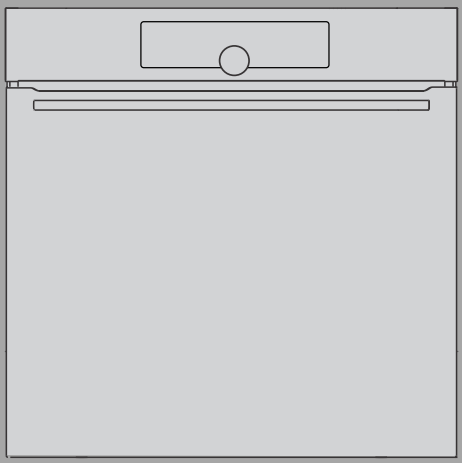
ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING
VAN EEN INBOUWOVEN
NL

OX6771B

Inhoudsopgave

Inleiding 3
Veiligheidswaarschuwingen 4
Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen 6
Beschrijving van het apparaat 7
Typeplaatje – productinformatie 7
Bedieningsunit 8
Uitrusting van het apparaat 9
Controlelampjes 9
Geleiders 9
De deurschakelaar van de oven 9
Koelventilator 9
Ovenuitrusting 10
Voor het eerste gebruik 11
Voor de eerste keer inschakelen 12
Keuze instelling 13
Professionele modus (pro bake) 13
AUTOMATISCHE MODUS (auto bake) 22
EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake) 25
Toetsen vergrendelen 26
Beginnen met bakken/braden 27
Einde bereiding en oven uitschakelen 28
De algemene instellingen kiezen 29
Algemene tips en adviezen voor het bakken 31
Bereidingstabel 32
Koken met een temperatuursonde 37
Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees 39
Reiniging en onderhoud 40
Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean 41
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders 42
De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen 43
Vervanging van de lamp 45
Storingstabel 46
Bijzondere waarschuwingen en foutmelding 46
Verwijdering 47
Kooktest 48

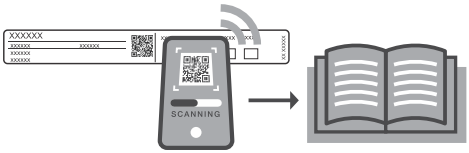
Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

Om het gebruik van ons product gemakkelijker te maken hebben we een gedetailleerde gebruiksaanwijzing bijgevoegd om u zo snel mogelijk bekend te maken met uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan, dat u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u transportschade bemerkt, verzoeken wij u onmiddellijk contact op te nemen met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht of met het magazijn in de regio die het apparaat heeft geleverd. Het telefoon- nummer vindt u op de rekening of op de vrachtbrief.

Instructies voor de installatie en aansluiting worden geleverd op een apart blad.

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.



Scan voor uitgebreidere instructies en tips de QR-code op het typeplaatje.

In de gebruiksaanwijzing komt u de volgende symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN – LEES DE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicemedewerker of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen (alleen voor apparaten die met een netsnoer worden geleverd).

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en, als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, die aan het gebruik zijn verbonden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING: bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen die u kunt aanraken erg heet. Let altijd goed op en zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan acht jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij er voortdurend op ze wordt gelet.

Het apparaat is niet bestemd voor bediening met uitwendige programmaklok of andersoortige special controlesystemen.

Gebruik alleen een temperatuursonde, aanbevolen voor gebruik in deze oven.

Gebruik voor de reiniging van het glas van de deur van het apparaat of het glas van het deksel van de kookplaat geen grove schuurmiddelen of metalen schrapers; deze kunnen het oppervlak beschadigen, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik geen stoom-of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Voor de vervanging van de lamp moet het apparaat losgekoppeld worden van het lichtnet om een elektrische schok te voorkomen.

Giet nooit water rechtstreeks op de bodem van de oven. Door temperatuurverschillen kan de emaillaag beschadigd raken.

Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Het verdient aanbeveling om (vanwege het gewicht van het apparaat) het apparaat door twee personen te laten vervoeren en installeren.

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

De scharnieren van de ovendeur kunnen beschadigd raken bij overmatige belasting. Ga niet op de geopende ovendeur staan of zitten en leun er niet tegenaan. Plaats ook geen zware voorwerpen op de ovendeur.

Als de netsnoeren van andere apparaten die in de buurt van dit apparaat zijn geplaatst, verstrikt raken in de ovendeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich altijd op een veilige afstand bevinden.

Let op dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn of de luchtcirculatie op een of andere manier wordt belemmerd.

Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of ander kookgerei op de ovenbodem. Dit zou de luchtcirculatie in de oven belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emaillaag beschadigen.

Wij raden u aan de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, aangezien dit het stroomverbruik verhoogt en de condensvorming doet toenemen.

Wees aan het einde van het bakproces en tijdens het bakken voorzichtig bij het openen van de ovendeur, omdat er gevaar voor verbranding bestaat.

Om kalkaanslag te voorkomen, laat u de ovendeur na het bakken of het gebruik van de oven openstaan, zodat de oven kan afkoelen tot kamertemperatuur.

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

Eventuele afwijkingen in kleurtinten tussen verschillende apparaten of componenten binnen een enkele ontwerplijn kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en roep de hulp in van een erkend servicecentrum.

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

Bewaar geen voorwerpen in de oven. Anders kan de oven beschadigd raken als u de oven inschakelt.

De afwijking van het dagelijkse tijddisplay op het scherm heeft geen invloed op de functionaliteit van het apparaat en kan te wijten zijn aan de frequentie van het elektriciteitsnetwerk.

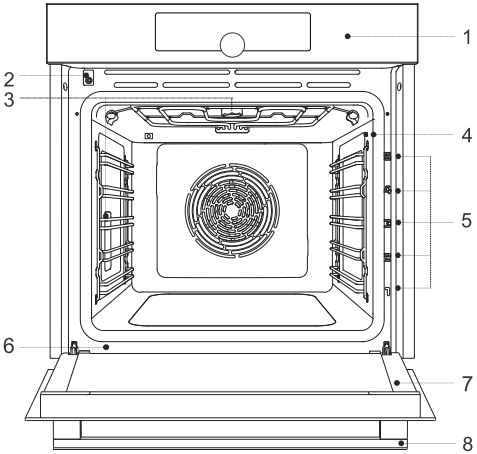
⚠ WAARSCHUWING!

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

INFORMATIE!

Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

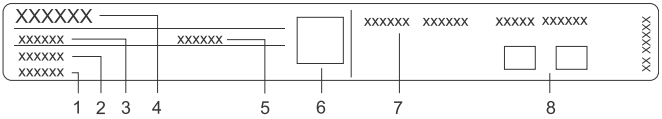
De basisuitrusting van uw apparaat omvat draadgeleiders, een ondiepe bakplaat en een rooster.



1. Bedieningspaneel
2. Deurschakelaar
3. Verlichting
4. Temperatuursonde-aansluiting
5. Geleiders — bakniveaus
6. Typeplaatje
7. Ovendeur
8. Deurgreep

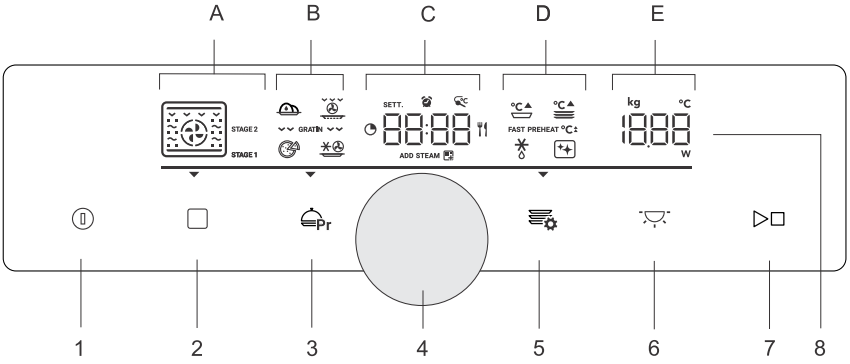
Typeplaatje – productinformatie

Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd.



1. Serienummer
2. Model
3. Type
4. Merk
5. Code/ID
6. QR-code (afhankelijk van het model)
7. Technische informatie
8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen

Bedieningsunit
(afhankelijk van het model)



1. on | off aan/uit-toets
2. (pro bake) toets professionele modus
3. (auto bake) toets automatische modus
4. Instellingen selectie- en bevestigingsknop
   - draai aan de knop om een instelling te kiezen
   - druk op de knop om de instelling te bevestigen
5. (extra bake) toets voor extra functies en algemene apparaatinstellingen
6. (light) toets voor het in- en uitschakelen van de ovenverlichting
7. start I stop toets voor starten of pauzeren en het bevestigen van instellingen
8. Display:
   A. baksystemen, StepBake (STEP)
   B. speciale baksystemen, automatische programma's, gratins
   C. klok, timerfuncties, temperatuursonde, baktijd
   D. speciale programma's, voorverwarmen
   E. temperatuur, gewicht

——— Het verlichte deel van de lijn - geeft het momenteel geselecteerde veld (A - E) weer.

▼ De pijl geeft de geselecteerde basisinstelling (pro bake), (auto bake), (extra bake) weer.

INFORMATIE!

Voor een betere toetsrespons moet u de toetsen met een groot oppervlak van uw vingertop aanraken. Telkens wanneer u een toets indrukt, wordt dit bevestigd door een kort geluidssignaal (indien de functie beschikbaar is).

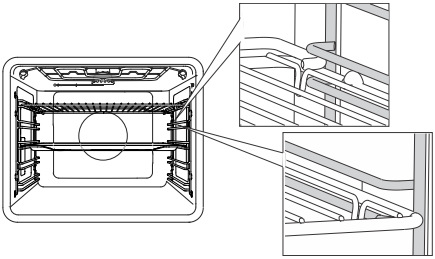
Controlelampjes

Ovenverlichting: de ovenverlichting gaat aan wanneer u de ovendeur opent of sluit, wanneer u de oven inschakelt, aan het einde van het bakproces en wanneer u de toets ovenverlichting op het bedieningspaneel aanraakt.

Geleiders

- De geleiders maken koken of bakken op 5 roosterniveaus mogelijk.
- De hoogteniveaus van de geleiders waarin de roosters kunnen worden geplaatst, worden van beneden naar boven geteld.
- De niveaus 4 en 5 zijn bedoeld voor grillen/braden.
- Bij het plaatsen van de accessoire moet deze altijd correct worden gepositioneerd.
- Duw het apparaat altijd helemaal in het apparaat.

Draadgeleiders



Bij draadgeleiders moet u het rooster en de bakplaten altijd in de gleuf tussen het bovenste en onderste deel van elk geleidingsniveau plaatsen.

De deurschakelaar van de oven

(afhankelijk van het model)

Als de ovendeur wordt geopend tijdens de werking van de oven, schakelt de schakelaar de verwarming en de ventilator in de oven uit. Als de deur wordt gesloten, schakelt de schakelaar de werking van het apparaat weer in.

⚠ WAARSCHUWING!

Het gebruik van de oven met de deur open en de deurschakelaar ingeschakeld (gesloten) is niet toegestaan. De oven geeft een foutmelding en moet opnieuw worden ingesteld.

Koelventilator

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing, de deur en de besturingseenheid van het apparaat afkoelt. Na het uitschakelen van de oven blijft de koelventilator nog een korte tijd werken om de oven af te koelen.

Uitrusting van het apparaat

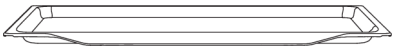
Ovenuitrusting
(afhankelijk van het model)



Het **ROOSTER** wordt gebruikt om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal met het gerecht dat u aan het bakken bent.

INFORMATIE!

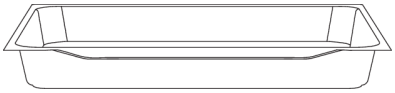
Er zit een veiligheidspin op het rooster. Daarom moet het rooster aan de voorkant iets worden opgetild als het uit de oven wordt getrokken.



De **ONDIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor plat en klein gebak. Hij kan ook als lekbak worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING!

De ondiepe bakplaat kan vervormen als deze in de oven opwarmt. Zodra hij is afgekoeld, keert hij terug naar de oorspronkelijke vorm. Een dergelijke vervorming heeft geen invloed op de werking ervan.



De **UNIVERSELE DIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor het roosteren van groenten en het bakken van taarten en ovenschotels. Hij kan ook als lekbak worden gebruikt.

INFORMATIE!

Plaats de universele diepe bakplaat nooit in de eerste geleider tijdens het bakken.

⚠ WAARSCHUWING!

Het apparaat en sommige toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het bakken/braden heet worden.

- Verwijder ovenaccessoires en eventuele verpakking (karton, piepschuim) uit de oven.
- Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of aggressieve reinigingsmiddelen.
- Verwarm een lege oven ongeveer een uur met het boven- en onderverwarmingssysteem op een temperatuur van 250 °C. De kenmerkende "nieuwe ovengeur" komt vrij; ventileer de ruimte daarom goed tijdens dit proces.

Voor de eerste keer inschakelen

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

Kies eerst de volgende basisinstellingen en bevestig deze.

INFORMATIE!

Verander deze door aan de **KNOP** te draaien. Om de gewenste instelling te bevestigen, drukt u op de **KNOP** of raakt u de ▷□ -toets aan.



1. KLOKINSTELLING
Stel de klok/tijd van de dag in. Stel eerst de minuten in en bevestig deze; stel vervolgens de uren in en bevestig deze.

INFORMATIE!

Om de klok later in te stellen of aan te passen, zie hoofdstuk Extra functies.



2. VOLUME GELUIDSSIGNAAL
Gemiddeld volume is de standaardinstelling. De weergave **VoL** en de huidige ingestelde waarde voor het volume van het geluidssignaal verschijnen op het display. Draai aan de KNOP om het toetsvolume te verhogen of te verlagen.



3. DISPLAYDIMMER
Gemiddelde lichtintensiteit is de standaardinstelling. De weergave **brht** en de huidige ingestelde waarde voor de lichtintensiteit van het display verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om de lichtintensiteit te verhogen of te verlagen.

Nadat u de geselecteerde instellingen hebt bevestigd, verschijnt de klok op het display. Het apparaat staat in de stand-bymodus.

De interface maakt het mogelijk verschillende instellingen te kiezen:

- Professionele modus (pro bake)
- Automatische modus (auto bake)
- Extra functies (extra bake)
- Stappenprogramma (STAGE) in de professionele modus (pro bake)
- Automatische programma's in automatische modus (auto bake)

INFORMATIE!

- Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren.
- Bevestig eerst de gekozen instelling door op de KNOP te drukken; verander daarna de instelling.
- Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.
- Een lijn en een pijl geven de plaats aan van de parameter die u wilt instellen.
- Druk op de toets ▷□ om het programma te starten.
- Werking van de ⏻ toets:

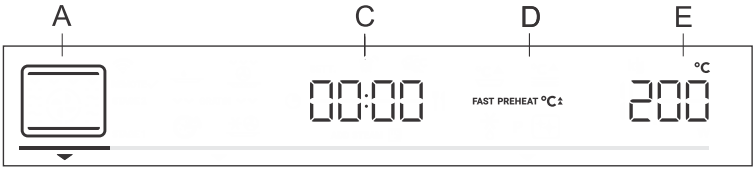
  - kort aanraken: de oven in- of uitschakelen, het bakproces of de functie stoppen.
  – lang aanraken: de oven schakelt over op een laag energieverbruik (energiebesparing).

  Geen enkele toets of KNOP is actief, behalve de ⏻ toets. Druk lang op deze toets om de oven in te schakelen.

□ Professionele modus (pro bake)

Met deze functie kunnen de bakparameters – baksysteem, temperatuur, snel voorverwarmen en baktijd – naar eigen inzicht vrij worden ingesteld.

Tik op de toets □ en stel het volgende in:



A baksysteem
C programmaduur
D voorverwarmen
E temperatuur

Daarnaast kan het volgende worden ingesteld:
- timerfuncties (zie hoofdstuk Timerfuncties)
- stapsgewijze bakmodus (STAGE) (zie hoofdstuk Stappenprogramma)
- gratineren (GRATIN) (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces)

Snelle voorverwarming

Gebruik de functie snel voorverwarmen als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt brengen.

Om snel voorverwarmen te activeren, draait u de KNOP naar de stand FAST PREHEAT °C (zie afbeelding, punt D). Bevestig de selectie. Draai aan de KNOP om de volledig verlichte weergave te selecteren en bevestig deze. De functie is nu geactiveerd.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.

INFORMATIE!

Als de functie voor snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.

HET BAKSYSTEEM KIEZEN

INFORMATIE!

Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

Symbool	Gebruik
STEAM +	**HETE LUCHT** Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rond het voedsel. Zo droogt de lucht het oppervlak iets uit en ontstaat er een dikkere korst. Gebruik dit systeem om vlees, ovenschotels en groenten te bereiden en om voedsel op een enkel rooster of meerdere roosters tegelijk te bakken. Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokanter korstje.
	PIZZASYSTEEM Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
STEAM +	**EXTRA KROKANT (INTENSIEF BAKKEN)** [1)] Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde manier om fast food te bereiden, met een lager caloriegehalte. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten, en diepvriesproducten die al voorbereid zijn voor een extra krokante bereiding (frietjes, kipnuggets). Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokanter korstje.
	GRILL MET HETE LUCHT Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rond het voedsel. Hierdoor droogt het oppervlak iets uit. In combinatie met de grill geeft dit het gerecht ook een intensievere kleur. Voor het sneller bakken van vlees en groenten.
	TURBO HETELUCHT Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Het systeem is ook geschikt als eerste stap in de stapsgewijze modus, omdat het oppervlak in de eerste stap snel bruin kan worden en in de tweede stap langzaam kan worden gebakken. Het vlees wordt zo sappig met een mooi gebruinde korst.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	GROTE GRILL Gebruik dit systeem om grote hoeveelheden plat voedsel te grillen, zoals toast, plakjes brood, grillworstjes, steak, vis, spiesjes, enz. maar ook om te gratineren en de korst bruin te bakken. De verwarmingselementen aan de bovenkant van de oven verwarmen gelijkmatig het gehele oppervlak. Maximale aanbevolen temperatuur: 240 °C
STEAM +	**BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT** [1)] Gebruik dit systeem voor conventioneel bakken op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bakken op lage temperaturen (slow cooking). Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokantere korst.
	GRILL MET ONDERWARMTE (GENTLE BAKE) Voor het zacht en gecontroleerd langzaam garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en het bakken van taarten met een knapperige bodem.
	BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATOR Voor het gelijkmatig bakken van voedsel op een enkel rooster, en voor het maken van soufflés.
	GROTE GRILL MET VENTILATOR Voor het roosteren van gevogelte en grotere stukken vlees onder de grill.
	GROTE GRILL EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT Voor sneller bakken op een enkel rooster en om de bovenkant van uw taart of ovenschotel knapperig bruin te krijgen.
	GRILL MET ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT EN VENTILATOR Voor het optimaal bakken van gistdeeg, alle soorten brood, en voor conservering.

[1)] *De systemen maken ook stoominjectie mogelijk tijdens het bakken (zie hoofdstuk Het bereidingsproces starten).*

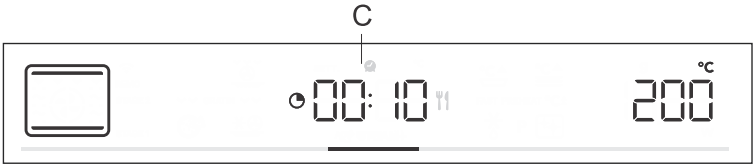
INFORMATIE!

In deze systemen is het mogelijk de gratineerfunctie te gebruiken (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

Tik op de toets ▷□ om het bereidingsproces te starten. De geselecteerde instellingen verschijnen op het display.

TIMERFUNCTIES

Draai aan de KNOP om de timerfuncties te selecteren.



Keuze instelling

Symbool	Beschrijving	Gebruik
	Baktijd	In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven.
	De kookwekker	De kookwekker werkt onafhankelijk van de oven. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt het apparaat niet automatisch in- of uitgeschakeld.
	Uitgestelde eindtijd	Gebruik deze modus als u de bereiding van het voedsel in de oven met een vertraging wilt starten. Voer de duur en de gewenste eindtijd van de bereiding in. Het apparaat start automatisch en eindigt op het gewenste tijdstip.

Koken op tijd
In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven (de bereidingstijd).

Het symbool van de bereidingstijd verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Tik op de toets ▷□ om te beginnen met bakken.

Instelling kookwekker
De kookwekker kan zelfstandig los van de oven worden gebruikt. De langste instelling is 24 uur. De laatste minuut wordt afgeteld in seconden.

Draai aan de KNOP om het symbool te selecteren en bevestig uw instelling. Draai aan de knop en stel de kookwekkertijd in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Instelling voor uitgestelde eindtijd

INFORMATIE!

Uitgestelde start is niet mogelijk als de voorverwarmfunctie is geactiveerd.

Gebruik deze functie als u na een bepaalde tijd het voedsel in de oven wilt bereiden. Plaats het voedsel in de oven en stel vervolgens het systeem en de temperatuur in. Stel vervolgens de programmaduur en het tijdstip in waarop u wilt dat uw gerecht klaar is.

Voorbeeld:
Huidige tijd: 12:00 uur
Bereidingstijd: 2 uur
Einde bereidingstijd: om 18:00 uur

Het symbool van de bereidingstijd verschijnt op het display. Kies de instelling en bevestig deze door op de KNOP te drukken (in ons geval 2:00). Druk nogmaals op de KNOP en draai eraan om het symbool te selecteren. Bevestig en stel de tijd in waarop u wilt dat uw eten

klaar is (in ons geval is dat 18.00 uur). De gewenste eindtijd verschijnt op het display (18:00). Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Tik op de toets ▷□ om te beginnen met bakken.

Terwijl de oven wacht op activering, schakelt hij over op een gedeeltelijke stand-by (het display wordt donker). De oven schakelt automatisch in met de gekozen instellingen (in ons geval om 16:00 uur). De oven schakelt uit op de ingestelde tijd (in ons geval is dit 18:00 uur).

INFORMATIE!

De eindtijd van de bereiding en de klok wisselen elkaar af op het display.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Op het display wordt **End** weergegeven. Er klinkt een geluidssignaal, dat met een druk op een willekeurige toets kan worden uitgeschakeld. Na een minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

⚠ WAARSCHUWING!

Deze functie is niet geschikt voor gerechten die snel moeten worden voorverwarmd.

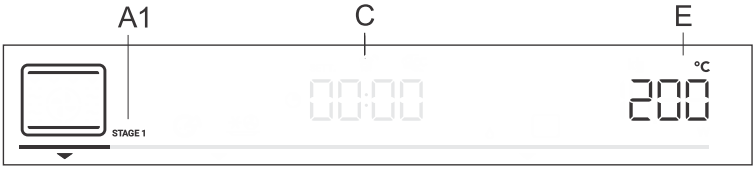
Bederfelijke levensmiddelen mogen niet gedurende lange tijd in de oven worden bewaard. Controleer voordat u deze stand gebruikt of de klok op het apparaat juist is ingesteld.

INFORMATIE!

De geselecteerde timerfunctie kan worden gereset naar 00:00 door lang op de KNOP te drukken.

STEPBAKE

Met deze functie kunt u in twee stappen of fasen bakken (twee opeenvolgende bakstappen worden gecombineerd in één bereidingsproces).



A1 eerste bereidingsfase STAGE1, (STAGE2)
C programmaduur/einde programma (zie hoofdstuk Timerfuncties)
E temperatuur/vermogen

Stap:STAGE1

Stel in de modus ☐ het baksysteem en de temperatuur in. U kunt ook kiezen voor de functie Snel voorverwarmen. Stel vervolgens de bakduur voor STAGE1 in (zie hoofdstuk Timerfuncties). Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

INFORMATIE!

In STAGE1 kunt u de uitgestelde start instellen; als u dat doet, kunt u echter de snelle voorverwarming niet activeren.

Stap:STAGE2

Houd de toets ☐ ingedrukt. STAGE2 (tweede bereidingsstap) verschijnt op het display (de eerste is al ingesteld). Stel het baksysteem, de temperatuur en de duur in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Als u wilt, kunt u STAGE1 of STAGE2 ook wijzigen voordat u ze start.

Tik op de toets ☐ en selecteer STAGE1. Nu kunt u de instellingen wijzigen. Doe vervolgens hetzelfde voor STAGE2.

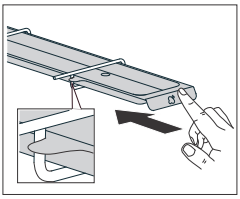
Om de stap te wissen, houdt u de toets ☐ ingedrukt.

om te beginnen met bakken. De oven begint eerst te werken met de instellingen die zijn geselecteerd voor STAGE1. Als STAGE1 klaar is, wordt STAGE2 geactiveerd.

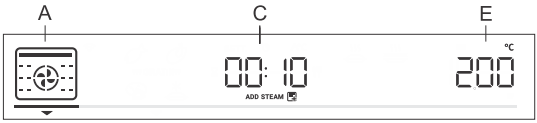
STOOMINJECTIE TIJDENS HET BAKKEN

Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokantere korst.
Water uit het reservoir druppelt op gecontroleerde wijze in een bak naast de bovenste verwarmingselementen. Op die manier wordt precies de juiste hoeveelheid stoom gegenereerd, wat resulteert in een betere bruining en een krokantere korst, terwijl de binnenkant of kern veerkrachtig en luchtig blijft. We raden aan om stoom toe te voegen bij het bakken van brood, verse broodjes, cakerollen, cakes, evenals kleinere stukken gevogelte en groenten.

Stoominjectie kan tijdens voedselbereiding worden gebruikt met de volgende systemen: , . Behalve het systeem wordt op het display ook het volgende weergegeven: ADD STEAM



1. De functie selecteren
Plaats de verdampingsplaat in de rechterbovenhoek van het interieur van de oven.
Druk op de toets **pro bake** en stel het volgende in:



A bak-/braadsysteem
C programmaduur
E temperatuur

INFORMATIE!

Voor deze functie wordt een temperatuurbereik van 150 - 250 °C gebruikt.

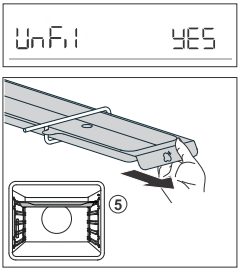
In systemen met stoominjectie kan de voorverwarmingsfunctie niet worden ingesteld. Het stoomeffect kan dan worden bereikt als de functie wordt ingeschakeld terwijl de oven nog koud is.



2. De functie inschakelen en het waterreservoir vullen
Start de bereiding door op ▷□ te drukken.
Op het display wordt **Fill** weergegeven. Vul het waterreservoir (zie hoofdstuk 'Het waterreservoir vullen' verderop in dit document) en druk de KNOP in om te bevestigen.

INFORMATIE!

Wanneer deze functie actief is, hoort u mogelijk het geluid van de pomp. Dit is normaal voor de werking van het apparaat.



3. De functie uitschakelen, het bereidingsproces afronden en het waterreservoir reinigen

Als er na de bereiding nog water in het waterreservoir zit, wordt tijdens het afkoelen van de oven op het display **UnFiL** weergegeven, wat betekent dat het waterreservoir moet worden geleegd.

Haal het voedsel uit de oven.

Verwijder, als u het water meteen uit het reservoir wilt halen, de verdampingsplaat uit de oven en plaats een universele diepe bakplaat op het vijfde roosterniveau. Draai aan de KNOP en selecteer **YES**. Het legen van het waterreservoir wordt gestart. Haal, zodra het proces is voltooid, de bakplaat met water uit de oven en veeg de oven droog.

Selecteer **No** als u het waterreservoir later wilt legen (zie hoofdstuk ‘Algemene instellingen kiezen’).

INFORMATIE!

