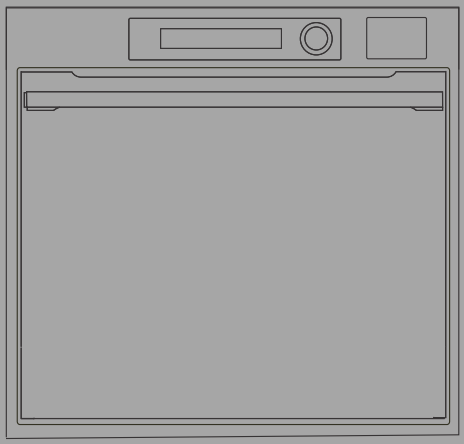
ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING
INBOUWOVEN
NL

CSX84xxD
CSX86xxD

Inhoudsopgave

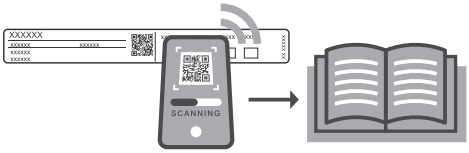
Inleiding 3
Veiligheidswaarschuwingen 4
Veilig gebruik van de magnetron 5
Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen 7
Beschrijving van het apparaat 9
Uitrusting van het apparaat 9
Bedieningspaneel 11
Voor het eerste gebruik 13
Voor de eerste keer inschakelen 13
De oven gebruiken 15
Hoofdmenu 15
Handmatig bereidingsprogramma 16
Bereidingen met magnetron 19
Werkingsduur - Tijdfunctie 21
Plus-menu - aanvullende instellingen 21
Bereidingen met stoom 25
Automatische programma's 28
Extra functies 29
Beginnen met bakken/braden 31
Einde bereiding en oven uitschakelen 32
De algemene instellingen kiezen 33
Wifibeheer 36
Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app 36
Wifi gebruiken 37
De afstandsbediening van de oven beheren 37
Algemene tips en adviezen voor het bakken 39
Bereidingstabel 41
Koken met een temperatuursonde 48
Reiniging en onderhoud 51
De magnetron reinigen 52
Het apparaat reinigen met stoom 52
De draadgeleiders verwijderen en reinigen 54
Vervanging van de lamp 55
Problemen verhelpen 56
Storingstabel 56
Label - informatie over het apparaat 57
Nalevingsinformatie 58
..... 58
Bescherming van het milieu 59
Kooktest 60

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.

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

ConnectLife

Verbind het apparaat met een wifinetwerk en de ConnectLife-app om toegang te krijgen tot alle functies, waaronder extra functies en afstandsbediening.

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.

WAARSCHUWING: Een beschadigd netsnoer of een beschadigde connector mag alleen worden vervangen door de fabrikant, een erkende servicetechnicus of een gekwalificeerde professional. Onjuist gebruik kan leiden tot elektrische schokken, brand of ernstig letsel.

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: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik; vermijd contact met de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij zij voortdurend worden begeleid.

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.

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

Veilig gebruik van de magnetron

WAARSCHUWING: in verband met de extreem hoge temperaturen die ontstaan wanneer het apparaat in de combi-stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken.

WAARSCHUWING: als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

WAARSCHUWING: het is uiterst gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij afdekkingen worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolven.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten bakjes worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke omgevingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels en andere werkomgevingen;
- familieboerderijen;
- faciliteiten voor gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- bed en breakfasts.

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Gebruik geen metalen bakjes voor voedsel of dranken in magnetrons.

Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes de oven in de gaten, aangezien dergelijke verpakkingen kunnen ontbranden.

Verhitting van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd eruptief koken. Wees daarom voorzichtig bij het uitnemen van het bakje of de beker met de verwarmde drank. Plaats om dit te voorkomen tijdens het opwarmen een niet-metalen voorwerp (bijv. een houten, glazen of plastic lepel) in de beker.

Om brandwonden te voorkomen, moet de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding worden geschud of geroerd en moet de temperatuur worden gecontroleerd voordat de voeding wordt gegeven.

Eieren in schaal mogen niet in de magnetron worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen, zelfs na afloop van het verwarmen in de magnetron.

Als u rook waarneemt, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de ovendeur gesloten om eventuele vlammen te doven.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van hot packs of pads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, enz. kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd.

Als u de oven niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Indien het apparaat is ingebouwd in een keukenkast met een deur, moet de kastdeur open staan als het apparaat in gebruik is.

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 in de buurt van de magnetron verstrikt raken in de magnetrondeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich 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 magnetronwanden niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of andere bakjes op de bodem van de magnetron, want dat zou de luchtcirculatie in de magnetron belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emaillaag beschadigen.

Het is raadzaam de magnetrondeur tijdens het bakken niet te openen, omdat dat 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.

Laat het apparaat, alvorens het op de netvoeding aan te sluiten, enige tijd bij kamertemperatuur staan, zodat alle onderdelen zich aan de kamertemperatuur kunnen aanpassen. Als de oven was opgeslagen bij een temperatuur die dicht bij het vriespunt of eronder lag, kan dit gevaarlijk zijn voor sommige onderdelen, met name voor de pomp.

Gebruik het apparaat niet in een omgeving die kouder is dan 5 °C. Als het apparaat onder dergelijke omstandigheden wordt ingeschakeld, kan de pomp beschadigd raken.

Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere soortgelijke vloeistoffen.

Open bij het bakken met stoominjectie altijd de ovendeur volledig zodra het bakproces is voltooid. Als u dit niet doet, kan de stoom die uit de ovenruimte stijgt de werking van de besturingseenheid beïnvloeden.

Na de installatie van het apparaat in de kast moet de plakstrip van het bedieningspaneel worden gehaald. Als dat niet gebeurt, kan dat leiden tot een reservoirstoring.

Houd rekening met de minimumafstand tussen de bovenrand van de oven en het dichtstbijzijnde voorwerp erboven.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van hot packs of pads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, enz. kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

Gebruik altijd ovenwanten om gerechten uit de oven te halen. Sommige potten, pannen of schalen kunnen de warmte van het voedsel absorberen en daardoor zeer heet worden.

Zorg ervoor dat u **alleen kookgerei gebruikt** dat geschikt is voor gebruik in een magnetron. Gebruik geen stalen kookgerei of kookgerei met gouden of zilveren sierranden of versieringen.

Laat geen accessoires of keukengerei in uw oven achter als deze uit staat. Schakel een oven niet in als deze leeg is, om schade aan de oven te voorkomen.

Gebruik geen pannen van porselein, keramiek of aardewerk als deze poreus zijn of als deze pannen aan de binnenkant niet geglazuurd zijn. Eenmaal verhit kan het vocht dat in deze poriën dringt, barsten veroorzaken. Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in een magnetron.

Lees en volg altijd de instructies voor het opwarmen in een magnetron, zoals vermeld op de voedselverpakking.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van voedsel dat alcohol bevat, aangezien er zich in de oven een brandbaar mengsel van alcohol en lucht kan vormen. Wees voorzichtig bij het openen van de deur.

Het gebruik van metalen kookgerei, vorken, lepels, messen of nietjes of sluitingen op diepvriesverpakkingen wordt afgeraden bij het **koken of opwarmen in de magnetron** of een in een combinatie van magnetron en convectie-oven. Roer na het opwarmen het voedsel om of laat het even rusten tot de warmte gelijkmatig is verdeeld.

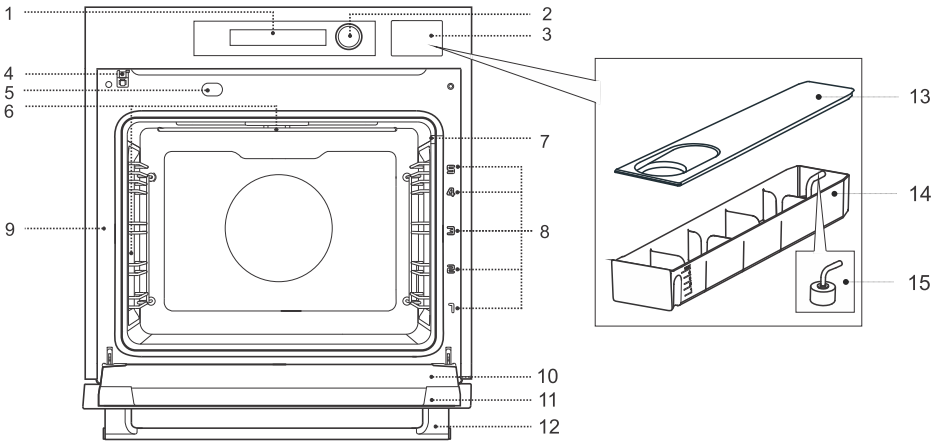
Sluit het apparaat niet aan op de netvoeding als er een ELCB (aardlekschakelaar) in het voedingscircuit is geïnstalleerd.

⚠ 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.

⚠ WAARSCHUWING!

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



1. Bedieningspaneel

2. Instelknop

3. Waterreservoir

4. Deurschakelaar

5. Automatische stoomverwijdering

6. Verlichting

7. Aansluiting temperatuursonde

8. Geleiders - roosterniveaus

9. Label

10. Glas van de deur

11. Magnetrondeur

12. Deurgreep

13. Reservoirafdekking

14. Reservoirhouder

15. Filterschuim

Uitrusting van het apparaat

(afhankelijk van het model)

De deurschakelaar van de oven

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

Geleiders

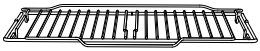
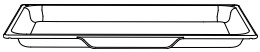
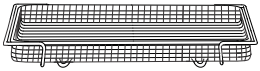
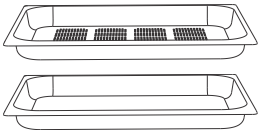
Draadgeleiders - plaats het rooster en de bakplaat altijd in geleiders.

OPMERKING: geleiders - de roosterniveaus worden aangeduid van beneden naar boven.

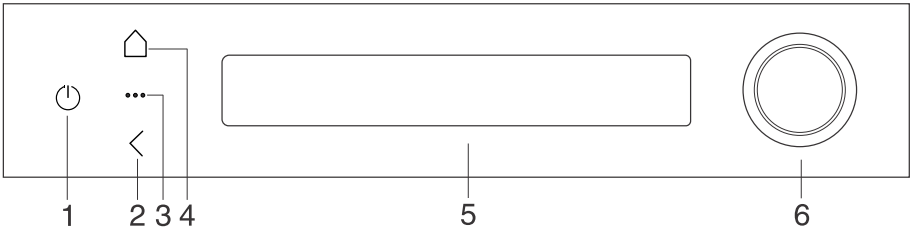
Ovenuitrusting

⚠ WAARSCHUWING!

Het rek, de universele bakplaat, het airfrybakrooster, de roestvrijstalen stoomplaat en andere metalen onderdelen mogen niet worden gebruikt in magnetronstanden.

	**Rooster** - om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal. OPMERKING: wanneer u het rooster in de geleiders plaatst, zorg er dan altijd voor dat het verhoogde gedeelte zich aan de achter- en bovenkant bevindt. Het rooster is voorzien van een veiligheidspin. Daarom moet het, wanneer het uit de magnetron wordt gehaald, aan de voorkant een beetje worden opgetild.
	**Glazen bakschaal** - voor het bereiden van voedsel in alle oven- en magnetronstanden. De schaal kan ook worden gebruikt als opdienschaal.
	**Universele bakplaat** – een handige, veelzijdige bakplaat voor het bakken van gebak en deegwaren, en voor het bereiden van groente en alle soorten vlees. Kan ook worden gebruikt als lekbak.
	**Airfryroosterlade** (bakplaat met gaten) - voor bereidingen met hete lucht en bovenwarmte (airfry). De gaten zorgen voor een betere luchtcirculatie rond het voedsel en helpen het knapperiger te maken.
	**Stoomset (ROESTVRIJ STAAL)** - voor bereidingen met stoom. Plaats de geperforeerde lade op het middelste niveau en de lekschaal een niveau lager.
	**Temperatuursonde** - (FOOD PROBE) Deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Het bereidingsproces stopt automatisch wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

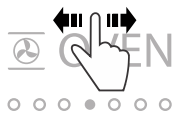
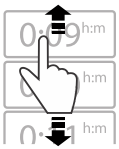
Bedieningspaneel



Toets		Gebruik
1.	⏻	Gebruik de aan-/uittoets om: - de oven in- en uitschakelen - de stand-bymodus inschakelen - de oven geforceerd opnieuw starten - lang indrukken (8 seconden)
2.	<	Gebruik deze toets om: - terug te gaan - het menu sluiten - een menu of functie annuleren
3.	•••	Toets voor overige instellingen
4.	⌂	Hoofdmenu-toets (HOME)
5.	Touchscreen om oveninstellingen te kiezen en de huidige instellingen te bekijken.	
6.	Knop voor het selecteren en bevestigen van de instellingen op het scherm.	

OPMERKING:
Voor betere toetsgevoeligheid raakt u te toetsen in het midden aan met zo veel mogelijk oppervlak van uw vingertop. Bij iedere indruk klinkt er een geluidssignaal (als de functie beschikbaar is).

U kunt de instellingen op het SCHERM selecteren en bevestigen, of u kunt daarvoor de KNOP gebruiken.
Het geselecteerde veld wordt wit.

drukken	vegen links en rechts	vegen omhoog en omlaag	draaien	druk
				

Animaties en kleuren van de instelknop

De instelknop van het apparaat is voorzien van een ledring die de huidige status of werkingsmodus van het apparaat duidelijk aangeeft door middel van verschillende kleuren en animaties.

Kleur op de instelknop	Betekenis
Wit	Geeft aan dat het apparaat in de stand-bymodus staat.
Oranje	Geeft aan dat de gebruiker iets moet doen (bijvoorbeeld een waarschuwing lezen of een bericht bevestigen).
Groen	Geeft aan dat een instelling is bevestigd en dat het apparaat is verbonden met het netwerk.
Rood	Geeft aan dat de basisbereidingsstand of de traditionele ovenstand is geselecteerd.
Blauw	Geeft aan dat het programma voor bereidingen met stoom is geselecteerd.
Paars	Geeft aan dat het programma voor bereidingen met microgolven is geselecteerd.
Turquoise	Geeft aan dat het reinigingsprogramma is geselecteerd.
Rood + blauw	Geeft aan dat programma Combi stoom is geselecteerd.
Rood + paars	Geeft aan dat programma Combi magnetron is geselecteerd.
Het licht brandt ononderbroken: het programma wordt uitgevoerd en de gebruiker hoeft verder niets te doen. **Het licht knippert langzaam**: er worden achtergrondprocessen uitgevoerd of de gebruiker moet iets doen.	

1.	Verwijder magnetronaccessoires en eventuele verpakkingsmaterialen (karton, piepschuim) uit en van de magnetron.
2.	Neem de accessoires, de binnenkant van het apparaat en de reservoirhouder af met een vochtige doek. Gebruik geen ruwe doeken of reinigingsmiddelen.
3.	Schakel de oven in (zie hoofdstuk: *Voor de eerste keer inschakelen*).

Voor de eerste keer inschakelen

Kalibratie na eerste inschakeling - Onboarding

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten op de netvoeding of wanneer het wordt teruggezet op de fabrieksinstellingen, dient u een kalibratieprocedure uit te voeren wanneer u de oven inschakelt.

Het programma begeleidt u door de instellingen om de verbinding met de mobiele app in te stellen tijdens de kalibratie. Wanneer de oven is verbonden met de cloud, worden de datum en tijd automatisch bijgewerkt.

Volg de stappen op het display. Druk op het display eerst op **Let's get started**. Veeg door het menu. Nadat u een instelling hebt geselecteerd, drukt u op **VOLGENDE**.	
1.	**Taalinstelling** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Als de taal waarin de displayteksten worden weergegeven niet de juiste taal voor u is, kunt u een andere taal kiezen.
2.	**Uitleg van de gebruikersinterface** Voor gebruiksgemak geeft het display de toetsnamen weer op het bedieningspaneel.
3.	**Installeren en verbinden met de ConnectLife-app** Het display toont de QR-code om de ConnectLife-app te installeren. Gebruik de app om de oveninstellingen te regelen, in de gaten te houden en op afstand te bedienen vanaf uw smartphone of tablet. Maak verbinding met uw wifinetwerk om softwareupdates te installeren: deze zijn nuttig voor beveiliging, nieuwe functies, optimalisatie en probleemoplossingen. Druk op **Verbinden** en volg de stappen in de app.
4.	**De klok instellen** De tijd, inclusief de tijdzone en -notatie (12- of 24-uurs), kan automatisch worden ingesteld wanneer het apparaat via de app is verbonden met internet. Zonder internetverbinding moet de tijd handmatig worden ingesteld.
5.	**Datum instellen** Selecteer de displayindeling.
6.	**De deur openen - Activeren** Deze functie kan naar wens worden in- of uitgeschakeld. Wanneer de functie is ingeschakeld, kunt u de oven automatisch in- of uitschakelen door simpelweg de deur van de oven te openen.

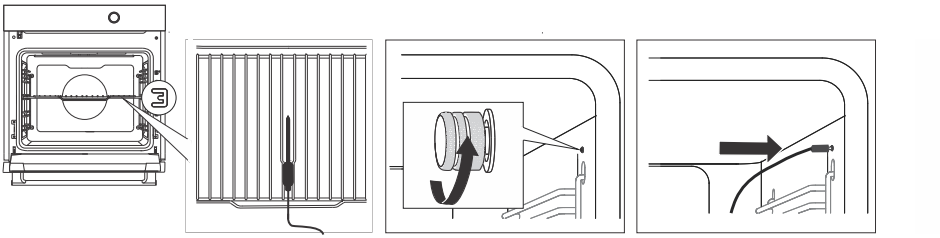
Vervolg tabel vorige pagina

7.	**Kalibratie met de temperatuursonde** De kalibratieprocedure zorgt voor nauwkeurige temperatuurmetingen door afwijkingen (tot ±1 °C) te corrigeren. Als onderdeel van de procedure wordt ook een verhittingsproces uitgevoerd, waarbij resten uit het productieproces en eventuele onprettige geuren worden verwijderd door middel van een speciaal verhittingsprogramma met hoge temperaturen. Hierdoor worden de onprettige geuren niet overgebracht op het voedsel dat wordt bereid in het apparaat.
De totale kalibratietijd is maximaal 4 uur. Mocht u ervoor kiezen de procedure over te slaan, dan zal het apparaat geen pop-upmeldingen meer sturen over het uitvoeren van de procedure. Kalibratie kan op elk gewenst moment worden uitgevoerd via het menu Instellingen. OPMERKING: tijdens het verhittingsproces kunnen er onprettige geuren, of de kenmerkende 'nieuwe geur', uit het apparaat komen. Ventileer de ruimte tijdens het programma grondig.	

