

Mode d'emploi

**Four**

Gebrauchsanweisungen

**Ofen**

**ATAG**



ZX4574M

ZX6574M

FR    Manual

FR 3 - FR 47

DE    Anleitung

DE 3 - DE 47

#### **Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme**



Important à savoir - Wichtige Informationen



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Introduction                       | 4  |
| Panneau de commande                | 5  |
| Description                        | 6  |
| Écran tactile                      | 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***

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Fonction four                         | 19 |
| Utilisation d'une fonction « Extras » | 21 |
| Préchauffage rapide                   | 22 |
| Tableau des fonctions                 | 23 |
| Culisensor                            | 27 |
| Départ différé                        | 30 |
| Cuisson par étapes                    | 31 |
| Fonctions complémentaires             | 33 |
| Réglages                              | 38 |

## ***Nettoyage***

---

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Nettoyage de l'appareil                        | 40 |
| Nettoyage vapeur                               | 40 |
| Pyrolyse                                       | 41 |
| Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox | 42 |
| 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 utilisé | 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.

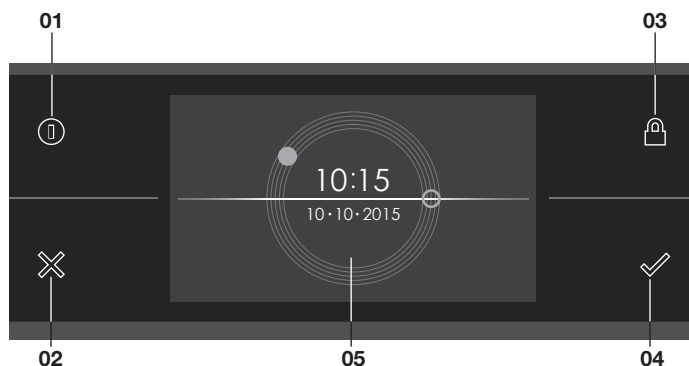


**Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

**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.

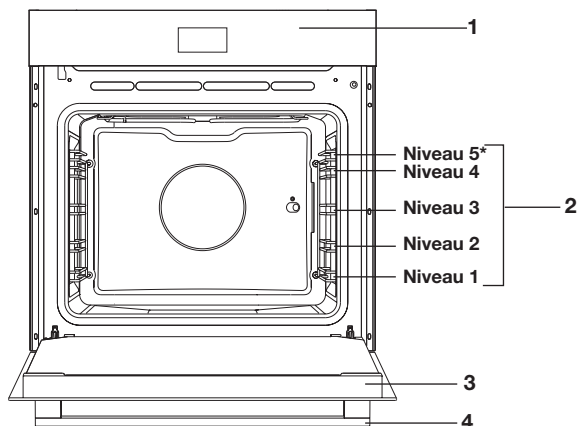
## Panneau de commande



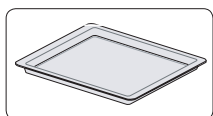
01. Touche marche/arrêt ; à utiliser pour :
- enclencher l'appareil.
  - mettre en veille l'appareil.
  - éteindre l'appareil. Pour cela, maintenez la « Touche marche/arrêt » enfoncée jusqu'à l'extinction de l'appareil.
02. Touche X ; à utiliser pour :
- revenir à l'étape précédente dans le menu.
  - 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

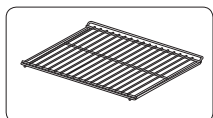


1. Panneau de commande
2. Niveaux de grille
  - ▷ ZX6574M : 5 niveaux\*
  - ▷ ZX4574M : 4 niveaux
3. Porte du four
4. Poignée de la porte



### Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

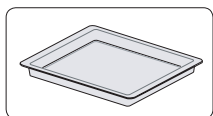
- **Lèche-frite** ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.



- **Grille de four** ; est surtout utilisée pour griller. Elle peut aussi servir de support à une poêle, une casserole ou un plat.



*La grille de four est dotée d'un cran de sécurité. Retirez la grille en la soulevant légèrement sur le devant tout en la tirant.*



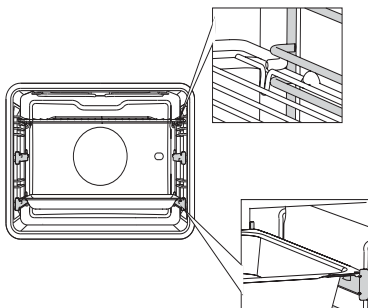
- **Lèche-frite profonde** ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries humides. Elle sert aussi de plateau ramasse-gouttes. Insérez la lèche-frite profonde au niveau 1 pour griller ou l'utiliser comme plateau ramasse-gouttes.

## Culisensor

- La température à cœur des aliments est mesurée par le culisensor. Le processus de cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température souhaitée est atteinte.

## Gradins en fil d'inox

- Le four est équipé de quatre ou cinq niveaux de grille (niveau 1 à 4/5).  
Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 3 et 4/5 sont utilisés principalement pour la fonction gril.
- La grille de four ou la lèchefrite doit toujours être insérée dans l'entaille se trouvant entre les profils des gradins en fil d'inox.



## Gratin télescopique

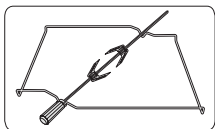
- Certains niveaux de grille sont dotés d'un gratin télescopique rétractable complètement extensible. Pour commencer, tirez sur le gratin télescopique et déposez la grille de four ou la lèchefrite. Ensuite, poussez-le dans le four.



*Ne fermez la porte du four que lorsque les gradins télescopiques sont complètement repliés.*

## Gratin pour pyrolyse

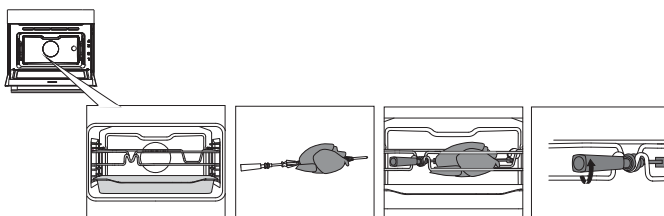
- À utiliser seulement pour le nettoyage par pyrolyse. Si vous souhaitez nettoyer également la lèchefrite par pyrolyse, placez ces gradins.
- **Attention** ; ces gradins se décoloreront en raison de la température élevée pendant la pyrolyse.



### Tournebroche

Il est utilisé pour le rôtissage des plats comme les roulades ou les poulets. 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 lèchefrite 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 :**



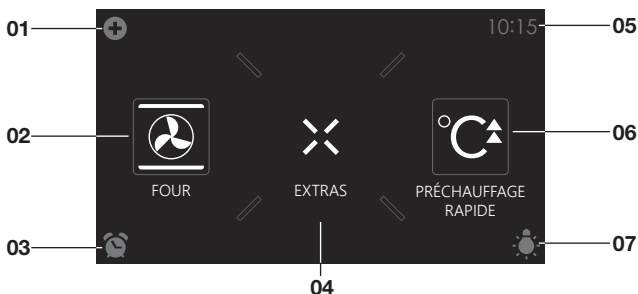
#### **Balayer :**



*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.

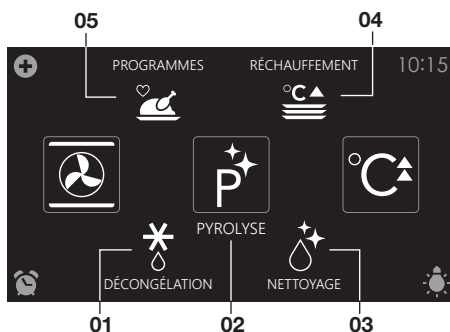
## Préchauffage rapide (06)

- 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.

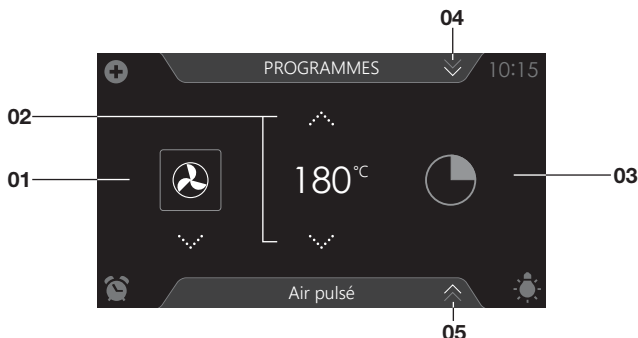
## Réchauffement (04)

- 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 »).

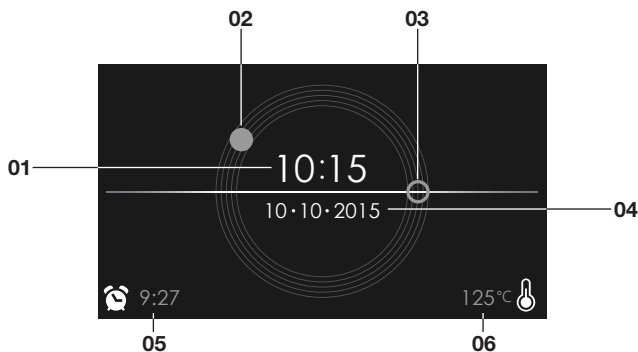
#### **Programmes (04)**

- 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).