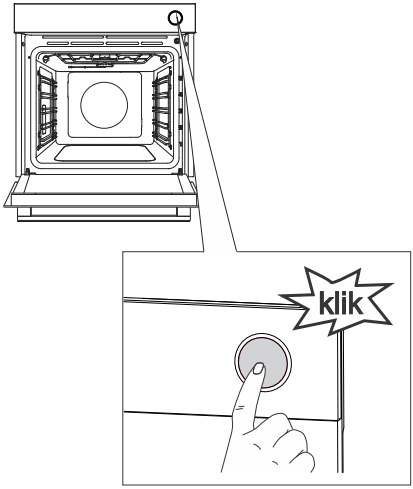
Als u, wanneer op het display **UnFiL** wordt weergegeven, niet **YES** selecteert, wordt de waarschuwing bij het volgende gebruik van de oven opnieuw weergegeven.

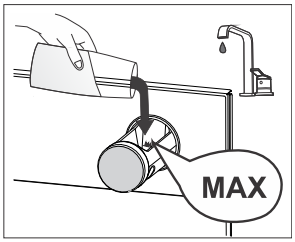
Tijdens het verwarmen van de oven kan de verdampingsplaat vervormen, maar dat heeft geen gevolgen voor de werking ervan.

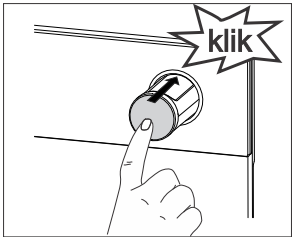
Het waterreservoir vullen

Het waterreservoir zorgt voor een onafhankelijke watertoevoer naar de stoomoven. De inhoud van het waterreservoir is ongeveer 1,3 dl.

Vul de tank altijd met schoon kraanwater of flessenwater zonder toevoegingen. Water dat in het waterreservoir wordt gegoten, moet op kamertemperatuur zijn, dwz ongeveer 20 °C (+/– 10 °C).







1 Haal het waterreservoir uit de behuizing door op de knop te drukken. Als u op de knop drukt, springt de tank eruit.

INFORMATIE!

Het waterreservoir kan niet uit het apparaat worden verwijderd.

2 Schenk water tot aan de markering **MAX** op het waterreservoir (voldoende voor het gehele bereidingsproces).

3 Druk het waterreservoir zo ver mogelijk terug in de behuizing (hij klikt vast).

⚠ WAARSCHUWING!

Als u zich niet houdt aan de MAX-markering op het waterreservoir en u te veel water toevoegt, dan bestaat het risico dat het overtollige water via een sleuf tussen het deksel en het waterreservoir naar buiten stroomt en op de vloer druppelt.

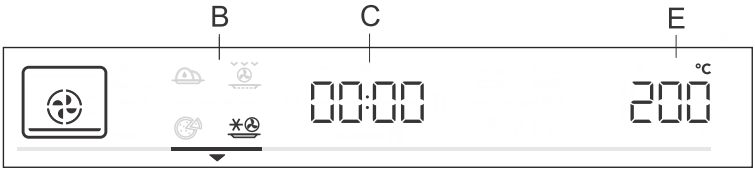
Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere soortgelijke vloeistoffen. Gebruik alleen vers leidingwater, onthard water of niet-koolzuurhoudend mineraalwater.

AUTOMATISCHE MODUS (auto bake)

In deze modus kunt u kiezen tussen speciale baksystemen of automatische programma's (vooraf ingestelde programma's voor bepaalde soorten voedsel).

Speciale baksystemen

Tik op de toets en stel het volgende in:



B speciale baksystemen
C programmaduur (zie hoofdstuk Timerfuncties)
E temperatuur

Draai aan de KNOB en kies uw instellingen. De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven: U kunt de temperatuur en de programmaduur wijzigen.

Symbool	Gebruik
	BEVROREN VOEDSEL BAKKEN [1)] Met deze methode kunt u bevroren voedsel in een kortere tijd bakken zonder voorverwarmen. Optimaal voor voorgebakken diepvriesproducten (bakkerijproducten, croissants, lasagne, patat, kipnuggets), vlees en groenten.
	PIZZASYSTEEM [1)] Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
	SLOW BAKING [2)] Voor een zachte, langzame en gelijkmatige garing van vlees, vis en gebak op een enkel rooster. Deze bakmethode zorgt ervoor dat het vlees een hoger watergehalte houdt, waardoor het sappiger en malser wordt, terwijl gebak gelijkmatig wordt gebruind/gebakken. Dit systeem wordt gebruikt in het temperatuurbereik tussen 140 °C en 220 °C.
	EXTRA KROKANT (INTENSIEF BAKKEN) [1)] Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde manier om fast food te bereiden, met minder calorieën in het bereide voedsel. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten, en diepvriesproducten die al voorbereid zijn voor een extra krokante bereiding (frietjes, kipnuggets).

1) *In deze systemen is het mogelijk de gratineerfunctie te gebruiken (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).*

2) *Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklasse in overeenstemming met de standaard EN 60350-1.*

Snelle voorverwarming

De bereidingsprocedures voor sommige gerechten in de automatische bakmodus bevatten ook de functie voor snel voorverwarmen. De weergave is volledig verlicht. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.

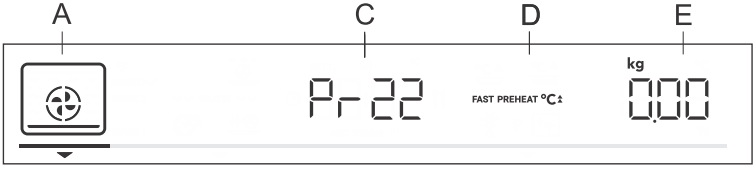
INFORMATIE!

Als de functie snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.

Automatische programma's

In de automatische modus Pr kunt u kiezen uit talrijke automatische programma's (het apparaat zal de optimale bereidingsmethode, temperatuur en bereidingsduur aanbevelen, afhankelijk van het gespecificeerde type voedsel).

Houd de toets Pr ingedrukt om de automatische programma's op het display weer te geven (zie tabel). Waar mogelijk kunt u ook het gewicht van het voedsel instellen.
Bevestig uw instelling door op de KNOP te drukken. Tik op de toets ▷□ om te beginnen met bakken. De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.



A baksysteem
C automatische programma-indicatie/programmaduur
D snel voorverwarmen
E geselecteerde hoeveelheid

Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorverwarmen	Omdraaien
Pr01	**biscuitjes**	ondiepe bakplaat	3	ja	nee
Pr02	**cupcakes**	ondiepe bakplaat	3	ja	nee
Pr03	**Biscuit taart**	bakvorm/schaal op rooster	2	ja	nee
Pr04	**met gist gerezen klein gebak**	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr05	**bladerdeeg**	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr06	**appeltaart**	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr07	**appelcake**	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr08	**chocoladesoufflé**	bakvorm/schaal op rooster	3	ja	nee

Vervolg tabel vorige pagina

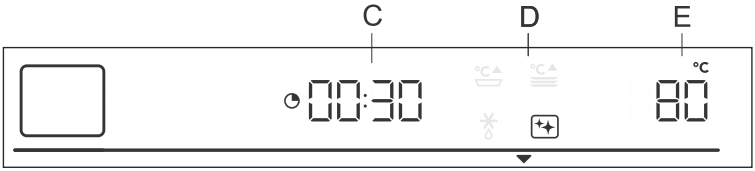
Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorverwarmen	Omdraaien
Pr09	**rijzen**	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr10	**brood**	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr11	**Varkensgebraad**	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr12	**rosbief**	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr13	**gevogelte - geheel**	rooster met lekbak	2	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr14	**gevogelte – kleinere stukken**	rooster met lekbak	3	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr15	**gehaktbrood**	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr16	**in de oven gebakken biefstuk**	rooster met lekbak	4	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr17	**vlees – slow cooking**	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr18	**gebakken/gegrilde vis**	rooster met lekbak	4	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr19	**gebakken aardappelen – partjes**	ondiepe bakplaat	3	nee	nee
Pr20	**groentensoufflé**	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr21	**lasagne**	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr22	**pizza**	ondiepe bakplaat	1	ja	nee

INFORMATIE!

De gratin-functie kan bij sommige automatische programma's worden gebruikt (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake)

Tik op de toets om extra functies met hun respectievelijke vooraf ingestelde waarden op het display weer te geven.



C bereidingstijd
D programma
E vooraf ingestelde temperatuur

Draai aan de KNOP en selecteer het programma. De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven: bij sommige programma's kan de temperatuur en de bereidingstijd worden ingesteld.

INFORMATIE!

Draai aan de KNOP om door de programma's te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

Aqua clean
Met dit programma kan vuil gemakkelijk uit de oven worden verwijderd (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).

Ontdooien
Gebruik deze functie om diepgevroren voedsel (taarten, gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit) langzaam te ontdooien.
Halverwege de ontdooitijd moeten de voedingsmiddelen worden omgedraaid, omgeroerd en van elkaar gescheiden als ze aan elkaar bevroren waren.

Warmhouden
Dit wordt gebruikt om het voedsel dat al bereid is warm te houden. U kunt de temperatuur en de start- en eindtijd van het opwarmen instellen.

Borden opwarmen
Gebruik deze functie om uw servies (borden, kopjes) op te warmen voordat u er gerechten in serveert, zodat de gerechten langer warm blijven. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.

Toetsen vergrendelen

Om het kinderslot te activeren, houdt u de lichttoets (gedurende 5 seconden) ingedrukt. **Loc** verschijnt op het display. Als u nogmaals lang op de lichttoets drukt, wordt het kinderslot gedeactiveerd.

- Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.
- Als het kinderslot is geactiveerd nadat een timerfunctie is ingesteld, zal de oven normaal werken; het is echter niet mogelijk om de instellingen te wijzigen.
- Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen kook- of baksystemen (standen) of extra functies niet worden gewijzigd. Het kook-/bak-/braadproces kan alleen worden gestopt of uitgeschakeld.
- Het kinderslot blijft ook na uitschakeling geactiveerd. Als u een nieuw systeem wilt kiezen, moet u het eerst uitschakelen.

▷□ Start het bereidingsproces door op de toets ▷□ te drukken. Totdat de ingestelde temperatuur voor de eerste keer wordt bereikt, worden op het display afwisselend de huidige en de ingestelde temperatuur weergegeven. Het temperatuursymbool knippert eerst. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat deze uit.

INFORMATIE!

Als er geen timerfunctie is geselecteerd, verschijnt de bereidingstijd op het display. Er klinkt een kort geluidssignaal wanneer de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ **Extra gratineren**

U kunt deze functie pas 10 minuten na het begin van het kookproces activeren (het symbool ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ verschijnt op het display). Druk op de KNOP om instellingen te openen. Draai de KNOP naar het teken ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ en bevestig uw keuze. Draai nogmaals aan de KNOP en selecteer het volledig verlichte teken. Bevestig uw selectie. De functie is nu geactiveerd. Kooktijd van 10 minuten (10:00) verschijnt op het display.
Om de duur te wijzigen, drukt u tweemaal op de KNOP en draait u de knop om de tijd aan te passen (max. 30 min). Bevestig uw selectie.
De functie wordt gebruikt in de laatste fase van het bakproces wanneer u saus/wet rub of dry rub aan het gerecht toevoegt, of wanneer u de korst extra bruin wilt laten worden. Tijdens het gratineren vormt zich een goudbruin korstje op het gerecht, waardoor het voedsel niet uitdroogt en het er mooier uitziet en een betere smaak krijgt.

INFORMATIE!

De functie kan ook worden uitgeschakeld terwijl deze actief is. Draai de KNOP naar de instelling ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ en druk op de KNOP om te bevestigen. Kies de gedimde weergave en bevestig deze door op de KNOP te drukken.

Einde bereiding en oven uitschakelen

Tik op de toets ▷□ . **End** verschijnt op het display en er klinkt een geluidssignaal.

INFORMATIE!

Nadat de bereiding is voltooid, worden ook alle timerinstellingen gestopt en verwijderd, behalve de kookwekker. De tijd (klok) wordt weergegeven. De ventilator blijft nog een tijdje draaien.

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

Houd de toets ingedrukt. **SEtt** verschijnt enkele seconden op het display. Vervolgens verschijnt het menu met algemene instellingen.

INFORMATIE!

Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP of de toets ▷□ te drukken.



Klokweergave
Draai aan de KNOP om de klok in te stellen. **CLoc** verschijnt op het display. Na bevestiging kunt u kiezen tussen de 12-uurs en 24-uurs klokweergave. Bevestig en stel vervolgens de klok/tijd in. Stel eerst de minuten in. Bevestig de ingevoerde waarde en stel vervolgens de uren in. Bevestig nogmaals de ingevoerde waarde.



Volume van het geluidssignaal
U kunt kiezen uit drie volumeniveaus voor de pieptonen. Draai aan de KNOP om naar de instelling **VoL** te gaan. Bevestig de instelling en stel het volume in. Er zijn vier beschikbare volumeniveaus (nul streepjes – UIT, één, twee of drie streepjes).



Displayverlichting
Kies tussen drie niveaus van lichtintensiteit van het display.Draai aan de KNOP om naar de instelling **brht** te gaan. Bevestig uw selectie en kies een lagere of hogere intensiteit. Er zijn drie beschikbare verlichtingsniveaus (één, twee of drie streepjes).



Display - nachtmodus
Deze functie dimt automatisch het display (overschakelen van hoog naar laag verlichtingsniveau) 's nachts (20:00 uur tot 06:00 uur). Ga naar de instelling **nGht**. Draai aan de KNOP om deze functie On of OFF te zetten.



Stand-by
Deze functie schakelt de klokweergave in of uit. Selecteer de instelling **hidE**. Draai aan de KNOP om de functie in of uit te schakelen.



Automatisch snel voorverwarmen
Met deze functie kunt u automatisch snel voorverwarmen toevoegen aan de bakstanden die dit toelaten.
Draai aan de KNOP om de instelling **Auto** te selecteren. Kies On of OFF.

De algemene instellingen kiezen



Sabbath
De Sabbath-functie maakt het mogelijk het voedsel in de oven warm te houden zonder de oven aan of uit te hoeven zetten.
Draai aan de KNOP om de instelling **SAbb** te selecteren. Kies On of OFF.
Stel de duur (tussen 24 en 72 uur) en de temperatuur in. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.
Als u wilt dat de ovenverlichting de hele tijd brandt, schakelt u deze in door het symbool aan te raken.
Tik op de toets ▷□ om het aftellen te starten. **SAbb** verschijnt op het display.
Alle geluiden en bedieningsfuncties worden gedeactiveerd, behalve de toets ⏻ .

INFORMATIE!

Bij stroomuitval wordt de sabbath-modus gedeactiveerd en keert de oven terug naar de oorspronkelijke staat.



Fabrieksinstellingen
Met deze functie kunt u het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen. **FAct** verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om rES te selecteren. Druk op de toets ▷□ tot het einde van de animatie om te bevestigen.

⚠ WAARSCHUWING!

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

- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Gebruik apparatuur van hittebestendige, niet-reflecterende materialen (meegeleverde bakplaten, schalen, geëmailleerd kookgerei, kookgerei van gehard glas). Felgekleurde materialen (roestvrij staal of aluminium) reflecteren warmte. Als gevolg hiervan is de thermische verwerking van voedsel daarin minder effectief.
- Plaats de bakplaten en schalen altijd tot het einde van de geleiders. Zet bij het bakken op het rooster de ovenschalen of bakplaten in het midden van het rooster.
- Voor een optimale voedselbereiding raden wij aan de richtlijnen in de bereidingstabel in acht te nemen. Kies de lagere gespecificeerde temperatuur en de kortste gespecificeerde bereidingstijd. Als deze tijd is verstreken, controleert u de resultaten en past u de instellingen zo nodig aan.
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Bij langere bakprogramma's kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om gebruik te maken van de opgehoopte warmte.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- Gebruik bij het koken volgens recepten uit oudere kookboeken het onderste en bovenste verwarmingssysteem (zoals in conventionele ovens) en stel de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het recept.
- Als u bakpapier gebruikt, zorg er dan voor dat het bestand is tegen hoge temperaturen. En knip het indien nodig bij. Bakpapier voorkomt dat het voedsel aan de bakplaat blijft kleven en maakt het gemakkelijker om het van de bakplaat te verwijderen.
- Bij het bakken/braden van grotere stukken vlees of ovengerechten met een hoger watergehalte, zal in de oven een grotere hoeveelheid stoom ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel dat geen invloed heeft op de werking van het apparaat. Droog na het einde van het bakken/braden de deur en het glas van de deur goed af.
- Als u een gerecht direct op het rooster bakt, plaats dan de universele diepe bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

Snel voorverwarmen van de oven: verwarm de oven alleen voor als het recept of de tabellen in deze gebruiksaanwijzing dit voorschrijven. Als u de functie voor snel voorverwarmen gebruikt, plaats het voedsel dan pas in de oven als de oven volledig is opgewarmd. Temperatuur heeft een grote invloed op het eindresultaat. Snel voorverwarmen wordt aanbevolen voor delicate stukken vlees (entrecote), en voor met gist gerezen deeg en deeg dat een kortere baktijd nodig heeft. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie. Daarom raden we aan om, indien mogelijk, meerdere gerechten achter elkaar te bereiden, of meerdere gerechten tegelijk te bereiden.

GentleBake: zorgt voor langzaam en gecontroleerd garen bij een lage temperatuur. De vleessappen worden gelijkmatig verdeeld en het vlees blijft sappig en mals. De slowcooking-methode GentleBake is geschikt voor delicate stukken vlees zonder bot. Voor langzaam garen, schroei het vlees van alle kanten goed dicht in een koekenpan.

Bereidingstabel

Opmerking: gerechten waarvoor een volledig voorverwarmde oven nodig is, worden in de tabel aangegeven met een sterretje * , terwijl gerechten waarvoor 10 minuten voorverwarmen voldoende is, zijn aangegeven met twee sterretjes ** . Gebruik in dit geval niet de snelle voorverwarmingsstand.

Gerecht			°C	min
GEBAK- EN BAKKERIJPRODUCTEN				
Gebak/taarten in vorm				
Biscuit taart	3		200-220	60-70
gevulde taart	2		180	60-70
marmercake	2		170-180	50-60
cake met gistdeeg, tulband	2		170-180	45-55
open taart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
gebak op bakplaten en schalen				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, bevroren	2		200-210	34-45
cakerol	3	 + bakplaat met water	170-180*	13-18
Tiroolse buchteln	2		180-190	30-40
biscuits, koekjes				
cupcakes	3		160-170 **	20-30
cupcakes, 2 niveaus	1, 5		140-150 **	30-45
met gist gerezen klein gebak	2		180 *	17-22
met gist gerezen klein gebak, 2 niveaus	2, 4		160 *	18-25
bladerdeeg	3		200-220	30-45
bladerdeeg, 2 niveaus	2, 4		170 *	25-30
koekjes/biscuits				

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			°C	min
biscuitjes	3		150	25-40
biscuitjes, 2 niveaus	2, 4		140 **	25-45
biscuitjes, 3 niveaus	1, 4, 5		135	45-60
koekjes/biscuits	3		160-180	40-50
biscuits, 2 niveaus	2, 4		150-160 *	20-25
meringue	3		80-100 *	120-150
meringue, 2 niveaus	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 niveaus	2, 4		130-140 *	15-20
brood				
rijzen	2		40-45	30-45
brood op bakplaat	2	+ bakplaat met water	190-200	40-55
brood op bakplaat, 2 niveaus	2, 4		190-200 *	40-55
brood in een bakblik	3		190-200	30-45
brood in een bakblik, 2 niveaus	2, 4		200-210	30-45
platbrood (focaccia)	2		270	15-25
verse broodjes (kaiserbroodjes)	3	+ bakplaat met water	180-200	20-30
verse broodjes (kaiserbroodjes), 2 niveaus	2, 4		200-210 *	15-20
geroosterd brood	5		240	4-6
plakjes brood	5		240	3-5
pizza en andere gerechten				

Bereidingstabel

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			°C	min
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 roosterniveaus	2, 4		210-220 *	25-30
diepvriespizza	2		200-220	10-20
diepvriespizza, 2 niveaus	2, 4		200-220	10-25
hartige taart, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
VLEES				
rund- en kalfsvlees				
rundergebraad (lende, romp), 1,5 kg	2		160-170	130-160
gekookt rundvlees, 1,5 kg	2		200-210	90-120
entrecote, medium done, 1 kg	2		170-190 *	40-60
gebraden rundvlees, langzaam gegaard	2		120-140 *	250-300
runderlapjes, doorbakken, dikte 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgers, dikte 3 cm	4		220-230	25-35
kalfsgebraad, 1,5 kg	2		160-170	120-150
varkensvlees				
varkensgebraad, romp, 1,5 kg	3		200-220	100-200
varkensgebraad, schouder, 1,5 kg	3		180-190	90-120
varkenshaas, 400 g	2		80-100 *	80-100
varkensgebraad, langzaam gegaard	2		100-120 *	200-230
varkensribbetjes, langzaam gegaard	2		120-140 *	210-240
karbonades, dikte 3 cm	4		220-230	20-25
gevogelte				

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			°C	min
gevogelte, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
gevogelte met vulling, 1,5 kg	2		170-180	70-90
gevogelte, borst	2		170-180	45-60
kippendijen	3		210-220	25-40
kippenvleugels	4		210-220	25-40
gevogelte, borst, langzaam gegaard	3		100-120 *	60-90
vleesgerechten				
gehaktbrood, 1 kg	2		170-180	60-70
grillworst, braadworst	4		230 **	8-15
VIS EN ZEEVRUCHTEN				
hele vis, 350 g	4		230-240	12-20
visfilet, dikte 1 cm	4		220-230	8-12
visfilet, dikte 2 cm	4		220-230	10-15
coquilles	4		230 *	5-10
garnalen	4		230 *	3-10
GROENTE				
gebakken aardappelen, partjes	3		210-220 *	30-40
gebakken aardappelen, gehalveerde	3	 + bakplaat met water	200-210 *	40-50
gevulde aardappel (gepofte aardappel)	3		190-200	30-40
frietjes, zelfgemaakt	4		210-220 *	20-30
gemengde groenten, plakjes	3	 + bakplaat met water	190-200	30-40

Bereidingstabel

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			°C	min
gevulde groenten	3		190-200	30-40
CONVENTIONELE PRODUCTEN – BEVROREN				
frietjes	3		210-220	20-25
frietjes, 2 niveaus	2, 4		190-210	30-40
kipmedaillons	4		210-220 *	12-17
vissticks	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
in blokjes gesneden groenten	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
GEBAKKEN PUDDING, SOUFFLÉS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN				
aardappelmoussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
zoete gebakken pudding	2		160-180	40-60
zoete soufflé	2		160-180 *	35-45
gegratineerde gerechten	3		170-190	30-45
gevulde tortilla's, enchiladas	2		180-200	20-35
kaas grillen	4		240 **	6-9
ANDERS				
inmaken	2		180	30
steriliseren	3		125	30
au bain-marie koken	2		150-170 *	/
opwarmen	3		60-95	/
borden opwarmen	2		75	15

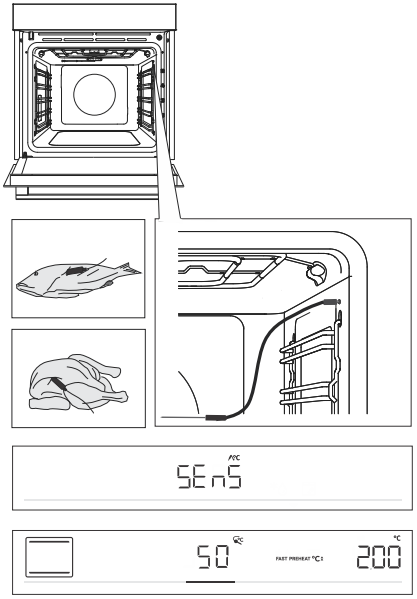
Koken met een temperatuursonde (**BAKE**SENSOR)

(afhankelijk van het model)

De temperatuursonde zorgt voor een nauwkeurige controle van de kerntemperatuur van het voedsel tijdens het koken.

⚠ WAARSCHUWING!

De temperatuurvoeler mag zich niet in de directe nabijheid van de verwarmingselementen bevinden.



1 Steek het metalen uiteinde van de sonde in het dikste deel van het voedsel.

2 Steek de stekker van de sonde in de aansluiting die zich in de rechterbovenhoek aan de voorkant binnenin de oven bevindt (zie afbeelding). **SEnS** verschijnt op het display. Om de functie te activeren, draait u de KNOP naar de stand On. Volg dezelfde procedure om de functie te deactiveren. Selecteer OFF op het display.

OPMERKING: om het menu **SEnS** te openen, stopt u het huidige bereidingsproces en steekt u de sonde in de aansluiting. Wanneer u de sonde in de aansluiting steekt, worden de eerder gekozen of vooraf ingestelde functies op de oven gewist.

3 Selecteer het gewenste systeem en de gewenste bereidingstemperatuur (binnen het temperatuurbereik tot 210 °C). Op het display worden het sondesymbool en de vooraf ingestelde temperatuur weergegeven. Draai aan de KNOP om de temperatuur te wijzigen. Kies de gewenste eindkerntemperatuur van het gerecht (binnen het temperatuurbereik van 30 tot 99 °C).

OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.

4 Bevestig de instelling door op de toets ▷□ te drukken.

5 Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld. **End** verschijnt op het display. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door een willekeurige toets aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

Koken met een temperatuursonde (**BAKE**SENSOR)

INFORMATIE!

Tijdens het bereidingsproces wisselen de ingestelde en huidige kerntemperatuur van het voedsel elkaar af op het display. U kunt tijdens het bereidingsproces de baktemperatuur of de beoogde kerntemperatuur van het voedsel wijzigen.

Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:

- gevogelte: steek de sonde in het dikste deel van de borst;
- rood vlees: steek de sonde in een mager deel dat niet doorregen is met vet;
- kleinere stukken met bot: steek de sonde in een stuk langs het bot;
- vis: steek de sonde achter de kop, richting de graat.

⚠ WAARSCHUWING!

Verwijder na gebruik de sonde voorzichtig uit het voedsel, haal de stekker uit de aansluiting in de oven en maak deze schoon.

Als SEnS op het display verschijnt wanneer de temperatuursonde niet is aangesloten, reinig dan de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere malen achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.

INFORMATIE!

Als u de sonde niet gebruikt, haal deze dan uit de oven.

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

Eten	rood (rauw) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RUNDVLEES					
rundvlees, gebraden	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
rundvlees, entrecote	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbief/biefstuk	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALFSVLEES					
kalfsvlees, entrecote	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
kalfsvlees, romp	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
VARKENSVLEES					
braadstuk, nek	/	/	/	65-70	75-85
varkensvlees, lende	/	/	/	60-69	/
gehaktbrood	/	/	/	/	80-85
LAMSVLEES					
lamsvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
SCHAPENVLEES					
schapenvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEITENVLEES					
geitenvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEVOGELTE					
gevogelte, heel	/	/	/	/	82-90
gevogelte, borst	/	/	/	/	62-65
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
forel	/	/	/	62-65	/
tonijn	/	/	/	55-60	/
zalm	/	/	/	52-55	/

⚠ WAARSCHUWING!

Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u wachten totdat het apparaat is afgekoeld.

Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder adequaat toezicht.

Om het reinigen te vergemakkelijken, zijn de binnenkant van de oven en de bakplaat bekleed met speciaal email voor een glad en vuilbestendig oppervlak.

Maak het apparaat regelmatig schoon en gebruik warm water en handafwasmiddel om vuil en kalkaanslag te verwijderen. Gebruik een schone zachte doek of spons.

Buitenkant van het apparaat: gebruik warm zeepsop en een zachte doek om vuil te verwijderen en veeg vervolgens de oppervlakken droog.

Binnenkant van het apparaat: gebruik voor hardnekkig vuil en aanslag een conventionele ovenreiniger. Als u dergelijke reinigingsmiddelen gebruikt, veeg het apparaat dan grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.