Kalibratie met de temperatuursonde

(afhankelijk van het model)

Tijdens het kalibratieproces maakt de temperatuursonde nauwkeurige meting van de temperatuur in het midden van de oven mogelijk.



1.	Verwijder eventuele losse accessoires uit de oven. Plaats het rooster op de derde geleider.
2.	Plaats de sonde in het midden van het rek en laat de punt naar de achterkant van de oven wijzen.
3.	Draai de afdekking van de aansluiting (niet op alle modellen) in de rechterbovenhoek van de voorkant van de oven los en steek de stekker van de sonde in de aansluiting.
4.	Het kalibratieproces duurt in totaal 4 uur. Tijdens de kalibratie mag de ovendeur niet worden geopend.
5.	Er klinkt een geluidssignaal als de kalibratie is afgerond. De sonde kan nu worden uitgeschakeld en veilig worden opgeborgen.
Het kalibratieproces met de temperatuursonde kan worden overgeslagen en op een later moment alsnog worden uitgevoerd via het menu Instellingen.	

Hoofdmenu

Druk op ⌂ om het hoofdmenu met alle functies op het scherm te openen (afhankelijk van het model).

Opmerking: veeg naar links en rechts om door het menu te scrollen. Selecteer de gewenste functie door de toets aan te raken of op de knop te drukken.

Hoofdfuncties
OVEN Dit maakt gelijkmatig bakken en het bereiden van voedsel mogelijk met verschillende bereidingswijzen (zie hoofdstuk: *Handmatig bereidingsprogramma*).
MAGNETRON Snelle toegang tot magnetronfuncties. Deze worden gebruikt om voedsel snel op te warmen, te ontdooien of te koken (zie hoofdstuk: *Magnetron*).
STOOM Snelle toegang tot stoombereidingsstanden. Hiermee is gezonde en gelijkmatige bereiding van voedsel mogelijk en wordt de sappigheid en voedingswaarde van de voeding behouden (zie hoofdstuk: *Stoom*).
COMBI MAGNETRON Snelle toegang tot gecombineerde magnetronfuncties (zie hoofdstuk: *Combimagnetron*).
COMBI STOOM Snelle toegang tot gecombineerde stoomstanden (zie hoofdstuk: *Combimagnetronstanden*).
AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S Dit omvat een lijst met voorgedefinieerde programma's die optimale resultaten leveren voor verschillende typen voedsel en gerechten, verdeeld in de volgende categorieën: één ingrediënt, brood en deegwaren, gerechten, kant-en-klaarmaaltijden en snacks, en favorieten (zie hoofdstuk: *Automatische programma's*).
KOKEN IN FASEN Met deze functie kunt u bereidingen in 3 opeenvolgende stappen instellen en combineren tot één bereidingsproces (zie hoofdstuk *Bereidingen in fasen*).
SNEL KOELEN Met deze functie kunt u snel overschakelen van hoge naar lage temperaturen.
REINIGEN Deze programma's maken het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen (zie hoofdstuk: *Reiniging en onderhoud*).
OPGESLAGEN PROGRAMMA'S In deze modus kunt u programma's selecteren die u eerder hebt opgeslagen. Er kunnen maximaal 50 programma's handmatig worden ingesteld (zie hoofdstuk: *Eigen ovenprogramma's opslaan*).

Vervolg tabel vorige pagina

ONTDOOIEN Wordt gebruikt om bevroren voedsel langzaam te ontdooien (zoals taarten, deegwaren, brood en fruit). Draai de stukken voedsel halverwege de ontdooitijd om en maak ze van elkaar los als ze aan elkaar vast zijn gevroren.
CONSERVEREN Wordt gebruikt om voedsel met hitte te bewerken om de activiteit van micro-organismen en enzymen in het voedsel te verminderen en daarmee de houdbaarheid te verlengen.
NON-FOOD Het wordt gebruikt om bestek, stenen en oshibori (vochtige handdoekjes) op te warmen en flessen te steriliseren. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.
OPWARMEN Het wordt gebruikt om voedsel weer op te warmen en warm te houden. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.

Handmatig bereidingsprogramma

1.	Schakel het apparaat in . Selecteer **OVEN** in het hoofdmenu.
2.	Selecteer de bereidingsstand (zie de onderstaande tabel met selecties van bereidingsstanden; afhankelijk van het model).
3.	Afhankelijk van de geselecteerde bereidingsstand, ziet u instellingen voor: - temperatuur - grillvermogensniveau van 1-5 (indien u de grote grill hebt geselecteerd)
4.	Gebruik de functie snel voorverwarmen als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt brengen. Door aan te raken, kunt u voorverwarmen selecteren. U kunt het ook uitschakelen. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Plaats gerecht, voorverwarmen voltooid** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. **Verwarm standaard snel voor** - De binnenzijde van de oven wordt zo snel mogelijk verwarmd. Tijdens dit proces mag het voedsel niet in de oven worden geplaatst. **Verwarm standaard voor** - De binnenzijde van de oven wordt snel en efficiënt verwarmd. Tijdens dit proces mag het voedsel niet in de oven worden geplaatst. **Verwarm standaard niet voor** - De oven wordt geleidelijk opgewarmd met het ingestelde programma, zodat het voedsel direct kan worden geplaatst voor gelijkmatige bereiding.
5.	U kunt bovendien het volgende instellen: - Duur (zie hoofdstuk: *Werkingsduur - Tijdfunctie*). - + Menu (zie hoofdstuk: *Plus-menu - aanvullende instellingen*).
6.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten.
Opmerking: links op het scherm kunt u op drukken voor meer informatie over de stand.	

Keuze van bak/braad systemen
(afhankelijk van het model)

Symbool	Gebruik
	**Bovenwarmte + onderwarmte** Gebruik deze stand voor conventionele bereidingen op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bereidingen bij lage temperaturen (slow cooking).
	**Bovenwarmte 30 + onderwarmte 70** Het onderste verwarmingselement geeft meer warmte af dan het bovenste. Geschikt voor de bereiding van gerechten op één rooster, zoals vochtige deegwaren, gebak en gerechten waarvan de bodem langer moet bakken.
	**Hete lucht** Hete lucht zorgt voor een betere luchtcirculatie rond het gerecht. Hierdoor droogt het oppervlak beter en ontstaat er een dikkere korst. Voor het braden van vlees, het bakken van cake, het bereiden van groente en het drogen van voedsel op meerdere rekken tegelijkertijd.
	**ECO hete lucht** [1)] Voor het zacht, langzaam en gelijkmatig bereiden van vlees, vis en deegwaren op één niveau. Bij deze bereidingswijze behoudt het vlees een hoger vochtgehalte, waardoor het sappiger en malser blijft. Deegwaren worden er gelijkmatig door gebruind/gebakken. Er wordt een temperatuur tussen 140 en 220 °C gebruikt.
	**Droge hete lucht** Dit zorgt voor een betere stroming van hete lucht rondom het voedsel. In combinatie met vochtextractie zorgt het voor droge lucht waarmee voedsel sneller wordt gebakken en gebruind op één of meer rekken tegelijk.
	**Warme lucht + onderwarmte** Perfect voor het bakken van pizza en deegwaren met een hoger vochtgehalte. Voor bereidingen op één niveau wanneer u uw gerechten knapperig en zo snel mogelijk wilt bereiden.
	**Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator** Voor gelijkmatige bereiding van gerechten op één niveau en voor het maken van soufflés.
	**Kleine grill + hete lucht** Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokant korstje, zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. De bereidingswijze is geschikt voor kleine stukken vlees, vis, groenten en kant-en-klare diepvriesproducten (friet, kipnuggets enzovoort). Voor de beste resultaten is het raadzaam om het voedsel in het apparaat te plaatsen wanneer dat nog koud is. Als het apparaat is voorverwarmd, stel de temperatuur dan tot 20 °C hoger in dan aangegeven op de verpakking van het voedsel.
	Grote grill Voor het bereiden van grote hoeveelheden plat voedsel, zoals geroosterd brood, borrelhapjes, grillworstjes, steaks, vis of spiezen, om te gratineren en om een lekkere, krokante korst te creëren. De verwarmingselementen in de bovenkant van het apparaat verwarmen het hele oppervlak gelijkmatig.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	**Grote grill + ventilator** Voor het roosteren van gevogelte en grote stukken vlees.
	Onderwarmte Geschikt voor het rijzen van deeg en extra garen van de onderkant.

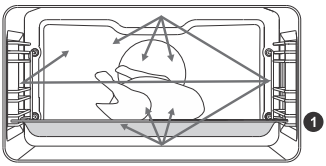
[1] *Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklasse volgens de standaard EN 60350-1.*

Bereidingen met magnetron

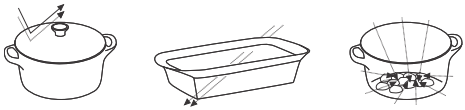
Microgolven worden gebruikt voor het **koken, braden en ontdooien van voedsel**. In een magnetron kan voedsel snel en efficiënt worden bereid zonder dat de kleur of vorm ervan verandert. Microgolven zijn een soort elektromagnetische straling. Dergelijke straling wordt vaak aangetroffen in onze omgeving in de vorm van radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen. De microgolffrequentie ligt in het bereik van 2.450 MHz.

⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik of start de magnetronfunctie nooit als de oven leeg is.



Dit zijn de kenmerken:
- microgolven worden gereflecteerd door metalen,
- microgolven gaan door andere materialen heen,
- microgolven worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij warmte ontstaat.
De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.

Vermogen

Vermogen	Gebruik
1000 W	Snel opwarmen van dranken, water en gerechten met een grote hoeveelheid vloeistof.
750 W	Bereiden van verse of bevroren groenten.
600 W	Smelten van chocolade. Bereiden van vlees en zeevruchten. Bijgerechten koken.
360 W	Opwarmen en koken van delicate gerechten op basis van eieren.
180 W	Ander voedsel ontdooien, boter zachter maken, ijs zachter maken.
90 W	Ontdooien van roomgebak, fruit, groenten en gemalen/gehakt vlees.

Combimagnetron

1.	Schakel het apparaat in . Selecteer de functie **COMBI MAGNETRON** in het hoofdmenu.
2.	Selecteer de stand (zie onderstaande tabel).
3.	Afhankelijk van de geselecteerde bereidingsstand, ziet u instellingen voor: - temperatuur - vermogen - magnetronbereidingstijd - voorverwarmingsopties
4.	U kunt bovendien het volgende instellen: - + Menu (zie hoofdstuk: *Plus-menu - aanvullende instellingen*).
5.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten.

Magnetron

1.	Schakel het apparaat in . Selecteer de functie **MAGNETRON** in het hoofdmenu.
2.	Selecteer de stand (zie onderstaande tabel).
	Instellingen worden weergegeven voor: - magnetronvermogen en bereidingstijd
3.	U kunt bovendien het volgende instellen: - + Menu (zie hoofdstuk: *Plus-menu - aanvullende instellingen*).
4.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten.

Symbool	Gebruik
	**Heet lucht + magnetron** Hete lucht zorgt voor een betere luchtcirculatie rond het gerecht. Hierdoor droogt het oppervlak beter en ontstaat er een dikkere korst. Dit is bedoeld om vlees, gebak en groente sneller te bereiden of bakken. De magnetronfunctie werkt ondersteunend om de bereidingstijd te verkorten.
	**Grote grill + ventilator + magnetron** Voor het sneller garen van gevogelte, vis en grotere stukken vlees. De magnetronfunctie helpt de bereidingstijd te verkorten.
	**Magnetron** Hiermee kan voedsel snel worden opgewarmd, ontdooid en gekookt.
	**Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator + magnetron** Wordt gebruikt om gegratineerde gerechten sneller te bereiden. De magnetronfunctie versnelt het bereidingsproces.
	**Kleine grill + hete lucht + magnetron** Dit is een gezonde versie van frituren die voor een knapperig korstje zorgt zonder toegevoegd vet.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	Met de magnetronfunctie kan voedsel sneller worden bereid.

Werkingsduur - Tijdfunctie

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven.

INFORMATIE!

Als het apparaat is verbonden met de cloud, worden de datum en tijd automatisch ingesteld.

1.	Druk op om de timerfunctie te selecteren.
2.	Selecteer de werkingsduur van de oven.
3.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten.

Plus-menu - aanvullende instellingen

Met de functie + opent u aanvullende instellingen. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.

	Begin | eind Gebruik deze modus als u de bereiding van het voedsel in de oven met een vertraging wilt starten (zie hoofdstuk *Uitgestelde start instellen*).
	Aantal platen Deze functie is beschikbaar wanneer de heteluchtstand wordt gebruikt en maakt het mogelijk om de luchtcirculatie aan te passen aan het aantal bakplaten in het apparaat. De stand past de luchtstroom automatisch aan op basis van de geselecteerde optie en zorgt voor optimale resultaten.
	Gratineer Deze functie wordt tijdens de laatste fase van de bereiding gebruikt, wanneer we een dressing/topping aan het gerecht toevoegen of we de bovenkant iets willen laten bruinen. Wanneer u de gratineerfunctie gebruikt, wordt er een knapperige goudgele korst gevormd op het gerecht, die het beschermt tegen uitdrogen en er tegelijkertijd voor zorgt dat het gerecht er mooier uitziet en een betere smaak heeft (zie hoofdstuk *Gratineren*).
	Voeg stoom toe Stoominjectie tijdens stapsgewijze bereiding wordt toegepast tijdens het bakken van producten zoals brood, broodjes, cake en kleinere stukken gevogelte en groente (zie hoofdstuk *Injectie van stoom*).
	Verminder vocht Deze modus maakt het mogelijk om de deur automatisch te openen en sluiten om tijdens de bereiding het vocht in de oven te laten ontsnappen (zie hoofdstuk: *Vochtigheid in de oven verminderen*).
	Voedselsonde De temperatuursonde maakt het mogelijk om de kerntemperatuur van het voedsel tijdens het koken nauwkeurig in de gaten te houden (zie hoofdstuk: Temperatuursonde).

Vervolg tabel vorige pagina

	**Voeg fase toe** Instelling voor bereidingen met drie stappen, met verschillende parameters (zie hoofdstuk *Bereidingen in fasen*).
	**Sla op** In deze modus kunt u uw favoriete instellingen opslaan (zie hoofdstuk *Eigen ovenprogramma's opslaan*).

Uitgestelde start instellen

INFORMATIE!

Het is niet mogelijk de functie Uitgestelde start in te stellen voor reinigingsprogramma's.

Selecteer in het menu + . Er zijn twee soorten uitgestelde start:

1.	**De starttijd wijzigen** Als u de werkingsduur niet hebt ingesteld in de basisinstellingen, kunt u een vertraagde start instellen. Stel de gewenste starttijd van de bereiding in en bevestig uw keuze.
2.	**De start- of eindtijd wijzigen** Stel eerst de bereidingsduur in in de basisinstellingen. Selecteer in het menu + en stel de tijd in waarop het gerecht klaar moet zijn. Bevestig uw keuze. Het programma berekent automatisch de starttijd van de bereiding.
3.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten. Het scherm geeft de tijd weer dat de bereiding start. De oven schakelt in afwachting van het inschakelen over op de stand-bymodus. De geselecteerde instellingen worden automatisch in- en uitgeschakeld op de geselecteerde tijden.

Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de werking van het apparaat automatisch. Er klinkt een korte pieptoon.
U kunt de geselecteerde instelling opnieuw instellen door op × te drukken.

Gratineren

Deze functie wordt tijdens de laatste fase van de bereiding gebruikt, wanneer we een dressing/topping aan het gerecht toevoegen of we de bovenkant iets willen laten bruinen.

INFORMATIE!

Deze functie kan worden gebruikt als u de bereidingsduur hebt ingesteld.

1.	Selecteer in het menu + .
2.	Stel de werkingsduur van de gratineerfunctie in (max. 15 min). De functie wordt aan het eind van de bereiding geactiveerd wanneer de bereidingstijd is verstreken. Bevestig met ✓ .
3.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten.

Vervolg tabel vorige pagina

4.	De functie kan ook tijdens gebruik worden uitgeschakeld. Zet de bereiding uit door op ‹ te drukken.

⚠ WAARSCHUWING!

Houd de bereiding in de gaten. Bij gebruik van de gratineerfunctie bereikt het apparaat hoge temperaturen.
De gratineerfunctie werkt maximaal 15 minuten. Daarna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Injectie van stoom
Injectie van stoom wordt aanbevolen voor de bereiding van:

- vlees (aan het einde van de bereiding): het vlees blijft sappiger en malser, zonder dat het tijdens de bereiding hoeft te worden bedropen. Soorten vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, lamsvlees, vis, worstjes;
- brood, broodjes: gebruik stoom gedurende de eerste 5 tot 10 minuten van het bakproces. De korst van het brood wordt knapperig en mooi bruin;
- groentesoufflés, lasagne, zetmeelhoudend voedsel, pudding.

1.	Selecteer in het menu + .
2.	Stel de tijd in voor de eerste keer dat de stoom wordt verwijderd en bevestig de instelling. Bevestig met ✓ .
3.	Indien gewenst kunt u een tijd instellen voor de tweede en derde injectie.
4.	Vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk ‘Het waterreservoir vullen’).
5.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten.
U kunt de geselecteerde instelling opnieuw instellen door op × te drukken.	

INFORMATIE!

Stapsgewijze stoominjectie maakt het mogelijk om maximaal drie cycli uit te voeren tijdens het bereidingsproces. Iedere cyclus duurt 5 minuten en overlapt niet met de gratineerfunctie.

Vochtigheid in de oven verminderen
Met deze functie kan de deur tijdens de werking van het apparaat automatisch worden geopend en gesloten. De functie wordt aanbevolen voor wanneer tijdens de bereiding overmatig stoom uit het apparaat moet kunnen ontsnappen, zodat gerechten sneller klaar zijn en een knapperige korst krijgen.

Vochtreductie wordt aanbevolen bij de bereiding van:

- deegwaren (tegen het einde van de bereidingstijd): voor een mooie bruine, krokante korst;
- vlees (tegen het einde van de bereidingstijd): voor een mooi bruin, krokant oppervlak;
- groente: gebruik de functie meerdere keren tijdens de bereiding om overmatig vocht uit het apparaat te laten ontsnappen;

- patat, koekjes en vergelijkbare deegwaren (tegen het einde van de bereidingstijd): voor een betere textuur.

INFORMATIE!

Tijdens de toevoeging van stoom, kan de stoominstelling niet worden aangepast en verschijnt er een waarschuwing op het display.