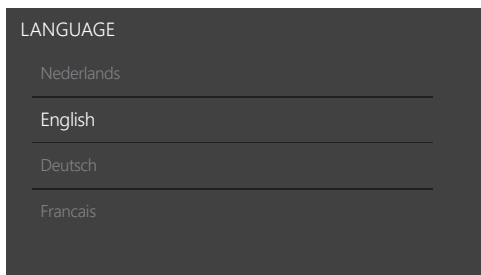
## Première utilisation

- 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

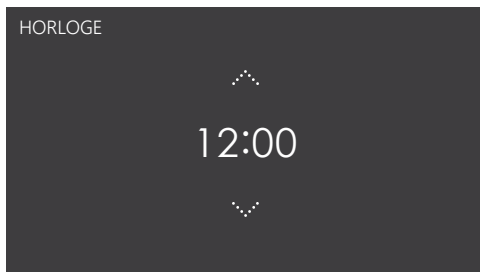


Définissez la langue dans laquelle les textes de l'affichage de l'appareil doivent apparaître. L'« Anglais » est sélectionné par défaut.



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.

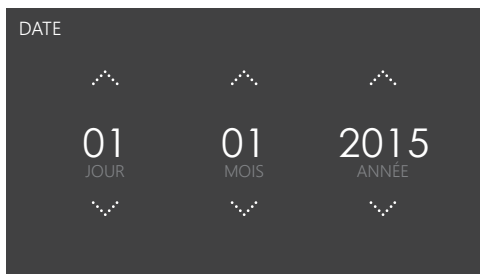
### Définir l'heure actuelle



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.

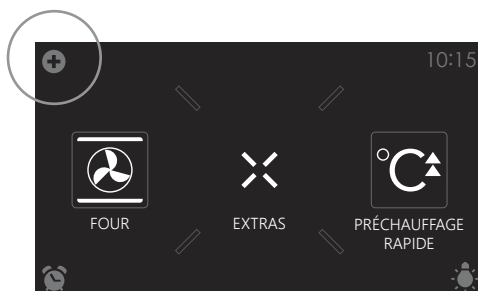


L'appareil est à présent prêt à être utilisé.

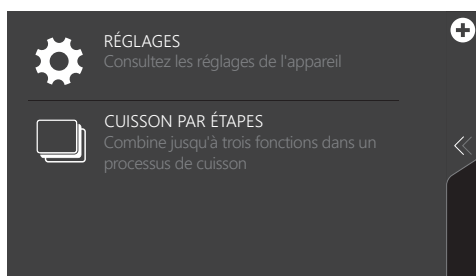


*Il est possible de modifier la langue, l'heure et la date dans le menu des réglages (voir le chapitre « Réglages »). Le menu des réglages s'ouvre à partir de l'affichage de démarrage par le biais du menu « Plus ».*

### Utilisation du menu « Plus »

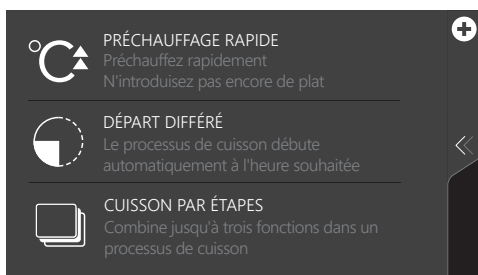


Le menu « Plus » se compose de plusieurs fonctions ou réglages. Les fonctions plus proposées dépendent de l'affichage actif.

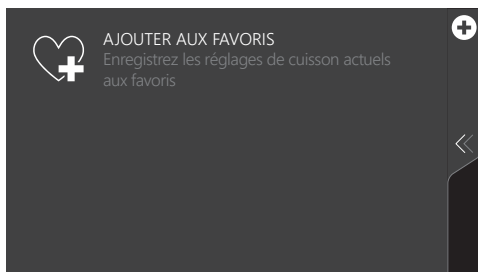


- À partir de l'affichage de démarrage, vous trouverez les fonctions et les menus suivants dans le menu « Plus » :
  - ▷ **Réglages** ; Définissez vos préférences d'utilisation (voir le chapitre « Réglages »).
  - ▷ **Cuisson par étapes** ; Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson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





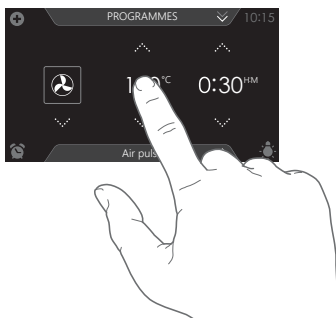
- À partir de l'affichage de réglage de la fonction four, vous trouverez les fonctions suivantes dans le menu « Plus » :
  - ▷ **Préchauffage rapide** ; Préchauffe rapidement le four à la température souhaitée au sein d'un processus de cuisson (voir le chapitre « Préchauffage rapide »).
  - ▷ **Départ 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 »).



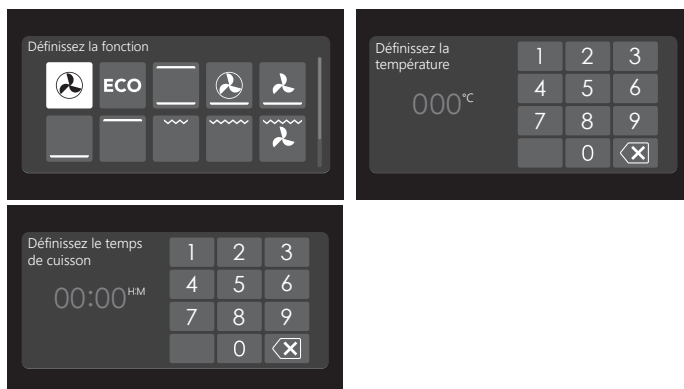
- Lorsqu'une fonction four est lancée, vous trouverez les fonctions suivantes dans le menu « Plus » :
  - ▷ **Ajouter aux favoris** ; Ajoute les réglages du plat cuisiné à vos favoris (voir le chapitre « Fonctions complémentaires »).

## 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.



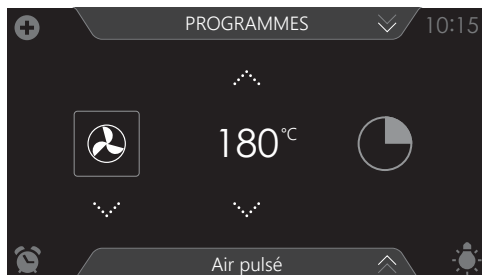
1. Tapez au milieu du symbole de la fonction, de la température ou du temps de cuisson (activé). Le clavier apparaît.



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 »).



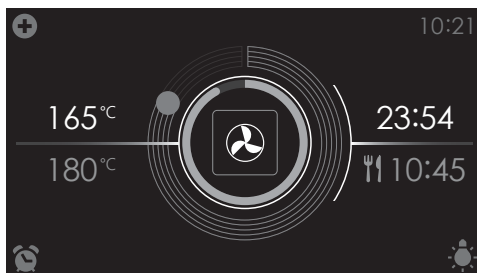
*La cuisson peut aussi être lancée sans qu'un temps de cuisson n'ait été défini. Passez alors directement à l'étape 6.*

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

## UTILISATION



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)



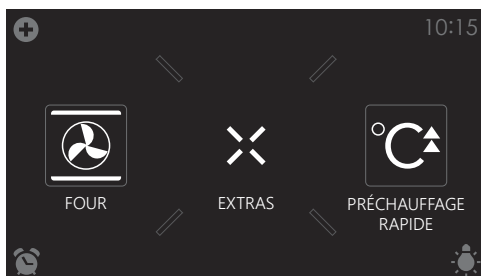
- Pendant la cuisson, tapez au milieu de l'affichage pour ouvrir un pop-up avec les réglages. Modifiez ces réglages si vous le souhaitez.
- À la fin de la cuisson d'un plat, un signal retentit. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur une touche pour éteindre ce signal.
- Les réglages choisis peuvent être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



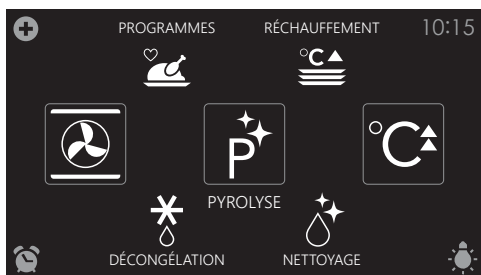
*Affichage à la fin d'une cuisson.*

### 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.



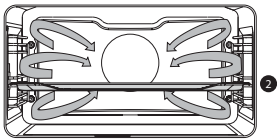
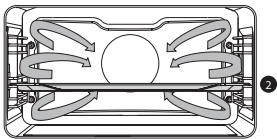
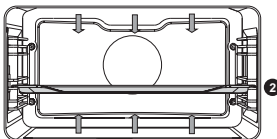
- *Le préchauffage rapide peut également être lié à un processus de cuisson.*
- *Activez pour cela le « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » à partir du menu « Plus » dans l'affichage de réglage des fonctions.*
- *Une fois la température définie atteinte, un pop-up apparaît et un signal sonore retentit.*
- *Une fois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

## Tableau des fonctions

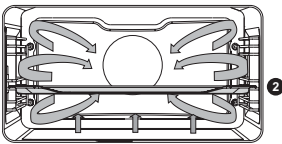
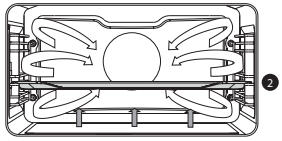
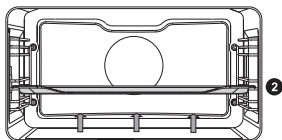
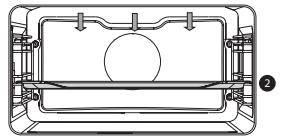
Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée.  
Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.