Accessoires en geleiders: reinigen met een heet sopje en een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil raden wij aan de items te laten inweken en een borstel te gebruiken.

Als de reinigingsresultaten niet bevredigend zijn, herhaalt u het reinigingsproces.

INFORMATIE!

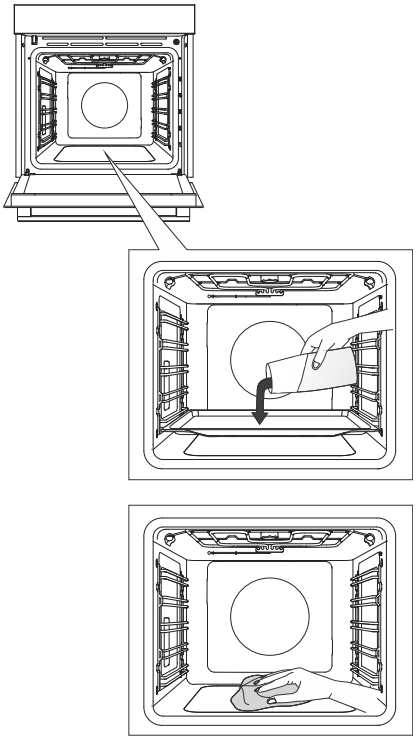
Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).

De bakplaten en grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

Voedselresten (vet, suiker, eiwit) kunnen tijdens het gebruik van het apparaat ontbranden. Verwijder daarom voor elk gebruik grotere stukken vuil uit de oven en van de accessoires.

Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean

Dit programma maakt het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen. De functie is het meest effectief bij regelmatig gebruik, na elk gebruik.
Voordat u het reinigingsprogramma uitvoert, moet u alle grote zichtbare stukken vuil en voedselresten uit de oven verwijderen.



1 Plaats de ondiepe bakplaat in het eerste geleideniveau en giet er 0,4 liter heet water in.

2 Tik op de toets om extra functies op het display weer te geven. Draai de KNOP naar het symbool . De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.

3 Het programma duurt 30 minuten. Als het programma klaar is, verschijnt **End** op het display.

4 Als het programma klaar is, verwijder dan voorzichtig de bakplaat met ovenwanten (er kan nog wat water in de bakplaat aanwezig zijn). Veeg eventuele vlekken weg met een vochtige doek en zeepsop. Veeg het apparaat grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.

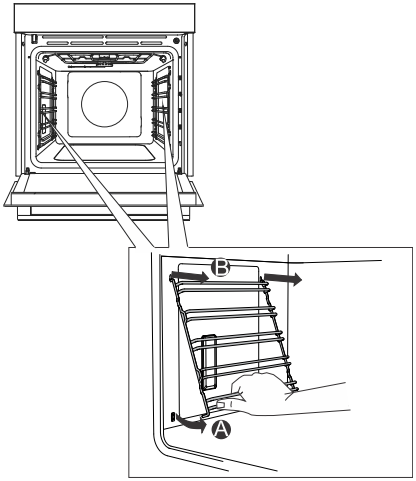
INFORMATIE!

Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik het systeem Aqua Clean alleen als de oven geheel is afgekoeld.

Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders



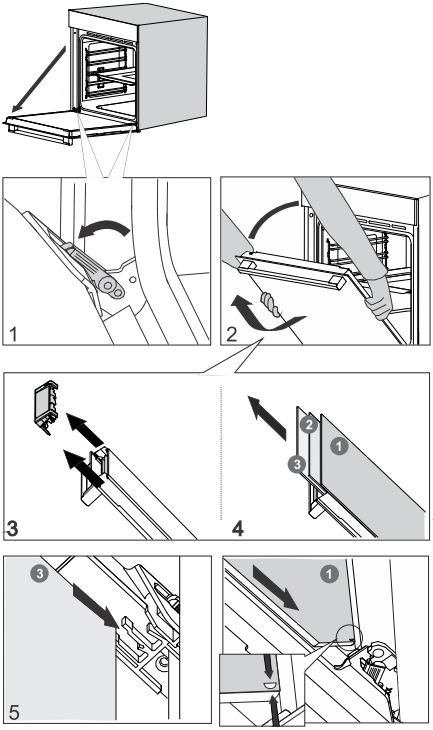
A Pak het zijrooster aan de onderkant en trek het naar voren toe.

B Trek het zijrooster aan de bovenkant uit de openingen.

INFORMATIE!

Let er bij het uitnemen van de geleiders op dat u de emaillaag niet beschadigt.

De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



1 Doe de ovendeur eerst helemaal open.

2 De ovendeur is aan de scharnieren bevestigd met speciale steunen die ook veiligheidshendels bevatten. Draai de veiligheidshendels 90° naar de deur. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45° (ten opzichte van de positie van de volledig gesloten deur); til de deur vervolgens op en trek hem eruit.

De **ruiten van de ovendeur** kunnen aan de binnenkant worden gereinigd, maar moeten eerst uit de apparaatdeur worden verwijderd. Ga eerst te werk zoals beschreven onder punt 2, maar verwijder deze nog niet.

3 Verwijder de luchtgeleider. Houd deze met uw handen aan de linker- en rechterkant van de deur vast. Verwijder hem door hem lichtjes naar u toe te trekken.

4 Houd de ruit aan de bovenrand vast en verwijder deze. Doe hetzelfde voor de tweede en derde ruit (afhankelijk van het model).

5 Terugplaatsing van de ruit gebeurt in de omgekeerde volgorde.

INFORMATIE!

Terugplaatsen gaat in de omgekeerde volgorde. Controleer, als de deur niet goed opent of sluit, of de inkepingen van de scharnieren goed in de zittingen vallen.

WAARSCHUWING!

Het scharnier van de ovendeur kan met veel kracht sluiten. Draai daarom bij het plaatsen of verwijderen van de ovendeur altijd beide veiligheidshendels naar de steun toe.

Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)

(afhankelijk van het model)

De ovendeur is uitgerust met een dempend systeem voor het sluiten van de deur. Het maakt een stil en zacht openen en sluiten van de deur mogelijk. Met een zachte druk (bij een hoek van 15° gezien vanuit de gesloten positie van de deur) gaat de ovendeur zachtjes dicht.

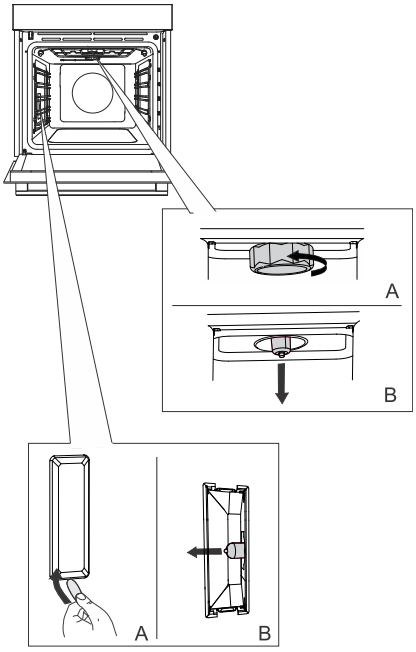
⚠ WAARSCHUWING!

Als er teveel kracht wordt uitgeoefend om de deur te sluiten, wordt het effect van het systeem verminderd of wordt het systeem om veiligheidsredenen omzeild.

Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de lamp vervangt.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



1 Schroef het deksel los en verwijder het (linksom). Verwijder de halogeenlamp.

2 Gebruik een plat plastic gereedschap om het deksel te verwijderen. Verwijder de halogeenlamp.

INFORMATIE!

Pas op dat u de emaillaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.

⚠ WAARSCHUWING!

Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.

Bijzondere waarschuwingen en foutmelding

Binnen het garantietermijn mogen reparaties slechts worden uitgevoerd door een gemachtigde servicedienst.

Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.

Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.

Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.

Als het apparaat niet naar behoren of helemaal niet werkt als gevolg van een onjuiste bediening of behandeling, is een bezoek van een onderhoudsmonteur niet gratis, zelfs niet tijdens de garantieperiode.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.

Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.	Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
Foutcode ErrX wordt weergegeven. **In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX weergegeven.**	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.
Op het scherm wordt SEnS weergegeven als de temperatuursonde niet is aangesloten.	Reinig de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere keren achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.

Als de problemen ondanks het opvolgen van het bovenstaande advies aanhouden, neem dan contact op met een bevoegde onderhoudstechnicus. Reparaties of garantieclaims als gevolg van onjuiste aansluiting of onjuist gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie. In dat geval zal de gebruiker de reparatiekosten zelf moeten betalen.



Voor de verpakking van de producten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt die zonder gevaar voor de omgeving gestort, vernietigd of opnieuw gebruikt (gerecycled) kunnen worden. Met dit doel zijn de verpakkingsmaterialen ook gemerkt.

Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product bij afdanking niet behandeld mag worden als gewoon huisafval. Het product moet afgevoerd worden naar een verzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met de juiste wijze van afdanken van het apparaat helpt u mee mogelijke negatieve gevolgen en invloeden op het milieu en de menselijke gezondheid die kunnen optreden bij het onjuist afdanken van het product te voorkomen. Wend u zich voor meer gedetailleerde informatie over verwijdering en verwerking tot de officiële instantie, de gemeentelijke dienst of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.

Wij behouden ons het recht voor tot veranderingen en mogelijke fouten in deze gebruiksaanwijzingen.

EN60350-1: Gebruik alleen apparatuur die door de fabrikant is geleverd.
Plaats de bakplaat altijd helemaal tot aan de eindpositie op de draadgeleider. Plaats gebak of cakes in bakvormen zoals weergegeven op de afbeelding.

* Verwarm het apparaat voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik niet de snelle voorverwarmstand.
** Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik niet de snelle voorverwarmstand.
*** Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	150	25-40	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	135 **	35-50	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	140 **	25-40	
koekjes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	155 **	20-30	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1,5	140 **	30-45	
cupcakes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	150	45-55	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	160	45-55	
biscuitgebak – twee roosters/niveaus	2× ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster	◯◯	2, 4	170 *	45-55	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster	◯◯	2	160 **	70-120	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster	◯◯	2	160	70-120	
BRADEN						

Vervolg tabel vorige pagina

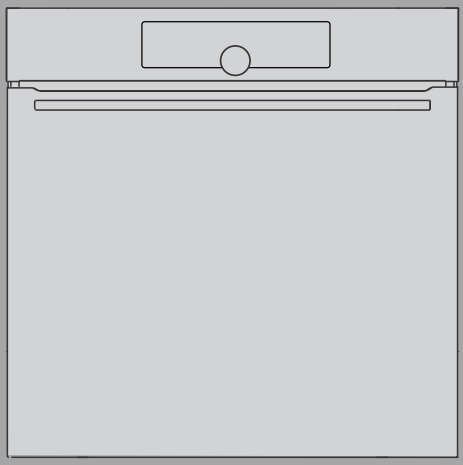
BAKKEN						
geroosterd brood	rooster		5	max	4-7	
pljeskavica (gehaktpastei)	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		5	230	25-40 ***	

ATAG

873176-a15

CE

ATAG



MODE D'EMPLOI

D'UN FOUR ENCASTRABLE

FR

OX6771B

Tables des matières

Introduction 3
Consignes de sécurité 4
Autres avertissements de sécurité importants 6
Description de l'appareil 7
Plaque signalétique - informations sur le produit 7
Bandeau de commandes 8
Équipement des appareils 9
Voyants de contrôle 9
Gradins 9
Interrupteur sur la porte du four 9
Ventilateur de refroidissement 9
Équipements et accessoires du four (selon modèle, se référer à la fiche produit) 10
Avant la première utilisation 11
Première mise en marche 12
Choix des réglages 13
Mode professionnel (pro bake) 13
MODE AUTOMATIQUE (auto bake) 22
CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake) 26
Verrouillage des touches 27
Démarrage de la cuisson 28
Fin de la cuisson et arrêt du four 29
Choix des réglages généraux 30
Astuces et conseils généraux pour la cuisson 32
Table de cuisson 33
La cuisson avec une sonde de température 39
Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande 41
Nettoyage et entretien 42
Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean 43
Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles) 44
Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres 45
Remplacement de l'ampoule 47
Tableau de dépannage et des erreurs 48
Mise en garde et signalisation des erreurs .. 48
Élimination 49
Test de cuisson 50

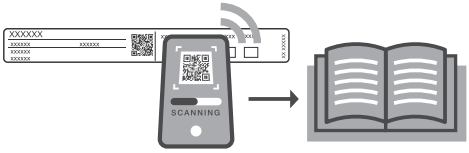
Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.



Pour obtenir des instructions et des conseils plus détaillés, scannez le code QR sur la plaque signalétique.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

⚠ ATTENTION !

Attention – danger

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

AVERTISSEMENT: L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour l'utilisation de ce four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

AVERTISSEMENT : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Ne versez jamais d'eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Nous recommandons qu'(en raison du poids de l'appareil) au moins deux personnes portent et installent l'appareil.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu'elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d'objets lourds sur la porte du four.

Si les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise l'accumulation de condensat.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil du secteur et appelez un centre de service agréé.

Le four peut être utilisé en toute sécurité avec ou sans guide de plaque de cuisson.

Ne stockez pas d'articles dans le four car cela pourrait être dangereux si le four est allumé.

Le décalage de l'heure quotidienne affichée à l'écran n'a pas d'incidence sur le fonctionnement de l'appareil ; il peut être dû à des fluctuations de la fréquence du réseau électrique.

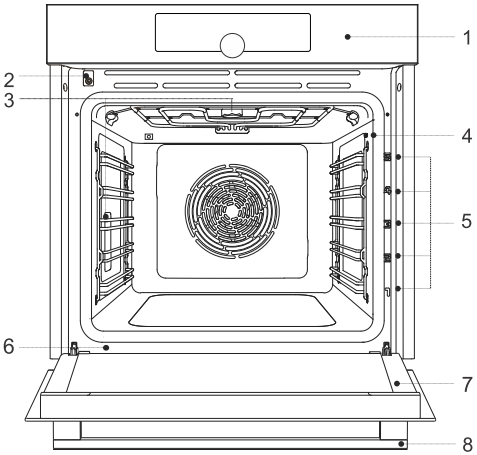
⚠ ATTENTION !

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

INFORMATION

Les fonctions et l’équipement des appareils dépendent du modèle.

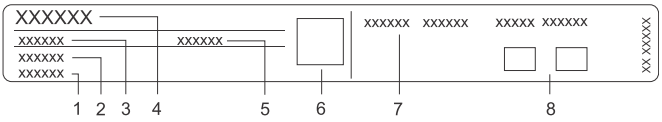
L’équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



1. Unité de contrôle
2. Interrupteur de porte
3. Éclairage
4. Prise pour sonde de température
5. Guides - niveaux de cuisson
6. Plaque signalétique
7. Porte du four
8. Poignée de porte

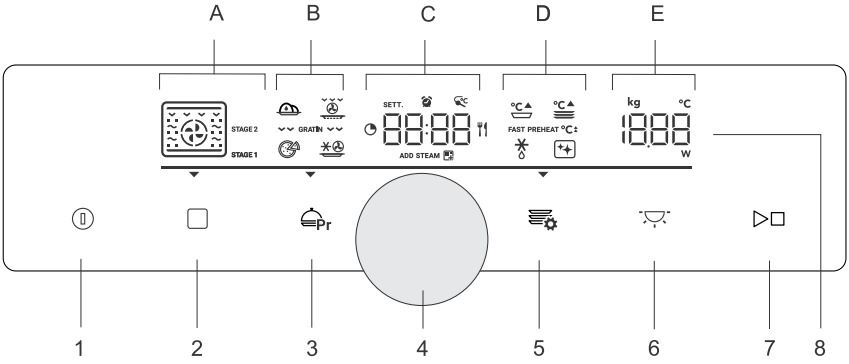
Plaque signalétique - informations sur le produit

Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l’appareil est fixée sur le bord du four.



1. Numéro de série
2. Modèle
3. Type
4. Marque
5. ID/code
6. Code QR (selon le modèle)
7. Informations techniques
8. Étiquettes/symboles de conformité

Bandeau de commandes
(selon le modèle)



1. on | off touche
2. (pro bake) touche mode professionnel
3. (auto bake) touche mode automatique
4. Bouton de sélection et de confirmation des réglages
   - tournez le bouton pour choisir un réglage
   - appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage
5. (extra bake) touche pour les fonctions supplémentaires et les réglages généraux de l’appareil
6. (light) touche pour allumer et éteindre l’éclairage du four
7. Touche start | stop pour le démarrage ou la pause, et la confirmation des réglages
8. Unité d'affichage :
   A. systèmes de cuisson, mode par étapes (STEP)
   B. systèmes de cuisson spéciaux, programmes automatiques, gratins
   C. horloge, fonctions de minuterie, sonde de température, temps de cuisson
   D. programmes spéciaux, préchauffage
   E. température, poids

——— Partie éclairée de la ligne : affiche le champ sélectionné de A à E.

▼ Flèche : affiche le réglage de base sélectionné (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, appuyez les touches avec une grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique (si la fonction est disponible) vous en avertit.

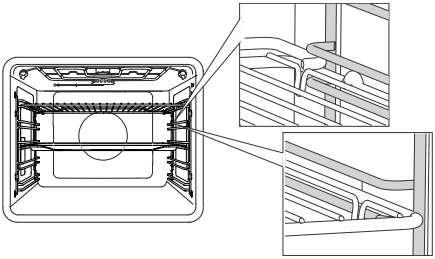
Voyants de contrôle

Éclairage du four : La lumière du four s'allume lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four, lorsque vous allumez le four, à la fin du processus de cuisson et lorsque vous appuyez la touche de la lumière du four sur l'unité de commande.

Gradins

- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.
- Poussez toujours l'équipement jusqu'au bout dans l'appareil.

Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur coupe le chauffage et le ventilateur dans la cavité du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.

⚠ ATTENTION !

Vous n'êtes pas autorisé(e) à utiliser le four avec la porte ouverte et l'interrupteur sur la porte activé (fermé). Le four signalera une erreur et devra être réinitialisé.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

Équipements et accessoires du four (selon modèle, se référer à la fiche produit)

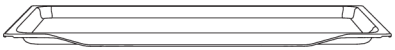
(selon le modèle)



La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.

INFORMATION

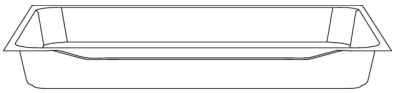
Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.

⚠ ATTENTION !

La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.



La **PLAQUE DE CUISSON PROFONDE** est utilisée pour rôtir les légumes et cuire la pâte humide. Il peut également être utilisé comme plateau d'égouttement.

INFORMATION

Ne jamais insérer la plaque de cuisson profonde universelle dans le premier guide pendant la cuisson.

⚠ ATTENTION !

L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

Première mise en marche

Après avoir branché votre appareil ou après une panne de courant prolongée, 12 :00 clignote sur l'écran.

Choisissez et confirmez d'abord les réglages de base suivants.

INFORMATION

Modifiez-les en tournant le bouton **SÉLECTEUR**. Pour confirmer le réglage souhaité, appuyez sur la touche **SÉLECTEUR** ou appuyez la touche ▷□ .



1. RÉGLAGES DE L'HORLOGE
Régler l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes, puis réglez et confirmez les heures.

INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge ultérieurement, voir le chapitre Fonctions supplémentaires.



2. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE
Le volume moyen est le réglage par défaut. Le signe **VoL** et la valeur actuellement réglée pour le volume du signal acoustique s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche SÉLECTEUR pour augmenter ou diminuer le volume de la touche.



3. VARIATEUR D'AFFICHAGE
L'intensité lumineuse moyenne est le réglage par défaut. Le signe **brht** et la valeur actuellement réglée pour l'intensité lumineuse de l'affichage s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche SÉLECTEUR pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.

Après avoir confirmé les réglages sélectionnés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage. L'appareil est en mode veille.

L'interface permet de choisir plusieurs modes de fonctionnement :

- Mode professionnel (pro bake)
- Mode automatique (auto bake)
- Fonctions supplémentaires (cuisson supplémentaire)
- Programme par étapes (STAGE) en mode professionnel (pro bake)
- Programmes automatiques en mode automatique (auto bake)

INFORMATION

- Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages.
- Tout d'abord, confirmez le réglage sélectionné en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ; ensuite, modifiez le réglage.
- Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.
- Une ligne et une flèche indiquent l'emplacement du paramètre que vous cherchez à régler.
- Appuyez sur la touche ▷□ pour lancer le programme.
- Fonctionnement de la touche ⏻ :

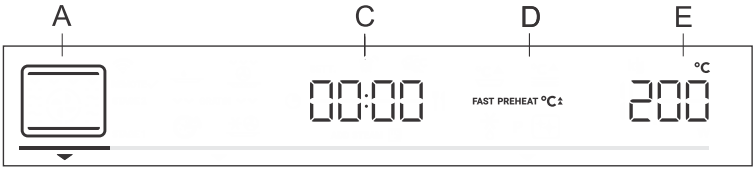
  - appui court : allume ou éteint le four, arrête la fonction/le processus de cuisson.
  – appui long : le four passe en mode basse consommation (économie d'énergie).

  Aucune touche ou BOUTON n'est en marche, à l'exception de la touche ⏻ . Pour allumer le four, appuyez longuement sur cette touche.

□ Mode professionnel (pro bake)

Cette fonction permet de régler les paramètres de cuisson - système de cuisson, température, préchauffage rapide et temps de cuisson - librement, à la discrétion de l'utilisateur.

Appuyez sur la touche □ et effectuez les réglages suivants :



Un système de cuisson
C durée du programme
D préchauffage
E température

En outre, il est possible d'effectuer les réglages suivants:
. - les fonctions de temporisation (voir chapitre Fonctions de temporisation)
- mode par étapes (STAGE) (voir chapitre Programme par étapes)
- gratin (GRATIN) (voir chapitre Démarrer la cuisson)

Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage rapide si vous souhaitez chauffer le four à la température souhaitée le plus rapidement possible.

Pour activer le préchauffage rapide tournez le bouton SÉLECTEUR sur le réglage FAST PREHEAT °C (voir illustration, affichage D). Confirmer la sélection. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le signe entièrement allumé et confirmez-le. La fonction est maintenant activée.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.

INFORMATION

Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON

INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

Symbole	Utilisation
STEAM +	**CHALEUR TOURNANTE** L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, les pâtisseries et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou sur plusieurs grilles simultanément. L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.
	PIZZA Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
STEAM +	**EXTRA CROUSTILLANT (CUISSON INTENSIVE)** 1) Cette méthode de cuisson donne une croûte croquante sans gras ajouté. Il s'agit d'une version saine de la préparation rapide des aliments, ce qui entraîne une teneur en calories plus faible. Convient pour les plus petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés, nécessitant plus de croquant (frites, pépites de poulet). L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.
	GRILL AVEC CHALEUR TOURNANTE L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. Cela asséchera la surface. En combinaison avec le grill chauffant/grill, cela permet également d'obtenir une couleur plus intense. Pour une cuisson plus rapide de la viande et des légumes.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	**CUISSON RAPIDE** Pour les plats où un croustillant uniforme de tous les côtés est souhaitable. Le système convient également comme première étape dans le mode par étapes de cuisson, car il permet un brunissement rapide de la surface dans la première étape et une cuisson lente dans la deuxième étape. La viande sera juteuse avec une croûte bien dorée.
	**GRILL DOUBLE** Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwiches ouverts, des saucisses à griller, des steaks, du poisson, des brochettes, etc. ainsi que pour la cuisson au gratin et pour faire dorer la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface . Température maximale autorisée : 240 °C
 STEAM +	**CHALEUR BRASSÉE** [1)] Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, les soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente). L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et une croûte plus croustillante.
	**CUISSON LENTE** Pour une cuisson lente, douce et contrôlée des aliments délicats (morceaux de viande tendre) et la cuisson de pâtisseries à fond croquant.
	**CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR** Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	**GRILL DOUBLE VENTILÉ** Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous un gril.
	**GRANDE GRILLE ET SOLE** Pour une cuisson plus rapide sur une seule grille et pour faire dorer le dessus de votre pâtisserie de façon croustillante.
	**GRILL AVEC SOLE VENTILÉE** Pour une cuisson optimale de la pâte levée, de tous les types de pain et pour la conservation.

[1)] *Les systèmes permettent également l'injection de vapeur pendant la cuisson (voir le chapitre Démarrage de la cuisson).*

INFORMATION

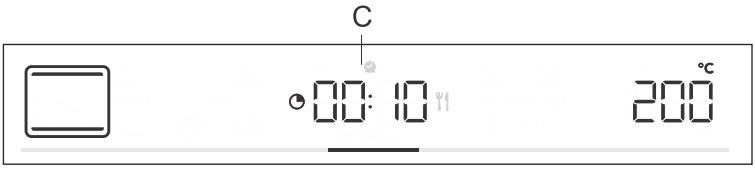
Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

Appuyez sur la touche ▷□ pour lancer le processus de cuisson. Les réglages sélectionnés s'affichent sur l'unité d'affichage.

FONCTIONS DE MINUTERIE

Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner les fonctions de la minuterie.

Choix des réglages



Symbole	Description	Utilisation
	Temps de cuisson	Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four.
	Minuterie	La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. À l'expiration du temps réglé, l'appareil ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement.
	Fin différée	Ce mode convient lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four en différé. Entrez la durée et l'heure de fin de cuisson souhaitée. L'appareil se met en marche automatiquement et s'éteint à l'heure réglée.

Réglage du temps de cuisson
Dans ce mode, vous pouvez spécifier la durée de fonctionnement du four (temps de cuisson).

L'écran affiche pour la durée de fonctionnement. Tournez le BOUTON pour définir la durée de fonctionnement souhaitée. Confirmez les réglages en appuyant sur le BOUTON.

Appuyez sur la touche ▷□ pour démarrer la cuisson.

Réglage de la minuterie
La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage le plus long possible est de 24 heures. Pendant la dernière minute, la minuterie est affichée en secondes

. Faites pivoter le SÉLECTEUR pour sélectionner le symbole et confirmez votre réglage. Tournez le bouton et réglez la durée de la minuterie. Confirmez le réglage en appuyant sur le SÉLECTEUR.

Réglage fin retardée

INFORMATION

Le démarrage différé n'est pas possible lorsque la fonction de préchauffage est activée.

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.

Exemple :
Heure actuelle : 12 h (midi)
Temps de cuisson : 2 heures
Fin de la cuisson : à 18 h (18 h)

Le symbole de durée de cuisson s'affiche sur l'unité d'affichage. Choisissez le réglage et confirmez-le en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR (dans notre cas, 2h00). Appuyez à nouveau sur le bouton SÉLECTEUR et tournez-le pour sélectionner le symbole . Confirmez et réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé (dans notre cas, à 18h00). L'heure de fin de cuisson souhaitée apparaît sur l'unité d'affichage (18h00). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche ▷□ pour démarrer la cuisson.

En attendant d'être activé, le four se met en veille partielle (l'unité d'affichage s'éteint). Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas à 16 h, ou 16 h). Le four s'éteint à l'heure programmée (dans notre cas, il s'agit de 18 h ou 18 h).

INFORMATION

L'heure de fin de cuisson et l'horloge s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage.

À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement. L'écran affiche **End**. Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque. Sinon, il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

⚠ ATTENTION !

Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un préchauffage rapide.

Les aliments périssables ne doivent pas être conservés longtemps dans le four. Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.

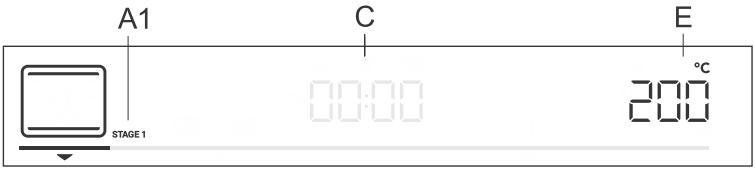
INFORMATION

La fonction de minuterie sélectionnée peut être remise à 0 h en appuyant longuement sur le SÉLECTEUR.