1.	Selecteer in het menu + .
2.	Stel de tijd in voor de eerste keer dat de stoom wordt verwijderd en bevestig de instelling.
3.	Stel vervolgens een tijd in voor de tweede en de derde keer. Het aantal keer is afhankelijk van de bereidingsduur.
De ovendeur gaat automatisch op de ingestelde tijdstippen open en dicht. U kunt de geselecteerde instelling opnieuw instellen door op × te drukken.	

WAARSCHUWING!

De deur gaat automatisch dicht nadat hij is geopend. De deur met de hand of geforceerd dicht duwen, kan het mechanisme beschadigen.

Bereidingen in fasen

Met deze functie kunt u bereidingen in drie stappen instellen (drie opeenvolgende bereidingsstappen combineren tot één bereidingsproces).

INFORMATIE!

Deze functie kan worden geselecteerd in het menu + of in het hoofdmenu.

1.	**Stap 1** Druk op . U kunt als eerste stap de bereidingsstand, de bereidingstemperatuur en de -duur selecteren. U kunt ook kiezen voor snel voorverwarmen. Bevestig uw selectie. OPMERKING: als u een bereidingsduur selecteert, kunt u de eerste stap ook in de basisinstellingen instellen.
2.	**Stap 2** Selecteer de instellingen voor stap 2 en stap 3. U kunt de stappen ook wijzigen voordat de bereiding wordt gestart.
3.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten. De oven begint eerst bij de instellingen voor stap 1.
OPMERKING: u kunt individuele stappen verwijderen door op × te drukken.	

Eigen ovenprogramma's opslaan

Hiermee kunt u uw favoriete en meestgebruikte instellingen in het geheugen opslaan en later opnieuw gebruiken. Er kunnen maximaal 50 voorinstellingen worden opgeslagen.

1.	**Opslaan in instellingen** Vanuit de instellingen kunt u uw geselecteerde parameters opslaan in uw voorinstellingen zodat u ze de toekomst weer kunt gebruiken. Druk op om het toetsenbord te openen en uw voorinstelling een naam te geven. Er zit geen limiet aan de lengte van de naam. Bevestig de naam met ✓ .
2.	**Instellingen opslaan na afloop van een bereiding.** Nadat de taak is voltooid, geeft het scherm weer. Druk op deze toets om de voorinstelling op te slaan. Het hoofdmenu verschijnt op het scherm.
3.	**Reeds opgeslagen instellingen weergeven** U kunt uw favoriete recepten opnieuw selecteren door naar het hoofdmenu te gaan en **OPGESLAGEN PROGRAMMA'S** te selecteren. De namen van alle opgeslagen recepten worden weergegeven. OPMERKING: u kunt ook de vooraf ingestelde waarden voor al opgeslagen recepten wijzigen en de recepten na de bereiding opslaan onder een nieuwe naam.
4.	**Eerder opgeslagen instellingen verwijderen** Selecteer de voorinstelling. Druk op + en selecteer . U ziet nu een waarschuwing op het scherm. Bevestig uw selectie.

Bereidingen met stoom

Met dit proces wordt precies de juiste hoeveelheid stoom toegevoegd om het oppervlak van het voedsel meer te garen en het voedsel knapperiger te maken, terwijl de binnenkant ervan zacht en luchtig blijft. Het is raadzaam om de stand voor het toevoegen van stoom te gebruiken bij het bakken van voedsel als brood, verse broodjes, cakerollen en sponscake en bij het bereiden van kleine stukken gevogelte en groente.

Combimagnetronstanden

1.	Selecteer de functie **COMBIMAGNETRONSTANDEN** in het hoofdmenu.
2.	Selecteer de stand (zie onderstaande tabel).
	Afhankelijk van de geselecteerde bereidingsstand, ziet u instellingen voor: - temperatuur - duur - voorverwarmingsopties
3.	U kunt bovendien het volgende instellen: - + Menu (zie hoofdstuk: *Plus-menu - aanvullende instellingen*).
4.	Vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk 'Het waterreservoir vullen').
5.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten.

Stoom

Stomen is een gezonde manier om voedsel te bereiden zonder verlies van voedingsstoffen, textuur en smaak. Het is geschikt voor groente, vis, vlees, eieren, pasta en rijst.

Pro Steam

In het Pro Steam-programma wordt de stoomtoevoer automatisch aangepast aan het soort en de hoeveelheid voedsel in het apparaat. De grotere hoeveelheid stoom en het aangepaste temperatuurprofiel zorgen voor uitstekende resultaten bij de bereiding van groente (zoals broccoli of erwten).

1.	Selecteer in het hoofdmenu de functie **STOOM**/ **PRO STEAM**.
2.	Selecteer de stand (zie onderstaande tabel).
3.	Afhankelijk van de geselecteerde bereidingsstand, ziet u instellingen voor: - temperatuur - duur
4.	U kunt bovendien het volgende instellen: - + Menu (zie hoofdstuk: *Plus-menu - aanvullende instellingen*).
5.	Vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk 'Het waterreservoir vullen').
6.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten.

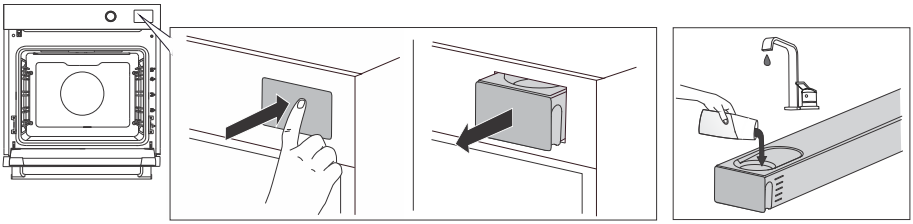
Symbool	Gebruik
	Stoom Door stoom toe te voegen, wordt het vlees sappiger en zachter zonder toevoeging van vet. Geschikt voor het bereiden van groente, eieren, fruit en rijst.
	Pro Steam Geavanceerde technologie voor bereidingen met stoom die zorgt voor snellere resultaten en betere smaken en tegelijkertijd de voedingsstoffen in het gestoomde voedsel behoudt. Geschikt voor alle soorten groente.
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator + stoom Het gerecht wordt verwarmd met de verwarmingselementen boven en onder. De ventilator distribueert de warmte gelijkmatig. De toevoeging van stoom verhoogt de hoeveelheid vocht om ervoor te zorgen dat het voedsel knapperig is aan de buitenkant en zacht in het midden. Deze functie is ideaal voor het bakken van brood en gebak.
	Hete lucht + stoom HOOG: bereiding van vlees, steak en kleinere stukken vlees. MEDIUM: opwarmen van koude/bevroren maaltijden, bereiden van visfilets and het gratineren van groente. LAAG: bereiding van grote stukken vlees (braden van een hele kip), bakken van rijsdeeg (brood e.d.), lasagne, enzovoort. Zorg er altijd voor dat het waterreservoir is gevuld met vers water.

⚠ WAARSCHUWING!

Door de grotere hoeveelheid stoom kan er zich aan het eind van de bereiding een grote hoeveelheid water in de bodem van het apparaat bevinden. Dit is normaal en heeft geen invloed op de goede werking van het apparaat. Het is raadzaam het water na gebruik te verwijderen met een zachte doek.

Het waterreservoir vullen

Met het waterreservoir kan er apart water in het apparaat worden gedaan. Het reservoir heeft een inhoud van ongeveer 1,3 l.



1.	Haal het waterreservoir uit de behuizing door op het klepje te drukken.
2.	Open de afdekking. Vul het reservoir met water. Monteer het reservoir en schenk er schoon water in. Gebruik indien nodig een zachte doek om water van de buitenkant van het reservoir te verwijderen.
3.	Plaats het reservoir helemaal terug in de behuizing. Het display toont het waterniveau in het reservoir (van niveau 0 t/m 5). OPMERKING: als het display waterniveau 0 aangeeft, verschijnt de volgende inscriptie **Vul watertank tot juiste niveau**

Na de bereiding wordt het resterende water van het stoomsysteem naar het waterreservoir gepompt. De afdekking en de houder van het waterreservoir kunnen worden schoongemaakt met gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen.

INFORMATIE!

Controleer of het mechanisme voor het duwen en uittrekken van het waterreservoir volledig werkt bij het openen. Als het slechts gedeeltelijk werkt, is het mogelijk dat het reservoir niet in de eindpositie vastklikt.

⚠ WAARSCHUWING!

Als u meer water in het waterreservoir schenkt dan tot de aanduiding MAX, kan het teveel aan water door de opening tussen de afdekking van het reservoir en het reservoir zelf op de grond lekken.

Water dat in het reservoir wordt geschonken, moet op kamertemperatuur (tussen 10 en 30 °C) zijn. Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere vergelijkbare vloeistoffen. Gebruik alleen vers leidingwater, onthard water of niet-koolzuurhoudend mineraalwater.

Automatische programma's

Met dit programma kunt u kiezen uit een groot aantal recepten die zijn goedgekeurd door chef-koks en voedingsdeskundigen.

1.	Schakel het apparaat in . Selecteer **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** in het hoofdmenu.
2.	Selecteer het type voedsel en vervolgens het gerecht. Bevestig met . Voor elk van de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. Automatische programma's worden verdeeld in de volgende hoofdcategorieën: • **Eén ingrediënt:** programma's die zijn bedoeld voor het bereiden van afzonderlijke ingrediënten zoals vlees, groenten, eieren of fruit. • **Gerechten:** programma's voor gerechten met meerdere ingrediënten, die meer complexe bereiden vergen. • **Bakken:** programma's voor producten zoals brood en verschillende soorten gebak. • **Kant-en-klaarmaaltijden en snacks:** programma's voor bevroren of kant-en-klare gerechten en voorgekookte snacks zoals friet en popcorn. • **Favorieten:** een selectie programma's uit de bovenstaande categorieën die u markeert als favorieten. OPMERKING: voor bepaalde gerechten kunt u ook de programmaparameters wijzigen.
3.	U kunt bovendien het volgende instellen: - + Menu (zie hoofdstuk: *Plus-menu - aanvullende instellingen*).
4.	Het automatische programma maakt het mogelijk om extra functies te kiezen voor het geselecteerde gerecht (*zie latere hoofdstukken*).
Opmerking: links op het scherm kunt u op drukken voor meer informatie over het programma.	

Zoeken

Met de zoekfunctie kunt u zoeken op een woord of deel van een woord, zoals een automatisch programma of een ingrediënt.

1.	Schakel het apparaat in . Selecteer **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** in het hoofdmenu.
2.	Druk op en typ de naam van het gerecht of een deel van de naam van het gerecht waar u naar op zoek bent.
3.	Bevestig uw selectie met .
Er worden al na de invoer van slechts één teken automatisch zoekresultaten weergegeven.	

INFORMATIE!

Als de browser geen relevante resultaten vindt, wordt het bericht 'Geen resultaten' weergegeven.

Toevoegen aan favorieten

Door programma's als favoriet te markeren, hebt u snel toegang tot veel gebruikte instellingen.

1.	Schakel het apparaat in . Selecteer **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** in het hoofdmenu.
2.	Selecteer het type voedsel en vervolgens het gerecht.
3.	Druk op + en selecteer . Bevestig uw selectie.
Selecteer om een voorinstelling te verwijderen.	

INFORMATIE!

De lijst met favorieten wordt in alfabetische volgorde weergegeven.

Aangepast programma

Met deze functie kunt u de programmaparameters aanpassen aan uw voorkeuren.

1.	Schakel het apparaat in . Selecteer **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** in het hoofdmenu.
2.	Selecteer het type voedsel en vervolgens het gerecht.
3.	Druk op + en selecteer . U krijgt opties en voorinstellingen te zien waarmee u de belangrijkste parameters kunt instellen en naar wens kunt aanpassen, zoals temperatuur, stand, vochtigheid en vermogen.
4.	Bevestig uw selectie met ✓ .

INFORMATIE!

Aangepaste instellingen kunnen worden opgeslagen als voorinstellingen.

Extra functies

(afhankelijk van het model)

Een aantal aanvullende functies kunnen worden geselecteerd. Druk op om het hoofdmenu op het scherm weer te geven.

ONTDOOIEN	
	Ontdooien met magnetron Wordt gebruikt om bevroren voedsel (taart, gebak, brood en fruit) snel te ontdooien. Halverwege het ontdooien moeten de voedingsmiddelen worden omgedraaid, omgeroerd en van elkaar gescheiden als ze aan elkaar bevroren waren.
CONSERVEREN	

Vervolg tabel vorige pagina

	**Drogen** De functie is bedoeld voor het drogen van voedsel. Geschikt voor het drogen van fruit en groente.
	**Kruiden drogen** De functie is bedoeld voor het drogen van voedsel. Geschikt voor het drogen van kruiden.
	**Pasteurisatie** De functie voorkomt de groei van bacteriën door het gebruik van hitte. Geschikt voor sappen.
	**Inmaken** Voor het afdichten van potten voor ingemaakt voedsel (zoals compote, jam, appelmoes, tomatensaus, voedsel op zuur, ingemaakte groenten, enzovoort).
NON-FOOD	
	**Borden verwarmen** Gebruik deze functie om borden warm te maken voordat u er gerechten op serveert, zodat de gerechten langer warm blijven. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd instellen voor het verwarmen.
	**Hot stones** Wordt gebruikt om stenen op te warmen. Plaats schone stenen op de bakplaat en plaats deze op het tweede rek.
	**Oshibori** Wordt gebruikt voor het bereiden van vochtige handdoeken. Maak de handdoeken vochtig, rol ze op en plaats ze op een geperforeerde, roestvrijstalen bakplaat.
	**Steriliseren** Voor non-foodartikelen, zoals glazen potten, voedingsflesjes voor baby's enzovoort.
OPWARMEN	
	**Opwarmen met hete lucht** Met deze functie kunnen eerder bereide maaltijden geleidelijk worden opgewarmd. Zorg dat de deur tijdens de werking niet onnodig wordt geopend.
	**Warm houden** Wordt gebruikt om voedsel warm te houden. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.
	**Opwarmen met hete lucht + stoom** Deze functie wordt gebruikt om voorgekookt voedsel opnieuw op te warmen. Door het gebruik van stoom is er geen verlies van kwaliteit omdat smaak en structuur worden behouden zoals bij vers bereide gerechten. Verschillende soorten voedsel kunnen tegelijkertijd worden bereikt zonder dat dat invloed heeft op hun kwaliteit.
Opmerking: met een aantal functies kunt u vooraf ingestelde programma's selecteren.	

Begin met koken door op START ▶ te drukken.

De volgende parameters verschijnen op het display (afhankelijk van de geselecteerde instellingen):

- bereidingsstand
- huidig stoom in de oven
- huidige en ingestelde temperaturen
- magnetronvermogen
- werkingsduur
- uitgestelde start
- waterniveau in het reservoir

Einde bereiding en oven uitschakelen

Wanneer de bereiding is voltooid, wordt op het display **EET SMAKELIJK!** weergegeven. Er klinkt een pieptoon.

U kunt werking ook annuleren door op < te drukken.

Door de knop in te drukken, kunt u een nieuwe instelling selecteren. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.	
Hervat programma	Door dit te selecteren, verlengt u de bereidingstijd met 5 minuten. De duur en de bereidingsstand kunnen worden ingesteld.
Sla op	Met deze modus kunt u de geselecteerde instellingen opslaan bij uw favorieten en ze later opnieuw gebruiken (als u een handmatig bereidingsprogramma heeft gebruikt) (zie hoofdstuk: *Eigen ovenprogramma's opslaan*).
Snel koelen	Met deze modus kunt u snel overschakelen van hoge naar lage temperaturen.
Warm houden	Met deze modus kunt u het warmteniveau in de oven handhaven (het voedsel in de oven blijft warm).
Verwijder stoom wanneer programma eindigt	Het automatisch openen van de deur maakt het mogelijk om automatisch stoom te laten ontsnappen. Opmerking: de schermtekst wordt weergegeven als deze functie niet is geselecteerd in de algemene instellingen (zie hoofdstuk *De algemene instellingen kiezen*).

INFORMATIE!

Nadat de bereiding is voltooid, zal de koelventilator nog enige tijd draaien.

Condensatie in de ovenruimte en op de binnendeur na een bakprogramma is een normaal verschijnsel en heeft geen invloed op het bakresultaat. Na het koken met stoom is het echter in grotere hoeveelheden aanwezig, aangezien het systeem gedurende het hele stoom kookproces water gebruikt. Nadat het programma is voltooid, raden we aan om het aanwezige vocht aan de binnenkant van de oven af te vegen met een doek zodat de oven droog is voor het volgende gebruik.

⚠ WAARSCHUWING!

Als u een stoomstand of een stand met de toevoeging van stoom hebt gebruikt, kan het zijn dat water zich onder in de ovenruimte heeft verzameld. Dit moet na gebruik worden afgeveegd.

⚠ WAARSCHUWING!

Na een stroomstoring of het uitschakelen van het apparaat worden de aanvullende functies bewaard.

Druk op ••• om het selectiemenu te openen.	
	START OP AFSTAND Druk op deze knop om de afstandsbediening te activeren (zie hoofdstuk: Wifigebruik).
	OVENVERLICHTING Druk op deze knop om de ovenverlichting in- of uit te schakelen.
	HERINNERINGEN Het alarm werkt onafhankelijk van de oven. De maximale instelling is 24 uur. U kunt drie verschillende alarmsignalen instellen. Om het alarm uit te schakelen, stelt u de tijd in op 0:00. OPMERKING: als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het alarm actief.
	DISPLAYSLOT - AUTOMATISCH Hiermee wordt de veiligheidsvergrendeling van de toetsen geactiveerd of gedeactiveerd, om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen. Vergrendel het scherm door de toets aan te raken. Als u het scherm wilt ontgrendelen, raakt u het scherm of een willekeurige toets aan. Veeg van links naar rechts op het scherm en druk op de KNOP. • Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet. • Als de vergrendeling is geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, werkt het apparaat normaal, maar is het niet mogelijk om de instellingen te wijzigen. • Wanneer de toetsen zijn vergrendeld, kunt u de bereidingsstanden of aanvullende functies niet wijzigen. U kunt dan alleen de bereiding uitschakelen. • De toetsen blijven ook vergrendeld nadat het apparaat is uitgeschakeld. Als u een nieuwe stand wilt selecteren, moet u de vergrendeling deactiveren.
	INSTELLINGEN Nadat u op de knop hebt gedrukt, kun u kiezen uit verschillende instellingen en kunt u deze aanpassen (zie onderstaande tabel).