- **N'utilisez que des plats en verre supportant une température de 275 °C.**

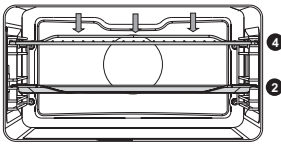
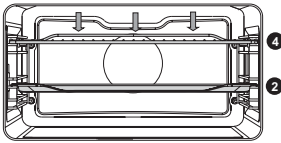
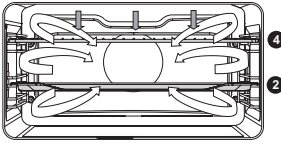
| Fonction                                                                            | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fonctions four</b>                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      |
|    | <b>Air pulsé</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plat est cuit par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four.</li> <li>• Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.</li> <li>• Insérez la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>• Température recommandée : 180 °C</li> <li>• Préchauffage recommandé.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|    | <b>Air pulsé ECO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Ce mode s'utilise pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries.</li> <li>• Insérez la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>• Température recommandée : 180 °C</li> <li>• 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.</li> </ul> |    |
|  | <b>Chaleur de voûte + sole</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plat est cuit par la chaleur de sole et de voûte.</li> <li>• Cette fonction s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.</li> <li>• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>• Température recommandée : 200 °C</li> <li>• Préchauffage recommandé.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |

# UTILISATION

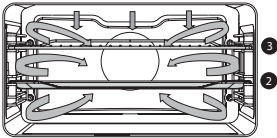
| Fonction                                                                           | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Air pulsé + Chaleur de sole</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par air pulsé et chaleur de sole.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour un résultat doré et croustillant.</li> <li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 200 °C</li> <li>Préchauffage recommandé.</li> </ul>                                                                                                                                                             |   |
|   | <b>Chaleur de sole + Ventilateur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par la chaleur de sole, en combinaison avec le ventilateur.</li> <li>La chaleur circule autour du plat.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour la cuisson de la pâte à pâtisserie.</li> <li>Insérez la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 180 °C</li> </ul>                                                                                                                                          |   |
|   | <b>Chaleur de sole</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent dorer ou arborer une croûte.</li> <li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.</li> <li>Température recommandée : 160 °C</li> </ul> |   |
|  | <b>Chaleur de voûte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par la chaleur de voûte.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat.</li> <li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 150 °C</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            |  |



## UTILISATION

| Fonction                                                                          | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par l'élément de gril intérieur.</li> <li>Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et frire les saucisses.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li><b>La température maximale autorisée est de 240 °C.</b></li> <li>Surveillez en permanence la cuisson. En raison de la température élevée, le plat peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>                       |   |
|  | <p><b>Grand gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par le grand élément de gril.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li><b>La température maximale autorisée est de 240 °C.</b></li> <li>Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>                       |   |
|  | <p><b>Grand gril + Ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par le grand élément de gril, en combinaison avec le ventilateur.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 170 °C</li> <li>Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul> |  |

## UTILISATION

| Fonction                                                                            | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Rôtisserie Pro</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ce mode possède un cycle de chauffage automatique.</li> <li>• La viande est d'abord saisie à haute température avec de l'air pulsé et la chaleur de voûte.</li> <li>• Le plat est ensuite cuit lentement à la basse température prédéfinie, avec les chaleurs de sole et de voûte.</li> <li>• Cette fonction s'utilise pour la viande, la volaille et le poisson.</li> <li>• Température recommandée : 180 °C</li> </ul>       |  |
|    | <b>Préchauffage rapide</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas cette fonction lorsqu'un plat est dans le four.</li> <li>• Température recommandée : 180 °C</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |
| <b>Fonctions extras</b>                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |
|    | <b>Chauffe-assiette</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.</li> <li>• Température recommandée : 60 °C</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |
|    | <b>Décongélation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur. L'air est chauffé à 30 °C.</li> <li>• Utilisez cette fonction pour décongeler des plats (gâteaux, pains et fruits).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |
|  | <b>Maintien au chaud</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est utilisée pour garder au chaud des plats déjà cuits.</li> <li>• Température recommandée : 60 °C</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |
|  | <b>Nettoyage vapeur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec cette fonction et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four.</li> <li>• 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.</li> <li>• Après avoir été imprégnés, les résidus alimentaires peuvent être enlevés à l'aide d'un chiffon humide.</li> </ul> |                                                                                    |

## UTILISATION

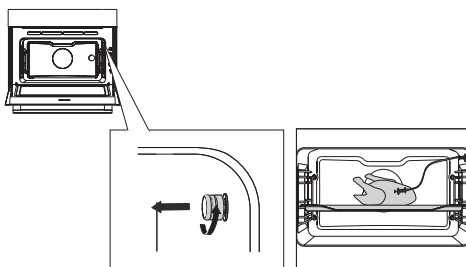
| Fonction                                                                         | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <b>Pyrolyse</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• Lorsque le four est parfaitement froid, l'intérieur peut être frotté avec un chiffon humide.</li></ul> |  |

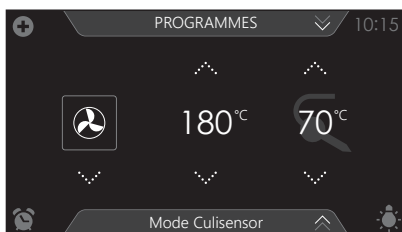
### Culisensor

#### **Rôtissage avec le culisensor**

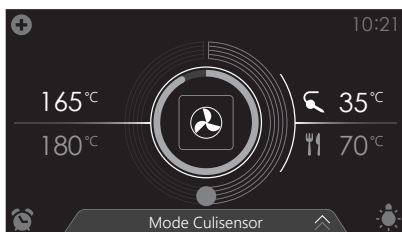
Pour le rôtissage avec le culisensor, définissez la température à cœur des aliments souhaitée. Le four fonctionne jusqu'à ce que le cœur des aliments atteigne la température définie. La température à cœur des aliments est mesurée par le culisensor.

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 !**

## Valeurs de température à cœur recommandées

|                          |                 |            |
|--------------------------|-----------------|------------|
| <b>Bœuf</b>              |                 |            |
| Filet/aloyau             | à point         | 55 - 58 °C |
| Rôti de bœuf             | à point         | 55 - 60 °C |
| Romsteak                 | bien cuit       | 85 - 90 °C |
| Rôti de bœuf             | bien cuit       | 80 - 85 °C |
| Ragoût de bœuf           | bien cuit       | 90 °C      |
| <b>Porc</b>              |                 |            |
| Pied/cuisse              | bien cuit       | 75 °C      |
| Pied/cuisse              | légèrement rosé | 65 - 68 °C |
| Échine de porc           | légèrement rosé | 65 - 70 °C |
| Épaulé de porc           | bien cuit       | 75 °C      |
| Porc poitrine/farci      | bien cuit       | 75 - 80 °C |
| Poitrine de porc         | bien cuit       | 80 - 85 °C |
| Pied de porc rôti        | bien cuit       | 80 - 85 °C |
| Pied de porc             | bien cuit       | 80 - 85 °C |
| Jambon cuit              | très tendre     | 64 - 68 °C |
| Côtelettes de porc fumé  | bien cuit       | 65 °C      |
| Jambon pané              |                 | 65 - 68 °C |
| <b>Veau</b>              |                 |            |
| Échine de veau           | légèrement rosé | 58 - 65 °C |
| Pied/gigot de veau       | bien cuit       | 78 °C      |
| Rognons frits            | bien cuit       | 75 - 80 °C |
| Rôti de veau/épaule      | bien cuit       | 75 - 80 °C |
| Gigot de veau            | bien cuit       | 75 - 78 °C |
| <b>Mouton</b>            |                 |            |
| Filet de mouton          | rosé            | 65 - 70 °C |
| Filet de mouton          | bien cuit       | 80 °C      |
| Pied de mouton           | rosé            | 70 - 75 °C |
| Gigot de mouton          |                 | 82 - 85 °C |
| <b>Agneau</b>            |                 |            |
| Gigot d'agneau           | rosé            | 60 - 62 °C |
| Gigot d'agneau           | bien cuit       | 68 - 75 °C |
| Filet d'agneau           | rosé            | 54 - 58 °C |
| Filet d'agneau           | bien cuit       | 68 - 75 °C |
| Épaulé d'agneau          | bien cuit       | 78 - 85 °C |
| <b>Volaille</b>          |                 |            |
| Poulet                   | bien cuit       | 85 °C      |
| Oie/Canard               | bien cuit       | 90 - 92 °C |
| Dinde                    | bien cuit       | 80 - 85 °C |
| <b>Vol-au-vent, etc.</b> |                 |            |
| Vol-au-vent              |                 | 72 - 85 °C |
| Terrines                 |                 | 60 - 70 °C |
| <b>Poisson</b>           |                 |            |
| Saumon                   | tendre          | 60 °C      |
| Filet de poisson         |                 | 62 - 65 °C |
| Poisson entier           |                 | 65 °C      |
| Terrine                  |                 | 62 - 65 °C |

### 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" ».

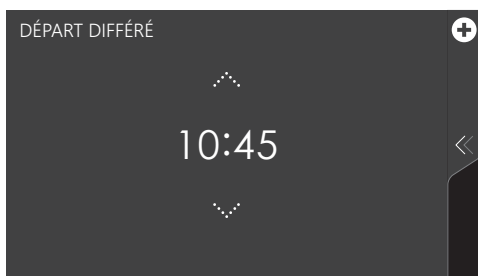
#### Définir un départ différé

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.*

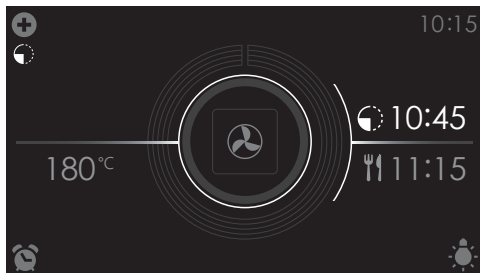
2. Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
3. Tapez sur « DÉPART DIFFÉRÉ » pour ouvrir la fonction.