PROGRAMME STEP (PAR ÉTAPES)

Cette fonction permet une cuisson en deux étapes ou stades (deux étapes de cuisson consécutives sont combinées en un seul processus de cuisson).

Choix des réglages



A1 première étape de cuisson STAGE1, (STAGE2)
C durée du programme/fin du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)
Température E

Étape : STAGE1

Dans le mode ☐ , réglez le système de cuisson et la température. Vous pouvez également choisir la fonction de préchauffage rapide. Ensuite, réglez la durée de cuisson pour STAGE1 (voir chapitre Fonctions du minuteur). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

INFORMATION

Dans STAGE1, vous pouvez définir le départ différé ; cependant, si vous le faites, vous ne pouvez pas activer le préchauffage rapide.

Étape : STAGE2

Maintenez la touche ☐ appuyée. STAGE2 (deuxième étape de cuisson) s'affiche sur l'unité d'affichage (la première est déjà réglée). Réglez le système de cuisson, la température et la durée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

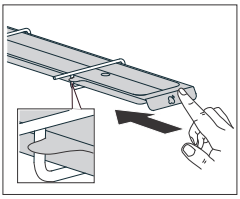
Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier STAGE1 ou STAGE2 avant de les activer.
Appuyez sur la touche ☐ et sélectionnez STAGE1. Vous pouvez maintenant modifier les réglages. Ensuite, faites de même pour STAGE2.
Pour supprimer le mode Step, maintenez la touche ☐ appuyée.

Toque la tecla ▷□ para empezar a hornear. El horno comenzará a funcionar con los ajustes seleccionados para el STAGE1. Cuando se complete el STAGE1, se activará el STAGE2.

INJECTION DE VAPEUR PENDANT LA CUISSON

L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et une croûte plus croustillante. L'eau du réservoir s'écoule de manière contrôlée dans un bac situé à côté des éléments chauffants supérieurs. De cette façon, la quantité exacte de vapeur est générée, ce qui permet d'obtenir un meilleur brunissement et une croûte plus croustillante, tandis que la mie ou le cœur reste souple et moelleux. Nous recommandons l'utilisation de l'injection de vapeur pour la cuisson du pain, des petits pains frais, des génoises, des gâteaux, ainsi que des petits morceaux de volaille et de légumes.

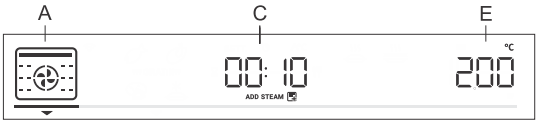
L'injection de vapeur peut être utilisée pendant la cuisson avec les systèmes suivants : , , . En plus du système, l'écran affiche également ADD STEAM



1. Sélection de la fonction

Insérez la coupelle d'évaporation sur le côté droit, sous le haut de la cavité du four.

Appuyez sur la touche **pro bake** et définissez :



Un système de cuisson
C la durée du programme
E la température

INFORMATION

Cette fonction est opérationnelle dans une plage de température comprise entre 150 et 250 °C.

Il n'est pas possible de régler le préchauffage dans les systèmes avec injection de vapeur. L'effet de vapeur correspondant sera obtenu si la fonction est activée alors que le four est encore froid.



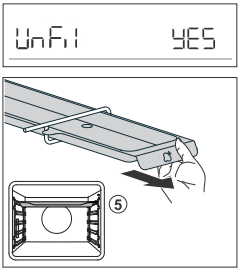
2. Activation de la fonction et remplissage du réservoir d'eau

Commencez la cuisson en appuyant sur ▷□ .

L'écran affiche **Fill**. Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre « Remplissage du réservoir d'eau » ci-dessous), puis appuyez sur le BOUTON pour confirmer.

INFORMATION

Lorsque cette fonction est active, vous pouvez entendre le son de la pompe, qui témoigne du fonctionnement normal de l'appareil.



3. Désactivation de la fonction, fin de cuisson et nettoyage du réservoir d'eau

S'il reste de l'eau dans le réservoir après la cuisson, l'écran affichera **UnFiL** lorsque le four refroidit, ce qui signifie qu'il est nécessaire de vider le réservoir d'eau.

Retirez les aliments du four.

Pour vidanger directement l'eau du réservoir, retirez la coupelle d'évaporation et insérez une plaque de cuisson profonde universelle au 5ème échelon. Tournez le BOUTON et sélectionnez **YES**. Le processus de vidange de l'eau du réservoir commence. Lorsque le processus est terminé, retirez la plaque de cuisson avec de l'eau du four et essuyez le four à sec.

Si vous souhaitez vidanger le réservoir d'eau plus tard, sélectionnez **No** (voir le chapitre « Sélection des paramètres généraux »).

INFORMATION

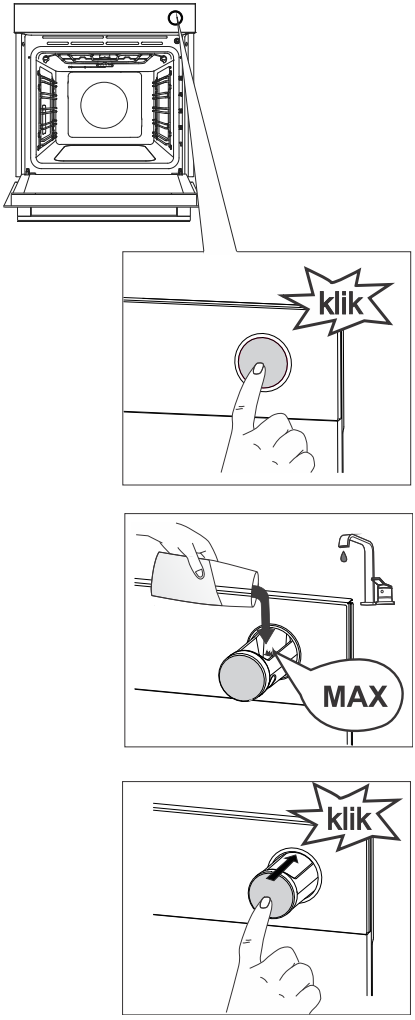
Si, lorsque l'écran affiche **UnFiL**, vous ne sélectionnez pas **YES**, l'avertissement s'affichera à nouveau la prochaine fois que vous utiliserez le four.

Pendant la cuisson au four, la coupelle d'évaporation peut se déformer, mais cela n'affecte pas son fonctionnement.

Remplissage du réservoir d’eau

Le réservoir d’eau permet d’assurer un approvisionnement en eau indépendant pour le four à vapeur et sa capacité est d’environ 1,3 dl.

Remplissez toujours le réservoir d’eau propre du robinet ou d’eau en bouteille sans additifs. L’eau versée dans le réservoir d’eau doit être à température ambiante, soit environ 20 °C (+/– 10 °C).



1 Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur le bouton. Le réservoir sort automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton.

INFORMATION

Le réservoir d'eau ne peut pas être retiré de l'appareil.

2 Versez de l'eau jusqu'à la marque **MAX** sur le réservoir d'eau (niveau suffisant pour l'ensemble du processus de cuisson).

3 Enfoncez complètement le réservoir d'eau dans son logement (vous entendrez un déclic une fois en place).

⚠ ATTENTION !

Si vous ne respectez pas le MAX marqué sur le réservoir d'eau et ajoutez trop d'eau, l'excédent d'eau peut s'écouler à travers une fente entre le couvercle et le réservoir d'eau, et couler par terre.

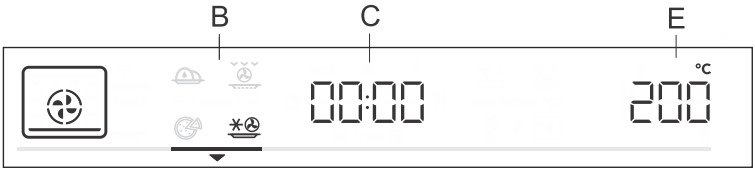
N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type. N'utilisez que de l'eau douce du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.

MODE AUTOMATIQUE (auto bake)

Dans ce mode, vous pouvez choisir entre des systèmes de cuisson spéciaux ou des programmes automatiques (programmes prédéfinis pour des types d'aliments particuliers).

Systèmes de cuisson spéciaux

Appuyez sur la touche et effectuez les réglages suivants :



B systèmes de cuisson spéciaux
C la durée du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)
Température E

Faites tourner le SÉLECTEUR et choisissez vos réglages. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Vous pouvez modifier la température et la durée du programme.

Symbole	Utilisation
	CUISSON DE PRODUITS SURGELÉS [1)] Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, nuggets), la viande et les légumes.
	PIZZA [1)] Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	CUISSON LENTE [2)] Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson maintient une teneur en eau plus élevée de la viande, qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâtisserie est brunie/cuite de façon uniforme. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C.
	EXTRA CROUSTILLANT (CUISSON INTENSIVE) [1)] Cette méthode de cuisson donne une croûte croquante sans gras ajouté. Il s'agit d'une version saine de la préparation rapide des aliments, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient pour les plus petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés, nécessitant plus de croquant (frites, pépites de poulet).

1) *Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).*

2) *Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.*

Préchauffage rapide

Les procédures de cuisson de certains plats en mode « auto bake » (auto-cuisson) comprennent également la fonction de préchauffage rapide. Le signe s'allume complètement. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.

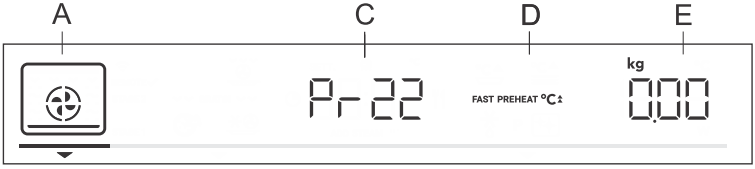
INFORMATION

Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

Programmes automatiques

Dans le mode automatique , vous pouvez choisir entre de nombreux programmes automatiques (l'appareil vous recommandera le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson optimale en fonction du type d'aliment spécifié).

Maintenez la touche appuyée pour afficher les programmes automatiques sur l'unité d'affichage (voir tableau). Lorsque cela est possible, vous pouvez également régler le poids des aliments. Confirmez vos réglages en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR. Appuyez sur la touche ▷□ pour lancer le processus de cuisson. Les valeurs préréglées s'affichent sur l'unité d'affichage.



A système de cuisson
C indication automatique du programme/durée du programme
D préchauffage rapide
E quantité sélectionnée

Indication	Nom du programme	Équipement	Niveau	Préchauffage	Tournant
Pr01	**biscuits sablés**	plaque de cuisson peu profonde	3	oui	non
Pr02	**cupcakes**	plaque de cuisson peu profonde	3	oui	non
Pr03	**Génoise**	moule et plat de cuisson sur grille	2	oui	non
Pr04	**petite pâtisserie à la levure**	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr05	**pâte feuilletée**	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr06	**tarte aux pommes**	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non

Suite du tableau de la page précédente

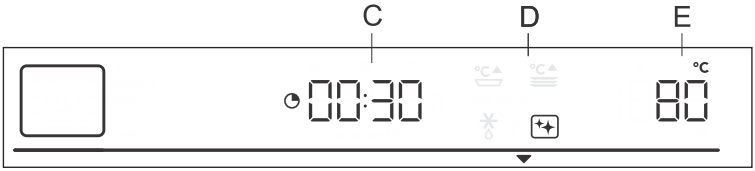
Indication	Nom du programme	Équipement	Niveau	Préchauffage	Tournant
Pr07	**Strudel aux pommes**	plaque de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr08	**Soufflé au chocolat**	moule et plat de cuisson sur grille	3	oui	non
Pr09	**fermentation et cuisson**	plaque de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr10	**pain**	plaque de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr11	**Rôti de porc**	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr12	**Bœuf rôti**	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr13	**Volaille - entière**	grille métallique avec un plateau d'égouttage	2	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr14	**Volaille - petits morceaux**	grille métallique avec un plateau d'égouttage	3	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr15	**pain de viande**	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr16	**Steak de bœuf cuit au four**	grille métallique avec un plateau d'égouttage	4	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr17	**Viande - cuisson lente**	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr18	**Poisson cuit/grillé**	grille métallique avec un plateau d'égouttage	4	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr19	**pommes de terre au four - morceaux**	plaque de cuisson peu profonde	3	non	non
Pr20	**Soufflé aux légumes**	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr21	**lasagne**	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr22	**pizza**	plaque de cuisson peu profonde	1	oui	non

INFORMATION

La fonction de gratin peut être utilisée avec certains programmes automatiques (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake)

Appuyez la touche pour afficher les fonctions supplémentaires avec leurs valeurs préréglées respectives sur l'unité d'affichage.



C durée de cuisson
D programme
E température préréglée

Faites tourner le SÉLECTEUR et sélectionnez le programme. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Certains programmes permettent de régler la température et le temps de cuisson.

INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les programmes. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Aqua clean
Ce programme permet d'enlever facilement les taches du four (voir le chapitre Nettoyage et entretien.)

Décongélation
Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés).
A la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, remués et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Réchauffer
Cette fonction permet de maintenir au chaud les aliments qui ont déjà été cuits. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.

Réchauffer des assiettes
Utilisez cette fonction pour réchauffer vos plats (assiettes, tasses) avant d'y servir des aliments afin de les garder au chaud plus longtemps. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.

Verrouillage des touches

Pour activer la sécurité enfants, appuyez (pendant 5 secondes) sur la touche lumineuse . **Loc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Lorsque vous appuyez à nouveau longuement sur la touche lumineuse, la sécurité enfants est désactivée.

- Si la sécurité enfant est activée alors qu'aucune fonction Minuteur n'est engagée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.
- Si la sécurité enfant est activée après le réglage d'une fonction Minuteur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier les réglages.
- Lorsque la sécurité enfant est activée, les systèmes (modes) de cuisson ou les fonctions supplémentaires ne peuvent pas être modifiés. Le processus de cuisson/rôtissage peut uniquement être arrêté ou désactivé.
- La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

▷□ Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche ▷□ . Jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte pour la première fois, la température actuelle et la température réglée s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Le symbole de la température clignote d'abord. Lorsque la température souhaitée est atteinte, il s'éteint.

INFORMATION

Si aucune fonction de minuterie n'est sélectionnée, le temps de cuisson s'affiche sur l'unité d'affichage. Un court signal sonore est émis lorsque le four atteint la température sélectionnée.

⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ **Extra gratin**

Vous ne pouvez activer cette fonction que 10 minutes après le début de la cuisson (le symbole ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ apparaîtra sur l'écran d'affichage).
Appuyez sur le BOUTON pour ouvrir les paramètres. Positionnez le BOUTON sur le symbole ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ et confirmez votre sélection. Positionnez maintenant le BOUTON sur le symbole pleinement allumé. Confirmez votre sélection. La fonction est à présent activée. Un temps de cuisson de 10 minutes (10:00) apparaîtra sur l'écran d'affichage. Pour modifier cette durée, appuyez deux fois sur le BOUTON et tournez-le pour ajuster la durée (max. 30 min). Confirmez votre sélection. La fonction est utilisée dans la dernière étape de la cuisson, lorsque vous ajoutez de la sauce/marinade sèche ou humide sur le plat ou lorsque vous souhaitez dorer la croûte. Une croûte dorée se forme sur le plat pendant le processus de gratin, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.

INFORMATION

La fonction peut également être désactivée pendant qu'elle est en cours. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ et appuyez sur le bouton SÉLECTEUR pour confirmer. Choisissez le signe grisé et confirmez en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche ▷□ . **End** s'affiche sur l'unité d'affichage et un signal sonore est émis.

INFORMATION

Une fois l'opération terminée, tous les réglages de la minuterie sont également arrêtés et effacés, à l'exception de la minuterie. L'heure du jour (horloge) est affichée. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps.

Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

Choix des réglages généraux

Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des paramètres généraux apparaîtra.

INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ou la touche ▷□ .



Affichage de l'horloge
Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler l'horloge. **CLoc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez choisir entre l'affichage de l'horloge 12h et 24h. Confirmez, puis réglez l'horloge/l'heure du jour. Réglez d'abord les minutes. Confirmez, puis réglez les heures et confirmez à nouveau.



Volume du signal sonore
Choisissez entre trois niveaux de volume du signal sonore. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **VoL**. Confirmez le réglage et réglez le volume. Il y a quatre niveaux de volume disponibles (barres zéro - OFF, une, deux ou trois barres).



Éclairage de l'écran
Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **brht**. Confirmez votre sélection et choisissez une intensité plus faible ou plus élevée. Il y a trois niveaux d'éclairage disponibles (une, deux ou trois barres).



Unité d'affichage – mode Nuit
Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé à un niveau faible) pendant la nuit (de 20h à 6h). Choisissez le réglage **nGht**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner On ou OFF.



Veille
Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'affichage de l'horloge. Choisissez le réglage **hidE**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner Activer ou Désactiver (On ou OFF).



Préchauffage automatique rapide
Cette fonction permet d'ajouter automatiquement un préchauffage rapide aux systèmes de cuisson qui le permettent.
Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le réglage **Auto**. Choisissez On ou OFF.



Sabbat
La fonction Sabbat permet de maintenir les aliments au chaud dans le four sans avoir à l'allumer ou l'éteindre.
Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner **SAbb**. Choisissez On ou OFF.
Réglez la durée (entre 24 et 72 heures) et la température. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.
Si vous souhaitez que l'éclairage du four reste allumé en permanence, activez-le en appuyant sur le symbole .
Appuyez sur la touche ▷□ pour lancer le compte à rebours. **SAbb** s'affiche sur l'unité d'affichage.
Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche ⏻ .

INFORMATION

En cas de coupure de courant, le mode « Sabbat » sera désactivé et le four reviendra à son état initial.



Réglages d'usine
Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** s'affiche sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner rES. Appuyez sur la touche ▷□ jusqu'à la fin de l'animation pour valider.

⚠ ATTENTION !

Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

Préchauffage rapide du four : Ne préchauffez le four que si cela est requis par la recette figurant dans les tableaux du présent mode d'emploi. Si vous utilisez la fonction de préchauffage rapide, n'introduisez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chaud. La température a un effet considérable sur le résultat final. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (faux-filet), ainsi que pour les pâtes levées et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il est recommandé de cuire plusieurs plats à la suite, ou de préparer plusieurs plats simultanément.

GentleBake : Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente GentleBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont indiqués par un seul astérisque * dans le tableau. Les plats pour lesquels un cycle de préchauffage de 10 minutes suffit sont indiqués par deux astérisques ** . Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

Plat			°C	min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		200-220	60-70
tarte avec garniture	2		180	60-70
gâteau marbré	2		170-180	50-60
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	2		170-180	45-55
tarte ouverte, tarte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelé	2		200-210	34-45
roulé	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160-170 **	20-30
petits gâteaux, 2 niveaux	1, 5		140-150 **	30-45
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 4		160 *	18-25
pâte feuilletée	3		200-220	30-45
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 4		170 *	25-30
biscuits				

Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
biscuits sablés	3		150	25-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 4		140 **	25-45
biscuits sablés, 3 niveaux	1, 4, 5		135	45-60
biscuits	3		160-180	40-50
biscuits, 2 niveaux	2, 4		150-160 *	20-25
meringue	3		80-100 *	120-150
meringue, 2 niveaux	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 niveaux	2, 4		130-140 *	15-20
pain				
fermentation et cuisson	2		40-45	30-45
pain sur une plaque de cuisson	2	 + plaque de cuisson avec de l'eau	190-200	40-55
pain sur une plaque de cuisson, 2 niveaux	2, 4		190-200 *	40-55
pain dans un moule	3		190-200	30-45
pain dans un moule, 2 niveaux	2, 4		200-210	30-45
pain plat (focaccia)	2		270	15-25
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	180-200	20-30
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux	2, 4		200-210 *	15-20
pain grillé	5		240	4-6

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
toasts	5		240	3-5
pizza et plats				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 niveaux	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelée	2		200-220	10-20
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 4		200-220	10-25
tarte salée, quiche	2		190-200	50-60
börek	2		180-190	40-50
VIANDE				
bœuf et veau				
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
bœuf mijoté, 1,5 kg	2		200-210	90-120
faux-filet, cuit à point, 1 kg	2		170-190 *	40-60
rôti de bœuf, cuit lentement	2		120-140 *	250-300
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	4		220-230	25-35
rôti de veau, 1,5 kg	2		160-170	120-150
porc				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		200-220	100-200
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	3		180-190	90-120
côtelette de porc, 400 g	2		80-100 *	80-100
rôti de porc, à cuisson lente	2		100-120 *	200-230
côtes de porc, cuites lentement	2		120-140 *	210-240

Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	4		220-230	20-25
volaille				
volaille, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
volaille farcie, 1,5 kg	2		170-180	70-90
volaille, poitrine	2		170-180	45-60
cuisses de poulet	3		210-220	25-40
ailes de poulet	4		210-220	25-40
volaille, poitrine, cuisson lente	3		100-120 *	60-90
plats de viande				
pain de viande, 1 kg	2		170-180	60-70
saucisses à griller, bratwurst	4		230 **	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
poisson entier, 350 g	4		230-240	12-20
filet de poisson, épaisseur 1 cm	4		220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	4		220-230	10-15
pétoncles	4		230 *	5-10
crevettes	4		230 *	3-10
LÉGUMES				
pommes de terre au four, potatoes	3		210-220 *	30-40
pommes de terre au four, coupées en deux	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	200-210 *	40-50
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	3		190-200	30-40

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
Frites maison	4		210-220 *	20-30
légumes mélangés, morceaux	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS				
Frites	3		210-220	20-25
Frites, 2 niveaux	2, 4		190-210	30-40
Médaillons de poulet	4		210-220 *	12-17
Bâtonnets de poisson	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
légumes en julienne	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR				
moussaka de pommes de terre	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
soufflé sucré	2		160-180 *	35-45
plats gratinés	3		170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2		180-200	20-35
fromage à griller	4		240 **	6-9
DIVERS				
préservation	2		180	30
stérilisation	3		125	30

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
cuisson au bain-marie	2		150-170 *	/
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

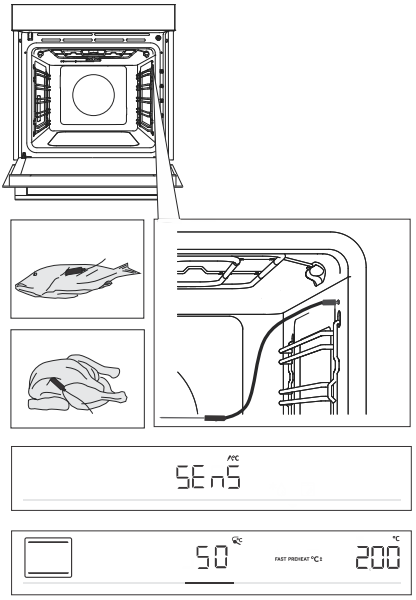
La cuisson avec une sonde de température (**BAKE**SENSOR)

(selon le modèle)

La sonde de température permet de surveiller avec précision la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

⚠ ATTENTION !

La sonde de température ne doit pas se trouver à proximité directe des éléments chauffants.



1 Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit, à l'avant de la cavité du four (voir figure). **SEnS** s'affiche sur l'unité d'affichage. Pour activer la fonction, tournez le BOUTON en position On. Suivez la même procédure pour désactiver la fonction. Sélectionnez OFF sur l'unité d'affichage.

REMARQUE : Pour accéder au menu **SEnS**, arrêtez le processus de cuisson en cours et branchez la sonde à la prise. Lorsque vous insérez la sonde dans la prise, les fonctions précédemment sélectionnées ou préréglées sur le four sont supprimées.

3 Sélectionnez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 210 C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température prédéfinie s'affichent à l'écran et peuvent être modifiés en tournant le BOUTON. Déterminez la température finale souhaitée des aliments (entre 30 et 99 C).

REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.

4 Confirmez les réglages en appuyant sur la touche ▷□ .

5 Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Le symbole **End** s'affiche sur l'unité d'affichage. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.

La cuisson avec une sonde de température (**BAKE**SENSOR)

INFORMATION

Pendant la cuisson, les réglages et la température à cœur actuelle des aliments s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

Utilisation correcte de la sonde, selon le type d'aliment:

- volaille: enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine;
- viande rouge: enfoncez la sonde dans une partie maigre qui n'est pas marbrée de graisse ;
- petits morceaux avec os: insérez-les dans une zone située le long de l'os ;
- poisson: placez la sonde derrière la tête, vers la colonne vertébrale.

⚠ ATTENTION !

Après utilisation, retirez soigneusement la sonde de l'aliment, débranchez-la de la prise dans la cavité du four et nettoyez-la.

Si SEnS apparaît sur l'unité d'affichage alors que la sonde de température n'est pas branchée, nettoyez la prise. Essayez de brancher et de débrancher la sonde de température plusieurs fois de suite.

INFORMATION

Si vous n'utilisez pas la sonde, retirez-la du four.

Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

Type d'aliment	bleue [°C]	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
BŒUF					
bœuf, rôti	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
bœuf, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rôti de bœuf / bifteck de croupe	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAU					
veau, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veau, croupion	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORC					
rôti, cou	/	/	/	65-70	75-85
porc, longe	/	/	/	60-69	/
pain de viande	/	/	/	/	80-85
AGNEAU					
agneau	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MOUTON					
mouton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CHEVREAU					
chèvre	/	60-65	66-71	72-76	77-80
VOLAILLE					
volaille, entière	/	/	/	/	82-90
volaille, poitrine	/	/	/	/	62-65
POISSONS ET FRUITS DE MER					
truite	/	/	/	62-65	/
thon	/	/	/	55-60	/
saumon	/	/	/	52-55	/

⚠ ATTENTION !

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l’appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Essuyez un chiffon doux ou une éponge propre.

Extérieur de l’appareil : utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces sèches.

Intérieur de l'appareil : Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyants pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyants, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyant.

Accessoires et guides : nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.

INFORMATION

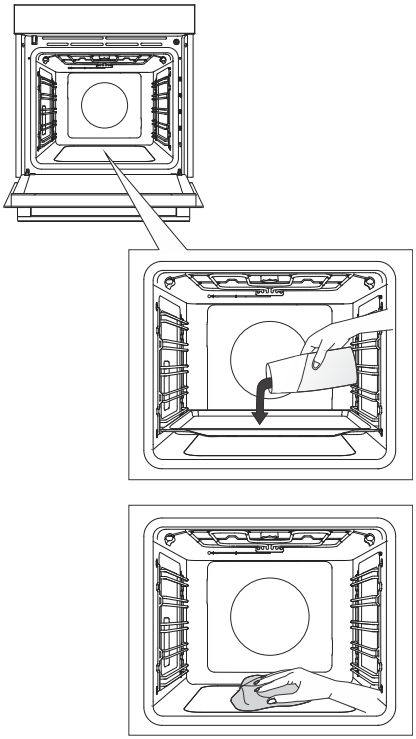
N'utilisez jamais de nettoyants et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean

Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.
Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.
Avant de lancer le programme de nettoyage, retirez toutes les saletés visibles de grande taille et les restes d'aliments de la cavité du four.



1 Insérez la plaque de cuisson peu profonde au niveau de la première hauteur de grille et versez-y 0,4 litre d'eau chaude.

2 Appuyez sur la touche pour afficher des fonctions supplémentaires sur l'unité d'affichage. Faites pivoter le SÉLECTEUR sur le symbole . Les valeurs préréglées s'affichent sur l'unité d'affichage.

3 Le programme fonctionnera pendant 30 minutes. Lorsque le programme est terminé, **End** s'affiche sur l'unité d'affichage.

4 Une fois le programme terminé, retirez délicatement la plaque de cuisson avec des maniques (elle peut encore contenir un peu d'eau). Essuyez les taches avec un chiffon humide et du savon. Passez soigneusement un chiffon humide dans l'appareil pour enlever tous les résidus de produit nettoyant.