Druk op ⚙ om verschillende instellingen te selecteren en aan te passen.	
	TAAL - TIJD Selecteer uw voorkeurstaal, datum en tijd uit de vervolgkeuzelijst.
	BEREIDING U kunt uit verschillende instellingen kiezen: • **VOORVERWARMSTANDAARD** Deze functie activeert **Verwarm standaard snel voor** automatisch, zodat de binnenzijde van de oven zo snel mogelijk wordt opgewarmd, of **Verwarm standaard voor**, zodat de binnenzijde van de oven snel en efficiënt wordt opgewarmd. Als u

Vervolg tabel vorige pagina

	Verwarm standaard niet voor selecteert, wordt de oven wordt geleidelijk opgewarmd met het ingestelde programma, zodat het voedsel meteen in de oven kan worden geplaatst voor gelijkmatige bereiding. • **BEREIDINGSINSTELLINGEN** U kunt kiezen tussen de algemene instellingen of de meest recente instellingen die aan het eind van het gebruik van de oven zijn opgeslagen. • **VERWIJDER STOOM WANNEER PROGRAMMA EINDIGT** Deze functie maakt het mogelijk om de deur automatisch te openen om stoom te laten ontsnappen. • **HERINNERINGEN** U kunt een herinnering selecteren voor wanneer de gewenste temperatuur is bereikt en voor het einde van de bereiding (1 tot 5 minuten). • **KALIBRATIE EN INBRANDEN** Het kalibratieproces duurt 4 uur. U kunt het activeren door op START te drukken.
	**MODI** Nadat u uw selectie hebt bevestigd, ziet u rechts in het menu een kolom met actieve modi. Tik op deze kolom om de instellingen weer te geven die kunnen worden gewijzigd (ECO, NACHTSTAND, SABBAT, WINKELMODUS).
	**BEDIENING** U kunt uit verschillende instellingen kiezen: • **DEUR OPEN - WEKKEN** Selecteer On om altijd het beginscherm weer te geven wanneer de deur wordt geopend. Het stroomverbruik kan toenemen als deze functie is ingeschakeld. • **OPSTARTSCHERM** Selecteer On om het display ook zichtbaar te maken als de oven is uitgeschakeld. • **INACTIEF** Selecteer de tijd dat u wilt dat het scherm aan blijft staan als de oven niet wordt gebruikt. • **ZICHTBAARHEID KLOKSCHERM** Met deze functie kunt u het display overdag in- en uitschakelen. • **SCHERMSLOT** Selecteer On als u wilt dat het display wordt vergrendeld als de oven uitstaat.
	**DISPLAY** Selecteer de gewenste helderheid van het display.
	**GELUID** U kunt uit verschillende geluidsmodi kiezen.
	**VERLICHTING** U kunt de tijdsduur van de verlichting instellen. U kunt de lichtsterkte instellen van 10 tot 100% en de kleurtemperatuur van 2700 tot 5000 K (van warm geel tot koel wit).
	**VERBIND** U kunt de verbinding, ovenconnectiviteit en extra gebruikers instellen.

Vervolg tabel vorige pagina

	WERK BIJ - RESET Met deze functie kunt u de fabrieksinstellingen opnieuw instellen en bijwerken.
	INFO - ONDERSTEUNING De functie helpt de gebruiker met instructies voor het gebruik van en met informatie over het apparaat.

Door  aan te raken, kunt u verschillende functies selecteren en bewerken. De geselecteerde functie wordt gemarkeerd met ✓ .

	SABBAT Met de sabbatfunctie blijft het voedsel in het apparaat warm zonder dat u het apparaat hoeft in en uit te schakelen. Stel de werkingsduur (24 tot 80 uur) en de temperatuur in. Wanneer u op **x** drukt, start het aftellen. Alle geluiden en functies worden gedeactiveerd, behalve de toets **x**. OPMERKING: bij stroomuitval wordt de sabbatmodus gedeactiveerd en keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke staat.
	ECO De ECO-modus is ontwikkeld om het energieverbruik efficiënter te maken door automatisch voorafgedefinieerde ECO-instellingen te gebruiken. Deze functie verlaagt het energieverbruik en behoudt tegelijkertijd volledige functionaliteit voor bereidings- en reinigingsprogramma's. Hij biedt een milieuvriendelijke oplossing, zonder in te leveren op prestaties.
	NACHTMODUS De functie vermindert de helderheid automatisch van een hogere naar lagere intensiteit ***en schakelt het display overdag*** en geluidssignalen uit. Specificeer de begin- en eindtijden om de nachtstand te activeren. Druk op **x** om de nachtstand uit te schakelen.
	DEMOMODUS De demomodus is een instelling waarmee het apparaat de bediening simuleert met virtuele waarden en waarmee u de instellingen kunt wijzigen en opslaan. Wanneer deze modus is gedeactiveerd, worden alle configuraties opgeslagen en werkt het apparaat weer normaal.

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

ConnectLife is een Smart Home-platform dat mensen, apparaten en services met elkaar verbindt. De **Connect**Life-app bevat geavanceerde digitale services en oplossingen waarmee de gebruikers zorgeloos hun apparaten kunnen bewaken en bedienen, smartphonemeldingen kunnen ontvangen en software kunnen bijwerken (de ondersteunde functies kunnen variëren per apparaat en regio/land).

Voor het verbinden van uw slimme apparaat hebt u een eigen wifinetwerk nodig (alleen 2,4GHz-netwerken worden ondersteund) en een smartphone waarop de **Connect**Life-app is geïnstalleerd.

ConnectLife





Scan de QR-code of zoek in de appstore van uw voorkeur naar **Connect**Life om de **Connect**Life-app te downloaden.

1. Installeer de **Connect**Life-app en maak een account.
2. Ga in de **Connect**Life-app naar het menu voor het toevoegen van apparaten en selecteer het juiste type apparaat. Scan vervolgens de QR-code, die u kunt vinden op het typeplaatje van het apparaat. U kunt ook handmatig het AUID-/MV-nummer invoeren.
3. De app leidt u vervolgens door het proces om het apparaat te verbinden met uw smartphone.
4. Als de verbinding tot stand is gebracht, kunt u het apparaat op afstand bedienen met de mobiele app.

INFORMATIE!

Als deze instelling niet beschikbaar is, is uw oven niet uitgerust met een Wi-Fi-module en ondersteunt deze geen internetverbinding.

Wanneer de wifimodule is ingeschakeld en de verbindingen met succes zijn geconfigureerd en gesynchroniseerd, kan het apparaat worden bediend en aangestuurd via een mobiel apparaat en de **ConnectLife**-app.

De wifiverbinding werkt met hetzelfde frequentiebereik als een aantal andere apparaten, zoals magnetronovens en speelgoed met afstandsbediening. Als gevolg hiervan kan er een tijdelijke of permanente storing van de verbinding optreden. In dergelijke gevallen kan de beschikbaarheid van de aangeboden functies niet worden gegarandeerd.

De kwaliteit van de beschikbare functies is sterk afhankelijk van de signaalsterkte. Als de router zich ver van het apparaat bevindt, is de verbinding mogelijk niet betrouwbaar.

Wifi gebruiken

1.	**De wifimodule inschakelen** Open het aanvullende menu. Raak ⚙ aan, selecteer **VERBIND** en vervolgens de optie **VERBIND OVEN**. Schakel de wifiverbinding in door de schakelaar op **ON** te zetten.
2.	**Het apparaat verbinden** Selecteer **VERBIND OVEN**. Druk in het extra menu op ⚙ om 📶 te selecteren. Selecteer vervolgens bij de wifi-instellingen de optie **VERBIND**. Volg de stappen in de **ConnectLife**-app. Wanneer de verbinding tot stand is gebracht, wordt op het display **"De oven is nu verbonden"** weergegeven. Het verbinden kan maximaal 5 minuten duren. OPMERKING: nadat de verbinding tot stand is gebracht, is het apparaat verbonden met het gebruikersaccount in de smartapp.
3.	**Meer gebruikers toevoegen** Gebruik deze instelling om meer gebruikers aan het apparaat toe te voegen met **ConnectLife**. Raak in het aanvullende menu ⚙ aan om 📶 te selecteren. Kies de optie **VERBIND**. Selecteer **VERBIND GEBRUIKER** en vervolgens **PAIR**. Om verder te gaan met het instellen van uw apparaat, volgt u de instructies in de **ConnectLife**-app. Dit proces is beperkt tot 3 minuten.
4.	**Alle aangesloten gebruikers verwijderen** Gebruik deze instelling om alle aangesloten gebruikers te verwijderen uit de **ConnectLife**-app. Raak in het aanvullende menu ⚙ aan om 📶 te selecteren. Selecteer de optie **VERBINDING**. Raak **VERBIND GEBRUIKER** en vervolgens **UNPAIR ALL** aan. Na bevestiging van de selectie, geeft het display **Alle gebruikers/apparaten zijn nu ontkoppeld** weer.
5.	**De wifimodule uitschakelen** Raak in het aanvullende menu ⚙ aan om 📶 te selecteren. Kies de optie **VERBIND OVEN**. Schakel de wifiverbinding uit door de schakelaar op **OFF** te zetten.

💡 INFORMATIE!

Verbinding maken is een eenmalig proces.
Stel de verbinding alleen opnieuw in als u van router wisselt of het wachtwoord op uw plaatselijke netwerk wijzigt.

De afstandsbediening van de oven beheren

⚠ WAARSCHUWING!

De functie voor bewaking op afstand via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van rechtstreeks persoonlijk toezicht op het kookproces in de oven. Controleer altijd regelmatig zelf wat er werkelijk in de oven gebeurt.

Druk in het aanvullende menu op 📡 . Als het apparaat niet met het wifinetwerk is verbonden, wordt de snelkoppeling weergegeven om het apparaat te verbinden. Anders wordt er een menu weergegeven waarmee u de duur van de ovenbediening op afstand, **Altijd aan** of **24 uur** kunt

selecteren. Nadat u een van de opties hebt bevestigd, wordt het volgende pop-upvenster weergegeven **Afstandsbediening is ingeschakeld**.

Het display geeft het -symbool weer om de mogelijk aan te geven via **ConnectLife** de afstandsbediening te gebruiken.

INFORMATIE!

Om veiligheidsredenen zijn sommige functies niet beschikbaar via toegang op afstand.

- Het annuleren of afronden van het bakprogramma of -proces is de enige optie die beschikbaar blijft, ongeacht of de afstandsbediening is ingeschakeld of niet.
- De afstandsbediening wordt uitgeschakeld wanneer er een magnetronstand wordt gebruikt (behalve bij een gecombineerd programma met microgolven).

⚠ WAARSCHUWING!

Zorg er altijd voor dat de oven correct en in overeenstemming met de instructies wordt gebruikt, vooral bij gebruik van de afstandsbediening. Bedien de oven niet via de afstandsbediening, tenzij u zeker weet wat er precies in de oven zit.

Wifistatus op de displayunit				Oorzaak
REMOTE (OFF)		REMOTE (ON)		
				Wifi uitgeschakeld (OFF).
				Symbool knippert: - Wifi is ingeschakeld, maar niet verbonden met de server of met de cloud (inclusief wanneer de verbinding met de router of cloud tijdelijk verbroken is).

Keukengerei

- 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.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- 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.
- Als u een gerecht direct op het rooster bereidt, plaats dan de universele bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

Voedselbereiding

- Als voedsel in de stand **Bovenwarmte + onderwarmte** aan de onderkant niet goed wordt bereid, pas dan de bereidingsstand, temperatuur en tijd aan of gebruik de stand **Bovenwarmte 30 + onderwarmte 70**.
- 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.
- 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.
- 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.

Efficiënt energiegebruik

- Verwarm het apparaat alleen voor als dat wordt aangegeven in het recept of in de tabellen uit deze gebruiksaanwijzing. Als u gebruikmaakt van snel voorverwarmen, plaats dan pas voedsel in het apparaat wanneer het apparaat volledig is opgewarmd, tenzij anders wordt aanbevolen. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie, dus het is raadzaam om waar mogelijk meerdere gerechten na elkaar of tegelijk te bereiden.
- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- 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.

Gebruik van microgolven

- Gebruik geschikt kookgerei (glas, keramiek enzovoort).
- Gebruik voor het bereiden van groente kookgerei met een deksel. Voeg 1 eetlepel water toe per 100 g voedsel.

Algemene tips en adviezen voor het bakken

- Roer het voedsel tijdens het ontdooien of keer het om.

Bereidingstabel

OPMERKING: gerechten waarvoor een volledig voorverwarmde oven nodig is, worden in de tabel aangegeven met één sterretje * en gerechten waarvoor 5 minuten voorverwarmen voldoende is met twee sterretjes ** . Gebruik in dit geval niet de snelle voorverwarmstand.

Gerecht	cm			°C	min
GEBAK- EN BAKKERIJPRODUCTEN					
Gebak/taarten in vorm					
crème caramel	60	3		95	35-50
	45	2			
Biscuit taart	60/45	1		160-170**	30-40
gevulde taart	60	2		170-180	60-80
	45	1			
marmercake	60/45	2		180-190	50-70
cake met gistdeeg, tulband	60/45	1		170-180	50-60
open taart	60	3		170-180	35-45
	40	2			
brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
gebak op bakplaten en schalen					
strudel	60/45	2		170-180	50-60
strudel, bevroren	60/45	2		200-210	80-100
cakerol	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
Tiroolse buchteln	60/45	2		180-190	30-40
biscuits, koekjes					
cupcakes	60	3		140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
met gist gerezen klein gebak	60	3		170-180	20-30
	45	2			

Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
met gist gerezen klein gebak, 2 niveaus	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
bladerdeeg	60	3		190-200	10-20
	45	1			
bladerdeeg, 2 niveaus	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
koekjes/biscuits					
biscuitjes	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
koekjes/biscuits	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
biscuits, 2 niveaus	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
meringue	60	2		80	110-130
	45				
meringue, 2 niveaus	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
macarons	60	3		140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
brood					
rijzen	60	2		35	30-60
	45	1			
bao buns	60	3		100**	10-20
	45	2			
brood op bakplaat	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
brood in een bakblik	60	1		230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-45
platbrood (focaccia)	60/45	2		220 **	20
				180	5-15
verse broodjes (kaiserbroodjes)	60	3		200-210 **	15-25
	45	2			
verse broodjes (kaiserbroodjes), 2 niveaus	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
geroosterd brood	60	5		L5	5-15
	45	4			
plakjes brood	60/45	4		L2	3-10
pizza en andere gerechten					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 roosterniveaus	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
diepvriespizza	60/45	2		210-220	
diepvriespizza, 2 niveaus	60	2+4		210-220	15-20
	45	1+3			15-25
hartige taart, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
burek	60	1		200-210	35-45
	45			200-210	40-50
VLEES					
rund- en kalfsvlees					
rundergebraad (lende, romp), 1,5 kg	60/45	2		160-170	160-190
entrecote, medium done, 1 kg	60/45	2		180-190	35-45

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
gebraden rundvlees, langzaam gegaard	60	2	— —	100-120	150-240
	45	1			
runderlapjes, doorbakken, 3 cm dik	60/45	3	≈	L3	20-30
hamburgers, dikte 3 cm	60	4	≈	L4	30-40
	45	3			
kalfsgebraad, 1,5 kg	60	2	— —	190-200	90-110
	45	1			
varkensvlees					
varkensgebraad, romp, 1,5 kg	60	3	— —	190-200	70-100
	45	2			85-100
varkensgebraad, schouder, 1,5 kg	60	2	— —	190-200	90-110
	45	1			
varkenshaas, 400 g, langzaam gegaard	60	2	— —	100-120	200-300
	45				250-350
varkensgebraad, langzaam gegaard	60	2	— —	100-120	150-240
	45	1			
varkensribbetjes, langzaam gegaard	60	3	— —	120-140	210-310
	45	2			
karbonades, dikte 3 cm	60	4	≈ +	220-230	25-35
	45	3			
gevogelte					
gevogelte, 1,2 - 2,0 kg	60	2	≈ +	210-220	50-70
	45	1			
gevogelte met vulling, 1,5 kg	60/45	2	+	170-180	110-130
gevogelte, borst	60/45	3	+	170-180	60-90
			≈	65	90-120
kippendijen	60	3	≈ +	210-220	35-45
	45	2			

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
kippenvleugels	60	3		210-220	35-45
	45	2			
gevogelte, borst, langzaam gegaard	60	3		100-120	40-80
	45	2			
vleesgerechten					
gehaktbrood, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
grillworst, braadworst	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
hele vis, 350 g	60	4		200-220**	20-30*
	45	3			
visfilet, dikte 1 cm	60	4		210-220	5-15
	45	3			
visfilet, dikte 2 cm	60	4		160-170	15-25
	45	3			
coquilles	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
garnalen	60	4		L4	20-30
	45				15-25
GROENTE					
broccoli, heel, 500 g	60/45	3		100	18-23
broccoli, roosjes, 500 g	60/45	3		100	15-20
erwten, 2,5 kg	60/45	3		100	18-23
bloemkool, roosjes, 500 g	60/45	3		100	15-20
wortelen, heel, 500 g	60/45	3		100	25-30
pompoen, stukken, 500 g	60/45	3		100	35-40
asperges, 500 g	60/45	3		100	15-20

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
gebakken aardappelen, partjes	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
gebakken aardappelen, gehalveerde	60	3		200-220	30-40
	45	2			
gevulde aardappel (gepofte aardappel)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
frietjes, zelfgemaakt	60	3		210-220	15-30
	45	2			
gemengde groenten, plakjes	60	4		200-210	10-20*
	45	3			15-25*
gevulde groenten	60	2		200-210	40-50
	45				
CONVENTIONELE PRODUCTEN – BEVROREN					
frietjes	60/45	2		200-210	30-40*
frietjes, 2 niveaus	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			
kipmedaillons	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
vissticks	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50
in blokjes gesneden groenten	60/45	2		190-200	35-45
croissants	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
GEBAKKEN PUDDING, SOUFFLÉS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN					
aardappelmoussaka	60/45	2		180-190	50-60

Vervolg tabel vorige pagina

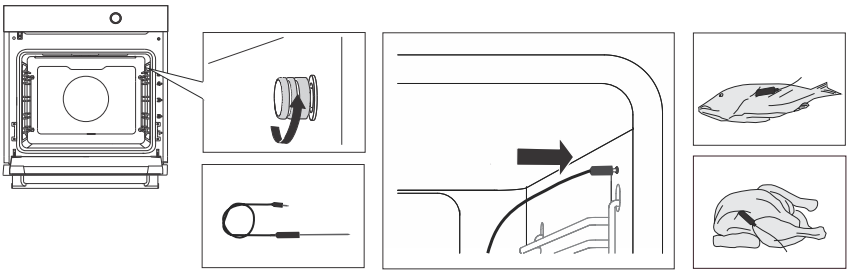
Gerecht	cm			°C	min
lasagne	60/45	2		180-190	45-55
zoete gebakken pudding	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
zoete soufflé	60	3		180 **	16-20
	45	2			
gegratineerde gerechten	60	/		L4-L5	3-10
	45				
gevulde tortilla's, enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
kaas grillen	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

Koken met een temperatuursonde (FOOD PROBE)
(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. OPMERKING: het bereiden met de temperatuursonde kan pas beginnen wanneer het huidige bereidingsproces is onderbroken en de temperatuursonde in de aansluiting is geplaatst. Zodra de temperatuursonde wordt aangesloten, worden de eerder ingestelde functies op de oven verwijderd.
2.	Draai de afdekking van de aansluiting in de rechterbovenhoek van de voorkant van de oven los (afhankelijk van het model van de oven) en steek de stekker van de sonde in de aansluiting. • Druk in de handmatige modus op + en selecteer . Stel de bereidingstemperatuur in (tot 200°C). Bepaal vervolgens de temperatuur in het midden van het voedsel (binnen het bereik van 30 tot 99 °C). • Selecteer in de automatische modus eerst het gerecht en vervolgens het sondeprogramma. De voorinstellingen maken gebruik van een vooraf bepaalde stand, temperatuur en bereidingstijd. U kunt de mate van bruining wijzigen. OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.
3.	Druk op START ▶ om de bereiding te starten. 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.
4.	Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Als u dit niet doet, wordt het geluidssignaal na één minuut automatisch uitgeschakeld.