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.

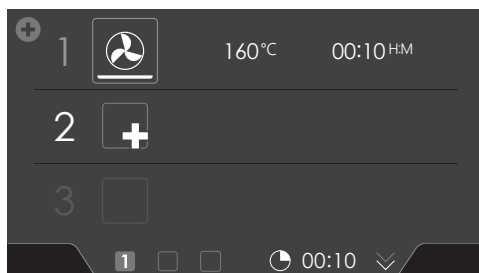


3. Sélectionnez une fonction (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
4. Sélectionnez une température (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).

## UTILISATION



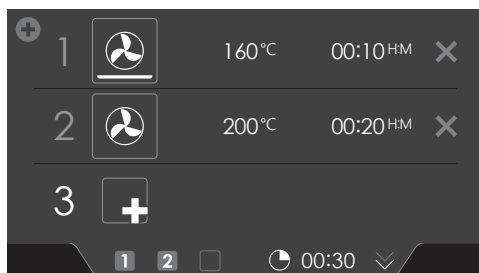
5. Sélectionnez un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
6. Confirmez le réglage de l'étape 1 avec la touche de confirmation.



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).



## UTILISATION



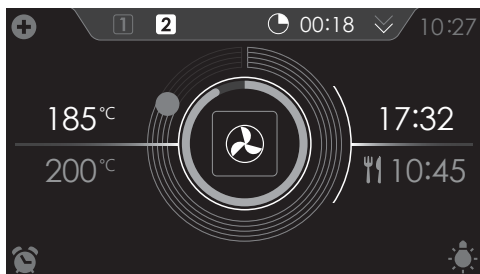
12. Confirmez le réglage de l'étape 3 avec la touche de confirmation.



*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)

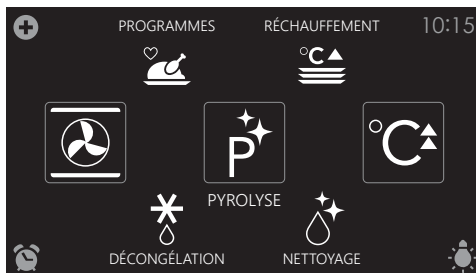


*Les réglages choisis peuvent être enregistrés dans « Favoris ». Ouvrez « AJOUTER AUX FAVORIS » à partir du menu « Plus » (voir « Enregistrement d'un mode de cuisson » au chapitre « Fonctions complémentaires »).*

## 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 :

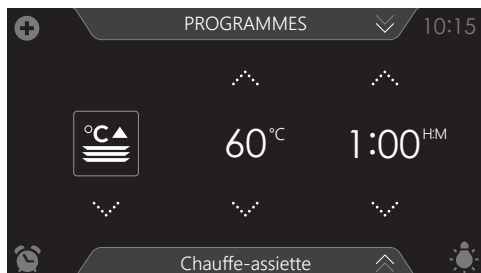
- Réchauffement :
  - Chauffe-assiette
  - Maintien au chaud
- Programmes :
  - Favoris
  - Programmes automatiques

### 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

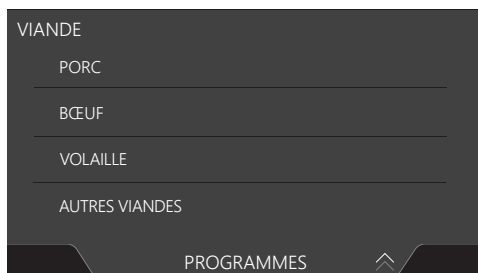
- Favoris
  - Dans « FAVORIS », vous pouvez sélectionner les recettes que vous avez enregistrées. Voir aussi « Enregistrement d'un mode de cuisson ».
- Programmes automatiques
  - Les programmes automatiques vous permettent de cuire des plats en sélectionnant la cuisson dans une liste de plats préprogrammés. 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.*



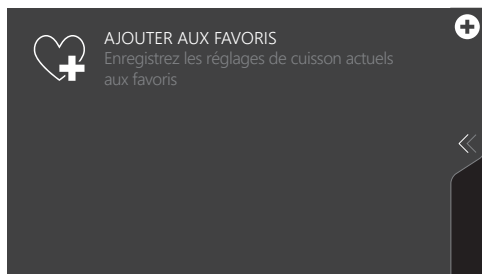
5. Lancez le programme sélectionné avec la touche de confirmation.



- 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 ».



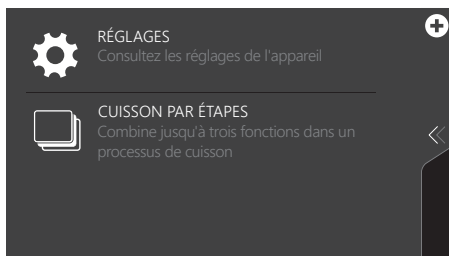
2. Donnez un nom à la cuisson en sélectionnant les lettres correspondantes. Tapez sur le symbole « flèche marquée d'une croix » pour effacer une lettre erronée.
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer la cuisson.



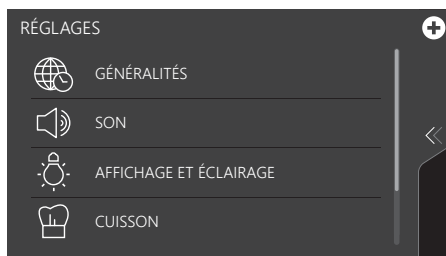
*Les programmes automatiques peuvent également être enregistrés sous « FAVORIS ».*

## 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 « MARCHE » 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

Dans des conditions d'utilisation du four moyenne, il est conseillé d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse une fois par mois. Essuyez le four et les accessoires dans le four qui doivent être nettoyés avec un chiffon humide ! Les résidus d'aliments et de graisses peuvent s'enflammer pendant le processus de pyrolyse. **Risque d'incendie !**

1. Retirez tous les accessoires et gradins du four. Si la lèchefrite doit également être nettoyée, placez d'abord les gradins pour la pyrolyse. Placez au maximum 1 lèchefrite.
2. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
3. Tapez sur « PYROLYSE » pour ouvrir la fonction pyrolyse.
4. Sélectionnez l'intensité de nettoyage désirée :
  - Faible : environ 3 heures
  - Moyenne : environ 3,5 heures
  - Forte : environ 4 heures



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



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

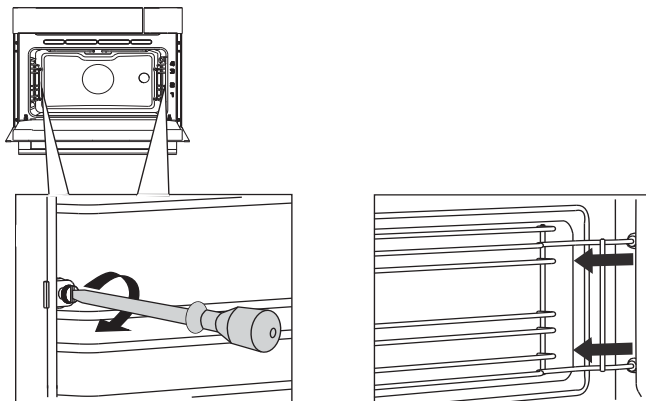


- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement après un certain temps.
- Le four peut dégager une odeur désagréable pendant le processus de nettoyage.
- La porte du four pourra être ouverte une fois que l'appareil est refroidi.
- Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide. Nettoyez la porte du four et les surfaces qui se trouvent autour des joints. Ne frottez pas les joints.

### 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



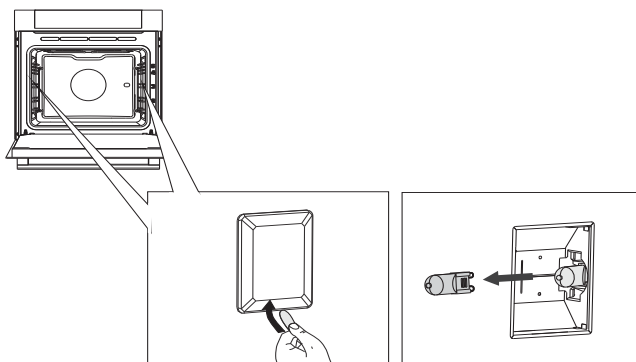
**La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.**

L'ampoule (halogène G9, 230 V, 25 W) étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie. Retirez d'abord la lèchefrite, la grille et les gradins.



- **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

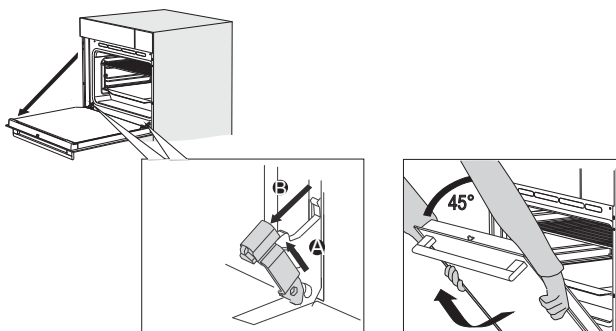


**N'approchez pas les doigts des charnières de la porte du four. Les ressorts des charnières sont soumis à une forte tension et peuvent provoquer des blessures.**

**Assurez-vous que les charnières sont bien placées et verrouillées.**

#### **Retrait de la porte de four**

1. Ouvrez complètement la porte du four en position horizontale.
2. Soulevez légèrement les leviers de blocage (A) et pliez-les vers l'avant (B).
3. Fermez doucement la porte à moitié à un angle de 45° (par rapport au four fermé).
4. Ensuite, soulevez-la et retirez-la.