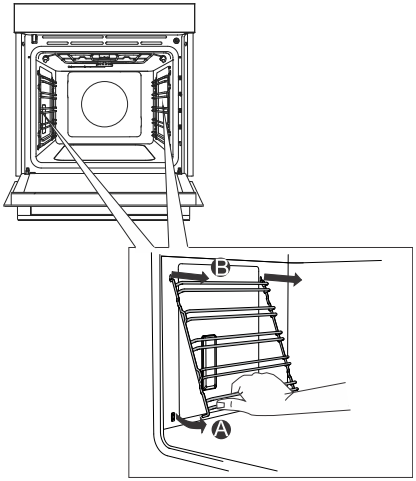
INFORMATION

Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

⚠ ATTENTION !

Utilisez la fonction Aqua Clean quand le four a complètement refroidi.

Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)



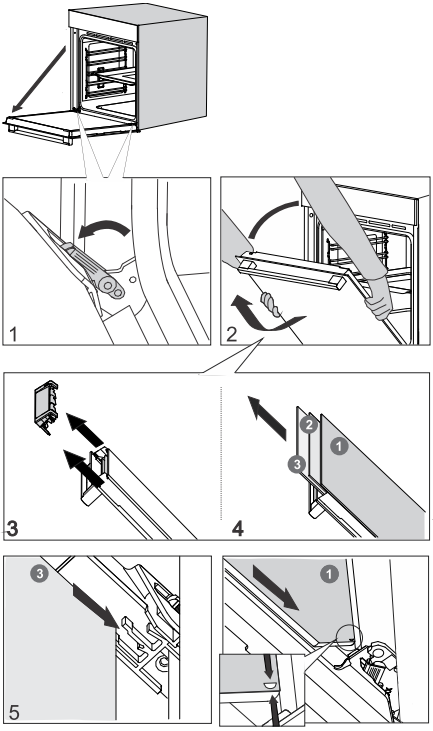
A Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

B Décrochez-les des trous situés en haut.

INFORMATION

Lorsque vous retirez les guides, veillez à ne pas endommager le revêtement d'émail.

Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

La **vitre de la porte** du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte de l'appareil. Commencez par procéder comme décrit au point 2, mais ne la retirez pas.

3 Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.

4 Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).

5 Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

INFORMATION

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

ATTENTION !

La charnière de la porte du four peut se fermer avec une force considérable. Par conséquent, faites toujours pivoter les deux leviers de sécurité vers le support lorsque vous montez ou démontez la porte de l'appareil.

Fermeture et ouverture progressives de la porte

(selon le modèle)

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une ouverture et une fermeture de la porte simples, silencieuses et

en douceur. Une légère poussée (jusqu'à un angle de 15° par rapport à la position fermée de la porte) suffit pour que la porte se ferme automatiquement et en douceur.

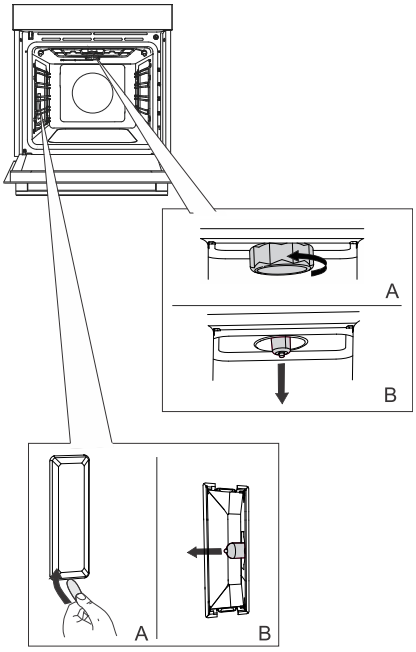
⚠ ATTENTION !

Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



1 Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.

2 Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.

INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail
. Utilisez une protection pour éviter de vous brûler.

⚠ ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Mise en garde et signalisation des erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
Le code d'erreur ErrX s'affiche. **En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.**	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.
L'écran affiche SEnS lorsque la sonde de température n'est pas connectée.	Nettoyez la prise. Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

Test de cuisson

EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.
Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux à cuire dans des moules comme indiqué sur l'image.

* Préchauffez le four à la température souhaitée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.
** Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.
*** Retournez après 2/3 du temps de cuisson.

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		°C	min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	25-40	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	135 **	35-50	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140 **	25-40	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	155 **	20-30	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1,5	140 **	30-45	
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	150	45-55	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille	◯◯	2, 4	170 *	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille	◯◯	2	160 **	70-120	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille	◯◯	2	160	70-120	
RÔTISSAGE						
pain grillé	grille métallique		5	max	4-7	

Suite du tableau de la page précédente

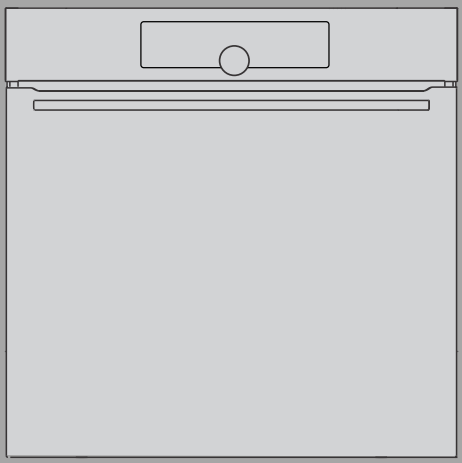
CUISSON						
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	25-40 ***	

ATAG

873173-a15

CE

ATAG



GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR EINEN EINGEBAUTEN BACKOFEN

DE

OX6771B

Inhaltsverzeichnis

Einführung 3
Sicherheitshinweise 4
Andere wichtige Sicherheitswarnungen ... 6
Gerätebeschreibung 7
Typenschild – Produktinformation 7
Bedieneinheit 8
Geräteausstattung 9
Indikatorlämpchen 9
Führungen 9
Türkontaktschalter 9
Kühlgebläse 9
Backofenausrüstung und Zubehör 10
Vor dem ersten Gebrauch 11
Zum ersten Mal einschalten 12
Auswahl der Einstellungen 13
Professioneller Modus (pro bake) 13
Automatischer Modus (auto bake) 22
Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake) 25
Sperrtasten 26
Start des Back- und Bratvorgang 27
Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens 28
Auswahl der allgemeinen Einstellungen .. 29
Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen 31
Kochtabelle 32
Kochen mit einer Temperatursonde 38
Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten 40
Reinigung und Pflege 41
Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion 42
Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen 43
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen 44
Austausch des Leuchtmittels im Garraum 46
Tabelle Störungen und Fehler 47
Besondere Hinweise und Störungsmeldungen 47
Entsorgung 48
Entsorgung von Gerät und Verpackung 48
Garprüfung 50

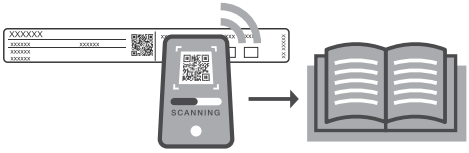
Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.



Für detailliertere Anweisungen und Tipps scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

⚠ WARNUNG!

Warnung – Gefahr

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNHINWEIS:Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden.Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNUNG: Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch in diesem Backofen empfohlene Temperatursonde.

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

WARNHINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe dieses Geräts in der Ofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was wiederum zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte immer in sicherem Abstand befinden.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

Den Ofenraum nicht mit Aluminiumfolie auskleiden und keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Ofenboden stellen. Dies würde die Luftzirkulation im Ofen behindern und verringern, den Backprozess verlangsamen und die Emailbeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.

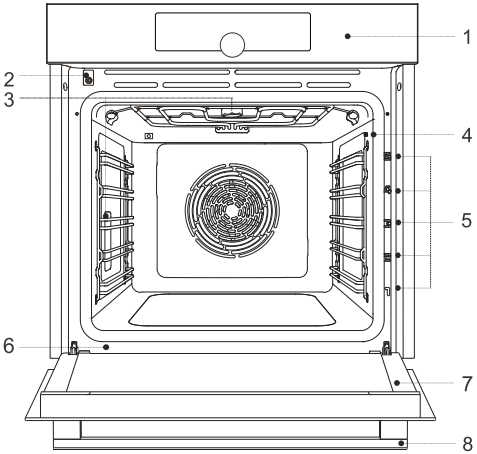
⚠ WARNUNG!

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

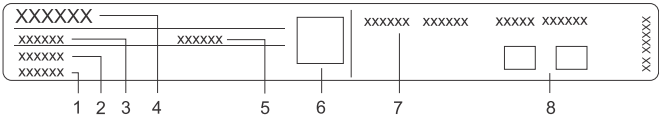
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



1. Bedieneinheit
2. Türschalter
3. Beleuchtung
4. Temperatursondenbuchse
5. Führungen – Backebenen
6. Typenschild
7. Ofentür
8. Türgriff

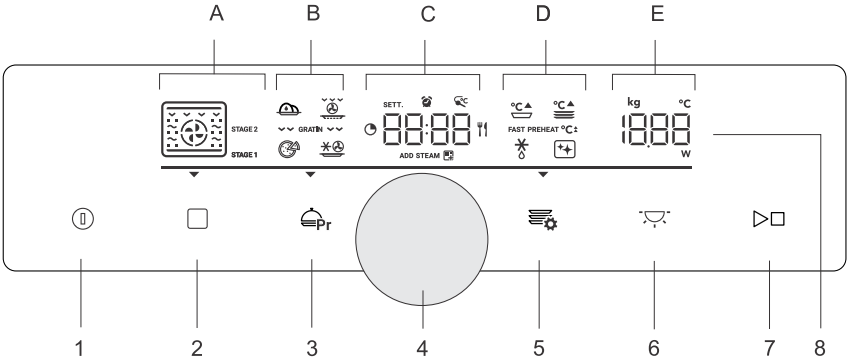
Typenschild – Produktinformation

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.



1. Seriennummer
2. Modell
3. Typ
4. Typ
5. Marke
6. QR-Code (je nach Modell)
7. Code/ID
8. Konformitätskennzeichnung

Bedieneinheit
(vom Modell abhängig)



1. on | off Taste
2. (pro bake) professionelle Modustaste
3. (auto bake) Automatikmodustaste
4. Auswahl- und Bestätigungsknopf für Einstellungen
   - drehen Sie den Knopf, um eine Einstellung zu wählen
   - drücken Sie den Knopf, um die Einstellung zu bestätigen
5. (extra bake) Taste für zusätzliche Funktionen und allgemeine Geräteeinstellungen
6. (light) Taste zum Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung
7. Start I Stop -Taste zum Starten oder Anhalten und Bestätigen der Einstellungen
8. Anzeigeeinheit:
   A. Backsysteme, Stufenmodus (STEP)
   B. spezielle Backsysteme, automatische Programme, Gratins
   C. Uhr, Timerfunktionen, Temperaturfühler, Backzeit
   D. spezielle Programme, Vorheizen
   E. Temperatur, Gewicht

——— Beleuchteter Teil der Zeile - zeigt das aktuell ausgewählte Feld von A bis E an.

▼ Pfeil - zeigt die ausgewählte Grundeinstellung an (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMATION!

Berühren Sie die Tasten für eine bessere Tastenreaktion mit einem großen Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt (sofern die Funktion verfügbar ist).

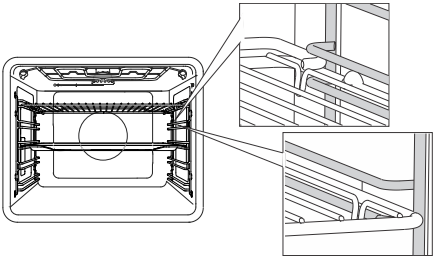
Indikatorlämpchen

Ofenbeleuchtung:die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie die Ofentür öffnen oder schließen, wenn Sie den Ofen einschalten, am Ende des Backvorgangs und wenn Sie die Taste für die Ofenbeleuchtung an der Steuereinheit berühren.

Führungen

- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.
- Schieben Sie das Zubehör immer ganz in den Ofen.

Seitliche Einhängegitter



Führen Sie bei Drahtführungen immer den Drahtrost (Gitter) und die Backbleche in den Schlitz zwischen dem oberen und unteren Teil jeder Führungsebene ein.

Türkontaktschalter

(vom Modell abhängig)

Wenn die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizung und der Lüfter im Ofenraum aus. Wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gerätebetrieb erneut.

⚠ WARNUNG!

Die Benutzung des Backofens bei geöffneter Tür und eingeschaltetem Türschalter (geschlossen) ist nicht zulässig. Der Ofen meldet dann einen Fehler und muss zurückgesetzt werden.

Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse, die Tür und die Gerätesteuereinheit kühlt. Nach dem Ausschalten des Ofens arbeitet der Lüfter kurz weiter, um den Ofen abzukühlen.

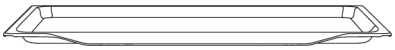
Backofenausrüstung und Zubehör
(vom Modell abhängig)



Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.

INFORMATION!

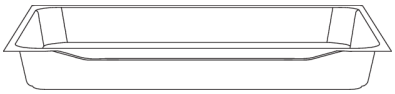
Es gibt eine Sicherheitsverriegelung am Gitter. Heben Sie daher das Gitter leicht vorne an, wenn Sie es aus dem Ofen herausziehen.



FLACHES BACKBLECH wird für flaches und kleines Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.

⚠ WARNUNG!

Das flache Backblech kann sich beim Erhitzen im Ofen verformen. Sobald es abgekühlt ist, kehrt es in die ursprüngliche Form zurück. Eine solche Verformung beeinträchtigt seine Funktion nicht.



Das **ALLZWECK-TIEFBACKBLECH** wird zum Braten von Gemüse und zum Backen von feuchtem Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.

INFORMATION!

Setzen Sie niemals das Allzweck-(oder Universal-)Tiefbackblech während des Backens in die erste Führung ein.

⚠ WARNUNG!

Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß.

- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr eine Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C. Der charakteristische „Neue-Ofen-Duft“ wird freigesetzt; lüften Sie daher den Raum während dieses Vorgangs gründlich.

Zum ersten Mal einschalten

Nach dem Anschließen Ihres Gerätes oder nach einem längeren Stromausfall blinkt 12:00 auf dem Display.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die folgenden Grundeinstellungen.

INFORMATION!

Ändern Sie sie durch Drehen des **KNOPFS**. Um die gewünschte Einstellung zu bestätigen, drücken sie den **KNOPFS** oder berühren Sie die ▷□ Taste.



1. UHRZEITEINSTELLUNG
Stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie sie. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie sie.

INFORMATION!

Um die Uhr später einzustellen oder zu korrigieren, siehe Kapitel Zusatzfunktionen.



2. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS
Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **VoL** und der aktuell eingestellte Wert für die akustische Signallautstärke werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Lautstärke zu erhöhen oder zu verringern.



3. ANZEIGE-DIMMER
Mittlere Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **brht** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Drehen Sie den KNOPF, um die Beleuchtungsstärke zu erhöhen oder zu verringern.

Nachdem Sie die gewählten Einstellungen bestätigt haben, wird die Uhr auf dem Display angezeigt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Die Schnittstelle ermöglicht die Auswahl mehrerer Betriebsarten:

- Professioneller Modus (pro bake)
- Automatischer Modus (auto bake)
- Zusätzliche Funktionen (extra bake)
- Stufenprogramm (STAGE) im professionellen Modus (pro bake)
- Automatische Programme im Automatikmodus (auto bake)

INFORMATION!

- Drehen Sie den KNOPFS, um durch die Einstellungen zu scrollen.
- Bestätigen Sie zunächst die gewählte Einstellung durch Drücken des KNOPFES und ändern Sie dann die Einstellung.
- Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes.
- Eine Linie und ein Pfeil geben die Position des Parameters an, den Sie einstellen möchten.
- Drücken Sie die ▷□ Taste, um das Programm zu starten.
- Bedienung der ⏻ Taste:

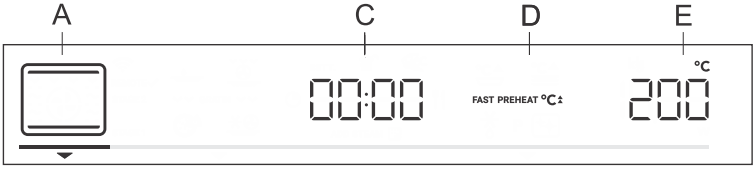
  - kurzes Berühren: schalten Sie den Ofen ein oder aus, stoppen Sie den Backvorgang oder die Funktion.
  - langes Berühren: der Ofen schaltet auf niedrigen Stromverbrauch (Stromsparmodus) um.

  Keine Tasten oder KNÖPFE sind aktiv, mit Ausnahme der ⏻ Taste. Zum Einzuschalten des Ofens diese Taste lange berühren.

□ Professioneller Modus (pro bake)

Mit dieser Funktion können die Backparameter - Backsystem, Temperatur, Schnellaufheizung und Backzeit - frei nach dem Ermessen des Benutzers eingestellt werden.

Berühren Sie die □ Taste und stellen Sie Folgendes ein:



A Backsystem
C Programmdauer
D Vorheizen
E Temperatur

Zusätzlich kann Folgendes eingestellt werden:
- Timerfunktionen (siehe Kapitel Timerfunktionen)
- Stufenbackmodus (STAGE) (siehe Kapitel Stufenprogramm)
- Gratinieren (GRATIN) (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs)

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie die Schnellvorheizfunktion, wenn Sie den Backofen möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur aufheizen möchten.
Um das schnelle Vorheizen zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF auf die Einstellung FAST PREHEAT °C (siehe Abbildung, Etikett D). Bestätigen Sie die Auswahl. Drehen Sie den KNOPF, um das vollständig beleuchtete Zeichen auszuwählen, und bestätigen Sie dies. Die Funktion ist jetzt aktiviert.
Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorwärmvorgang und ein akustisches Signal ertönt. **door** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel ein. Das Programm backt automatisch mit den gewählten Einstellungen weiter.

INFORMATION!

Wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist, kann die verzögerte Startfunktion nicht verwendet werden.

Auswahl des Kochsystems

INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Symbol	Verwendung
STEAM +	**HEISSLUFT** Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Lebensmittel. Auf diese Weise trocknet es die Oberfläche aus und erzeugt eine dickere Kruste. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Racks zu trocknen. Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer stärkeren Knusprigkeit der Oberfläche.
	PIZZA-SYSTEM Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
STEAM +	**EXTRA KNUSPRIG (INTENSIVES BACKEN)** [1)] Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne zusätzliches Fett. Dies ist eine gesunde Version der Fast-Food-Zubereitung, was in einem geringeren Kaloriengehalt resultiert. Geeignet für kleinere Stücke Fisch, Gemüse und tiefgefrorene knusprige Produkte (Pommes frites, Chicken Nuggets). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer stärkeren Knusprigkeit der Oberfläche.
	GRILL MIT HEISSER LUFT Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Dadurch wird die Oberfläche austrocknen. In Kombination mit der Grillheizung/dem Grill wird dies auch zu einer intensiveren Farbe führen. Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	**TURBO BAKE** Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Das System eignet sich auch als erster Schritt im Stufenbackmodus, da es eine schnelle Bräunung der Oberfläche in der ersten Stufe und ein langsames Backen in der zweiten Stufe ermöglicht. Das Fleisch wird saftig mit einer schön gebräunten Kruste.
	**GROSSFLÄCHENGRILL** Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie gratiniert zu kochen und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizungen erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Maximal zulässige Temperatur: 240 °C
 STEAM +	**OBER- UND UNTERHITZE** [1)] Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
	**SANFTES BACKEN** Zum sanften und remove langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	**OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER** Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	**GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER** Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	**GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE** Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.
	**GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER** Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.

[1)] *Die Systeme ermöglichen auch die Dampfinjektion während des Backens (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs").*

INFORMATION!

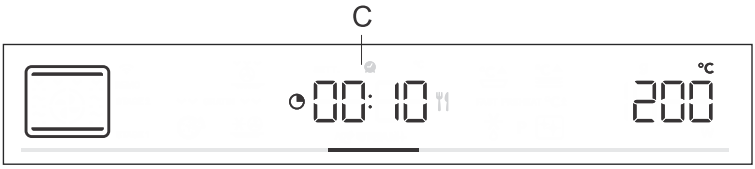
In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs").

Berühren Sie die ▷□ Taste, um den Garvorgang zu starten. Ausgewählte Einstellungen werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

Timer-Funktionen

Drehen Sie den KNOPFS um die Timerfunktionen auszuwählen.

Auswahl der Einstellungen



Symbol	Beschreibung	Verwendung
	Backzeit	In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.
	Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus.
	Verzögertes Ende	Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gekocht werden. Geben Sie die Dauer und die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein. Das Gerät startet automatisch und beendet seinen Betrieb zum gewünschten Zeitpunkt.

Backzeit einstellen

In diesem Modus können Sie die Dauer des Backofenbetriebs festlegen.

Auf dem Display erscheint für die Dauer des Betriebs. Drehen Sie den KNOPF, um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNOPFES.

Berühren Sie die ▷□ Taste, um den Backvorgang zu starten.

Einstellung des Timers

Der Timer kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die längste mögliche Einstellung ist 24 Stunden. Während der letzten Minute wird der Timer in Sekunden angezeigt.

Drehen Sie den KNOPF, um das Symbol auszuwählen und bestätigen Sie Ihre Einstellung. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die Dauer des Kurzzeitweckers ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNOPFES.

Einstellung zeitverzögertes Ende

INFORMATION!

Ein verzögerter Start ist nicht möglich, wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist.

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen im Ofen beginnen möchten. Legen Sie das Koch-/Backgut in den Ofen und stellen Sie das System und die

Temperatur ein. Stellen Sie dann die Programmdauer und die Zeit ein, zu der das Essen fertig gegart sein soll.

Beispiel:
Aktuelle Zeit: 12:00 (Mittag)
Kochzeit: 2 Stunden
Kochende: um 18:00 Uhr

Das Garzeitsymbol erscheint auf der Anzeigeeinheit. Wählen Sie die Einstellung und bestätigen Sie diese durch Drücken des KNOPFES (in unserem Fall 2:00). Drücken Sie den KNOPF erneut und drehen Sie ihn, um das Symbol auszuwählen . Bestätigen und stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der Ihr Essen fertig sein soll (in unserem Fall ist dies 18:00 oder 18:00 Uhr). Die gewünschte Endzeit des Garvorgangs wird auf dem Display angezeigt (18:00). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

Berühren Sie die ▷□ Taste, um den Backvorgang zu starten.

Während der Wartezeit auf die Aktivierung schaltet der Ofen in einen teilweisen Standby-Modus (die Anzeigeeinheit wird dunkel). Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr).

INFORMATION!

Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

⚠ WARNUNG!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorwärmen erfordern.

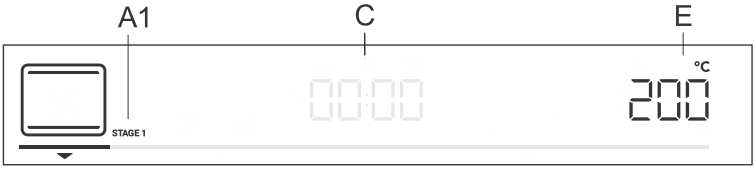
Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät richtig eingestellt ist.

INFORMATION!

Die Timerauswahl-Funktion kann durch langes Drücken des KNOPFS auf 00:00 zurückgesetzt werden.

STUFENPROGRAMM

Diese Funktion ermöglicht das Backen in zwei Schritten oder Etappen (zwei aufeinanderfolgende Backvorgänge werden zu einem einzigen Garvorgang zusammengefasst).



STAGE1, (STAGE2)
C Programmdauer/Programmende (siehe Kapitel „Timerfunktionen“)
E Temperatur/Leistung

Schritt: STAGE1

Stellen Sie im ☐ Modus das Backsystem und die Temperatur ein. Sie können auch die Funktion des schnellen Vorheizens wählen. Stellen Sie dann die Backdauer für STAGE1 ein (siehe Kapitel Timer-Funktionen). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

INFORMATION!

In STAGE1 können Sie den verzögerten Start einstellen; Sie können dann jedoch die Schnellvorwärmung nicht aktivieren.

Schritt: STAGE2

Drücken und halten Sie die ☐ Taste. Auf dem Display erscheint STAGE2 (zweiter Garschritt) (der erste wurde bereits eingestellt). Stellen Sie das Backsystem, die Temperatur und die Dauer ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken auf den KNOPF.

Wenn Sie möchten, können Sie auch STAGE1 oder STAGE2 vor dem Start ändern.

Berühren Sie die ☐ Taste und wählen Sie STAGE1. Jetzt können Sie die Einstellungen ändern. Dann machen Sie dasselbe für STAGE2.

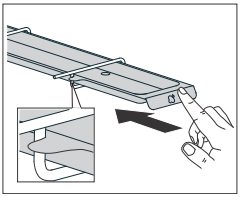
Um den Stufenmodus zu löschen, drücken und halten Sie die ☐ Taste.

Berühren Sie die ▷□ Taste, um mit dem Backen zu beginnen. Der Ofen beginnt zunächst mit den für STAGE1 ausgewählten Einstellungen zu arbeiten. Wenn STAGE1 abgeschlossen ist, wird STAGE2 aktiviert.

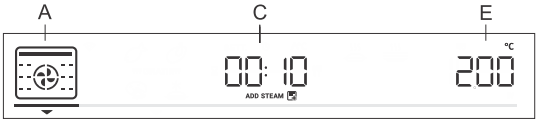
DAMPFINJEKTION WÄHREND DES BACKENS

Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.
Das Wasser wird tröpfchenweise in eine heiße Wanne neben den oberen Heizelementen gegeben. Auf diese Weise wird genau die richtige Menge Dampf erzeugt, was zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste führt, während das Innere des Garguts saftig und fluffig bleibt. Wir empfehlen die Verwendung der Dampfinjektion beim Backen von Brot, frischen Brötchen, Biskuitrollen, Kuchen sowie bei kleineren Geflügel- und Gemüsestücken.

Die Dampfzugabe während des Backens kann mit den folgenden Systemen verwendet werden:
. Neben dem System zeigt das Display auch das Symbol ADD STEAM 



1. Funktionsauswahl
Legen Sie die Verdunstungsschale auf der rechten Seite unter die Decke des Backofens.
Berühren Sie die **pro bake** Taste und setzen Sie Folgendes ein:



A Backsystem
C Programmdauer
E Temperatur

INFORMATION!

Die Funktion arbeitet in einem Temperaturbereich zwischen 150-250 °C.

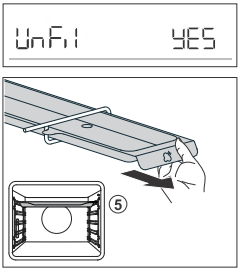
Die Vorheizfunktion ist bei Systemen mit Dampfzugabe nicht einstellbar. Der entsprechende Dampfeffekt wird erzielt, wenn die Funktion eingeschaltet ist, während der Ofen noch kalt ist.



2. Einschalten der Funktion und Befüllen des Wassertanks
Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken von ▷□ .
Auf dem Display erscheint **Fill**. Füllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten) und drücken Sie dann zur Bestätigung auf den KNOPF.

INFORMATION!

Während diese Funktion aktiv ist, hören Sie möglicherweise das Geräusch der Pumpe, das Teil des normalen Gerätebetriebs ist.



3. Abschalten der Funktion, Backende und Reinigung des Wassertanks

Wenn nach dem Backen Wasser im Tank verbleibt, erscheint auf dem Display **UnFil** zum Entleeren des Wassertanks, sobald der Ofen abgekühlt ist.

Nehmen Sie Lebensmittel aus dem Ofen.

Um das Wasser sofort aus dem Tank abzulassen, entfernen Sie die Verdunstungsschale und setzen Sie ein tiefes Allzweck-Backblech auf der 5. Ebene ein. Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie **YES**. Der Prozess des Entleerens des Wassertanks beginnt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech mit Wasser aus dem Ofen und wischen Sie den Ofen trocken.