INFORMATIE!

De temperatuursonde kan niet worden gebruikt wanneer de gratineerfunctie is geactiveerd.

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!

Haal de sonde na gebruik voorzichtig uit het voedsel en de aansluiting, maak hem schoon en draai de afdekking van de aansluiting weer vast.

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

Vervolg tabel vorige pagina

Eten	rood (rauw) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
forel	/	/	/	62-65	/
tonijn	/	/	/	55-60	/
zalm	/	/	/	52-55	58-60

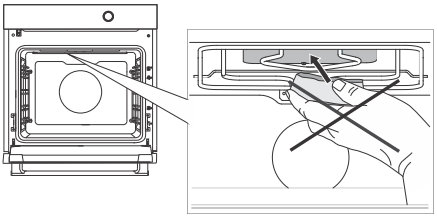
⚠ WAARSCHUWING!

Koppel voor de reiniging het apparaat eerst los van het elektriciteitsnet en wacht tot het 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.
- Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).
- 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.
- De bakplaten en grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

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(e) vuil en aanslag een reiniger voor conventionele ovens. Neem het apparaat na gebruik van een dergelijk reinigingsmiddel grondig af met een natte doek om resten van het middel te verwijderen.
Accessoires en geleiders	Maak deze schoon met warm zeepsop en een vochtige doek. Het is raadzaam hardnekkig vuil eerst te laten weken en vervolgens met een borstel te verwijderen.
Als de reinigingsresultaten niet bevredigend zijn, herhaalt u het reinigingsproces.	



Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, vlekken- en roestverwijderaars voor het schoonmaken van de binnenkant en bovenkant van de oven.

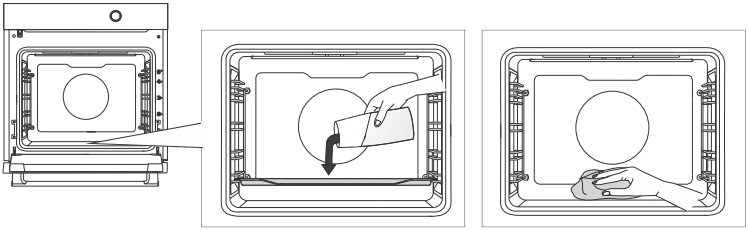
Raak ⌂ aan om het hoofdmenu met de basisfuncties te openen. Selecteer ✧✧ **REINIGEN**.

De magnetron reinigen

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.

⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik de reinigingsfunctie voor de magnetron alleen als de oven volledig is afgekoeld.



1.	Plaats de glazen bakplaat in de eerste geleider en schenk er 0,15 l warm water in.
2.	Selecteer de functie **Magnetron schoonmaken** en druk op START ▶ .
3.	Het programma duurt 8 minuten. Aan het eind van het programma geeft het display **AFGEROND** weer.
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. Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

INFORMATIE!

Trek de uittrekbare geleiders, om ze te reinigen, los en verwijder ze nadat de procedure is voltooid.

De telescopische geleiders kunnen geel worden, meer geluid gaan maken en stijver gaan aanvoelen. Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat of de accessoires. Na herhaaldelijk gebruik zullen ze weer soepel en stil glijden.

Het apparaat reinigen met stoom

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.

⚠ WAARSCHUWING!

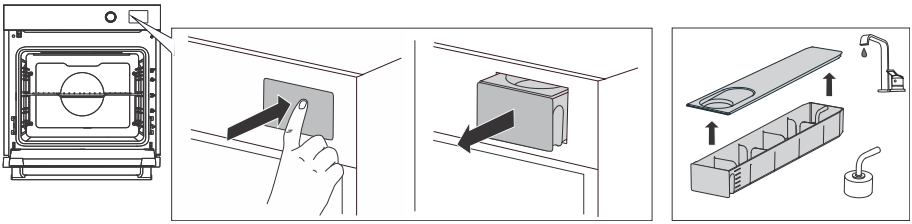
Gebruik het stoomreinigingssysteem alleen als het apparaat helemaal is afgekoeld.

1.	Selecteer de functie **Stoomreiniging** en druk op START ▶ .
2.	Vul het waterreservoir en bepaal de duur.
	U kunt de duur instellen (aanbevolen: 30 minuten).
3.	Druk op START ▶ om het reinigen te starten. Aan het eind van het programma geeft het display **AFGEROND** weer.
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. Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

Het waterreservoir en filterschuim reinigen

⚠ WAARSCHUWING!

Maak het filterschuim elke keer schoon wanneer u het waterreservoir schoonmaakt en ontkalkt.



1.	Haal het waterreservoir uit de behuizing door op het klepje te drukken.
2.	Open de afdekking. Vul het reservoir met water.
3.	De afdekking en het waterreservoir kunnen worden schoongemaakt met gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. WAARSCHUWING: het reservoir is niet vaatwasserbestendig.
4.	Maak de toevoerleiding met het filterschuim schoon onder stromend water. Spoel het schuim schoon, zodat er geen vuil meer op te zien is. Plaats het reservoir na het schoonmaken helemaal terug in de behuizing (er klinkt een korte klik).

INFORMATIE!

Wanneer u het waterreservoir schoonmaakt, bestaat de kans dat het decoratieve rubber er vanaf valt. Als dit gebeurt, kunt u het rubber gewoon weer terugplaatsen.

Het stoomsysteem reinigen

De reiniging hangt af van hoe vaak de stoominjectiefunctie wordt gebruikt en van de hardheid van het gebruikte water.
U kunt zelf bepalen wanneer u de procedure uitvoert, of dit doen wanneer het display een melding weergeeft.
Regelmatig ontkalken is absoluut noodzakelijk, anders kan het apparaat stoppen met werken. Bovendien verlengt regelmatig ontkalken de levensduur van het apparaat en komt het de bereidingsresultaten ten goede.

INFORMATIE!

Als u het stoomsysteem niet wilt reinigen wanneer het apparaat daarom vraagt, kunt u de melding negeren door op ‹ te drukken. Het reinigen kan maximaal drie keer worden geannuleerd. Daarna schakelt het apparaat de stoomfunctie uit tot de procedure is uitgevoerd.

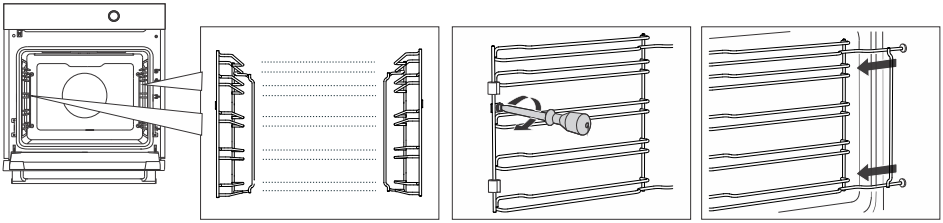
	**Ontkalkingsmiddel** Bereid het ontkalken voor door het meegeleverde ontkalkingsmiddel te mengen met 1 l warm water (circa 50 °C).
	Roer het geheel om het ontkalkingsmiddel op te laten lossen in het water. Schenk het zo verkregen middel in het reservoir.
	**Vers water**

1.	Schakel het apparaat in en selecteer de functie **REINIGEN** in het hoofdmenu.
2.	Selecteer de functie **Ontkalken**.
3.	Vul het reservoir met ontkalkingsmiddel. Raak START ▶ aan om de functie te starten. Het scherm geeft **Het apparaat wordt ontkalkt.** weer.
4.	Wanneer het ontkalken is voltooid, geeft het display nog een keer **Ontkalken is voltooid** weer. Schenk vers spoelwater in het reservoir. Bevestig met ✓ .
5.	Nadat het spoelen is voltooid, geeft het display **Spoelproces afgerond** weer. U kunt nu het reservoir en het apparaat schoonmaken.

De draadgeleiders verwijderen en reinigen

INFORMATIE!

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



1.	Gebruik een schroevendraaier om de schroef los te draaien (u kunt ook een muntje gebruiken dat in de inkeping in de schroefkop past).
2.	Haal de geleiders los uit de gaten in de achterwand.

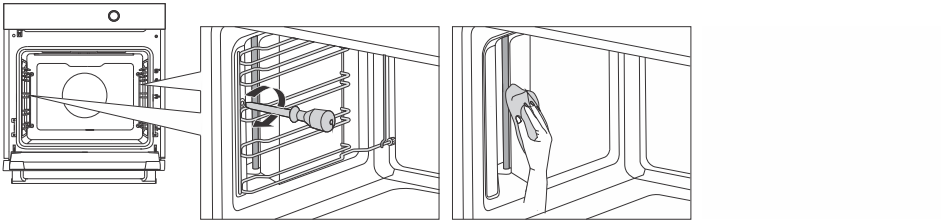
OPMERKING: zorg ervoor dat u de afstandhouders op de draadgeleiders niet kwijtraakt. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug, anders kunnen er vonken ontstaan.

Draai na het reinigen de schroeven op de geleiders weer vast met een schroevendraaier. Zorg er, wanneer u de draadgeleiders terugplaatst, voor dat ze aan dezelfde kant worden bevestigd als vóór de verwijdering.

Vervanging van de lamp

⚠ WAARSCHUWING!

De oven heeft een geïntegreerd ledlampje dat alleen door een bevoegde technicus mag worden vervangen.



1.	De geleiderails losmaken (zie hoofdstuk *De draadgeleiders verwijderen en reinigen*).
2.	Voor minder hardnekkig vuil is reiniging met een vochtig doek voldoende. In het geval van hardnekkige vlekken, kan het ledlampje worden schoongemaakt met een speciale ovenreiniger.

Problemen verhelpen

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.

Storingstabel

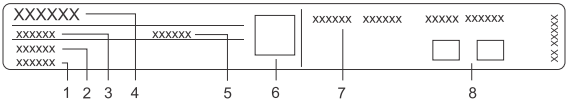
Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.	Houd de aan-/uittoets 8 seconden ingedrukt tot het scherm is gereset. 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.
Op het display wordt de fout Err X weergegeven. **Bij dubbelcijferige foutcodes wordt op het display Err XX 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.
Er ontstaan vonken in het apparaat.	Zorg ervoor dat alle lampafdekkingen goed vastzitten en dat alle afstandhouders op de draadgeleiders zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de geleiders in de oven correct zijn geplaatst.
Er komt stoom uit de deur van het apparaat.	Controleer of de afdichting van de deur goed in de deurgroef is geplaatst. Plaats de afdichting goed als dat niet het geval is.

Vervolg tabel vorige pagina

Storing/fout	Oorzaak
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.	

Label - informatie over het apparaat

Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd. Precieze informatie over type en model van het apparaat vindt u ook in de garantiedocumentatie.



1. Serienummer
2. Model
3. Type
4. Merk
5. Code/ID
6. QR-code
7. Technische informatie
8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen

Type radioapparatuur:	Ingebouwde wifi-/Bluetooth Low Energy-module
Wifi	
Frequentiebereik.:	2412 ~ 2472 MHz
Maximaal uitgangsvermogen:	19.99 dBm EIRP
Maximale antenneversterking:	3.26 dBi
Bluetooth	
Frequentiebereik:	2402 ~ 2480 MHz
Drageruitgang:	10,00 dBm
Emissietype:	F1D

Het bedrijf verklaart dat het apparaat met de functie Connectlife voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU. De gedetailleerde verklaring van conformiteit is in te zien op het webadres https://auid.connectlife.io van de pagina van uw apparaat onder de aanvullende documenten.



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 totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
** Verwarm het apparaat gedurende 5 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
*** Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
1) Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN

Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing	cm		°C	min	
biscuits/koekjes – één rooster	universele bakplaat		60	3	140-150**	25-35	
			45	2	140**	30-45	
biscuits/koekjes – één rooster	universele bakplaat		60	3	140-150	30-40	
			45	2	120-130**	40-55	
koekjes - twee roosters/niveaus	universele bakplaat		60	2,4	135***	40-50	
			45	1,3	140	40-50	
cupcakes – één rooster	universele bakplaat		60	3	160-170***	20-30	
			45	2	150-160**	25-35	
cupcakes – één rooster	universele bakplaat		60	3	155-165***	20-30	
			45	2	160-170***	25-35	
cupcakes – twee roosters/niveaus	universele bakplaat		60	2,4	140-150	40-50	
			45	1,3	160-170**	40-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		60	1	160***	25-35	
			45	2	160***	25-35	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	155-165	25-35	

Vervolg tabel vorige pagina

BAKKEN							
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	
BRADEN							
geroosterd brood	rooster		60/45	5	max	5-15	
Burgers[1)]	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		60/45	4	max	30-45	

THERMISCHE VERWERKING MET MICROGOLVEN					
Gerecht	Uitrusting		≃ ≃ W	min	
custardcrème, 1000 g	glazen ovenschaal, 25 x 25 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	1	360	25-35	
Biscuit taart	ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	1	360	15-25	
gehaktbrood, 900 g	glazen ovenschaal, 25 x 12,5 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	1	600 360	10 10-15	
gemalen vlees ontdooien, 500 g	glazen bakplaat	1	180 90	8 13-18	
frambozen ontdooien, 250 g	glazen ovenschaal, zonder deksel + glazen bakplaat	1	180	6-9	

BEREIDINGEN MET GECOMBINEERDE STANDEN						
Gerecht	Uitrusting		°C	≃ ≃ W	min	
gegratineerde aardappelen	ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	1	180-190	600	25-40	
gebak	ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	1	180-190	180	17-25	
kip, 1,2 kg	glazen ovenschaal, zonder deksel + glazen bakplaat	1	210-220	360	45-55	

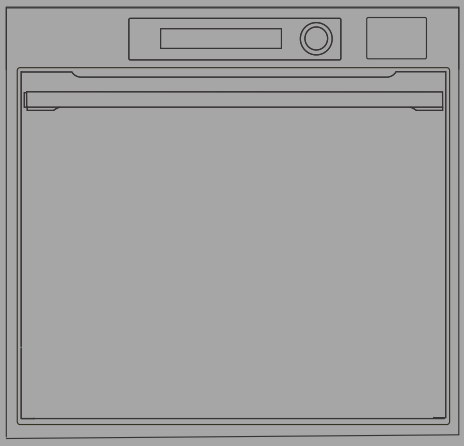
Gerecht	Uitrusting		°C	min	
BEREIDINGEN MET STOOM					
broccoli, vers; één bakplaat	Geperforeerde diepe bakplaat	3	100	14-18	
broccoli, vers; 300 g	Geperforeerde diepe bakplaat	3	100	10-15	
erwten, bevroren; 2,5 kg	Geperforeerde diepe bakplaat + Lekschaal	3,1	100	30-40	

ATAG

942164-a6

CE

ATAG



MODE D'EMPLOI
FOUR ENCASTRABLE
FR

CSX84xxD
CSX86xxD

Tables des matières

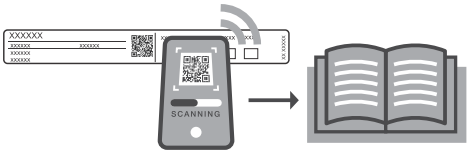
Introduction 3
Consignes de sécurité 4
Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes 5
Autres avertissements de sécurité importants 8
Description de l'appareil 10
Équipement des appareils 10
Panneau de commandes 12
Avant la première utilisation 14
Première mise en marche 14
Utilisation du four 16
Menu de sélection principal 16
Mode de cuisson manuel 17
Cuisiner avec un four à micro-ondes 20
Durée de fonctionnement - Fonction Temps 22
Menu Plus - réglages supplémentaires 22
Cuisson à la vapeur 26
Programmes automatiques 30
Fonctions supplémentaires 31
Démarrage de la cuisson 33
Fin de la cuisson et arrêt du four 34
Choix des réglages généraux 35
Paramètrage Wi-Fi 38
Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife 38
Utilisation du Wi-Fi 39
Gestion du contrôle à distance du four 39
Astuces et conseils généraux pour la cuisson 41
Table de cuisson 43
Cuisson avec une sonde alimentaire 50
Nettoyage et entretien 53
Nettoyage du four à micro-ondes 54
Nettoyage du four (Steam Clean) 54
Démontage et nettoyage des guides-fils 56
Remplacement de l'ampoule 57
Dépannage 58
Tableau de dépannage et des erreurs 58
Étiquette – informations sur l'appareil 59
Information de conformité 60
..... 60
Protection de l'environnement 61
Test de cuisson 62

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.

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

ConnectLife

Connectez votre four à un réseau WiFi et à l'application ConnectLife pour accéder à toutes ses fonctions, notamment les fonctionnalités avancées et la télécommande.

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.

AVERTISSEMENT : Un cordon d'alimentation ou un connecteur endommagé doit uniquement être remplacé par le fabricant, un technicien agréé ou un professionnel qualifié. Une manipulation incorrecte peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves.

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 : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation ; évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, 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.

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

Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes

AVERTISSEMENT : En raison des températures extrêmement élevées générées lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'un adulte.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT : Il est extrêmement dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des logements et des environnements similaires, tels que :

- les cuisines du personnel du personnel dans les magasins et autres environnements de travail ;
- les fermes familiales ;
- les unités d'hébergement pour les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ou de logement ;

- les établissements de type « Bed and Breakfast ».