### Mise en place de la porte de four

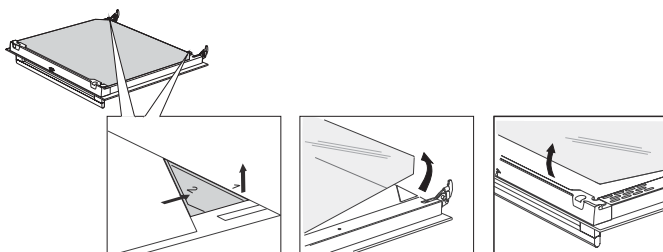
1. Tenez la porte devant le four à un angle d'environ 45°.
2. Faites glisser les charnières dans les ouvertures et vérifiez si les deux charnières sont bien placées.
3. Ouvrez la porte complètement.
4. Soulevez légèrement les leviers de blocage (A) et pliez-les vers le four (B).
5. Fermez lentement la porte du four et vérifiez si les charnières sont placées correctement dans les ouvertures.

*Si la porte du four ne s'ouvre ou ne se ferme pas complètement, vérifiez si les charnières sont placées correctement.*

### Démontage de la vitre de four

La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte. Retirez d'abord la porte de four (voir le chapitre « Démontage de la porte de four »).

1. Soulevez légèrement les ergots à gauche et à droite de la porte à l'arrière (1) en les faisant glisser vers l'arrière (2) pour libérer la vitre.
2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.
3. Il est possible de retirer la vitre intérieure (selon le modèle) en la soulevant légèrement pour l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.



*Remettez en place la vitre en suivant l'ordre inverse. Les marques gravées dans la porte du four et la vitre (demi-cercle) doivent coïncider.*

## 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 utilisé

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 réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.





# INHALT

## ***Ihr Ofen***

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Einleitung                     | 4  |
| Bedienleiste                   | 5  |
| Beschreibung                   | 6  |
| Touchpad                       | 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 |
| „Extras“-Funktionen verwenden | 21 |
| Schnelles Vorheizen           | 22 |
| Funktionentabelle             | 23 |
| Culisensor                    | 27 |
| Verzögerter Start             | 30 |
| Garen in Phasen               | 31 |
| Zusätzliche Funktionen        | 34 |
| Einstellungen                 | 38 |

## ***Reinigung***

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

## ***Problemlösungen***

|             |    |
|-------------|----|
| Allgemeines | 45 |
|-------------|----|

## ***Ihr Ofen und die Umwelt***

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Entsorgung des Geräts und der Verpackung | 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.

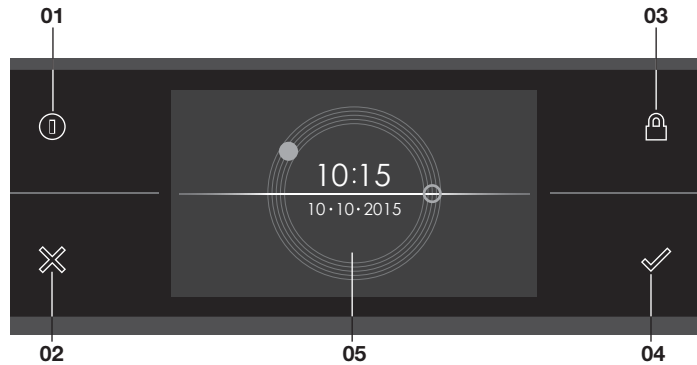


**Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!**

**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:

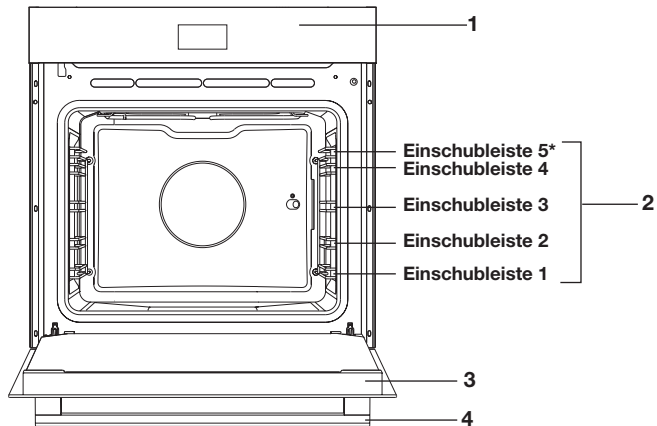
- das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Taste gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.

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
  - ▷ ZX6574M: 5 Einschubleisten\*
  - ▷ ZX4574M: 4 Einschubleisten
3. Ofentür
4. Türgriff

### Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:

- **Backblech;** wird für Gebäck und Kuchen verwendet.
- **Ofenrost;** wird hauptsächlich zum Grillen verwendet. Der Ofenrost kann auch dazu verwendet werden, um darauf einen Topf oder eine Pfanne mit einer Speise zu stellen.

*Der Ofenrost ist mit einem Sicherheitsnocken ausgestattet. Heben Sie den Rost an der Vorderseite leicht an und ziehen Sie diesen dann aus dem Garraum.*

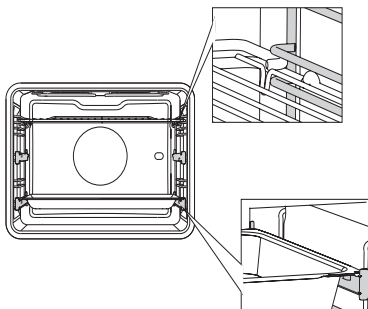
- **Tiefes Backblech;** wird für das Braten von Fleisch und das Backen von „feuchtem“ Gebäck verwendet. Das tiefe Backblech kann auch als Fettpfanne genutzt werden. Setzen Sie das tiefe Backblech in die erste Einschubleiste, um zu grillen oder wenn Sie es als Fettpfanne nutzen möchten.

## Culisensor

- Der Culisensor misst die Kerntemperatur der Speise. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, stoppt der Garprozess automatisch.

## Einschubführungen

- Der Ofen verfügt über vier oder fünf Einschubleisten (Einschubleiste 1 bis 4/5). Einschubleiste 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die Einschubleisten 3 und 4/5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech in die Profilöffnungen der Einschubführungen.



## Teleskopführung

- Einige Einschubleisten verfügen über eine vollständig ausziehbare Teleskopführung. Ziehen Sie die Teleskopführungen vollständig aus dem Garraum heraus und setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech ein. Schieben Sie dann die Führung mit dem Ofenrost oder dem Backblech in den Garraum.

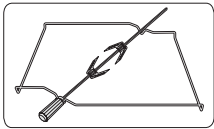


*Schließen Sie die Ofentür erst, wenn die Teleskopführungen vollständig in den Ofen geschoben wurden.*



## Pyrolyseführung

- Nur für die Pyrolysereinigung zu verwenden. Wenn Sie auch das Backblech mit Pyrolyse reinigen möchten, setzen Sie es dann in diese Führungen.
- **Achtung:** Die Führungen werden sich durch die hohe Temperatur während der Pyrolyse verfärben.



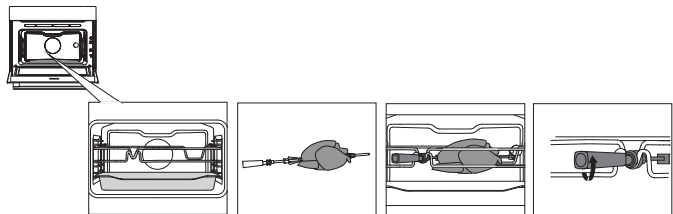
## Drehspieß

Er wird für das Braten von Speisen wie Rollbraten oder Hähnchen verwendet.

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.



## Tür

- 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.

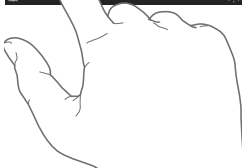
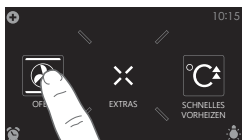
## Lüfter

- 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:



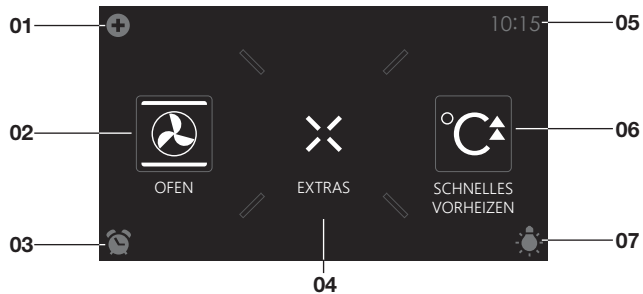
### Streichen:



*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.



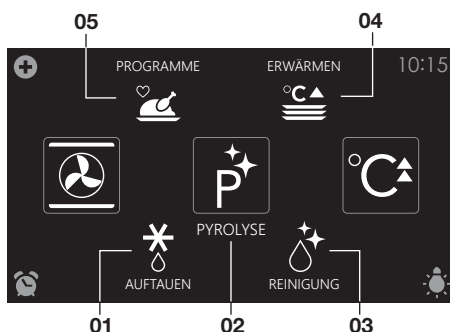
## Schnelles Vorheizen (06)

- 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.