Wenn Sie das Entleeren des Wassertanks später durchführen möchten, wählen Sie **No** (siehe Kapitel Auswahl der allgemeinen Einstellungen).

INFORMATION!

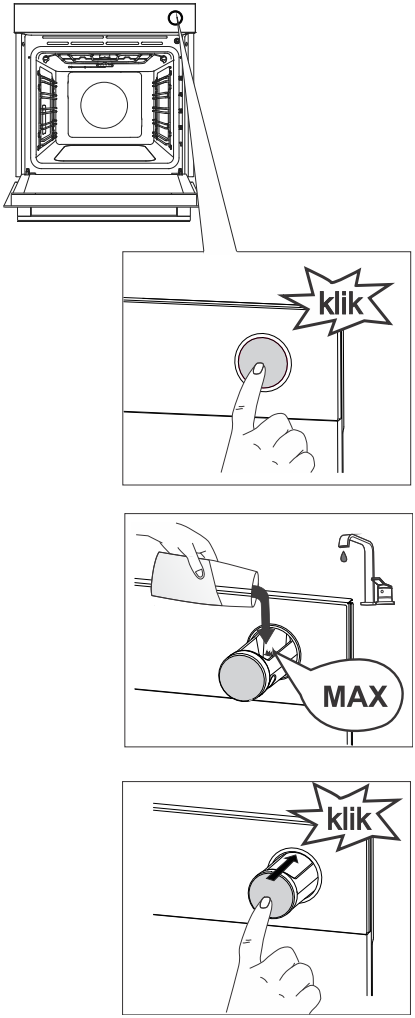
Wenn Sie nach Anzeige des Symbols **UnFil** die Option **YES** nicht auswählen, erscheint dieses Symbol auf dem Display, wenn Sie den Ofen das nächste Mal benutzen.

Während des Erhitzens des Ofens kann sich die Verdunstungsschale verformen, dies hat jedoch keine Auswirkungen auf die Funktion.

Befüllung des Wassertanks

Der Wassertank ermöglicht eine unabhängige Wasserversorgung des Dampfofens. Die Wassertankkapazität beträgt ca. 1,3 dl.

Füllen Sie den Tank immer mit sauberem Leitungswasser oder Wasser in Flaschen ohne Zusatzstoffe. Das in den Wassertank gegossene Wasser sollte Raumtemperatur haben, d. h. ungefähr 20 °C (+/– 10 °C).



1 Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie den Knopf drücken. Wenn Sie den Knopf drücken, springt der Tank heraus.

INFORMATION!

Der Wassertank kann nicht aus dem Gerät entfernt werden.

2 Gießen Sie Wasser bis zur **MAX**-Markierung auf dem Tank (ausreichend für den gesamten Backvorgang).

3 Drücken Sie den Wassertank bis zum Anschlag zurück in das Gehäuse (er rastet ein).

⚠ WARNUNG!

Bei Nichtbeachtung der Markierung MAXauf dem Wasserbehälter und dem Hinzufügen von zu viel Wasser, kann das überschüssige Wasser durch einen Schlitz zwischen dem Wasserbehälterdeckel und dem Wasserbehälter ausfließen und auf den Boden tropfen.

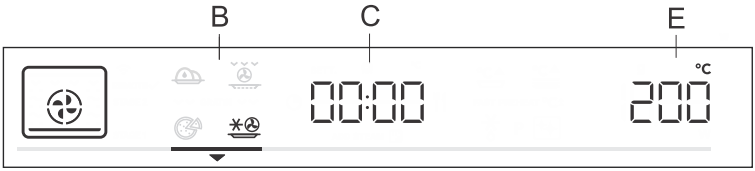
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder nicht kohlensäurehaltiges Mineralwasser.

Automatischer Modus (auto bake)

In diesem Modus können Sie zwischen speziellen Backsystemen oder automatischen Programmen (voreingestellten Programmen für bestimmte Arten von Lebensmitteln) wählen.

Spezielle Backsysteme

Berühren Sie die Taste und stellen Sie Folgendes ein:



B spezielle Backsysteme
C Programmdauer (siehe Kapitel Timerfunktionen)
E Temperatur

Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie Ihre Einstellungen. Voreingestellte Werte werden angezeigt: Sie können die Temperatur und die Programmdauer ändern.

Symbol	Verwendung
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST [1)] Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	PIZZA-SYSTEM [1)] Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	LANGSAMES BACKEN [2)] Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	EXTRA KNUSPRIG (INTENSIVES BACKEN) [1)] Diese Garmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne zusätzliches Fett. Dies ist eine gesunde Variante der Fast-Food-Zubereitung, mit weniger Kalorien im gegarten Essen. Geeignet für kleinere Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse und tiefgefrorene knusprige Produkte (Pommes frites, Chicken Nuggets).

[1)] *In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs").*

[2)] *Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.*

Schnelles Vorheizen

Bei einigen Gerichten in der Backautomatik ist auch die Funktion des schnellen Vorheizens vorgesehen. Das Zeichen wird vollständig beleuchtet sein. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, stoppt der Vorwärmvorgang und ein akustisches Signal ertönt. **door** erscheint auf der

Anzeigeeinheit. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel ein. Das Programm backt automatisch mit den gewählten Einstellungen weiter.

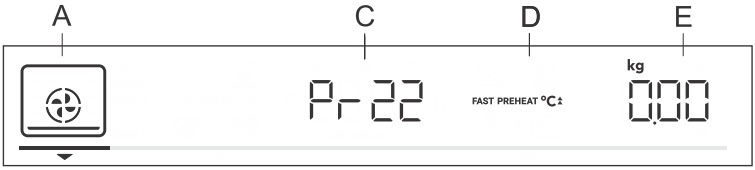
INFORMATION!

Wenn die Schnellvorheizfunktion aktiviert ist, kann die Startverzögerungsfunktion nicht verwendet werden.

Automatische Programme

Im Automatikmodus Pr können Sie zwischen zahlreichen Automatikprogrammen wählen (das Gerät empfiehlt die optimale Garmethode, Temperatur und Garzeit je nach Art der angegebenen Speisen).

Drücken und halten Sie die Pr Taste, um die Automatikprogramme auf der Anzeigeeinheit anzuzeigen (siehe Tabelle). Wenn möglich, können Sie auch das Gewicht der Lebensmittel einstellen. Bestätigen Sie jede Einstellung, indem Sie den KNOPF drücken. Berühren Sie die ▷□ -Taste, um mit dem Backen zu beginnen. Voreingestellte Werte erscheinen auf der Anzeigeeinheit.



A Ein Backsystem
C automatische Programmanzeige/Programmdauer
D schnelles Vorwärmen
E ausgewählte Menge

Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr01	**Spritzgebäck**	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr02	**Cupcakes**	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr03	**Biskuittorte**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr04	**Hefeteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr05	**Blätterteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr06	**Apfelkuchen**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr07	**Apfelstrudel**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr08	**Schokoladensouffle**	Backform/Auflaufform auf Rost	3	ja	nein
Pr09	**Aufgehen und Prüfen**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr10	**Brot**	flaches Backblech	2	nein	nein

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

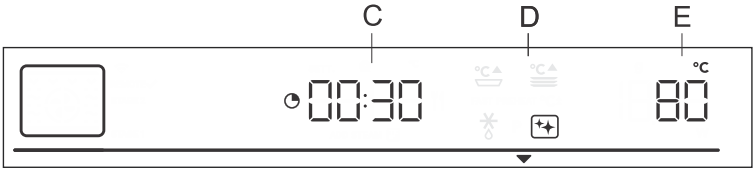
Indikation	Programmname	Ausrüstung	Stufe	Vorheizen	Drehen
Pr11	**Schweinebraten**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr12	**Geröstetes Rindfleisch**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr13	**Geflügel - ganz**	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr14	**Geflügel - kleinere Stücke**	Drahtrost mit Tropfschale	3	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr15	**Hackbraten**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr16	**Im Ofen gebackenes Rindersteak**	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr17	**Fleisch - langsames Kochen**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr18	**Gebackener/gegrillter Fisch**	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr19	**Ofenkartoffeln - Kartoffelspalten**	flaches Backblech	3	nein	nein
Pr20	**Gemüsesoufflé**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr21	**Lasagne**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr22	**Pizza**	flaches Backblech	1	ja	nein

INFORMATION!

Die Gratin-Funktion kann mit einigen automatischen Programmen verwendet werden (siehe Kapitel Starten des Garvorgangs).

Auswahl der zusätzlichen Funktionen (extra bake)

Berühren Sie die Taste zum Anzeigen zusätzlicher Funktionen mit ihren jeweiligen voreingestellten Werten auf der Anzeigeeinheit.



C Garzeit
D Programm
E voreingestellte Temperatur

Drehen Sie den KNOPF und wählen Sie das Programm aus. Voreingestellte Werte werden angezeigt: Einige Programme ermöglichen das Einstellen der Temperatur und der Garzeit.

INFORMATION!

Drehen Sie den KNOPF, um durch die Programme zu scrollen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes.

Aqua clean
Mit diesem Programm lassen sich Flecken im Backofen leicht entfernen (siehe Kapitel Reinigung und Pflege).

Auftauen
Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst).
Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

Wiedererwärmung
Diese dient zum Warmhalten der bereits gegarten Speisen. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.

Erwärmung der Teller
Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Sie können die Temperatur und die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.

Sperrtasten

Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Lichttaste (5 Sekunden lang) gedrückt . **Loc** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Wenn Sie die Lichttaste erneut lange drücken, wird die Kindersicherung deaktiviert.

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht.
- Wird die Kindersicherung nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; Es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können weder Koch- oder Backsysteme (Modi) noch Zusatzfunktionen verändert werden. Der Koch-/Back-/Bratvorgang kann nur gestoppt oder ausgeschaltet werden.
- Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

▷□ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der ▷□ Taste gedrückt. Bis zum erstmaligen Erreichen der eingestellten Temperatur werden die aktuelle und die eingestellte Temperatur im Display abwechselnd angezeigt. Zuerst blinkt das Temperatursymbol. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt sie.

INFORMATION!

Wenn keine Timerfunktion ausgewählt ist, wird die Garzeit auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Ein kurzes akustisches Signal wird ausgegeben, wenn der Ofen die ausgewählte Temperatur erreicht.

⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ **Extra-Gratin**

Sie können diese Funktion erst 10 Minuten nach Beginn des Garvorgangs aktivieren (das Symbol ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ erscheint auf dem Display).

Drücken Sie auf den KNOPF, um die Einstellungen zu öffnen. Drehen Sie den KNOPF auf das Zeichen ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Drehen Sie den KNOPF erneut und wählen Sie das vollständig aufleuchtende Zeichen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Die Funktion ist jetzt aktiviert. Auf dem Display erscheint eine Garzeit von 10 Minuten (10:00).

Um die Dauer zu ändern, drücken Sie zweimal auf den KNOPF und drehen Sie ihn, um die Zeit einzustellen (max. 30 min). Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Diese Funktion benutzt man in der letzten Backphase oder nach dem Backvorgang, wenn Sie Soße (Nassmarinade) oder Trockenmarinade auf die Lebensmittel geben oder wenn Sie die Kruste zusätzlich bräunen möchten. Beim Gratinieren bildet sich auf dem Gericht eine goldbraune Kruste, die das Gargut vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig für ein schöneres Aussehen und besseren Geschmack sorgt.

INFORMATION!

Die Funktion kann auch während der Ausführung ausgeschaltet werden. Drehen Sie den KNOPF auf die Einstellung ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ und drücken Sie zur Bestätigung auf den KNOPF. Wählen Sie das gedimmte Zeichen und bestätigen Sie es durch Drücken auf den KNOPF.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Starten Sie den Garvorgang durch Berühren der ▷□ Taste. **End** erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

Drücken und halten Sie die Taste. **SEtt** wird einige Sekunden lang auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü mit den allgemeinen Einstellungen.

INFORMATION!

Drehen Sie den KNOPF, um durch die Einstellungen zu blättern. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des Knopfes oder ▷□ der Taste.



Uhranzeige
Drehen Sie den KNOPF, um die Uhr einzustellen. **CLoc** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12- und 24-Stunden-Anzeige wählen. Bestätigen Sie, und stellen Sie dann die Uhr/Tageszeit ein. Stellen Sie zunächst die Minuten ein. Bestätigen Sie, stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie erneut.



Lautstärke des akustischen Signals
Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Drehen Sie den KNOPF, um die **VoL** -Einstellung zu wählen. Bestätigen Sie die Einstellung und stellen Sie die Lautstärke ein. Es sind vier Lautstärkestufen zu finden (null Balken - AUS, ein, zwei oder drei Balken).



Displaybeleuchtung
Wählen Sie zwischen drei Helligkeitsstufen des Displays. Drehen Sie den KNOPF, um die **brht**-Einstellung zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl und wählen Sie eine niedrigere oder höhere Intensität. Es stehen drei Beleuchtungsstufen zur Verfügung (ein, zwei oder drei Balken).



Anzeigeeinheit – Nachtmodus
Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrige Beleuchtungsstärke des Displays). Wählen Sie die **nGht**-Einstellung zu wählen. Drehen Sie den KNOPF, On oder OFF.



Standby
Mit dieser Funktion schalten Sie die Uhranzeige ein oder aus. Wählen Sie die **hidE** -Einstellung zu wählen. Drehen Sie den KNOPF, um EIN- oder AUSzuschalten.



Automatische Schnellvorwärmung
Diese Funktion ermöglicht die automatische Hinzufügung einer Schnellvorwärmung bei den Backsystemen, die dies ermöglichen. Drehen Sie den KNOPF, um die Einstellung **Auto** -Einstellung zu wählen. Wählen Sie On oder OFF.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen



Sabbat
Die Sabbat-Funktion ermöglicht das Warmhalten von Speisen im Backofen, ohne den Backofen ein- oder ausschalten zu müssen. Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl **SAbb**. Wählen Sie Onoder OFF. Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNOPFES. Wenn Sie möchten, dass das Backofenlicht ständig leuchtet, schalten Sie es ein, indem Sie das Symbol berühren.
Berühren Sie die ▷□ Taste, um den Countdown zu starten. **SAbb** erscheint auf der Anzeigeeinheit.
Alle Töne und Bedienungen werden deaktiviert, mit Ausnahme der ⏻ Taste.

INFORMATION!

Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Ofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.



Werkseinstellungen
Diese Funktion ermöglicht das Zurücksetzen des Geräts auf die Werkseinstellungen. **FAct** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF zur Auswahl rES. Drücken Sie die ▷□ Taste bis zum Ende der Animation gedrückt, um sie zu bestätigen.

⚠ WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

Schnelles Vorheizen des Backofens: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es das Rezept oder die Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung verlangen. Wenn Sie die Schnellvorheizfunktion verwenden, schieben Sie die Speisen erst dann in den Ofen, wenn dieser vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Ein schnelles Vorheizen empfiehlt sich bei empfindlichem Fleisch (Lende) und bei Hefe- und Biskuitteigen, die eine kürzere Backzeit benötigen. Das Aufheizen eines leeren Backofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander zuzubereiten oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten.

Gentle Bake: Ermöglicht langsames und kontrolliertes Garen bei niedriger Temperatur. Die Fleischsäfte werden gleichmäßig verteilt und das Fleisch bleibt saftig und zart. Die langsame Garmethode GentleBake eignet sich für zarte Fleischstücke ohne Knochen. Vor dem langsamen Garen das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne gründlich anbraten.

Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind mit einem Sternchen * in der Tabelle versehen. Gerichte, bei denen ein Vorheizen von 10 Minuten ausreicht, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet ** . Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht			°C	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3		200-220	60-70
Kuchen mit Füllung	2		180	60-70
Marmorkuchen	2		170-180	50-60
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	2		170-180	45-55
geöffneter Kuchen, Torte	3		170-180	35-45
Brownies	2		170-180	30-35
Gebäck auf Backblechen				
Strudel	2		180-190	60-70
Strudel, gefroren	2		200-210	34-45
Biskuitroulade	3	 + Backblech mit Wasser	170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	3		160-170 **	20-30
Cupcakes, 2 Ebenen	1, 5		140-150 **	30-45
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		160 *	18-25
Blätterteig-Gebäck	3		200-220	30-45
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		170 *	25-30
Kekse				

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Spritzgebäck	3		150	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 4		140 **	25-45
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 4, 5		135	45-60
Kekse	3		160-180	40-50
Kekse, 2 Ebenen	2, 4		150-160 *	20-25
Baiser	3		80-100 *	120-150
Baiser, 2 Ebenen	2, 4		80-100 *	120-150
Macarons	3		130-140 *	15-20
Macarons, 2 Ebenen	2, 4		130-140 *	15-20
Brot				
Aufgehen und Prüfen	2		40-45	30-45
Brot auf einem Backblech	2	 + Backblech mit Wasser	190-200	40-55
Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen	2, 4		190-200 *	40-55
Dosenbrot	3		190-200	30-45
Dosenbrot, 2 Ebenen	2, 4		200-210	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		270	15-25
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3	 + Backblech mit Wasser	180-200	20-30
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	2, 4		200-210 *	15-20
Toastbrot	5		240	4-6
Belegte Sandwiches	5		240	3-5

Kochtabelle

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300 *	4-10
Pizza, 2 Rostebenen	2, 4		210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2		200-220	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 4		200-220	10-25
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
FLEISCH				
Rind- und Kalbfleisch				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	2		200-210	90-120
Lendenstück, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	2		120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	4		220-230	25-30
Burger, Dicke 3 cm	4		220-230	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		160-170	120-150
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		200-220	100-200
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	3		180-190	90-120
Schweinelende, 400 g	2		80-100 *	80-100
Schweinebraten, langsam gekocht	2		100-120 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	2		120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	4		220-230	20-25

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Geflügel				
Geflügel, 1,2–2,0 kg	2		200-220	60-80
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Geflügel, Brust	2		170-180	45-60
Hähnchenschenkel	3		210-220	25-40
Hähnchenflügel	4		210-220	25-40
Geflügel, Brust, langsam gekocht	3		100-120 *	60-90
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4		230 **	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	4		230-240	12-20
Fischfilet, Dicke 1 cm	4		220-230	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	4		220-230	10-15
Jakobsmuscheln	4		230 *	5-10
Garnelen	4		230 *	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	30-40
Ofenkartoffeln, halbiert	3	 + Backblech mit Wasser	200-210 *	40-50
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	4		210-220 *	20-30

Kochtabelle

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
gemischtes Gemüse, Stücke	3	+ Backblech mit Wasser	190-200	30-40
gefülltes Gemüse	3		190-200	30-40
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 Ebenen	2, 4		190-210	30-40
Hühnermedaillons	4		210-220 *	12-17
Fischstäbchen	2		210-220	15-20
Lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
gewürfeltes Gemüse	2		190-200	20-30
Croissants	3		170-180	18-23
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE				
Kartoffelmoussaka	2		180-190	35-45
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
süßes Soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinierte Gerichte	3		170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	4		240 **	6-9
ANDERES				
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
Kochen in einem Wasserbad	2		150-170 *	/

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

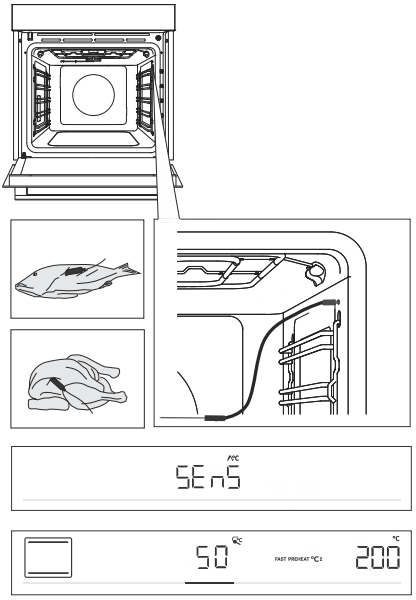
Kochen mit einer Temperatursonde (**BAKE**SENSOR)

(vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.

⚠ WARNUNG!

Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1 Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.

2 Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse in der oberen rechten Ecke vorne im Ofenraum (siehe Abbildung). **SEnS** erscheint auf der Anzeigeeinheit. Um die Funktion zu aktivieren, drehen Sie den KNOPF auf Position On. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion zu deaktivieren. Wählen Sie OFF auf der Anzeigeeinheit aus.

HINWEIS: Um in das **SEnS**-Menü zu gelangen, stoppen Sie den aktuellen Garvorgang und schließen Sie die Sonde an die Buchse an. Wenn Sie die Sonde in die Buchse stecken, werden die zuvor gewählten oder voreingestellten Funktionen am Backofen gelöscht.

3 Wählen Sie das gewünschte System und die Backtemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C) Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur werden auf dem Display angezeigt, die durch Drehen des KNOPFES geändert werden kann. Bestimmen Sie die gewünschte Kerntemperatur des Lebensmittels (im Temperaturbereich von 30 bis 99 °C).

HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.

4 Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der ▷□ Taste.

5 Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. **End** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

Kochen mit einer Temperatursonde (**BAKE**SENSOR)

INFORMATION!

Während des Garvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Kochtemperatur oder die Zieltemperatur des Lebensmittelkerns während des Garvorgangs ändern.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

⚠ WARNUNG!

Entfernen Sie nach dem Gebrauch die Sonde vorsichtig aus dem Koch-/Backgut, ziehen Sie sie aus der Buchse im Ofenraum und reinigen Sie sie.

Wenn SEnS auf der Anzeigeeinheit bei nicht angeschlossener Temperatursonde erscheint, reinigen Sie die Buchse. Versuchen Sie, die Temperatursonde mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

INFORMATION!

Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	blue (roh) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/	/	/	/	82-90
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/	/	/	62-65	/
Thunfisch	/	/	/	55-60	/
Lachs	/	/	/	52-55	/

⚠ WARNUNG!

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.

Geräteäußeres: verwenden Sie heiße Seifenlauge und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie dann die Oberflächen trocken.

Geräteinnenraum: verwenden Sie für hartnäckigen Schmutz herkömmliche Ofenreiniger. Wischen Sie das Gerät bei Verwendung solcher Reinigungsmittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

Zubehör und Führungen: Mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz empfehlen wir das vorherige Einweichen und die Verwendung einer Bürste.

Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.

INFORMATION!

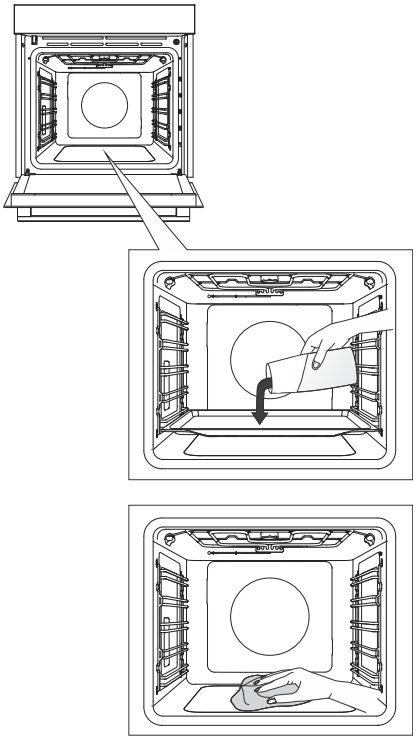
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.

Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion

Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.
Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.
Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.



1 Legen Sie das flache Backblech in die erste Führungsebene und gießen Sie 0,4 Liter heißes Wasser hinein.

2 Berühren Sie die Taste zum Anzeigen zusätzlicher Funktionen auf der Anzeigeeinheit. Drehen Sie den KNOPF zum Symbol . Auf der Anzeigeeinheit werden voreingestellte Werte angezeigt.

3 Das Programm läuft 30 Minuten. Wenn das Programm abgeschlossen ist, wird **End** auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

4 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

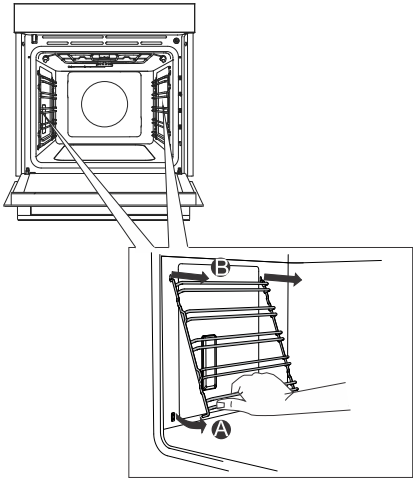
INFORMATION!

Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

⚠ WARNUNG!

Verwenden sie das Aqua Clean-System nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist..

Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen



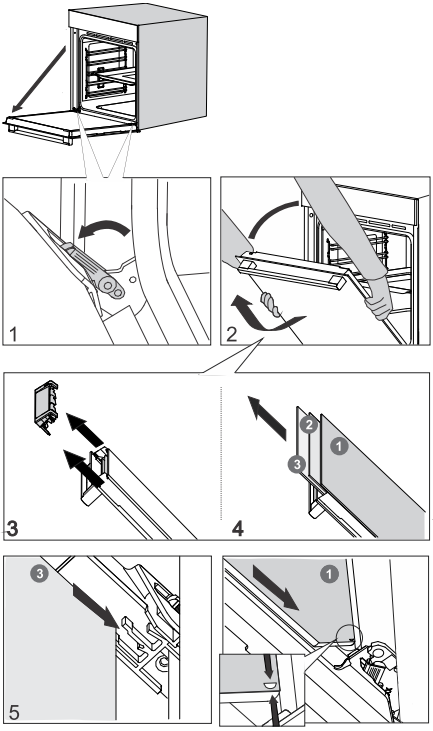
A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

B Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

INFORMATION!

Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.

2 Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Die Türglasscheibe **des Ofens** kann von innen gereinigt werden, muss aber zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Gehen Sie zunächst wie unter Punkt 2 beschrieben vor, entfernen Sie sie jedoch nicht.

3 Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.

4 Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).

5 Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

INFORMATION!

Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.

WARNUNG!

Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür
(vom Modell abhängig)

Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch und sanft schließt.

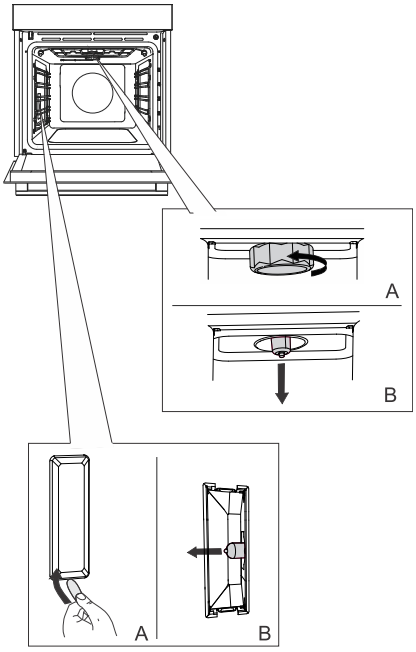
⚠ WARNUNG!

Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und daher nicht von der Garantie abgedeckt. Entfernen Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne alle Zubehörteile aus dem Ofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Schrauben Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Entfernen Sie die Halogenlampe.

2 Entfernen Sie die Abdeckung mit einem flachen Kunststoffwerkzeug. Entfernen Sie die Halogenlampe.

INFORMATION!

Achten Sie darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.
Verwenden Sie Schutzausrüstung, um Verbrennungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG!

Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. **Im Falle eines zweistelligen Fehlercodes, wird ErXX angezeigt.**	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Auf der Anzeige erscheint SEnS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahlvon Anforderungen an den Umgangmit Elektro und Elektro- nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.
Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbietenund auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebunter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager-und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen.Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegebenwird. Wenn ein neuesGerät an einenprivaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich„Wärmeüberträger“„Bildschirmgeräte“ oder„Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzerbeim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols„ durchgestrichene Mülltonne



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

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.
Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

* Heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
** Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
*** Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	25-40	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	135 **	35-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140 **	25-40	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	45-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160-170 **	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	155 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		1,5	140 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	170 *	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160 **	70-120	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

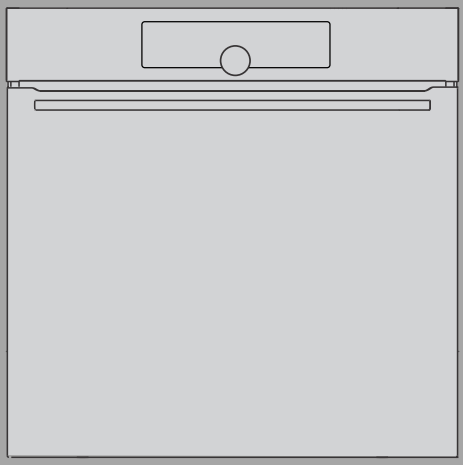
BACKEN						
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene	◯◯	2	160	70-120	
BRATEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	max	4-7	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	25-40 ***	

ATAG

873174-a15

CE

ATAG



INSTRUCTIONS FOR USE
OF A BUILT-IN OVEN
EN

OX6771B

Contents

Introduction 3
Safety precautions 4
Other important safety warnings 6
Appliance description 7
Rating plate – product information 7
Control unit 8
Appliance equipment 9
Control lights 9
Guides 9
Oven door switch 9
Cooling fan 9
Oven equipment and accessories 10
Before first use 11
Switching on for the first time 12
Choosing the settings 13
PROFESSIONAL MODE (pro bake) 13
AUTOMATIC MODE (auto bake) 22
CHOOSING EXTRA FUNCTIONS (extra bake) 25
Locking keys 25
Starting the cooking process 27
End of cooking by touching 28
General settings 29
General tips and advice for baking 31
Cooking table 32
Cooking with a Temperature Probe 37
Recommended doneness levels for different types of meat 39
Cleaning and maintenance 40
Using the Aqua Clean program to clean the oven 41
Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides 42
Removing and replacing the oven door and glass panes 43
Replacing the bulb 45
Troubleshooting table 46
Special warnings and fault reporting 46
Disposal 47
Cooking test 48

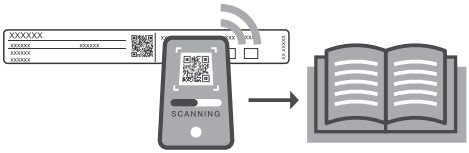
We thank you for your trust and the purchase of our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to make the use of this product easier. The instructions should allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the appliance, or the regional warehouse from which it was supplied. The telephone number can be found on the invoice or on the delivery note.

Instructions for installation and connection are supplied on a separate sheet.

Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.



For more detailed instructions and tips scan the QR code on the rating plate.

The following symbols are used throughout the manual and they have the following meanings:

INFORMATION!

Information, advice, tip, or recommendation

WARNING!

Warning – general danger

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS – CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM FOR FUTURE REFERENCE.

The appliance may only be connected to the power mains by an authorized service technician or expert. Tampering with the appliance or nonprofessional repair thereof may result in risk of severe injury or damage to the product.

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard (only for appliances supplied with connection cord).

This appliance can be used by children aged 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way, and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

For stationary appliances permanently connected to the fixed wiring, compliance with this requirement is deemed to be met if the disconnection instruction incorporated into the fixed wiring complies with AS/NZS 3000 (Australia only).

WARNING: The appliance and some of its accessible parts may become very hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The appliance is not intended to be controlled by external timers or separate remote control system.

Only use the food probe recommended for use in this oven.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance as this may result in an electric shock.

WARNING: Before replacing the light bulb, make sure the appliance has been disconnected from the mains power, in order to prevent the hazard of an electric shock.

Never pour water directly on the bottom of the oven cavity. Temperature differences could result in damage to the enamel coating.

Other important safety warnings

The appliance is intended for household use. Do not use it for any other purpose, such as room heating, drying of pets or other animals, paper, fabrics, herbs etc. As this may lead to injury or fire hazard.

The appliance may only be connected to the power mains by an authorized service technician or expert. Tampering with the appliance or nonprofessional repair thereof may result in risk of severe injury or damage to the product.

We recommend that (due to appliance weight) at least two persons carry and install the appliance.

Do not lift the appliance by holding it by the door handle.

Oven door hinges may be damaged when under excessive load. Do not stand or sit on the open oven door, and do not lean against it. Also, do not place any heavy objects onto the oven door.

If the power cords of other appliances placed near this appliance get entangled in the oven door, they can be damaged, which in turn can result in a short circuit. Therefore, make sure the power cords of other appliances are always at a safe distance.

Make sure the vents are never covered or obstructed in any other way.

Do not line the oven cavity with aluminium foil, and do not place any baking trays or other cookware on the oven bottom. This would obstruct and reduce air circulation in the oven, slow down the baking process, and destroy the enamel coating.

We recommend you avoid opening the oven door during baking, as this increases power consumption and increases condensate accumulation.

At the end of the baking process, and during baking, be careful when opening the oven door, as there is danger of scalding.

To prevent limescale accumulation, leave the oven door open after baking or using the oven, to allow the oven cavity to cool down to room temperature.

Clean the oven when it has completely cooled down.

Eventual mismatches in colour shades between different appliances or components within a single design line may occur due to various factors, such as different angles under which the appliances are observed, different coloured backgrounds, materials, and room illumination.

Do not use the appliance if it is damaged. Unplug the appliance from the power mains and call an authorized service centre.

The oven can be safely used with or without baking pan guides.

Do not store items in the oven, which could cause danger when the oven is switched on.

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.

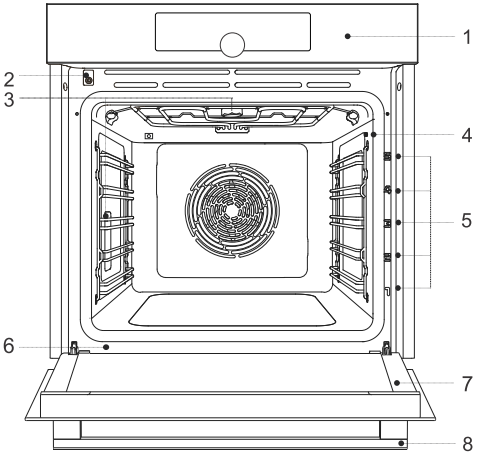
⚠ WARNING!

Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.

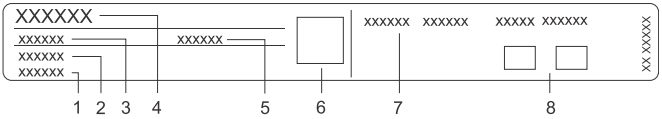
Basic equipment of your appliance includes wire guides, shallow baking tray, and a wire rack.



1. Control unit
2. Door switch
3. Lighting
4. Temperature probe socket
5. Guides – cooking levels
6. Rating plate
7. Oven door
8. Door handle

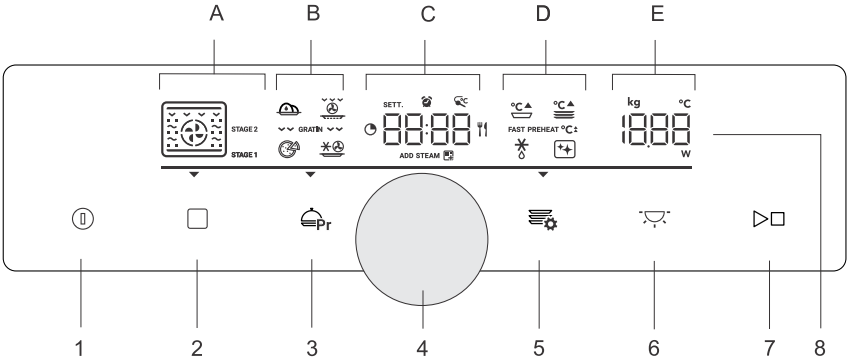
Rating plate – product information

A rating plate with basic information about the appliance is attached to the edge of the oven.



1. Serial number
2. Model
3. Type
4. Brand
5. ID/code
6. QR code (depending on the model)
7. Technical information
8. Compliance labels/symbols

Control unit
(depending on the model)



1. on I off key
2. (pro bake) professional mode key
3. (auto bake) automatic mode key
4. Settings selection and confirmation knob
   - rotate the knob to choose a setting
   - press the knob to confirm the setting
5. (extra bake) key for extra functions and general appliance settings
6. (light) key for switching the oven lighting on and off
7. start I stop key for starting or pausing, and confirming settings
8. Display unit:
   A. baking systems, step mode (STEP)
   B. special baking systems, automatic programs, gratins
   C. clock, timer functions, temperature probe, baking time
   D. special programs, preheating
   E. temperature, weight

——— Illuminated part of the line - displays the currently selected field from A to E.

▼ Arrow - displays the selected basic setting (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMATION!

For better key response, touch the keys with a large area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal (if the function is available).

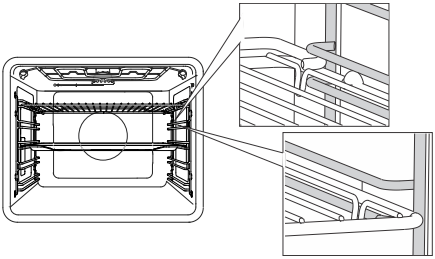
Control lights

Oven light: oven light is switched on when you open or close the oven door, when you switch on the oven, at the end of the baking process, and when you touch the oven light key on the control unit.

Guides

- The guides allow cooking or baking on 5 rack levels.
- The height levels of guides into which the racks can be inserted shall be counted from bottom up.
- Guide levels 4 and 5 are intended for grilling/broiling.
- When inserting equipment, it should be correctly rotated.
- Always push the equipment all the way into the appliance.

Wire guides



In case of wire guides, always insert the wire rack and the baking tray into the slot between the upper and lower part of each guide level.

Oven door switch

(depending on the model)

If the oven door is opened during oven operation, the switch turns off the heater and fan in the oven cavity. When the door is closed, the switch turns the appliance operation back on.

⚠ WARNING!

Using the oven with the door open and the door switch engaged (closed) is not allowed. The oven will signal an error, and it will have to be reset.

Cooling fan

The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing, the door, and the appliance control unit. After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool down the oven.

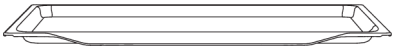
Oven equipment and accessories
(depending on the model)



The **WIRE RACK** is used for grilling/broiling or as support for a pan, baking tray or baking dish with the food you are baking.

INFORMATION!

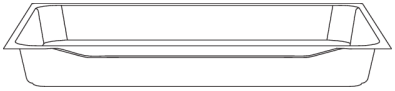
There is a safety latch on the wire rack. Therefore, the wire rack has to be lifted slightly at the front when pulling it out from the oven.



SHALLOW BAKING TRAY is used for flat and small pastry. It can also be used as a drip tray.

WARNING!

The shallow baking tray may deform as it heats up in the oven. Once it cools down, it returns to the initial shape. Such deformation does not affect its function.



The **ALL-AROUND DEEP BAKING TRAY** is used for roasting vegetables and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray.

INFORMATION!

Never insert the all-purpose (or universal) deep baking tray into the first guide during baking.

WARNING!

The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking.

- Remove oven accessories and any packaging (cardboard, polystyrene foam) from the oven.
- Wipe the oven accessories and interior with a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cloths or cleaners.
- Heat an empty oven for approximately one hour with the top and bottom heater system at a temperature of 250 °C. The characteristic "new oven scent" will be released; therefore, ventilate the room thoroughly during this process.

Switching on for the first time

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

First, choose and confirm the following basic settings.

INFORMATION!

Change them by rotating the **KNOB**. To confirm the desired setting, press the **KNOB** or touch the ▷□ key.



1. CLOCK SETTING
Set the clock/time of day. First, set and confirm the minutes; then set and confirm the hours.

INFORMATION!

To set or adjust the clock later on, see chapter Extra functions.



2. ACOUSTIC SIGNAL VOLUME
Medium volume is the default setting. The sign **VoL** and the currently set value for the acoustic signal volume will appear on the display unit. Rotate the KNOB to increase or decrease the key volume.



3. DISPLAY DIMMER
Medium light intensity is the default setting. The sign **brht** and the currently set value for the display light intensity will appear on the display unit. Rotate the KNOB to increase or decrease lighting intensity.

After you confirm the selected settings, the clock will appear on the display unit. The appliance is in standby mode.

The interface allows choosing several operating modes:

- Professional mode (pro bake)
- Automatic mode (auto bake)
- Extra functions (extra bake)
- Step program (STAGE) in the professional mode (pro bake)
- Automatic programs in automatic mode (auto bake)

INFORMATION!

- Rotate the KNOB to scroll through the settings.
- First, confirm the selected setting by pressing the KNOB; then, change the setting.
- Confirm each setting by pressing the KNOB.
- A line and an arrow indicate the location of the parameter that you are looking to set.
- Press the ▷□ key to start the program.
- Operation of the ⏻ key:

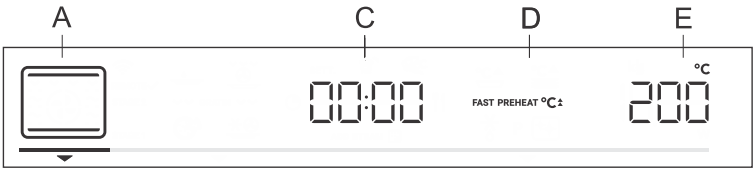
  - brief touch: switch the oven on or off, stop the baking process or function.
  – long touch: the oven switches to low power consumption (power saving) mode.

  No key or KNOB are active, except for the ⏻ key. To switch on the oven, long-touch this key.

□ PROFESSIONAL MODE (pro bake)

This function allows setting the baking parameters – baking system, temperature, fast preheating, and baking time – freely, at the user's discretion.

Touch the □ key and set the following:



A baking system
C program duration
D preheating
E temperature

Additionally, the following can be set:
- timer functions (see chapter Timer functions)
- step baking mode (STAGE) (see chapter step program)
- gratin (GRATIN) (see chapter Starting the cooking process)

Fast preheat

Use the fast preheating function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible.

To activate fast preheating, rotate the KNOB to the setting FAST PREHEAT °C (see image, label D). Confirm the selection. Rotate the KNOB to select the fully lit sign and confirm it. The function is now activated.
When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted. **door** will appear on the display unit. Open the door and insert the food. The program will automatically continue baking with selected settings.

INFORMATION!

When the quick preheating function is activated, delayed start function cannot be used.

CHOOSING THE COOKING SYSTEM

INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.

Symbol	Use
 STEAM +	**HOT AIR** Hot air allows better flow of hot air around the food. This way, it dries out the surface and creates a thicker crust. Use this system to cook meat, pastry and vegetables, and to dry food on a single rack or multiple racks simultaneously. Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface.
	**PIZZA SYSTEM** This system is optimal for baking homemade pizza and pastry with higher water content. Use it to bake on a single rack, when you want the food to be done faster and to be crunchy.
 STEAM +	**EXTRA CRISP (INTENSIVE BAKING)** 1) This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food preparing, resulting in lower calorie content. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for extra crispiness (French fries,chicken nuggets). Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface.
	**GRILL WITH HOT AIR** Hot air allows better flow of hot air around the food. This will dry out the surface. In combination with the grill heater/broiler, this will also result in a more intensive colour. For faster baking of meat and vegetables.
	**TURBO BAKE** For dishes where even crispiness from all sides is desirable. The system is also suitable as the first step in the step baking mode, as it allows quick browning of the surface in the first stage and slow baking in the second stage. The meat will be juicy with a nicely browned crust.

Table continued from last page

Symbol	Use
	LARGE GRILL Use this system to grill large amounts of flat-shaped food like toast, open sandwiches, grill sausages, steaks, fish, skewers etc., as well as for cooking au gratin and for browning the crust. The heaters mounted on the top of the oven cavity evenly heat the entire surface. Maximum allowed temperature: 240 °C
STEAM +	**TOP AND BOTTOM HEATER** [1] Use this system for conventional baking on a single rack, making soufflés, and baking at low temperatures (slow cooking). Steam injection results in better browning and a crunchier crust.
	GENTLE BAKING For gentle and controlled slow cooking of delicate food (soft cuts of meat) and baking pastry with a crunchy bottom.
	TOP AND BOTTOM HEATER WITH FAN For even baking of food on a single rack, and for making soufflés.
	LARGE GRILL WITH FAN For roasting poultry and larger cuts of meat under a broiler.
	LARGE GRILL AND BOTTOM HEATER For faster baking on a single rack and for crisply browning the top of your pastry.
	GRILL WITH BOTTOM HEATER AND FAN For optimum baking of yeast-leavened dough, all types of bread, and for preservation.

[1] *The systems also allow steam injection during baking (see chapter Starting the cooking process).*

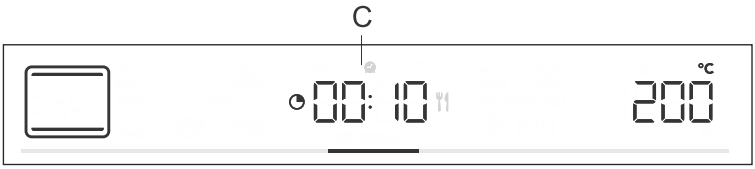
INFORMATION!

In these systems, it is possible to use the gratin function (see chapter Starting the cooking process).

Touch the ▷□ key to start the cooking process. Selected settings will appear on display unit.

TIMER FUNCTIONS

Rotate the KNOB to select the timer functions.



Symbol	Description	Use
	Baking time	In this mode, you can specify the duration of operation for the oven.
	Egg timer	The independent alarm operates independently of the oven operation. After the set time has expired, the appliance does not turn on or off automatically.
	Delayed end	Use this mode when you want the food in the oven to start cooking with a time delay. Enter the duration and desired end time of cooking. The appliance starts automatically and ends its operation at the desired time.

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

The display shows for the duration of operation. Rotate the KNOB to set the desired operating time. Confirm the setting by pressing the KNOB.

Touch the ▷□ key to start baking.

Minute minder setting
The minute minder can be used independently of oven operation. The longest possible setting is 24 hours. During the last minute, the minute minder is displayed in seconds.

Rotate the KNOB to select the symbol and confirm your setting. Rotate the KNOB and set the minute minder duration. Confirm the setting by pressing on the KNOB.

Setting delayed end

INFORMATION!

Delayed start is not possible when the preheating function is activated.

Use this function when you wish to start cooking the food in the oven after a certain period of time. Place the food into the oven, then set the system and temperature. Then, set the program duration and the time when you wish your food done.

Example:
Current time: 12:00 (noon)
Cooking time: 2 hours
End of cooking: at 18:00 (6 p.m.)

The cooking duration symbol will appear on the display unit. Choose the setting and confirm it by pressing the KNOB (in our case, 2:00).

Press the KNOB again and rotate it to select the symbol . Confirm and set the time when you wish your food to be done (in our case, this is 18:00, or 6 p.m.). Desired cooking end time will appear on the display unit (18:00). Confirm the setting by pressing on the KNOB.

Touch the ▷□ key to start baking.

While waiting to be activated, the oven switches to a partial stand-by (the display unit goes dark). The oven will switch on with the selected settings automatically (in our case at 16:00, or 4 p.m.). The oven will switch off at the set time (in our case, this is 18:00, or 6 p.m.).

INFORMATION!

Cooking end time and the clock will alternate on the display unit.

After the set time has expired, the oven stops working automatically. The display will show **End**. An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

⚠ WARNING!

This function is not suitable for food requiring fast preheating.

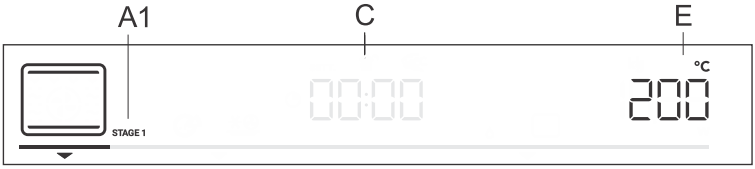
Perishable food should not be kept in the oven for a long time. Before using this mode, check whether the clock on the appliance is accurately set.

INFORMATION!

The select timer function can be reset to 00:00 by long-pressing the KNOB.

STEP PROGRAM

This function allows baking in two steps or stages (two consecutive baking steps are combined in a single cooking process).



A1 first cooking step STAGE1, (STAGE2)
C program duration/end of program (see chapter "Timer Functions")
E temperature/power

Step:STAGE1

In the ☐ mode, set the baking system and temperature. You can also choose the fast preheating function. Then, set the baking duration for STAGE1 (see chapter Timer Functions). Confirm the setting by pressing on the KNOB.

INFORMATION!

In STAGE1, you can set the delayed start; however, if you do so, you cannot activate fast preheating.

Step:STAGE2

Press and hold the ☐ key. STAGE2 (second cooking step) will appear on the display unit (the first one has already been set). Set the baking system, temperature, and duration. Confirm the setting by pressing on the KNOB.

If you wish, you can also modify STAGE1 or STAGE2 before starting them.

Touch the ☐ key and select STAGE1. Now you can change the settings. Then, do the same for STAGE2.

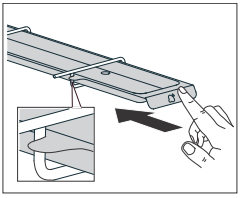
To delete the step mode, press and hold the ☐ key.

key to start baking. The oven first starts to operate with the settings selected for STAGE1. When the STAGE1 is done,STAGE2 is activated.

STEAM INJECTION DURING BAKING

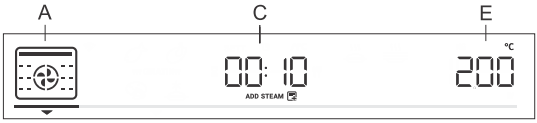
Steam injection results in better browning and a crunchier crust.
Water from the tank drips in a controlled manner into a tray next to upper heaters. This way, just the right amount of steam is generated, resulting in better browning and crunchier crust, while the crumb or core remains springy and fluffy. We recommend using steam injection when baking bread, fresh rolls, sponge rolls, cakes, as well as smaller cuts of poultry and vegetables.

Steam injection during cooking can be used with the following systems: , , . In addition to the system, the display also shows ADD STEAM



1. Selecting the function

Insert the evaporating dish on the right side, under the top of the oven cavity.
Press the key **pro bake** and set:



A cooking system
C programme duration
E temperature

INFORMATION!

This function operates in a temperature range between 150-250 °C.

Preheating in systems with steam injection cannot be set. The corresponding steam effect is achieved if the function is switched on while the oven is still cold.



2. Switching on the function and filling the water tank

Start cooking by pressing ▷□ .
The display will show **Fill**. Fill the water tank (see chapter Filling the water tank below), then press the KNOB to confirm.

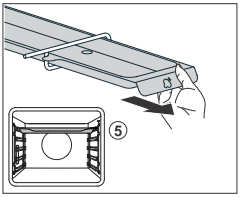
INFORMATION!

While this function is active, you may hear the sound of the pump, which is a part of normal appliance operation.



3. Switching off the function, finishing the cooking process and cleaning the water tank

If there is leftover water in the tank after cooking, the display will show **UnFiL** when the oven cools down, meaning that you should empty the water tank.



Remove food from the oven.

To drain the water from the tank immediately, remove the evaporating dish and insert an all-purpose deep baking tray on the 5th level. Turn the KNOB and select **YES**. The process of emptying the water from the tank begins. When the process is complete, remove the baking tray with water from the oven and wipe the oven dry.

If you want to empty the water tank later, select **No** (see chapter Selecting general settings).

INFORMATION!

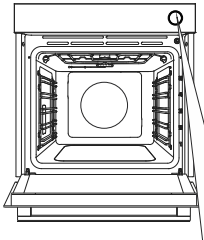
If, when the display shows **UnFiL**, you do not select **YES**, the warning will be displayed again the next time you use the oven.

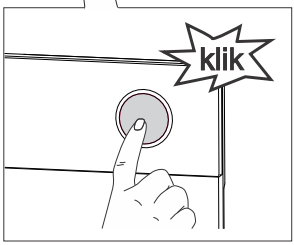
During oven heating, the evaporating tray may deform, but this does not affect its function.

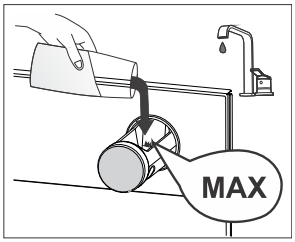
Filling the water tank

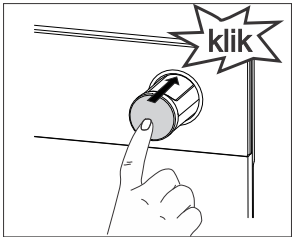
The water tank allows for independent water supply to the steam oven. Water tank capacity is approximately 1.3 dl.

Always fill the tank with clean tap water or bottled water without additives. Water poured into the water tank should be at room temperature, i.e. approximately 20 °C (+/– 10 °C).









1 Remove the water tank from the housing by pressing the knob. When you press the knob, the tank jumps out.

INFORMATION!

The water tank cannot be removed from the appliance.

2 Pour water up to the **MAX** mark on the water tank (sufficient for the entire cooking process).

3 Press the water tank back into the housing as far as it will go (it will click into place).

WARNING!

If you fail to observe the MAX mark on the water tank and add too much water, the excessive water may flow out through a slot between the water tank lid and the water tank, and drip to the floor.

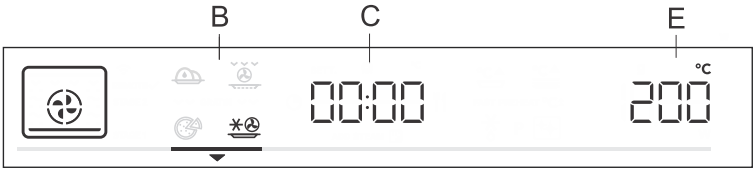
Do not use distilled water, tap water with high chlorine content, or other similar liquids. Use only fresh tap water, softened water or non-carbonated mineral water.

AUTOMATIC MODE (auto bake)

In this mode, you may choose between special baking systems or automatic programs (preset programs for particular types of food).

Special baking systems

Touch the key and set the following:



B special baking systems
C program duration (see chapter Timer functions)
E temperature

Rotate the KNOB and choose your settings. Preset values will be displayed: You can change the temperature and program duration.

Symbol	Use
	BAKING FROZEN FOOD [1] This method allows baking frozen food in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (bakery products, croissants, lasagne, French fries, chicken nuggets), meat and vegetables.
	PIZZA SYSTEM [1] This system is optimal for baking homemade pizza and pastry with higher water content. Use it to bake on a single rack, when you want the food to be done faster and to be crunchy.
	SLOW BAKING [2] For gentle, slow and even cooking of meat, fish and pastry on a single rack. This cooking method will leave the meat with a higher water content, making it juicier and more tender, while pastry will be evenly browned/baked. This system is used in the temperature range between 140 °C and 220 °C.
	EXTRA CRISP (INTENSIVE BAKING) [1] This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food preparing, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for extra crispiness (French fries, chicken nuggets).

[1] *In these systems, it is possible to use the gratin function (see chapter Starting the cooking process).*

[2] *This function is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.*

Fast preheat

Cooking procedures for some dishes in the auto bake mode also include the fast preheating function. The sign will be fully lit. When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted. **door** will appear on the display unit. Open the door and insert the food. The program will automatically continue baking with selected settings.

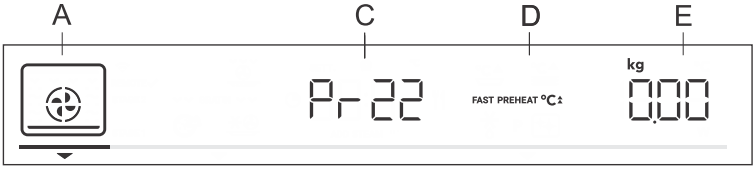
INFORMATION!

When the fast preheat function is activated, delayed start function cannot be used.