N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Lorsque vous préparez des plats au micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques pour les aliments ou les boissons.

Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four, car ces emballages peuvent s'enflammer.

Le fait de faire chauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée. Il faut donc faire attention en manipulant le récipient contenant la boisson chauffée. Pour éviter cela, placez un objet non métallique (par exemple, une cuillère en bois, en verre ou en plastique) dans le récipient pendant le processus de chauffe.

Pour éviter les brûlures, il faut secouer ou remuer le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifier leur température avant de les utiliser.

Les œufs dans leur coquille ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage par micro-ondes.

Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte du four fermée pour étouffer toute flamme.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, le chauffage de compresses ou de coussins chauds, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, etc. peuvent entraîner des blessures, une inflammation ou un incendie.

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être éliminé.

Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée

de vie de l’appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

Si l'appareil est intégré dans un placard de cuisine avec une porte, la porte du placard doit être ouverte pendant l'utilisation de l'appareil.

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 vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre four, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas dans la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Par conséquent, assurez-vous que le cordon d'alimentation des autres appareils se trouve à une distance de sécurité.

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

Ne tapissez pas les parois du four avec une feuille d'aluminium et ne placez pas de lèchefrites ou d'autres récipients sur la sole. Cela réduirait la circulation d'air dans le four, obstruerait et ralentirait le processus de cuisson et détruirait le revêtement en émail.

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

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.

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, attendez un moment que tous les composants s'adaptent à la température ambiante. Si le four était entreposé à une température proche du point de congélation ou en dessous, cela pourrait être dangereux pour certains composants, en particulier la pompe.

Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement dont la température est inférieure à 5 °C. Si l'appareil est allumé dans de telles conditions, la pompe pourrait être endommagée.

N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type.

En cas de cuisson à l'injection de vapeur, ouvrez toujours complètement la porte du four une fois que le processus de cuisson est terminé. Dans le cas contraire, la vapeur sortant de la cavité du four pourrait affecter le fonctionnement du bandeau de commande.

Décollez la bande adhésive de l'unité de commande après avoir installé l'appareil dans son meuble. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une défaillance du réservoir.

Tenez compte de la distance minimale entre le bord supérieur du four et l'objet le plus proche au-dessus de celui-ci.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, le chauffage de compresses ou de coussins chauds, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, etc. peuvent entraîner des blessures, une inflammation ou un incendie.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four. Certaines casseroles, poêles ou plateaux peuvent absorber la chaleur des aliments et devenir ainsi très chauds.

Veillez à **seulement utiliser les ustensiles de cuisson** qui conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en acier ou d'ustensiles de cuisson avec des bords décoratifs dorés ou argentés ou des ornements.

Ne laissez pas d'accessoires ou d'ustensiles dans votre four lorsqu'il est éteint. N'allumez pas un four vide pour éviter de l'endommager.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en porcelaine, en céramique ou en faïence si ces matériaux sont poreux ou si ces ustensiles ne sont pas émaillés à l'intérieur. Une fois chauffés, l'humidité qui pénétrerait dans ces pores pourrait provoquer des fissures. N'utilisez que des ustensiles de cuisson destinés à être utilisés dans un four à micro-ondes.

Lisez toujours et respectez les instructions relatives à la cuisson au four à micro-ondes, indiquées sur l'emballage des aliments.

Soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments contenant de l'alcool, car un mélange combustible d'alcool et d'air peut se former à l'intérieur du four. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal, de fourchettes, de cuillères, de couteaux, d'agrafes ou de fixations sur les emballages de produits surgelés n'est pas recommandée lors de la **cuisson ou du chauffage par micro-ondes** ou d'une combinaison de micro-ondes et de cuisson par convection. Après avoir chauffé, remuez les aliments ou laissez-les reposer jusqu'à ce que la chaleur soit uniformément répartie.

Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique si un disjoncteur différentiel (disjoncteur de courant de fuite à la terre - ELCB) est installé dans le circuit d'alimentation.

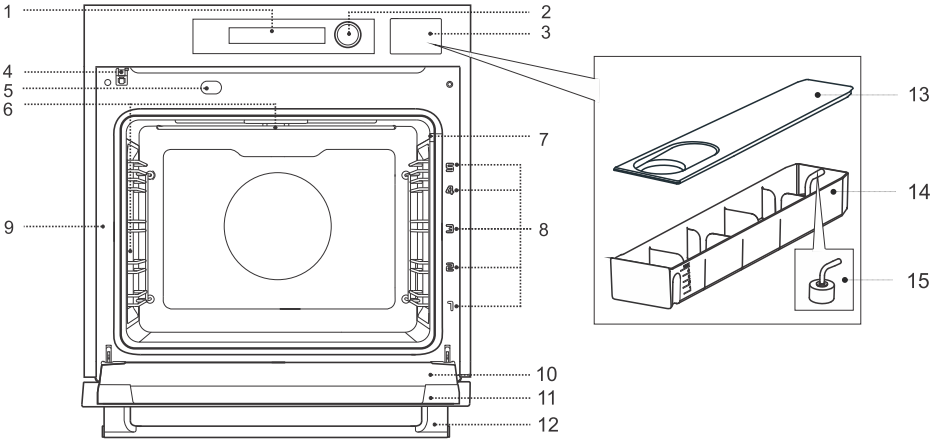
⚠ ATTENTION !

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.

Description de l’appareil

⚠ ATTENTION !

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



1. Unité de commande

2. Molette

3. Réservoir d'eau

4. Interrupteur de porte

5. Élimination automatique de la vapeur

6. Éclairage

7. Prise pour sonde de température

8. Gradins – niveaux de cuisson

9. Étiquette

10. Vitre de porte

11. Porte du four

12. Poignée de la porte

13. Couvercle du récipient

14. Réservoir

15. Mousse filtrante

Équipement des appareils
(selon le modèle)

Interrupteur sur la porte du four

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur éteint les éléments chauffants, les micro-ondes et le ventilateur dans le compartiment du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.

Gradins

Gradins en fil – insérez toujours la grille et le lèchefrite dans le gradin.

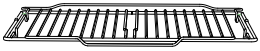
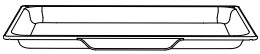
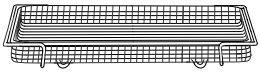
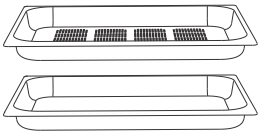
REMARQUE : les niveaux d'enfournement sont comptés de bas en haut.

Équipements et accessoires du four

(selon modèle, se référer à la fiche produit)

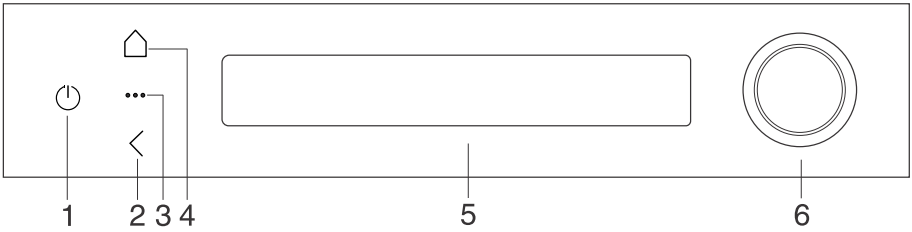
⚠ ATTENTION !

La grille, la lèchefrite universelle, la lèchefrite grillagée Airfry, la lèchefrite en acier inoxydable ou toute autre pièce métallique ne doivent pas être utilisées dans les fours à micro-ondes.

	**Grille métallique** – utilisée pour griller ou rôtir ou comme support pour un récipient, un lèchefrite ou une plat à gratin. REMARQUE : lors de l'insertion de la grille dans le gradin, assurez-vous toujours que sa partie surélevée se trouve à l'arrière et sur le côté supérieur. La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.
	**Plat en verre** - utilisé pour la cuisson des aliments avec tous les types de fours et de micro-ondes. Il peut également être utilisé pour le service.
	**Plaque de cuisson polyvalente** : plaque de cuisson polyvalente, adaptée à la cuisson des pâtisseries, des pains et viennoiseries, des légumes et de tous types de viandes. Elle peut également être utilisée comme bac d'égouttement.
	**Plateau à friture Airfry** : (plaque de cuisson perforée) adaptée à la cuisson à air chaud et aux fonctions de chaleur de voûte. Les perforations permettent une meilleure circulation de l'air autour des aliments et contribuent à les rendre plus croustillants.
	**Jet de vapeur (INOX)** : utilisé pour la cuisson à la vapeur. Placez la plaque perforée au niveau intermédiaire et le bac d'égouttement un niveau en dessous.
	**Sonde de température** - (FOOD PROBE) Elle peut être utilisée pour mesurer la température à cœur d'un plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, la cuisson s'arrête automatiquement.

Description de l’appareil

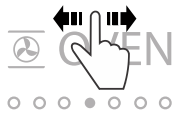
Panneau de commandes



Touche		Utilisation
1.		Le bouton on/off sert à : - allumer et éteindre le four, - passer en mode veille - faire un redémarrage forcé - pression longue (8 secondes).
2.		Ce bouton sert à : - revenir en arrière, - fermer le menu, - annuler un menu ou une fonction
3.		Bouton de paramètres supplémentaires
4.		Bouton Menu principal (ACCUEIL)
5.	Écran tactile pour sélectionner les réglages du four et afficher les réglages actuels.	
6.	Bouton de sélection et de confirmation des paramètres à l'écran.	

NOTE :
Pour une meilleure réactivité des touches, touchez-les avec autant de surface que possible du bout des doigts et au centre du bouton. Un signal sonore retentit à chaque pression de la touche (lorsque la fonction est disponible).

Vous pouvez sélectionner et confirmer les paramètres à l'ÉCRAN ou à l'aide du BOUTON.
Le champ sélectionné devient blanc.

appuyez sur	faites glisser gauche et droite	faites glisser haut et bas	tournez	pression
				

Animations et couleurs de la molette

La molette du four dispose d'une bague LED intégrée qui montre clairement l'état actuel ou le mode de fonctionnement du four à travers différentes couleurs et animations.

Couleur sur la molette	Signification
Couleur blanche	Affiche le mode veille.
Couleur ambre	Le four nécessite l'attention de l'utilisateur (par exemple, avertissement ou confirmation d'un message).
Couleur verte	Indique un réglage confirmé et indique que le four est connecté au réseau.
Couleur Rouge	Indique que le mode de cuisson de base ou le four conventionnel est sélectionné.
Couleur bleue	Indique que le programme de cuisson à la vapeur est sélectionné.
Couleur violet	Indique que le programme de cuisson au micro-ondes est sélectionné.
Couleur turquoise	Indique que le programme de nettoyage est sélectionné.
Couleur rouge + bleue	Indique que le programme Combi vapeur est sélectionné.
Couleur rouge + violet	Indique que le programme Combi micro est sélectionné.
Le voyant de couleur reste allumé - signifie que le programme est en cours d'exécution et qu'aucune attention supplémentaire n'est requise. **Le voyant de couleur clignote légèrement** - attire l'attention sur les processus d'arrière-plan ou l'interaction requise de l'utilisateur.	

1.	Retirez les accessoires dans le four les éventuels emballages (carton, polystyrène, plastique) du four.
2.	Nettoyez les ustensiles, l'intérieur du four et le réservoir à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de produit de nettoyage agressifs.
3.	Mettez le four en marche (voir chapitre: *Première mise en marche*).

Première mise en marche

Étalonnage lors de la première mise sous tension - Onboarding

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois sur le réseau électrique ou que vous le réinitialisez aux réglages d'usine, vous devez effectuer une procédure d'étalonnage lors de la mise en marche du four.

Le programme vous guidera à travers les paramètres pour configurer la connexion à l'application mobile pendant l'étalonnage. Lorsque le four est connecté au Cloud, la date et l'heure sont automatiquement mises à jour.

Suivez les étapes affichées sur l'écran. Sur l'écran, appuyez d'abord sur **Let's get started**. Faites défiler le menu. Après avoir sélectionné un paramètre, appuyez sur **SUIVANT**.	
1.	**Réglage de la langue** L'écran affiche la langue par défaut (anglais). Si la langue dans laquelle le texte est affiché ne convient pas, sélectionnez une autre langue dans la liste déroulante.
2.	**Explication de l'interface utilisateur** Pour faciliter l'utilisation, l'écran affiche les noms des boutons sur le panneau de commande.
3.	**Installation et connexion à l'application ConnectLife** L'écran affiche le code QR pour installer l'application ConnectLife. Utilisez l'application pour contrôler, surveiller et accéder à distance aux commandes du four à partir de votre appareil intelligent. Connectez-vous au réseau Wi-Fi pour installer les mises à jour logicielles : elles sont utiles pour la sécurité, les nouvelles fonctionnalités, l'optimisation et les correctifs. Appuyez sur **Connectez** et suivez les étapes de l'application.
4.	**Réglage de l'heure** Le réglage automatique de l'heure, y compris le fuseau horaire et le format de l'heure (12 ou 24 heures), est disponible lorsque le four est connecté à Internet via l'application. Si la connexion n'est pas établie, un réglage manuel de l'heure sera nécessaire.
5.	**Réglage de la date** Sélectionnez le format d'affichage.
6.	**Ouverture de la porte - Réveil** Cette fonction peut être activée ou désactivée à volonté. Lorsqu'elle est activée, la fonction vous permet d'allumer ou d'éteindre automatiquement le four en ouvrant simplement la porte du four.

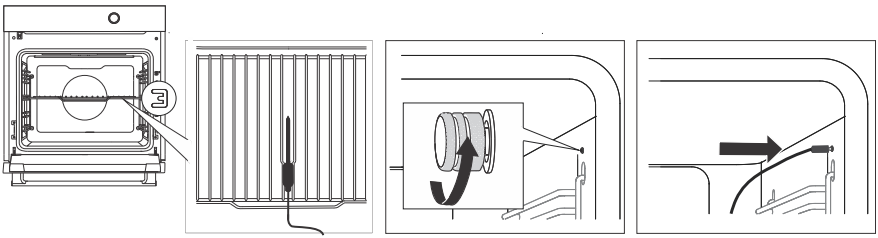
Suite du tableau de la page précédente

7.	**Étalonnage avec la sonde alimentaire** La procédure d'étalonnage garantit la précision de la mesure de la température, car elle élimine automatiquement tout écart (avec un maximum de ±1 °C). Le processus comprend également un processus de chauffage qui élimine les résidus du processus de production et les odeurs désagréables grâce à un programme de chauffage spécial à haute température. De cette façon, les odeurs désagréables ne seront pas transférées aux aliments préparés dans le four.
La durée totale d'étalonnage peut aller jusqu'à 4 heures. Dans le cas où vous décidez d'ignorer la procédure, l'appareil n'enverra pas d'autres notifications contextuelles sur l'exécution de la procédure. L'étalonnage peut être effectué à tout moment dans le menu des paramètres. REMARQUE : pendant le processus de chauffage, des odeurs désagréables ou la caractéristique « odeur du neuf » peuvent se dégager du four. Aérez soigneusement la pièce pendant toute la durée du programme.	

Étalonnage avec la sonde alimentaire

(selon le modèle)

Pendant le processus d'étalonnage, la sonde alimentaire permet une mesure précise de la température au centre du four.



1.	Retirez tous les accessoires mobiles du four. Placez la grille métallique en troisième position.
2.	Placez la sonde au centre de la grille, avec la pointe tournée vers l'arrière du four.
3.	Retirez le couvercle de la prise (uniquement sur certains modèles) à l'avant dans le coin supérieur droit du four et branchez la sonde dans la prise.
4.	Le processus d'étalonnage dure 4 heures au total. N'ouvrez pas la porte du four pendant l'étalonnage.
5.	Un signal sonore retentit, l'étalonnage est terminé. La sonde peut être éteinte et rangée en toute sécurité.
Le processus d'étalonnage de la sonde alimentaire peut être ignoré et effectué ultérieurement à l'aide du menu Paramètres.	

Menu de sélection principal

En appuyant sur ⌂ le menu principal avec toutes les fonctions s'ouvre à l'écran (en fonction du modèle).

Remarque : balayez vers la gauche et la droite pour faire défiler le menu. Sélectionnez la fonction souhaitée en touchant la touche ou en appuyant sur le bouton sélecteur.

Fonctions principales
FOUR Cela permet de pâtisser et cuire uniformément les aliments en utilisant différentes méthodes de cuisson (voir chapitre: *Mode de cuisson manuel*).
MICRO-ONDES Accès rapide aux systèmes micro-ondes. Ces systèmes sont utilisés pour réchauffer, décongeler et cuire rapidement les aliments (voir chapitre: *Micro-ondes*).
VAPEUR Accès rapide aux systèmes de cuisson à la vapeur. Cela permet une cuisson saine et uniforme des aliments, en conservant leur caractère juteux et leur valeur nutritionnelle (voir chapitre: *Vapeur*).
COMBI MICRO Accès rapide aux systèmes micro-ondes combinés (voir chapitre: *Systèmes à micro-ondes combinés*).
COMBI VAPEUR Accès rapide aux systèmes combinés à la vapeur (voir chapitre: *Systèmes à vapeur combinés*).
PROGRAMMES AUTO Il comprend une liste de programmes prédéfinis qui fournissent des résultats optimaux pour différents types d'aliments et de plats, divisés en catégories : ingrédient unique, boulangerie, plats, plats préparés et collations, et favoris (voir chapitre: *Programmes automatiques*).
CUISSON PAR ÉTAPES Cette fonction vous permet de régler la cuisson en trois étapes. Combinez trois étapes de cuisson consécutives en une seule routine de cuisson (voir le chapitre *Cuisson en plusieurs étapes*).
REFROID. RAPIDE Cette fonction vous permet de passer rapidement d'une température élevée à une température basse.
NETTOYAGE Ces programmes facilitent l'élimination des marques de saleté à l'intérieur du four (voir chapitre: *Nettoyage et entretien*).
PROGRAMMES ENREGISTRÉS Ce mode vous permet de sélectionner des programmes que vous avez précédemment enregistrés – jusqu'à 50 programmes définis manuellement (voir chapitre: *Enregistrez vos propres programmes de four*).