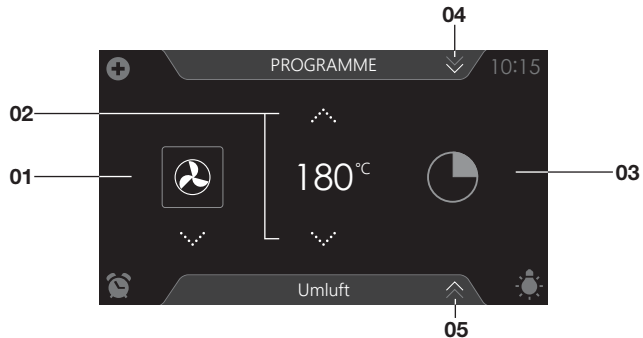
## Erwärmen (04)

- 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“).

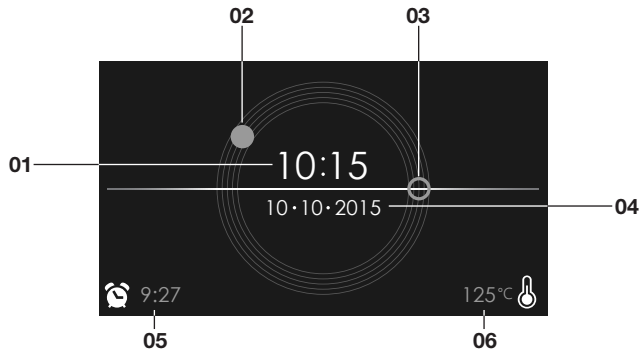
### **Programme (04)**

- 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).

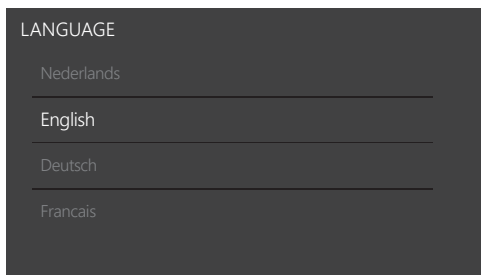
## Erste Verwendung

- 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**

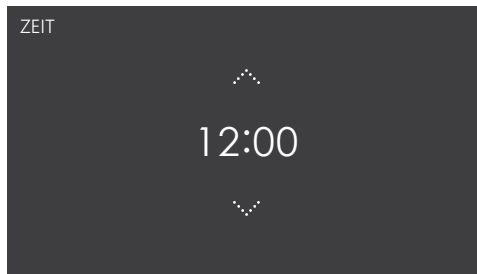


Stellen Sie die gewünschte Sprache ein, mit der die Texte im Display des Geräts angezeigt werden sollen. Standardmäßig ist „English“ ausgewählt.



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.

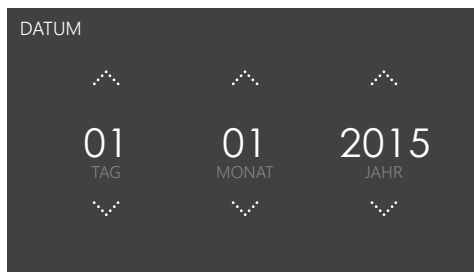
## Uhrzeit einstellen



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.

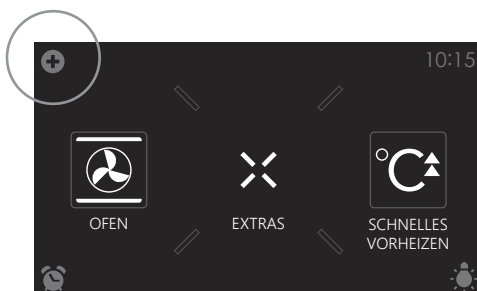


Das Gerät ist nun bereit für die Verwendung.



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

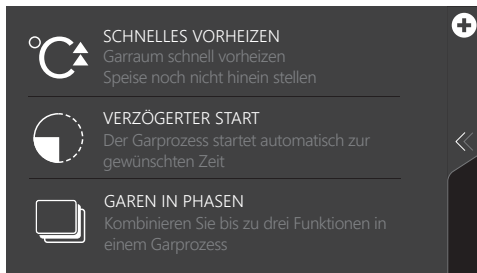
## Verwendung des „Plus“-Menüs



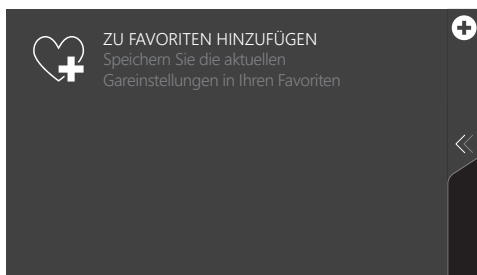
Das „Plus“-Menü enthält eine Reihe von Funktionen oder Einstellungen. Die angebotenen Plus-Funktionen hängen von der aktiven Anzeige ab.



- 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“).



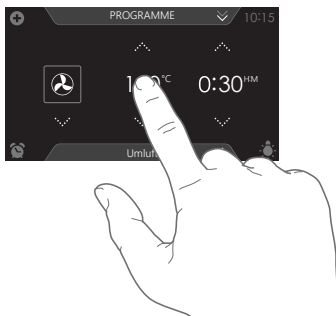
- Aus der Anzeige mit den Einstellungen für die Ofenfunktion sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
  - ▷ **Schnelles Vorheizen;** Heizen Sie den Ofen innerhalb des Garprozesses schnell auf die gewünschte Temperatur vor (siehe Kapitel „Schnelles Vorheizen“).
  - ▷ **Verzögerter Start;** 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“).



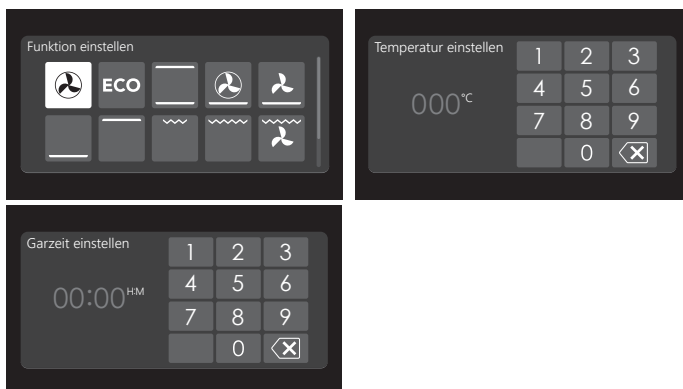
- Wenn eine Ofenfunktion gestartet wurde, sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
  - ▷ **Zu Favoriten hinzufügen;** Fügen Sie die Einstellungen für die gegarte Speise Ihren Favoriten hinzu (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).

## 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.

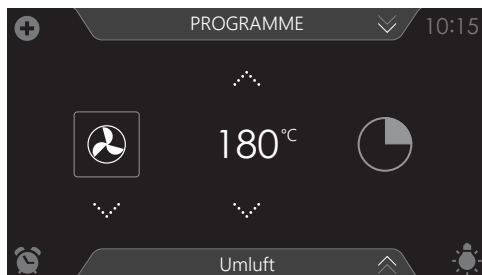


2. Geben Sie den gewünschten Wert ein oder tippen Sie darauf.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, falls der eingestellte Wert nicht automatisch bestätigt wird.



## 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“).

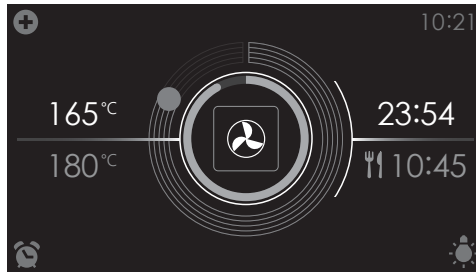


*Der Garprozess kann auch gestartet werden, ohne dass Sie eine Garzeit einstellen. Überspringen Sie dann Schritt 6.*

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)



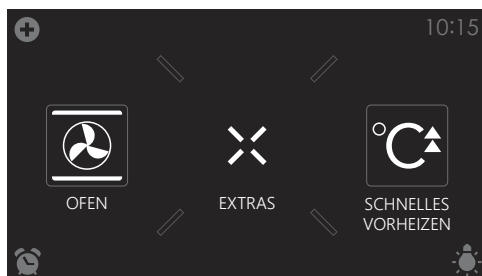
- Tippen Sie während des Garprozesses auf die Mitte der Anzeige, um die Pop-up-Anzeige mit den Einstellungen zu öffnen. Passen Sie diese Einstellungen, falls gewünscht, an.
- Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen 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“).



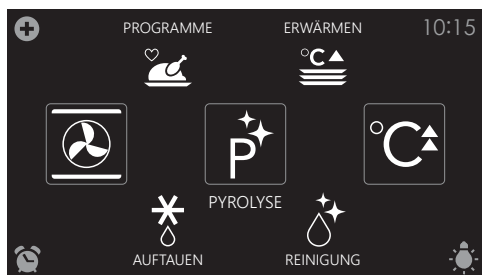
Anzeige am Ende des Garprozesses.