Automatic programs

In the automatic mode , you may choose between numerous automatic programs (the appliance will recommend the optimum cooking method, temperature, and cooking duration depending on the type of food specified).

Press and hold the key to display the automatic programs on the display unit (see table). Where possible, you can also set the weight of the food.
Confirm your setting by pressing the KNOB. Touch the ▷□ key to start baking. Preset values will appear on the display unit.



A baking system
C automatic program indication/program duration
D fast preheating
E selected amount

Indication	Program name	Equipment	Level	Preheating	Turning
Pr01	**piped cookies**	shallow baking tray	3	yes	no
Pr02	**cupcakes**	shallow baking tray	3	yes	no
Pr03	**sponge cake**	baking pan/dish on wire rack	2	yes	no
Pr04	**yeast-leavened small pastry**	shallow baking tray	2	yes	no
Pr05	**puff pastry**	shallow baking tray	2	yes	no
Pr06	**apple pie**	baking pan/dish on wire rack	2	no	no
Pr07	**apple strudel**	shallow baking tray	2	no	no
Pr08	**chocolate soufflé**	baking pan/dish on wire rack	3	yes	no
Pr09	**rising and proofing**	shallow baking tray	2	no	no
Pr10	**bread**	shallow baking tray	2	no	no
Pr11	**pork roast**	small baking dish on wire rack	2	no	no

Table continued from last page

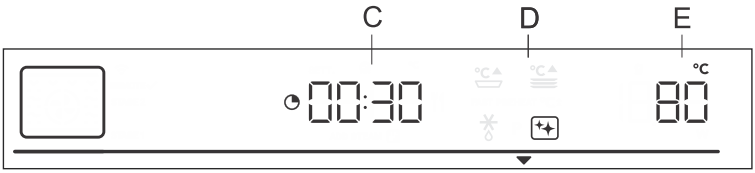
Indication	Program name	Equipment	Level	Preheating	Turning
Pr12	**roasted beef**	small baking dish on wire rack	2	no	no
Pr13	**poultry – whole**	wire rack with a drip tray	2	no	after 2/3 of cooking time
Pr14	**poultry – smaller pieces**	wire rack with a drip tray	3	no	after 2/3 of cooking time
Pr15	**meat loaf**	baking pan/dish on wire rack	2	no	no
Pr16	**oven-baked beef steak**	wire rack with a drip tray	4	no	after 2/3 of cooking time
Pr17	**meat – slow cooking**	small baking dish on wire rack	2	no	no
Pr18	**baked/grilled fish**	wire rack with a drip tray	4	no	after 2/3 of cooking time
Pr19	**baked potatoes – wedges**	shallow baking tray	3	no	no
Pr20	**Vegetable soufflé**	baking pan/dish on wire rack	2	no	no
Pr21	**lasagne**	baking pan/dish on wire rack	2	no	no
Pr22	**homemade pizza**	shallow baking tray	1	yes	no

INFORMATION!

Gratin function can be used with some automatic programs (see chapter Starting the cooking process).

CHOOSING EXTRA FUNCTIONS (extra bake)

Touch the key to display extra functions with their respective preset values on the display unit.



C cooking duration
D program
E preset temperature

Rotate the KNOB and select the program. Preset values will be displayed: Some programs allow setting the temperature and cooking time.

INFORMATION!

Rotate the KNOB to scroll through the programs. Confirm each setting by pressing the KNOB.

Aqua clean
This program allows easy removal of stains from the oven (see chapter Cleaning and Maintenance.)

Defrosting
Use this function to slowly defrost frozen food (cakes, pastry, bread, rolls, and deep-frozen fruit).
Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.

Reheating
This is used to keep warm the food that has already been cooked. You may set the temperature and reheating start and end time.

Plate warming
Use this function to reheat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer. You may set the temperature and reheating start and end time.

Locking keys

To activate the child lock, press and hold (for 5 seconds) the light key . **Loc** will appear on the display unit. When you long-press the light key again, the child lock is deactivated.

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

- If the child lock is activated after a timer function has been set, then the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings.
- When the child lock is activated, cooking or baking systems (modes) or additional functions cannot be changed. The cooking/baking/roasting process can only be stopped or switched off.
- Child lock will remain active after the oven is switched off. To select a new system, the child lock must first be deactivated.

▷□ Start the cooking process by pressing the ▷□ key.
Until the set temperature is reached for the first time, the current and the set temperature will alternate on the display unit. The temperature symbol flashes at first. When the desired temperature is reached, it goes off.

INFORMATION!

If no timer function is selected, cooking time will appear on the display unit. A short acoustic signal is emitted when the oven reaches the selected temperature.

⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ **Extra gratin**
You may only activate this function 10 minutes after the start of the cooking process (the symbol ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ will appear on the display unit).
Press the KNOB to open settings. Rotate the KNOB to the sign ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ and confirm your selection. Rotate the KNOB again and select the fully lit sign. Confirm your selection. The function is now activated. Cooking time of 10 minutes (10:00) will appear on the display unit.
To change the duration, press on the KNOB twice and rotate it to adjust the time (max. 30 min). Confirm your selection.
The function is used in the last stage of the cooking process when you add sauce/wet rub or dry rub onto the food, or when you wish to additionally brown the crust. A golden-brown crust will form on the dish during the gratin process, which protects the food from drying out, while also imparting a more pleasant appearance and better flavour.

INFORMATION!

The function can also be switched off while it is in progress. Rotate the KNOB to the setting ⌄⌄ GRATIN ⌄⌄ and press on the KNOB to confirm. Choose the dimmed sign and confirm it by pressing on the KNOB.

End of cooking by touching

Stop the cooking process by touching the ▷□ key. **End** appears on display unit and an acoustic signal is emitted.

INFORMATION!

After the operation is completed, all timer settings are also stopped and deleted, except for the egg timer. Time of day (clock) will be displayed. The cooling fan will continue to operate for a while.

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

Press and hold the key. **SEtt** will appear on the display unit for a few seconds. Then, the general settings menu will appear.

INFORMATION!

Rotate the KNOB to scroll through the settings. Confirm each setting by pressing the KNOB or the ▷□ key.



Clock display
Rotate the KNOB to set the clock. **CLoc** will appear on the display unit. After confirming, you can choose between the 12h and 24h clock display. Confirm, then set the clock/time of day. First, set the minutes. Confirm, and then set the hours and confirm again.



Acoustic signal volume
Choose between three acoustic signal volume levels. Rotate the KNOB to choose the **VoL** setting. Confirm the setting and set the volume. There are four available volume levels (zero bars – OFF, one, two or three bars).



Display illumination
Choose between three levels of display light intensity. Rotate the KNOB to select the **brht** setting. Confirm your selection and choose lower or higher intensity. There are three available illumination levels (one, two or three bars).



Display unit – night mode
This function will automatically dim the display (switch from high to low display illumination level) during night time (8:00 p.m. to 6:00 a.m.). Choose the **nGht** setting. Rotate the KNOB to switch On or OFF.



Standby
This function switches the clock display on or off. Select the **hidE** setting. Rotate the KNOB to switch On or OFF.



Automatic fast preheating
This function allows automatic addition of fast preheating to the baking systems that allow it.
Rotate the KNOB to select the **Auto** setting. Choose On or OFF.



Sabbath
The Sabbath function allows keeping the food warm in the oven without having to switch the oven on or off.
Rotate the KNOB to select **SAbb**. Choose On or OFF.
Set the duration (between 24 and 72 hours) and temperature. Confirm each setting by pressing the KNOB.
If you wish the oven light to be on all the time, switch it on by touching the symbol.
Touch the ▷□ key to start the countdown. **SAbb** will appear on the display unit.
All sounds and operation will be deactivated, except for the ⏻ key.

INFORMATION!

In case of a power outage, the Sabbath mode will be deactivated and the oven will return to the initial state.



Factory settings
This function allows resetting the appliance to factory settings. **FAct** will appear on the display unit. Rotate the KNOB to select rES. Press the ▷□ key until the end of the animation to confirm.

WARNING!

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

- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking
- Use equipment made of heat-resistant non-reflective materials (supplied baking trays and dishes, enamel-coated cookware, tempered glass cookware). Bright-coloured materials (stainless steel or aluminium) materials reflect heat. As a result, thermal processing of food in them is less effective.
- Always insert the baking sheets and trays to the end of the guides. When baking on the wire rack, place the baking dishes or trays in the middle of the rack.
- For optimum food preparation, we recommend observing the guidelines specified in the cooking table. Choose the lower specified temperature and the shortest specified cooking time. When this time expires, check the results and then adjust the settings as necessary.
- Unless it is absolutely necessary, do not open the oven door during baking.
- Do not place the baking trays directly onto the oven cavity bottom.
- Do not cover the oven cavity bottom or the wire rack with aluminium foil.
- With longer cooking programs, you can switch off the oven approximately 10 minutes before the end of cooking time to make use of the accumulated heat.
- Always place the baking dishes onto the wire rack.
- When cooking according to recipes from older cookbooks, use the bottom and top heater system (as in conventional ovens) and set the temperature 10 °C lower than specified in the recipe.
- If you are using parchment paper, make sure it is resistant to high-temperatures. Always trim it accordingly. Parchment paper prevents the food from sticking to the baking tray and makes it easier to remove the food from the baking tray.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon which will not affect the operation of the appliance. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- When baking directly on the wire rack, insert the all-purpose deep tray one level lower to serve as a drip tray.

Fast preheating of the oven: Only preheat the oven if required by the recipe of in the tables in these instructions for use. If you are using the fast preheating function, do not insert the food into the oven until the oven is fully heated. Temperature has a substantial effect on the final result. Fast preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), and for yeast-leavened and sponge dough that require a shorter baking time. Heating an empty oven consumes a lot of energy. Therefore, if possible, we recommend cooking several dishes in succession, or making several dishes simultaneously.

GentleBake: Allows slow and controlled cooking at a low temperature. The meat juices are distributed evenly, and the meat remains juicy and tender. The GentleBake slow cooking method is suitable for delicate boneless meat cuts. Before slow cooking, sear the meat thoroughly from all sides in a frying pan.

Cooking table

NOTE: Dishes requiring a fully pre-heated oven are indicated with a single asterisk * in the table. Dishes for which a 10-minute pre-heating cycle suffices are indicated with two asterisks ** . In this case, do not use the rapid preheat mode.

Dish			°C	min
PASTRY AND BAKERY PRODUCTS				
pastry/cakes in moulds				
sponge cake	3		200-220	60-70
pie with filling	2		180	60-70
marble cake	2		170-180	50-60
cake with leavened dough, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	2		170-180	45-55
open pie, tart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
pastry on baking trays and dishes				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, frozen	2		200-210	34-45
sponge roll	3	 + baking tray with water	170-180*	13-18
buchteln	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160-170 **	20-30
cupcakes, 2 levels	1, 5		140-150 **	30-45
yeast-leavened small pastry	2		180 *	17-22
yeast-leavened small pastry, 2 levels	2, 4		160 *	18-25
puff pastry	3		200-220	30-45
puff pastry, 2 levels	2, 4		170 *	25-30
cookies/biscuits				

Table continued from last page

Dish			°C	min
piped cookies	3		150	25-40
piped cookies, 2 levels	2, 4		140 **	25-45
piped cookies, 3 levels	1, 4, 5		135	45-60
cookies/biscuits	3		160-180	40-50
biscuits, 2 levels	2, 4		150-160 *	20-25
meringue	3		80-100 *	120-150
meringue, 2 levels	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 levels	2, 4		130-140 *	15-20
bread				
rising and proofing	2		40-45	30-45
bread on a baking tray	2	+ baking tray with water	190-200	40-55
bread on a baking tray, 2 levels	2, 4		190-200 *	40-55
bread in a tin	3		190-200	30-45
bread in a tin, 2 levels	2, 4		200-210	30-45
flatbread (focaccia)	2		270	15-25
fresh bread rolls (Semmel/morning rolls)	3	+ baking tray with water	180-200	20-30
fresh bread rolls (Semmel/morning rolls), 2 levels	2, 4		200-210 *	15-20
toast	5		240	4-6
open sandwiches	5		240	3-5
pizza and other dishes				

Cooking table

Table continued from last page

Dish			°C	min
homemade pizza	1		300 *	4-10
homemade pizza, 2 rack levels	2, 4		210-220 *	25-30
frozen pizza	2		200-220	10-20
frozen pizza, 2 levels	2, 4		200-220	10-25
savoury pie, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MEAT				
beef and veal				
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	2		160-170	130-160
braised beef, 1.5 kg	2		200-210	90-120
sirloin, medium done, 1 kg	2		170-190 *	40-60
beef roast, slow cooked	2		120-140 *	250-300
beef steaks, well done, thickness 4 cm	4		220-230	25-30
burgers, thickness 3 cm	4		220-230	25-35
veal roast, 1.5 kg	2		160-170	120-150
pork				
pork roast, rump, 1.5 kg	3		200-220	100-200
pork roast, shoulder, 1.5 kg	3		180-190	90-120
pork loin, 400 g	2		80-100 *	80-100
pork roast, slow cooked	2		100-120 *	200-230
pork ribs, slow cooked	2		120-140 *	210-240
pork chops, thickness 3 cm	4		220-230	20-25
poultry				

Table continued from last page

Dish			°C	min
poultry, 1.2–2.0 kg	2		200-220	60-80
poultry with stuffing, 1.5 kg	2		170-180	70-90
poultry, breast	2		170-180	45-60
chicken thighs	3		210-220	25-40
chicken wings	4		210-220	25-40
poultry, breast, slow cooked	3		100-120 *	60-90
meat dishes				
meat loaf, 1 kg	2		170-180	60-70
grill sausages, bratwurst	4		230 **	8-15
FISH AND SEAFOOD				
whole fish, 350 g	4		230-240	12-20
fish fillet, thickness 1 cm	4		220-230	8-12
fish steak, thickness 2cm	4		220-230	10-15
scallops	4		230 *	5-10
shrimps	4		230 *	3-10
VEGETABLES				
baked potatoes, wedges	3		210-220 *	30-40
baked potatoes, halved	3	 + baking tray with water	200-210 *	40-50
stuffed potato (jacket potato)	3		190-200	30-40
French fries, home-made	4		210-220 *	20-30
mixed vegetables, wedges	3	 + baking tray with water	190-200	30-40

Cooking table

Table continued from last page

Dish			°C	min
stuffed vegetables	3		190-200	30-40
CONVENTIONAL PRODUCTS – FROZEN				
French fries	3		210-220	20-25
french fries, 2 levels	2, 4		190-210	30-40
chicken medallions	4		210-220 *	12-17
fish fingers	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
diced vegetables	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
BAKED PUDDINGS, SOUFFLÉS AND DISHES AU GRATIN				
potato moussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sweet baked pudding	2		160-180	40-60
sweet soufflé	2		160-180 *	35-45
dishes au gratin	3		170-190	30-45
stuffed tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grilling cheese	4		240 **	6-9
OTHER				
preservation	2		180	30
sterilization	3		125	30
cooking in a bain-marie (double boiler)	2		150-170 *	/
reheating	3		60-95	/
plate warming	2		75	15

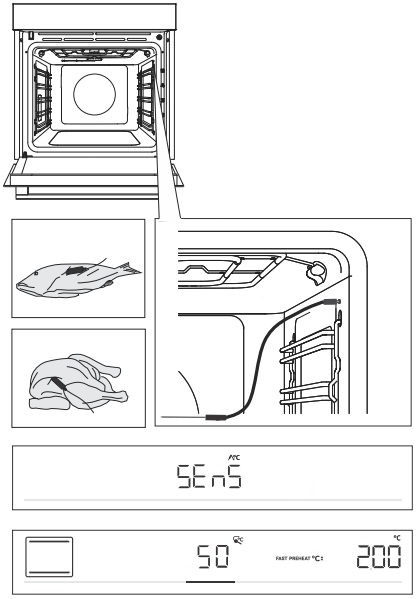
Cooking with a Temperature Probe (**BAKE**SENSOR)

(depending on the model)

The food probe allows for accurate monitoring of the core temperature of the food during cooking.

⚠ WARNING!

The food probe should not be in direct vicinity of the heating elements.



1 Stick the metal end of the probe into the thickest part of the food.

2 Plug the probe plug into the socket located in the upper-right corner at the front of the oven cavity (see figure). **SEnS** will appear on the display unit. To activate the function, rotate the KNOB to position On. Follow the same procedure to deactivate the function. Select OFF on the display unit.

NOTE: To enter the **SEnS** menu, stop the current cooking process and connect the probe to the socket. When you insert the probe into the socket, the previously selected or preset functions on the oven are deleted.

3 Select the desired system and cooking temperature (in the temperature range up to 210 °C) The probe operation symbol and the preset temperature will appear on the display unit, which can be changed by turning the KNOB. Determine the desired final core temperature of your food (between 30 and 99 °C).

NOTE: When using the probe, setting the cooking time is not possible.

4 Confirm the setting by pressing the ▷□ key.

5 When the set core temperature is reached, the oven will stop operating. **End** will appear on the display unit. An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

INFORMATION!

During the cooking process, set and current food core temperature alternate on the display unit. You may change the cooking temperature or the target food core temperature during the cooking process.

Correct use of the probe, by type of food:

- poultry: stick the probe in the thickest part of the breast;
- red meat: stick the probe into a lean part that is not marbled with fat;
- smaller chunks with bone: stick them into an area along the bone;
- fish: stick the probe behind the head, towards the spine.

⚠ WARNING!

After use, carefully remove the probe from the food, unplug from the socket in the oven cavity, and clean it.

If SEnS appears on the display unit when the temperature probe is not connected, clean the socket. Try connecting and disconnecting the temperature probe several times in a row.

INFORMATION!

If you do not use the probe, remove it from the oven.

Recommended doneness levels for different types of meat

Type of food	blue (raw) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
BEEF					
beef, roast	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
beef, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/rump steak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAL					
veal, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veal, rump	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORK					
roast, neck	/	/	/	65-70	75-85
pork, loin	/	/	/	60-69	/
meat loaf	/	/	/	/	80-85
LAMB					
lamb	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MUTTON					
mutton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GOAT MEAT					
goat	/	60-65	66-71	72-76	77-80
POULTRY					
poultry, whole	/	/	/	/	82-90
poultry, breast	/	/	/	/	62-65
FISH AND SEAFOOD					
trout	/	/	/	62-65	/
tuna	/	/	/	55-60	/
salmon	/	/	/	52-55	/

⚠ WARNING!

Before cleaning, unplug the appliance from the power mains and wait for the appliance to cool down.

Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision.

For easier cleaning, oven cavity and baking tray are coated with special enamel for a smooth and resistant surface.

Regularly clean the appliance and use warm water and hand dishwashing liquid to remove larger impurities and limescale. Use a clean soft cloth or sponge cloth.

Appliance exterior: use hot soapsuds and a soft cloth to remove impurities, then wipe the surfaces dry.

Appliance interior: for stubborn dirt and grime, use conventional oven cleaners. When using such cleaners, thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue.

Accessories and guides: clean with hot soapsuds and a damp cloth. For stubborn dirt and grime, we recommend prior soaking and use of a brush.

If the cleaning results are not satisfactory, repeat the cleaning process.

INFORMATION!

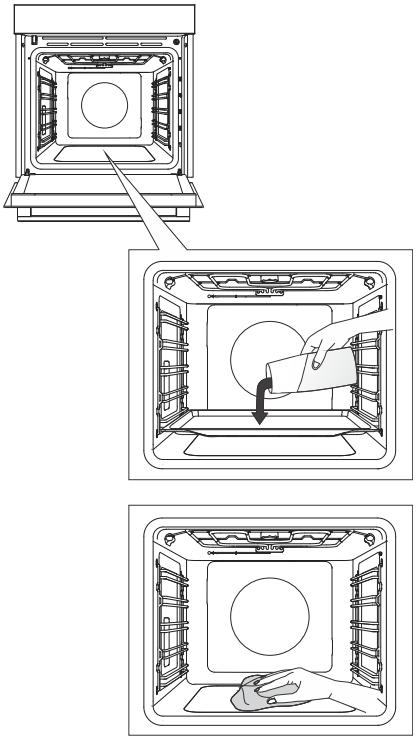
Never use aggressive or abrasive cleaners and accessories (abrasive sponges and detergents, stain and rust removers, scrapers for glass ceramic plates).

Oven equipment is dishwasher-safe.

Food residue (fat, sugar, protein) can ignite during the use of the appliance. Therefore, remove larger chunks of dirt from the oven interior and accessories before each use.

Using the Aqua Clean program to clean the oven

This program makes it easier to remove any stains from inside the oven.
The function is the most effective if used regularly, after each use.
Before running the cleaning program, remove all large visible chunks of dirt and food residues from the oven cavity.



1 Insert the shallow baking tray into the first guide level and pour 0.4 litres of hot water into it.

2 Touch the key to display extra functions on the display unit. Rotate the KNOB to the symbol . Preset values will appear on the display unit.

3 The program will operate for 30 minutes. When the program is complete, **End** will appear on the display unit.

4 When the program is completed, carefully remove the baking tray, using oven mitts (there can still be some water on the baking tray). Wipe down the stains with damp cloth and soapsuds. Thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue.

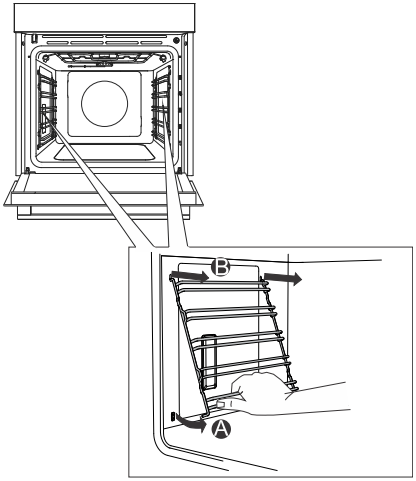
INFORMATION!

If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.

WARNING!

Use the Aqua Clean system when the oven has fully cooled down.

Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides



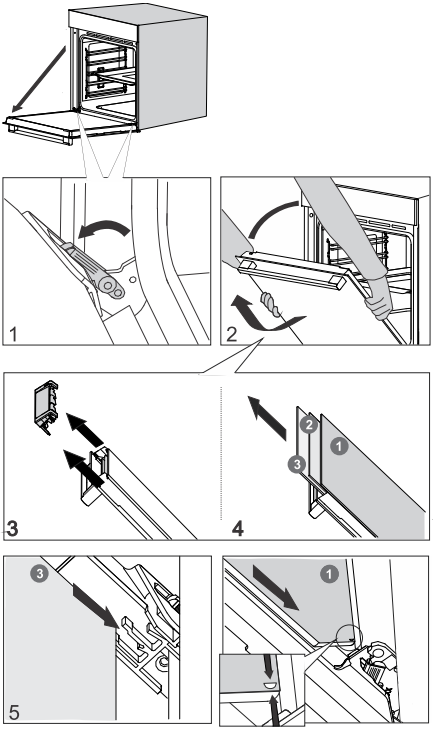
A Hold the guides by the bottom side and pull them towards the center of the oven cavity.

B Remove them from the openings at the top.

INFORMATION!

When removing the guides, take care not to damage the enamel coating.

Removing and replacing the oven door and glass panes



1 First, fully open the door (as far as it will go).

2 Oven door is attached to the hinges with special supports that also include safety levers. Rotate the safety levers towards the door by 90°. Slowly close the door to a 45° angle (relative to the position of the fully closed door); then, lift the door and pull it out.

Oven **door glass pane** can be cleaned from the inside, but it has to be removed from the appliance door first. First, proceed as described under item 2, but do not remove it.

3 Remove the air guide. Hold it on the left- and right-hand side of the door with your hands. Remove it by slightly pulling it towards you.

4 Hold the door glass at the upper edge and remove it. To the same for the second and third glass pane (depending on the model).

5 To replace the glass panes, observe the reverse order.

INFORMATION!

To replace the door, follow the reverse order. If the door does not open or close properly, make sure the notches on the hinges are aligned with the hinge beds.

WARNING!

The oven door hinge can close with considerable force. Therefore, always rotate both safety levers to the support when fitting or removing the appliance door.

Soft door closing and opening

(depending on the model)

Oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the a 75°angle. It allows simple, quiet, and gentle opening and closing of the door. A gentle push (to a 15° angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

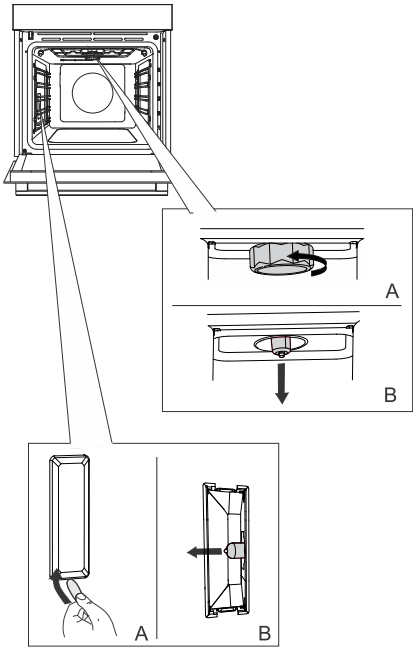
⚠ WARNING!

If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced and the safety mechanism effect is decreased.

Replacing the bulb

The bulb is a consumable and therefore not covered by warranty. Before replacing the bulb, remove all accessories from the oven.

Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W



1 Unscrew and remove the cover (in anti-clockwise direction). Remove the halogen bulb.

2 Use a flat plastic tool to remove the cover. Remove the halogen bulb.

INFORMATION!

Take care not to damage the enamel coating.
Use protection to avoid burning yourself.

⚠ WARNING!

Only replace the light bulb when the appliance is disconnected from power supply.

Special warnings and fault reporting

During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.

Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.

Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an expert or a service technician.

In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.

If the appliance is not operating properly or at all due to inappropriate operation or handling, a visit from a service technician shall not be free of charge, even during the warranty period.

Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.

Following is some advice on rectifying some common problems.

Problem/error	Cause
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb in the oven is described in the chapter Replacing the bulb.
Control unit is not responding, the screen is frozen.	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
Error code ErrX is displayed. **In case of a double-digit error code, ErXX will be displayed.**	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. If the error is still indicated, call a service technician.
The display will show SEnS when the food probe is not connected.	Clean the socket. Try to connect and disconnect the food probe several times in succession.

If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.



Our product packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. Take the product to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct **disposal** of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people, which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

Cooking test

EN60350-1: Only use equipment supplied by the manufacturer.
Always insert the baking tray all the way to the end position on the wire guide. Place pastry or cakes baked in moulds as shown in the image.

* Preheat the appliance to desired temperature. Do not use the rapid preheat mode.
** Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the rapid preheat mode.
*** Turn after 2/3 of cooking time.

BAKING						
Dish	Equipment	mould placement		°C	min	
shortbread – single rack	shallow baking tray		3	150	25-40	
shortbread – single rack	shallow baking tray		3	135 **	35-50	
shortbread – two racks/levels	shallow baking tray		2, 4	140 **	25-40	
shortbread – three racks/levels	shallow baking tray		1, 4, 5	135	45-60	
small cakes – single rack	shallow baking tray		3	160-170 **	20-30	
small cakes – single rack	shallow baking tray		3	155 **	20-30	
small cakes – two racks/levels	shallow baking tray		1,5	140 **	30-45	
small cakes – three racks/levels	shallow baking tray		1, 3, 5	140-150	30-50	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		2	150	45-55	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		2	160	45-55	
sponge cake – two racks/levels	2 × round metal mould, diameter 26cm/wire rack		2, 4	170 *	45-55	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		2	160 **	70-120	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		2	160	70-120	
BROILING						

Table continued from last page

BAKING						
toast	wire rack		5	max	4-7	
beef burgers	wire rack + shallow baking sheet as drip tray		5	230	25-40 ***	

ATAG

873171-a15

CE