Suite du tableau de la page précédente

DÉCONGÉLATION Permet de décongeler lentement les aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain et fruits). À mi-décongélation, retournez les aliments, remuez les morceaux et séparez-les s'ils sont collés les uns aux autres.
CONSERVATION Permet de traiter thermiquement les aliments afin de réduire l'activité des micro-organismes et des enzymes dans les aliments, prolongeant ainsi sa durée de vie.
NON ALIMENTAIRE Permet de chauffer les couverts, les pierres chaudes et les oshibori, et de stériliser les bouteilles. Vous pouvez régler la température et l'heure de début et de fin du chauffage.
RÉCHAUFFAGE Permet de réchauffer les aliments et de les garder au chaud. Vous pouvez régler la température et les heures de début et de fin du chauffage.

Mode de cuisson manuel

1.	Mettez l'appareil en marche . Dans le menu principal, sélectionnez **FOUR**.
2.	Sélectionnez le système de cuisson (voir le tableau Choix des systèmes de cuisson ci-dessous – dépend du modèle).
3.	Selon le choix du système de cuisson, les paramètres suivants s'affichent : - température - niveau de puissance du grill de 1 à 5 (si vous avez sélectionné le système de grill de grande taille)
4.	Utilisez le préchauffage rapide pour amener le four à la température désirée le plus rapidement possible. En appuyant sur vous pouvez sélectionner le préchauffage. Vous pouvez également le désactiver. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit et l'écran affiche **Insérez le plat, préchauffage terminé**. Ouvrez la porte et insérez le plat. **Préchauffage rapide par défaut** - L'intérieur du four chauffe dès que possible. Les aliments ne doivent pas être insérés dans le four pendant ce processus. **Préchauffage par défaut** - L'intérieur du four chauffe rapidement et efficacement. Les aliments ne doivent pas être insérés dans le four pendant ce processus. **Pas de préchauffage par défaut** - Le chauffage démarre progressivement avec le programme défini, ce qui permet d'insérer immédiatement les aliments pour une cuisson homogène.
5.	De plus, vous pouvez configurer : - Durée (voir chapitre: *Durée de fonctionnement - Fonction Temps*). - + menu (voir chapitre: *Menu Plus - réglages supplémentaires*).
6.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .
Remarque : sur la gauche de l'écran, vous pouvez appuyer sur pour voir des informations supplémentaires sur le système.	

Choix du mode de cuisson
(selon le modèle)

Symbole	Utilisation
	**Voûte + Sole** Ce système est prévu pour la cuisson conventionnelle sur un seul gradin, la préparation de soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).
	**Voûte 30 + Sole 70** L'élément chauffant inférieur fournit plus de chaleur que l'élément chauffant supérieur. Convient pour la cuisson de plats sur un seulgradin, tels que des pâtisseries humides, des gâteaux et des plats dont la partie inférieure doit être plus cuite.
	**Air chaud** La chaleur tournante permet une meilleure circulation de l'air autour du plat. De cette manière, la surface s'assèche davantage et la croûte devient plus épaisse. Idéal pour rôtir de la viande, cuire des gâteaux, des légumes et pour sécher des aliments sur un ou plusieurs niveaux en même temps.
	**Air chaud ÉCO** [1)] Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul niveau. Cette méthode de cuisson retient une proportion d'eau plus élevée dans la viande, ce qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera cuite et dorée de façon uniforme. La plage de température utilisée est comprise entre 140 °C et 220 °C.
	**Air chaud sec** Cela permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. Combiné à l'extraction de l'humidité, il fournit de l'air sec qui fait cuire et dorer plus rapidement les aliments sur un ou plusieurs niveaux en même temps.
	**Air chaud + Sole** Parfait pour la préparation de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Pour la cuisson sur un seul niveau lorsque vous souhaitez obtenir des plats cuits et croustillants le plus rapidement possible.
	**Voûte + Sole + Ventilateur** Pour une cuisson homogène des plats sur un seul niveau et la préparation de soufflés.
	**Petit grill + Air chaud** Cette méthode de cuisson donne aux aliments une texture croustillante, sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories. Convient pour les petits morceaux de viande, le poisson, les légumes et les plats surgelés précuits (frites, médaillons de poulet). Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de placer vos aliments dans un four froid. Si le four est préchauffé, réglez la température jusqu'à 20 °C de plus que ce qui est indiqué sur l'emballage des aliments.
	Grand gril Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments plats tels que le pain grillé, les canapés, les saucisses à griller, les steaks, le poisson, les brochettes, ainsi que pour la cuisson de gratins et l'obtention d'une belle croûte croustillante. La résistance de voûte chauffe uniformément toute la surface.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	**Grand gril + Ventilateur** Pour rôtir de la volaille et griller de gros morceaux de viande.
	Sole Convient pour faire lever la pâte et cuire un peu plus la face inférieure.

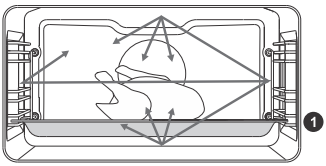
[1] *Cette fonction sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.*

Cuisiner avec un four à micro-ondes

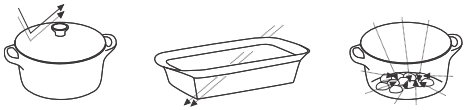
Les micro-ondes sont utilisés pour **cuire, rôtir et décongeler les aliments**. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments.
Les micro-ondes sont un type de rayonnement électromagnétique. Ces rayonnements sont couramment présents dans notre environnement sous forme d'ondes radioélectriques, de lumière ou de rayons infrarouges. La fréquence des micro-ondes se situe dans la gamme des 2 450 MHz.

⚠ ATTENTION !

Ne jamais utiliser ou activer un système de micro-ondes si le four est vide.



Voici leurs caractéristiques :
- les micro-ondes sont réfléchies par les métaux,
- les micro-ondes traversent les autres matériaux,
- les micro-ondes sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsque les aliments sont exposés aux micro-ondes, les molécules se mettent à bouger rapidement, générant ainsi de la chaleur.
Les micro-ondes pénètrent à environ 2,5 cm de profondeur dans l'aliment. Si l'aliment est plus épais, le cœur de l'aliment sera cuit par conduction, comme dans la cuisson conventionnelle.

Puissance de fonctionnement

Puissance	Utilisation
1000 W	Réchauffer rapidement les boissons, l'eau et les plats contenant un grand volume de liquide.
750 W	Cuire des légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat. Préparer de la viande et des fruits de mer. Préparer des plats de garniture.
360 W	Réchauffer et préparer de plats délicats à base d'œufs.
180 W	Décongeler d'autres aliments, attendrir le beurre, attendrir la crème glacée.
90 W	Décongeler de la crème pâtissière, des fruits, des légumes et de la viande hachée.

Systèmes à micro-ondes combinés

1.	Mettez l'appareil en marche ⏻ . Dans le menu principal, sélectionnez la fonction **COMBI MICRO**.
2.	Sélectionnez le système (voir tableau ci-dessous).
3.	Selon le choix du système de cuisson, les paramètres suivants s'affichent : - température - puissance - temps de cuisson au micro-ondes - options de préchauffage
4.	De plus, vous pouvez configurer : - + menu (voir chapitre: *Menu Plus - réglages supplémentaires*).
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .

Micro-ondes

1.	Mettez l'appareil en marche ⏻ . Dans le menu principal, sélectionnez la fonction **MICRO-ONDES**.
2.	Sélectionnez le système (voir tableau ci-dessous).
	Les paramètres suivants sont affichés : - puissance du micro-ondes et temps de cuisson
3.	De plus, vous pouvez configurer : - + menu (voir chapitre: *Menu Plus - réglages supplémentaires*).
4.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .

Symbole	Utilisation
	**Air chaud + Micro-ondes** La chaleur tournante permet une meilleure circulation de l'air autour du plat. De cette manière, la surface s'assèche davantage et la croûte devient plus épaisse. Elle est destinée à une cuisson plus rapide des viandes, des pâtisseries et des légumes. La fonction micro-ondes vient en renfort pour contribuer à réduire le temps de cuisson.
	**Grand gril + Ventilateur + Micro-ondes** Permet de cuire plus vite la volaille, le poisson et de griller les gros morceaux de viande. La fonction micro-ondes vient en renfort pour contribuer à réduire le temps de cuisson.
	**Micro-ondes** Ils permettent de réchauffer, de décongeler et de cuire rapidement les aliments.
	**Voûte + Sole + Ventilateur + Micro-ondes** Permet de préparer plus rapidement des gratins. La fonction micro-ondes accélère le processus de cuisson.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	**Petit grill + Air chaud + Micro-ondes** Une version saine de la friture qui donne une croûte croustillante sans ajout de matières grasses.
La fonction micro-ondes permet une préparation plus rapide des aliments.	

Durée de fonctionnement - Fonction Temps

Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four.

INFORMATION

Si l'appareil a été connecté au cloud, l'heure et la date sont automatiquement réglées.

1.	Pour sélectionner la fonction de minuterie, appuyez sur .
2.	Sélectionnez la durée de fonctionnement du four.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .

Menu Plus - réglages supplémentaires

La + fonction offre des réglages supplémentaires. Le menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.

	**Début | Fin** Ce mode convient lorsque vous souhaitez que les aliments placés dans le four commencent à cuire après un certain délai (voir le chapitre *Réglage du départ différé*).
	**Nombre de plaques** Cette fonction est disponible lors de l'utilisation de systèmes à air chaud et vous permet de régler la circulation de l'air en fonction du nombre de plateaux placés dans le four. Le système ajuste automatiquement le flux d'air en fonction de l'option sélectionnée et garantit des résultats de cuisson optimaux.
	**Gratin** Cette fonction est utilisée dans la dernière phase de cuisson, pour ajouter une vinaigrette ou une garniture au plat ou pour dorer davantage le dessus. La fonction gratin permet d'avoir une croûte jaune dorée croustillante sur le dessus du plat, évitant aux aliments de sécher, tout en donnant un plus bel aspect et un meilleur goût (voir chapitre *Gratin*).
	**Ajouter de la vapeur** L'injection de vapeur pendant la cuisson étape par étape est utilisée lors de la cuisson de produits de boulangerie tels que du pain, des petits pains frais, des petits pains et des gâteaux et lors de la cuisson de petits morceaux de volaille et de légumes (voir chapitre: *Injection de vapeur*).
	**Réduire l'humidité** Ce mode permet d'ouvrir et de fermer automatiquement la porte afin de libérer l'humidité à l'intérieur du four pendant la cuisson (voir chapitre: *Réduction de l'humidité dans le four*).

Suite du tableau de la page précédente

	**Sonde alimentaire** La sonde de température permet une surveillance précise de la température à cœur des aliments pendant la cuisson (voir le chapitre : Sonde de température).
	**Ajouter une étape** Réglage de la cuisson en trois étapes avec des paramètres différents (voir chapitre *Cuisson en plusieurs étapes*).
	**Enregistrer** Dans ce mode, vous pouvez enregistrer vos réglages préférés (voir chapitre *Enregistrez vos propres programmes de four*).

Réglage du départ différé

INFORMATION

Le départ différé ne peut pas être défini sur les programmes de nettoyage.

Dans le menu + sélectionnez . Il existe deux types de départ différé :

1.	**Modification de l'heure de départ** Si vous n'avez pas défini la durée de fonctionnement dans les paramètres de base, vous pouvez définir un délai de départ. Définissez le réglage de début de cuisson souhaité et confirmez votre choix.
2.	**Modification de l'heure de départ ou de fin** Dans les paramètres de base, définissez d'abord la durée de cuisson. Dans le menu + sélectionnez et vous pouvez définir l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt. Confirmez votre sélection. Le programme calcule automatiquement l'heure de départ de la cuisson.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ . L'écran affiche l'heure de début de la cuisson. Le four passe en mode veille jusqu'à l'heure de début. Les réglages sélectionnés sont automatiquement activés et désactivés aux horaires sélectionnés.

Une fois la durée programmée écoulée, le four s'arrête automatiquement. Un bref signal sonore retentit.
Vous pouvez réinitialiser le réglage sélectionné en appuyant sur × .

Gratin

Cette fonction est utilisée dans la dernière phase de cuisson, pour ajouter une vinaigrette ou une garniture au plat ou pour dorer davantage le dessus.

INFORMATION

Cette fonction peut être utilisée si vous avez défini la durée de cuisson.

1.	Dans le menu + sélectionnez .

Suite du tableau de la page précédente

2.	Réglez la durée de fonctionnement de la fonction « au gratin » (max. 15 min). La fonction sera activée à la fin de la cuisson lorsque le temps de cuisson défini sera écoulé. Confirmez avec ✓ .
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .
4.	La fonction peut également être désactivée pendant son fonctionnement. Éteignez la cuisson en appuyant sur 〈 .

⚠ ATTENTION !

Contrôlez la cuisson. En fonction « au gratin », le four atteint des températures élevées. La fonction « au gratin » est active pendant 15 minutes au maximum, puis le four s'éteint automatiquement.

Injection de vapeur

L'injection de vapeur est recommandée lors de la cuisson de :

- viande (vers la fin de la cuisson) : la viande sera plus juteuse et plus tendre, sans qu'il soit nécessaire de l'arroser pendant la cuisson. Types de viande : bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, poisson, saucisses ;
- pain, petits pains : utilisez de la vapeur pendant les 5 à 10 premières minutes de cuisson. La croûte du pain sera croustillante et très bien cuite ;
- soufflés aux légumes, lasagnes, aliments farineux, puddings.

1.	Dans le menu + sélectionnez .
2.	Définissez l'heure de la première libération de vapeur et confirmez la sélection. Confirmez avec ✓ .
3.	Si vous le souhaitez, vous pouvez définir une heure pour les deuxième et troisième injections.
4.	Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .
Vous pouvez réinitialiser le réglage sélectionné en appuyant sur ✕ .	

INFORMATION

L'injection de vapeur étape par étape permet d'effectuer un maximum de trois cycles pendant la cuisson. Chaque cycle dure 5 minutes et ne chevauche pas la fonction gratin.

Réduction de l'humidité dans le four

La fonction permet d'ouvrir et de fermer automatiquement la porte pendant le fonctionnement de l'appareil. Elle est recommandée lorsque l'utilisateur souhaite libérer un excès de vapeur pendant la cuisson, afin que les plats cuisent plus rapidement et développent une croûte croquante.

La réduction de l'humidité est recommandée lors de la préparation de :

- produits de boulangerie (vers la fin de la cuisson) : pour une croûte bien cuite et croustillante ;

- viande (vers la fin de la cuisson) : pour créer une surface bien cuite et croustillante ;
- légumes : utilisez la fonction plusieurs fois pendant la cuisson pour libérer l'excès d'humidité du four ;
- frites, biscuits et pâtisseries similaires (vers la fin de la cuisson) : pour une meilleure texture.

INFORMATION

Pendant l'ajout de vapeur, le réglage de libération de vapeur ne peut pas être ajusté et un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur.

1.	Dans le menu + sélectionnez .
2.	Définissez l'heure de la première libération de vapeur et confirmez la sélection.
3.	Maintenant, définissez une heure pour les deuxième et troisième libérations. Le nombre dépend de la durée de fonctionnement.
La porte du four s'ouvre et se ferme automatiquement en fonction de la durée qui a été réglée. Vous pouvez réinitialiser le réglage sélectionné en appuyant sur × .	

⚠ ATTENTION !

La porte se ferme automatiquement lorsqu'elle est ouverte. Une poussée manuelle ou une fermeture forcée peut endommager le mécanisme.

Cuisson en plusieurs étapes

Cette fonction permet de régler la cuisson en trois étapes (en combinant trois étapes de cuisson consécutives en un seul processus de cuisson).

INFORMATION

Cette fonction peut être sélectionnée dans le + menu ou dans le menu principal.

1.	**Étape 1** Appuyez sur . Vous pouvez sélectionner les paramètres de la première étape : système de cuisson, température et durée de cuisson. Vous pouvez également sélectionner le préchauffage rapide. Confirmez votre sélection. REMARQUE : vous pouvez également définir la première étape dans les paramètres de base si vous sélectionnez une durée de cuisson.
2.	**Étape 2** Sélectionnez les réglages pour l'étape 2 et l'étape 3. Vous pouvez également modifier les étapes avant le début de la cuisson.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ . Le four démarre d'abord avec les réglages de l'étape 1.
REMARQUE : vous pouvez supprimer une étape individuelle en appuyant sur × .	

Enregistrez vos propres programmes de four

Cela vous permet d'enregistrer vos réglages préférés et les plus fréquemment utilisés afin de les réutiliser ultérieurement. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 50 préréglages.

1.	**Enregistrement dans les réglages** À partir des réglages, vous pouvez enregistrer les paramètres sélectionnés dans votre préréglage et les réutiliser ultérieurement. En appuyant sur vous ouvrez le clavier pour nommer votre préréglage. Il n'y a pas de limite à la longueur du nom. Confirmez avec ✓ .
2.	**Sauvegarde du réglage après la fin de la cuisson.** Une fois l'opération terminée, l'écran affiche . Appuyez sur cette touche pour enregistrer le préréglage. Le menu principal apparaît à l'écran.
3.	**Afficher les paramètres déjà enregistrés** Vous pouvez sélectionner à nouveau vos recettes préférées en accédant au menu principal et en sélectionnant **PROGRAMMES ENREGISTRÉS**. Le nom de toutes les recettes enregistrées s'affichent. REMARQUE : vous pouvez également modifier les valeurs prédéfinies des recettes déjà enregistrées et les sauvegarder sous un nouveau nom après la cuisson.
4.	**Suppression des paramètres précédemment enregistrés** Sélectionnez le préréglage. Appuyez sur + et sélectionnez . Vous verrez un avertissement à l'écran. Confirmez votre sélection.

Cuisson à la vapeur

La juste dose de vapeur créée au cours de ce processus permet de mieux cuire la surface des aliments et de les rendre plus croustillants, tandis que l'intérieur des aliments reste tendre et moelleux. Nous vous recommandons d'utiliser le système d'ajout de vapeur pour la cuisson de produits tels que le pain, les petits pains frais, les génoises et les gâteaux, ainsi que pour la cuisson de petits morceaux de volaille et de légumes.

Systèmes à vapeur combinés

1.	Dans le menu principal, sélectionnez la fonction **SYSTÈMES À VAPEUR COMBINÉS**.
2.	Sélectionnez le système (voir tableau ci-dessous).
	Selon le choix du système de cuisson, les paramètres suivants s'affichent : - température - durée - options de préchauffage
3.	De plus, vous pouvez configurer : - + menu (voir chapitre: *Menu Plus - réglages supplémentaires*).
4.	Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .

Vapeur
La cuisson à la vapeur est un mode de cuisson sain qui préserve les nutriments, la texture et le goût des aliments. Elle convient aux légumes, au poisson, à la viande, aux œufs, aux pâtes et au riz.