## 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.



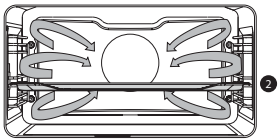
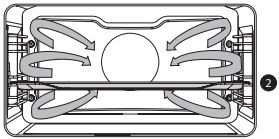
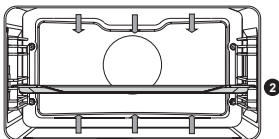
- *Schnelles Vorheizen kann auch mit einem Garprozess verknüpft werden.*
- *Aktivieren Sie dazu „SCHNELLES VORHEIZEN“ aus dem „Plus“-Menü in der Anzeige Funktionseinstellungen.*
- *Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint ein Pop-up und es erklingt ein Tonsignal.*
- *Nachdem Sie die Tür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

## Funktionentabelle

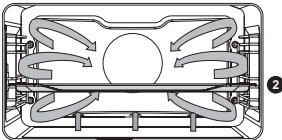
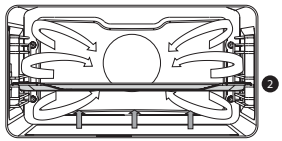
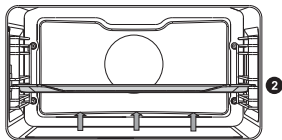
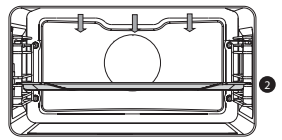
Konsultieren Sie nachfolgende Tabelle für die Auswahl der korrekten Funktion. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.



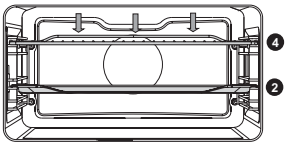
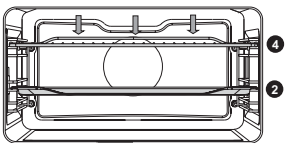
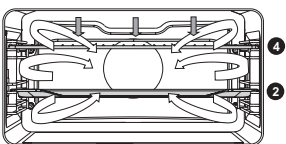
- **Verwenden Sie nur Auflaufformen aus Glas, die geeignet sind für Temperatur von 275 °C.**

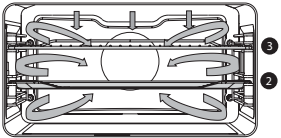
| Funktion                                                                            | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ofenfunktion</b>                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                      |
|    | <b>Umluft</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird.</li> <li>• Diese Funktion macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in Einschubleiste 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C</li> <li>• Vorheizen wird empfohlen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|    | <b>Spar-Umluft</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Diese Funktion kann für das Braten von Fleisch und Backen verwendet werden.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in Einschubleiste 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C</li> <li>• 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.</li> </ul> |    |
|  | <b>Oberhitze + Unterhitze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt.</li> <li>• Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in Einschubleiste 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C</li> <li>• Vorheizen wird empfohlen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |

# VERWENDUNG

| Funktion                                                                           | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Umluft + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird durch Umluft und Unterhitze erhitzt.</li> <li>Diese Funktion wird für ein knuspriges und braunes Ergebnis verwendet.</li> <li>Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in Einschubleiste 2.</li> <li>Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C</li> <li>Vorheizen wird empfohlen.</li> </ul>                                                                                                                     |   |
|   | <p><b>Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt.</li> <li>Die Hitze zirkuliert um die Speise.</li> <li>Diese Funktion wird zum Backen von Hefeteiggebäck verwendet.</li> <li>Setzen Sie das Backblech in Einschubleiste 2.</li> <li>Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C</li> </ul>                                                                                                        |   |
|   | <p><b>Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein.</li> <li>Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die eine Bodenkruste oder Bräunung benötigen.</li> <li>Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in Einschubleiste 2.</li> <li>Verwenden Sie diese Funktion zum Ende der Back- oder Bratzeit.</li> <li>Empfohlene Temperatureinstellung: 160 °C</li> </ul> |   |
|  | <p><b>Oberhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird vom oberen Heizelement erhitzt.</li> <li>Diese Funktion wird zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise verwendet.</li> <li>Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in Einschubleiste 2.</li> <li>Empfohlene Temperatureinstellung: 150 °C</li> </ul>                                                                                                                                                                   |  |

# VERWENDUNG

| Funktion                                                                          | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird vom inneren Grillelement erhitzt.</li> <li>• Diese Funktion kann zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würsten verwendet werden.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in Einschubleiste 4 oder 5 und das Backblech in Einschubleiste 2.</li> <li>• <b>Maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.</b></li> <li>• Überwachen Sie immer den Garprozess. Die Speise kann aufgrund der hohen Temperaturen schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul> |   |
|  | <p><b>Großer Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird vom großen Grillelement erhitzt.</li> <li>• Diese Funktion wird für Speisen und für Aufläufe verwendet, die Bräunung benötigen.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in Einschubleiste 4 oder 5 und das Backblech in Einschubleiste 2.</li> <li>• <b>Maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.</b></li> <li>• Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul>                       |   |
|  | <p><b>Großer Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird vom großen Grillelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt.</li> <li>• Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in Einschubleiste 4 oder 5 und das Backblech in Einschubleiste 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatureinstellung: 170 °C</li> <li>• Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul>      |  |

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



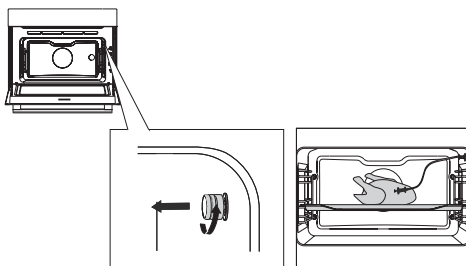
| Funktion                                                                          | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p><b>Pyrolyse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, kann der Innenraum mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.</li> </ul> |  |

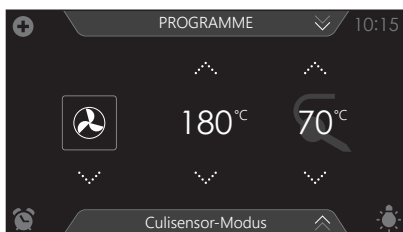
## Culisensor

### Braten mit dem Culisensor

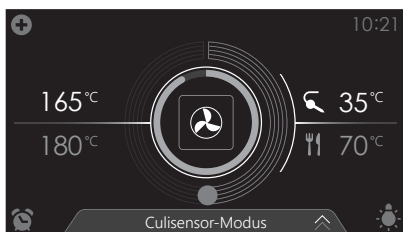
Stellen Sie für das Braten mit dem Culisensor die gewünschte Kerntemperatur der Speise ein. Der Ofen heizt, bis die Kerntemperatur der Speise erreicht ist. Der Culisensor misst die Kerntemperatur der Speise.

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.**

## Richtwerte Kerntemperatur

|                                 |               |            |
|---------------------------------|---------------|------------|
| <b>Rindfleisch</b>              |               |            |
| Rinderfilet/Lende               | medium        | 55 - 58 °C |
| Roastbeef                       | medium        | 55 - 60 °C |
| Rumpsteak                       | durchgebraten | 85 - 90 °C |
| Gebratenes Rind                 | durchgebraten | 80 - 85 °C |
| Gekochtes Rind                  | durch         | 90 °C      |
| <b>Schwein</b>                  |               |            |
| Haxe/Keule                      | durchgebraten | 75 °C      |
| Haxe/Keule                      | hellrosa      | 65 - 68 °C |
| Schweinerücken                  | hellrosa      | 65 - 70 °C |
| Schweineschulter                | durchgebraten | 75 °C      |
| Schweinebauch/gefüllt           | durch         | 75 - 80 °C |
| Schweinebauch/Bauchfleisch      | durch         | 80 - 85 °C |
| Gebratene Schweinehaxe          | durchgebraten | 80 - 85 °C |
| Schweinehaxe                    | durchgebraten | 80 - 85 °C |
| Gekochter Schinken              | sehr zart     | 64 - 68 °C |
| Kassler Rippchen                | durch         | 65 °C      |
| Schinken im Brotteig            |               | 65 - 68 °C |
| <b>Kalb</b>                     |               |            |
| Kalbsrücken                     | hellrosa      | 58 - 65 °C |
| Kalbsaxe/Kalbskeule             | durchgebraten | 78 °C      |
| Gebratene Nieren                | durchgebraten | 75 - 80 °C |
| Gebratenes Kalbfleisch/Schulter | durchgebraten | 75 - 80 °C |
| Kalbskeule                      | durchgebraten | 75 - 78 °C |
| <b>Hammel</b>                   |               |            |
| Hammelrücken                    | rosa          | 65 - 70 °C |
| Hammelrücken                    | durchgebraten | 80 °C      |
| Hammelhaxe                      | rosa          | 70 - 75 °C |
| Hammelkeule                     |               | 82 - 85 °C |
| <b>Lamm</b>                     |               |            |
| Lammkeule                       | rosa          | 60 - 62 °C |
| Lammkeule                       | durchgebraten | 68 - 75 °C |
| Lammrücken                      | rosa          | 54 - 58 °C |
| Lammrücken                      | durchgebraten | 68 - 75 °C |
| Lammschulter                    | durchgebraten | 78 - 85 °C |
| <b>Geflügel</b>                 |               |            |
| Hähnchen                        | durchgebraten | 85 °C      |
| Gans/Ente                       | durchgebraten | 90 - 92 °C |
| Pute                            | durchgebraten | 80 - 85 °C |
| <b>Pasteten u. ä.</b>           |               |            |
| Pasteten                        |               | 72 - 85 °C |
| Terrinen                        |               | 60 - 70 °C |
| <b>Fisch</b>                    |               |            |
| Lachs                           | weich         | 60 °C      |
| Fischfilet                      |               | 62 - 65 °C |
| Ganzer Fisch                    |               | 65 °C      |
| Terrine                         |               | 62 - 65 °C |

## 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“.

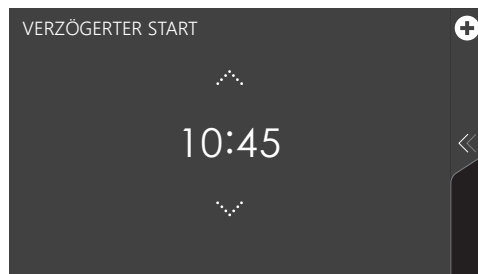
### **Eine verzögerte Startzeit einstellen**

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

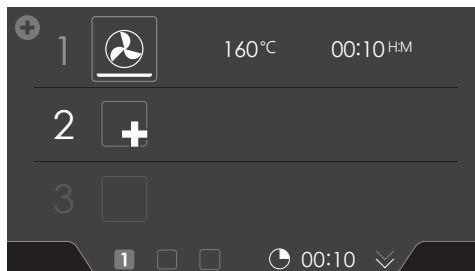
- Öffnen Sie die Funktion „Garen in Phasen“ über das „Plus“-Menü. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.
- Mit dieser Funktion können Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess kombinieren.
- Wählen Sie verschiedene Einstellungen, um die Garmethode mit Ihren Präferenzen abzustimmen.

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.



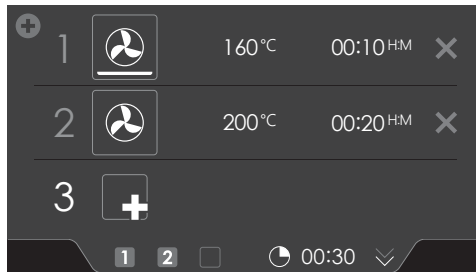
3. Wählen Sie eine Funktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 1 mit der Bestätigungstaste.



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).



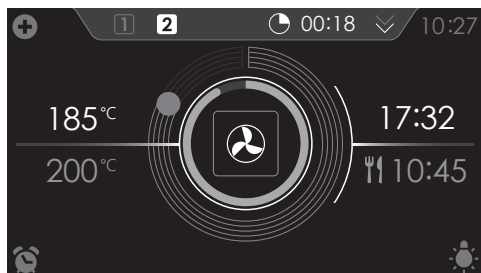
12. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 3 mit der Bestätigungstaste.



*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)

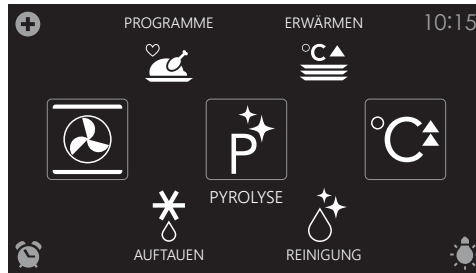


*Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).*

## 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

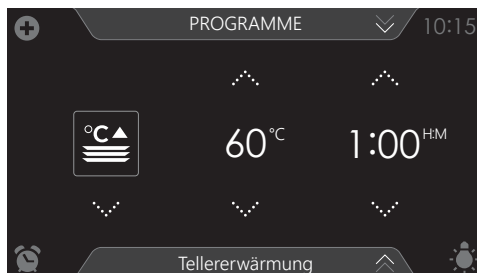
### **Erwärmen**

- 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.*



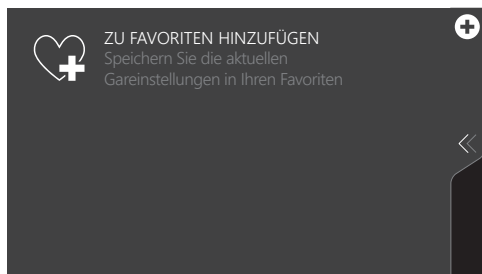
5. Starten Sie das gewählte Programm mit der Bestätigungstaste.



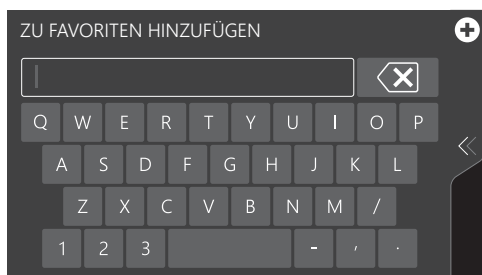
- Über die Info-Registerkarte erhalten Sie Informationen über das gewählte Programm. In der Info-Registerkarte finden Sie Informationen über das benötigte Zubehör und die Einschubleiste im Ofen. Zudem sind manchmal auch Informationen über das Garen der Speise verfügbar.
- Eine Reihe von automatischen 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 Alarmer)
- 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)
- Offenbeleuchtung (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

Bei durchschnittlicher Nutzung des Ofens empfehlen wir, die Pyrolyse-Funktion einmal im Monat zu verwenden.

Wischen Sie den Ofen und das Zubehör, das im Ofen gereinigt werden muss, mit einem feuchten Tuch ab. Essensreste und Fett können sich während des Pyrolyse-Prozesses entzünden. **Brandgefahr!**

1. Entfernen Sie das gesamte Zubehör und die Führungen aus dem Ofen. Falls das Backblech auch gereinigt werden muss, setzen Sie zuerst die Pyrolyseführungen ein. Wählen Sie maximal 1 Backblech.
2. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
3. Tippen Sie auf „PYROLYSE“, um die Pyrolyse-Funktion zu öffnen.
4. 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.*



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

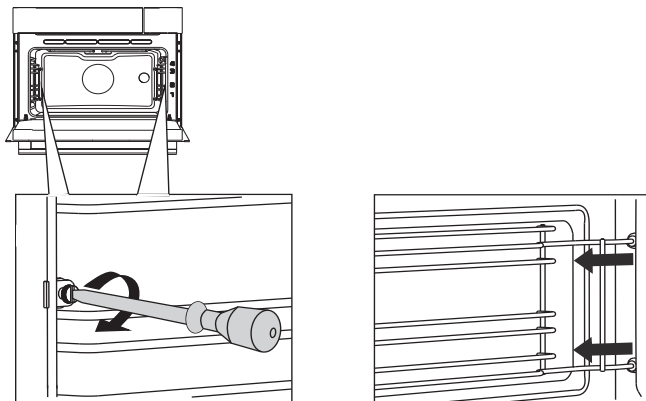


- *Nach einer bestimmten Zeitspanne wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt.*
- *Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.*
- *Die Ofentür kann geöffnet werden, wenn das Gerät abgekühlt ist.*
- *Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Wischen Sie auch die Ofentür und die an die Abdichtung grenzenden Oberflächen sauber. Scheuern Sie nicht über die Abdichtung.*

### 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



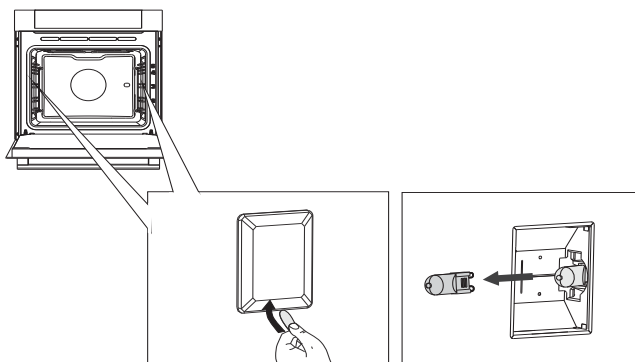
**Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.**

Die Lampe (Halogen G9, 230 V, 25 W) ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Einschubführungen.



- **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.





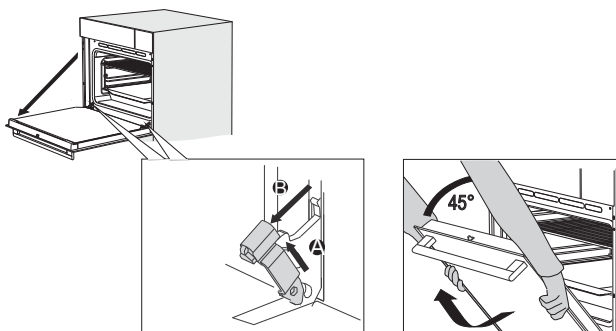
## Ofentür ausbauen



**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

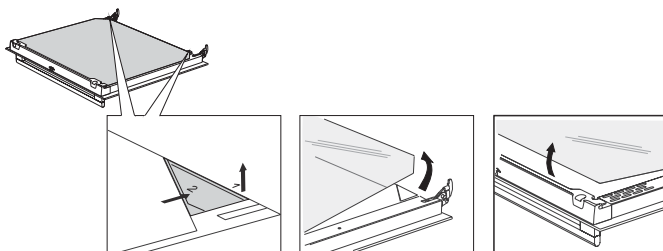
1. Halten Sie die Tür vor dem Ofen ungefähr in einem 45°-Winkel.
2. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnieröffnungen und überprüfen Sie, dass beide Scharniere richtig eingesetzt wurden.
3. Öffnen Sie die Tür vollständig.
4. Heben Sie die Verriegelungshebel etwas an (A) und klappen Sie diese in Richtung 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 Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber Sie müssen dazu das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Ofentür ausbauen“).

1. Heben Sie die Rastklinken an der linken und rechten Türseite an der Rückseite etwas an (1) und schieben Sie diese nach hinten (2), damit das Glas freigegeben wird.
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und heben Sie es vorsichtig an, um es aus der Stütze zu entfernen.
3. Das innere Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entnommen wird. Entfernen Sie auch die Gummiabdichtungen rund um das Glas.



*Setzen Sie das Glas in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (ein Halbkreis) müssen zusammenpassen.*

## 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.**

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Auflagen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, können erneut verwendet werden. Auf diese Art wird eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart.



### **Konformitätserklärung**

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen, sowie allen Anforderungen in den verwiesenen Normen.



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

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

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

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation  
finden Sie auf der Garantiekarte.

# ATAG



508819