Vapeur professionnelle
Le programme Pro Steam ajuste automatiquement l'apport de vapeur en fonction du type et de la quantité d'aliments dans le four. Avec un apport en vapeur plus élevé et un profil de température ajusté, il permet une meilleure préparation des plats et fournit d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes (par exemple, le brocoli ou les petits pois).

1.	Dans le menu principal, sélectionnez la fonction **VAPEUR**/ **VAPEUR PROFESSIONNELLE**.
2.	Sélectionnez le système (voir tableau ci-dessous).
3.	Selon le choix du système de cuisson, les paramètres suivants s'affichent : - température - durée
4.	De plus, vous pouvez configurer : - + menu (voir chapitre: *Menu Plus - réglages supplémentaires*).
5.	Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
6.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ .

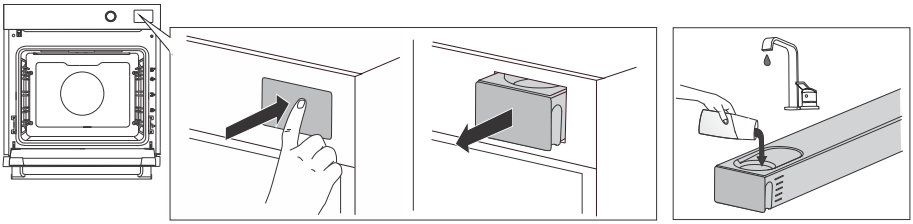
Symbole	Utilisation
	Vapeur En ajoutant de la vapeur, la viande deviendra plus juteuse et plus tendre, sans ajout de matières grasses. Convient pour la cuisson des légumes, des œufs, des fruits et du riz.
	Vapeur professionnelle Technologie de cuisson à la vapeur avancée qui offre des résultats plus rapides et améliore les saveurs tout en préservant les nutriments dans les aliments cuits à la vapeur. Convient à tous les types de légumes.
	Voûte + Sole + Ventilateur + Vapeur Le plat est chauffé avec les éléments chauffants supérieur et inférieur, le ventilateur répartissant la chaleur uniformément. L'ajout de vapeur augmente la teneur en humidité, ce qui garantit que les aliments sont croustillants à l'extérieur et tendres au milieu. Cette fonction est idéale pour la cuisson du pain et des pâtisseries.
	Air chaud + Vapeur ÉLEVÉ : préparation de viande, de steaks et de petits morceaux de viande. MOYEN : réchauffage des repas froids ou surgelés, préparation des filets de poisson, et des légumes « au gratin ». FAIBLE : préparation de grosses pièces de viande (rôtissage du poulet entier), cuisson de pâte à lever (pain et petits pains), lasagnes, etc. Veillez toujours à ce que le réservoir d'eau soit rempli d'eau fraîche.

⚠ ATTENTION !

Un apport en vapeur accru peut générer une grande quantité d'eau au fond du four à la fin de la cuisson ; ceci est normal et n'affecte pas le bon fonctionnement de l'appareil. Nous vous recommandons d'enlever l'eau avec un chiffon doux après utilisation.

Remplissage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau permet une alimentation indépendante du four en eau. Le volume du réservoir est d'environ 1,3 L.



1.	Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur la porte.
2.	Ouvrez le couvercle supérieur. Nettoyez le réservoir à l'eau. Assemblez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche. S'il y a de l'eau sur le boîtier du réservoir, essuyez-le avec un chiffon doux.
3.	Repoussez le réservoir dans le logement jusqu'à la butée. L'écran affiche le niveau d'eau dans le réservoir (du niveau 0 au niveau 5). REMARQUE : si l'écran affiche le niveau d'eau 0, l'inscription suivante apparaît **Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau correct**

Après la cuisson, l'eau restante dans le système de vapeur est pompée dans le réservoir d'eau. Le couvercle et le réservoir d'eau peuvent être nettoyés avec des nettoyants liquides classiques non abrasifs.

INFORMATION

Il faut veiller à ce que le mécanisme de poussée et d'extraction du réservoir d'eau effectue une course complète lors de l'ouverture. En cas de course partielle, le réservoir risque de ne pas se verrouiller en position finale.

⚠ ATTENTION !

Si vous ne respectez pas le témoin MAX et versez trop d'eau dans le réservoir, l'eau en excès pourrait se déverser sur le sol à travers l'espace entre le couvercle du réservoir et le réservoir.

L'eau versée dans le réservoir doit avoir une température ambiante d'environ 20 °C (+/- 10 °C). N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type. Utilisez uniquement de l'eau douce du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.

Programmes automatiques

Le programme comporte un large choix de recettes approuvées par des chefs et des nutritionnistes.

1.	Mettez l'appareil en marche . Dans le menu principal, sélectionnez **PROGRAMMES AUTO**.
2.	Sélectionnez le type d'aliment et le plat de votre choix. Confirmez avec ✓ . Les recettes disposent d'un système, d'une température et d'une durée de cuisson prédéterminés. Les programmes automatiques sont classés dans les principales catégories : • **Ingrédients uniques :** programmes conçus pour préparer des aliments individuels tels que la viande, les légumes, les œufs ou les fruits. • **Plats :** programmes pour les plats qui contiennent plus d'ingrédients et qui nécessitent une préparation plus complexe. • **Boulangerie et pâtisserie :** programmes pour les produits de boulangerie tels que le pain et divers types de pâtisserie. • **Plats préparés et collations :** programmes pour les plats congelés ou préparés à l'avance et les collations cuites telles que les frites ou le pop-corn. • **Favoris :** une sélection de programmes que vous marquez comme favoris dans les catégories ci-dessus. REMARQUE : pour certains plats, il est également possible de modifier les paramètres du programme.
3.	De plus, vous pouvez configurer : - + menu (voir chapitre: *Menu Plus - réglages supplémentaires*).
4.	Le programme automatique vous permet de sélectionner des fonctions supplémentaires pour le plat sélectionné (*Se reporter aux chapitres suivants*).
Remarque : sur la gauche de l'écran, vous pouvez appuyer sur ⓘ pour voir des informations supplémentaires sur le programme.	

Rechercher

La fonction de recherche vous permet d'effectuer une recherche en entrant un mot ou une partie d'un mot, tel que le nom d'un programme automatique ou d'un ingrédient.

1.	Mettez l'appareil en marche . Dans le menu principal, sélectionnez **PROGRAMMES AUTO**.
2.	Appuyez sur et écrivez le nom du plat ou une partie du nom du plat que vous recherchez.
3.	Confirmez votre sélection avec la touche ✓ .
Les résultats de la recherche s'affichent automatiquement après la saisie d'un seul caractère.	

INFORMATION

Si le navigateur ne trouve aucun résultat correspondant, un message « aucun résultat » s'affiche.

Ajouter aux favoris

Les programmes favoris offrent un accès rapide aux routines fréquemment utilisées.

1.	Mettez l'appareil en marche . Dans le menu principal, sélectionnez **PROGRAMMES AUTO**.
2.	Sélectionnez le type d'aliment et le plat de votre choix.
3.	Appuyez sur + et sélectionnez . Confirmez votre sélection.
Pour supprimer un préréglage, sélectionnez .	

INFORMATION

La liste des favoris s'affiche par ordre alphabétique.

Programme personnalisé

Cette fonction permet de modifier les paramètres du programme en fonction de vos préférences.

1.	Mettez l'appareil en marche . Dans le menu principal, sélectionnez **PROGRAMMES AUTO**.
2.	Sélectionnez le type d'aliment et le plat de votre choix.
3.	Appuyez sur + et sélectionnez . Vous voyez des options et des préréglages qui vous permettent d'ajuster et de gérer des paramètres clés tels que la température, le système, l'humidité et la puissance, en fonction de vos besoins.
4.	Confirmez votre sélection avec la touche ✓ .

INFORMATION

Les réglages personnalisés peuvent être enregistrés en tant que préréglages.

Fonctions supplémentaires

(selon le modèle)

Un certain nombre de fonctionnalités supplémentaires peuvent être sélectionnées. En appuyant sur ⌂ le menu principal apparaît à l'écran.

DÉCONGÉLATION	
	Décongeler au micro-ondes Permet de décongeler rapidement les aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain et fruits). À mi-décongélation, les pièces doivent être retournées, remuées et séparées si elles sont collées ensemble.

Suite du tableau de la page précédente

CONSERVATION	
	**Séchage** Fonction destinée au séchage des aliments. Convient au séchage des fruits et légumes.
	**Séchage des herbes** Fonction destinée au séchage des aliments. Convient au séchage des fines herbes
	**Pasteurisation** La fonction empêche la croissance des bactéries grâce à la chaleur. Convient aux jus.
	**Conserves** Pour sceller les bocaux pour les conserves (comme la compote, la confiture, la compote de pommes, la sauce tomate, les aliments marinés, les légumes en conserve, etc.).
NON ALIMENTAIRE	
	**Chauffe-plat** Utilisez cette fonction pour réchauffer la vaisselle avant de servir des aliments afin que les aliments restent chauds plus longtemps. Vous pouvez régler la température et les heures de début et de fin du chauffage.
	**Pierres chaudes** Permet de préparer des pierres chaudes. Placez les pierres propres sur la plaque de cuisson et insérez-la au niveau du deuxième gradin.
	**Oshibori** Permet de préparer des serviettes humidifiées. Humidifiez les serviettes, enroulez-les et placez-les sur une plaque de cuisson perforée en acier inoxydable.
	**Stérilisation** Pour tout ce qui est non alimentaire, comme les bocaux en verre, les biberons, etc.
RÉCHAUFFAGE	
	**Réchauffer à l'air chaud** Cette fonction permet de réchauffer délicatement des plats préparés. Évitez d'ouvrir la porte inutilement pendant le fonctionnement.
	**Maintien au chaud** Permet de maintenir les aliments au chaud. Vous pouvez régler la température et les heures de début et de fin du chauffage.
	**Réchauffer à l'air chaud + vapeur** Cette fonction est conçue pour réchauffer des plats pré-préparés. L'utilisation de vapeur garantit qu'il n'y a pas de perte de qualité, car le goût et la texture du plat sont préservés de la même manière qu'avec des plats fraîchement préparés. Différents types de plats peuvent être chauffés en même temps, sans affecter leur qualité
Remarque : certaines fonctionnalités vous permettent de sélectionner des programmes prédéfinis.	

Commencez la cuisson en appuyant sur START ▶ .

Les paramètres suivants apparaissent à l'écran (en fonction des paramètres sélectionnés) :

- système de cuisson
- vapeur actuelle dans le four
- les températures actuelles et réglées
- puissance micro-ondes
- durée de fonctionnement
- départ différé
- niveau d'eau dans le réservoir

Fin de la cuisson et arrêt du four

Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche **APPRÉCIER!**. Un bip retentit.

Vous pouvez également annuler l'opération en appuyant sur ＜ .

En appuyant sur le bouton, vous pouvez sélectionner un nouveau réglage. La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.	
Reprendre le programme	En sélectionnant cette option, vous prolongez la cuisson de 5 minutes. La durée et le système de cuisson peuvent être réglés.
Enregistrer	Le mode vous permet d'enregistrer les réglages sélectionnés dans vos favoris et de les réutiliser ultérieurement (si vous avez utilisé le mode de cuisson manuelle) (voir le chapitre: *Enregistrez vos propres programmes de four*).
Refroidissement rapide	Ce mode vous permet de passer rapidement d'une température élevée à une température basse.
Maintien au chaud	Ce mode vous permet de maintenir le niveau de chaleur dans le four (les aliments dans le four restent chauds).
Éliminer la vapeur à la fin du prog	L'ouverture automatique de la porte permet l'élimination automatique de la vapeur. Remarque : l'affichage apparaît si cette fonction n'est pas sélectionnée dans les réglages généraux (voir le chapitre : *Choix des réglages généraux*).

INFORMATION

Une fois l'opération terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps.

La condensation dans la cavité du four et sur la porte intérieure après un programme de cuisson est un phénomène normal et n'affecte pas le résultat de cuisson. Après une cuisson à la vapeur, la condensation est présente en plus grande quantité, car le système utilise de l'eau pendant le processus. Nous recommandons d'essuyer l'intérieur du four après le programme, avant la prochaine utilisation.

⚠ ATTENTION !

Si vous avez utilisé un système à vapeur ou un système avec ajout de vapeur, de l'eau peut s'accumuler au fond de la cavité du four, qui doit être essuyée après utilisation.

⚠ ATTENTION !

Après une panne de courant ou la mise hors tension de l'appareil, les paramètres des fonctions supplémentaires sont conservés.

En appuyant sur ••• vous accédez au menu de sélection.

	DÉMARRAGE À DISTANCE En appuyant sur ce bouton, vous pouvez activer la télécommande (voir chapitre : Fonctionnement du Wi-Fi).
	LUMIÈRE FOUR Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
	RAPPELS L'alarme fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage maximum possible est de 24 heures. Vous pouvez définir trois alarmes différentes. Pour désactiver l'alarme, réglez l'heure sur 0:00. REMARQUE : la minuterie reste toujours active après l'arrêt de l'appareil.
	VERROUILLAGE DE L'AFFICHAGE - AUTO Activez ou désactivez le verrouillage de sécurité du four pour éviter toute utilisation involontaire. Verrouillez l'écran en effleurant la touche. Pour déverrouiller l'écran, touchez l'écran ou n'importe quelle touche. Faites glisser l'écran de gauche à droite, puis appuyez sur le BOUTON. • 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 le verrouillage est activé après le réglage d'une fonction de minuterie, le four fonctionnera normalement ; cependant, il ne sera pas possible de modifier les paramètres. • Lorsque les touches sont verrouillées, vous ne pouvez pas changer les modes de cuisson ou les fonctions supplémentaires. Vous ne pouvez qu'arrêter la cuisson. • Les touches restent verrouillées même après l'arrêt du four. Pour sélectionner un nouveau système, vous devez désactiver le verrouillage.
	PARAMÈTRES En appuyant sur le bouton, vous pouvez choisir entre différents paramètres et les ajuster (voir tableau ci-dessous).

En appuyant sur ⚙ vous pouvez sélectionner et modifier différents paramètres.

	LANGUE - HEURE Sélectionnez la langue, la date et l'heure de votre choix dans la liste déroulante.
	CUISSON Vous pouvez choisir entre différents paramètres : • **PRÉCHAUF. PAR DÉFAUT**

Suite du tableau de la page précédente

	La fonction s'active automatiquement **Préchauffage rapide par défaut**, où l'intérieur du four est chauffé dès que possible, ou **Préchauffage par défaut**, où l'intérieur du four est chauffé rapidement et efficacement. Lorsque vous sélectionnez **Pas de préchauffage par défaut**, le chauffage démarre progressivement avec le programme défini, ce qui permet d'insérer immédiatement les aliments pour une cuisson homogène. • **RÉGLAGES DE CUISSON** Vous pouvez choisir entre les paramètres généraux ou les paramètres les plus récemment sélectionnés, qui sont conservés à la fin de l'opération. • **ÉLIMINER LA VAPEUR À LA FIN DU PROG.** La fonction permet d'ouvrir automatiquement la porte et d'éliminer automatiquement la vapeur. • **RAPPELS** Vous pouvez sélectionner un rappel lorsque la température souhaitée est atteinte et un rappel à la fin de la cuisson (de une à cinq minutes). • **ÉTALONNAGE ET RODAGE** Le processus d'étalonnage prend 4 heures. Vous l'activez en appuyant sur DÉMARRER.
	**MODES** Après avoir confirmé votre sélection, vous verrez une colonne avec des modes actifs sur le côté droit du menu. En appuyant sur cette colonne, l'écran affiche les réglages qui peuvent être modifiés (ECO, MODE NUIT, SABBAT, MODE BOUTIQUE).
	**CONTRÔLE** Vous pouvez choisir entre différents paramètres : • **PORTE OUVERTE - RÉVEIL DE L'ÉCRAN** Pour toujours afficher l'écran d'accueil lorsque la porte s'ouvre, sélectionnez On. La consommation d'énergie peut augmenter lorsque cette fonction est activée. • **ÉCRAN DE DÉMARRAGE** Pour que l'affichage soit visible même après l'arrêt du four, sélectionnez On. • **INACTIF** Sélectionnez la durée pendant laquelle vous souhaitez que l'écran reste allumé pendant l'inactivité. • **VISIBILITÉ ÉCRAN D'HORLOGE** Cette fonction vous permet d'activer ou de désactiver l'affichage diurne. • **VERROUILLAGE DE L'AFFICHAGE** Sélectionnez On si vous souhaitez que l'écran se verrouille lorsque le four ne fonctionne pas.
	**AFFICHAGE** Sélectionnez la luminosité de l'écran souhaitée.
	**SON** Vous pouvez choisir entre différents modes sonores.

Suite du tableau de la page précédente

	**LUMIÈRE** Vous pouvez régler le temps de fonctionnement de l'éclairage. Vous pouvez faire passer l'intensité lumineuse de 10 % à 100 % et la température de couleur de 2700K à 5000K (du jaune chaud au blanc froid).
	**CONNECTER** Vous pouvez configurer la connexion, la connectivité du four et les utilisateurs supplémentaires.
	**MISE À JOUR - RÉINIT.** Cette fonction vous permet de rétablir les paramètres d'usine et de procéder à une mise à jour.
	**INFOS - ASSISTANCE** La fonction fournit une assistance à l'utilisateur avec des instructions d'utilisation et des informations sur l'appareil.

En appuyant sur  vous pouvez sélectionner et modifier différentes fonctions. La fonction sélectionnée est marquée avec ✓ .

	**SABBAT** La fonction Sabbat permet aux aliments dans le four de rester au chaud sans avoir à allumer et éteindre le four. Réglez la durée (24 ou 80 heures) et la température. En appuyant sur **x** le compte à rebours commence. Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche **x**. REMARQUE : en cas de panne de courant, le mode Sabbat sera désactivé et le four reviendra à son état initial.
	**ÉCO** Le mode ECO est conçu pour augmenter l'efficacité énergétique en utilisant automatiquement des paramètres ECO prédéfinis. Cette fonction réduit la consommation d'énergie tout en maintenant toutes les fonctionnalités des programmes de cuisson et de nettoyage, offrant une solution respectueuse de l'environnement sans compromettre les performances.
	**MODE NUIT** La fonction réduit automatiquement la luminosité d'une intensité plus élevée à une intensité plus faible ***et désactive l'affichage diurne*** et des signaux sonores. Pour activer le mode nuit, définissez les heures de début et de fin. Désactivez le mode Nuit en appuyant sur **x**.
	MODE DÉMO Le mode démo est un paramètre d'exposition dans lequel l'appareil simule le fonctionnement avec des valeurs virtuelles et vous permet de modifier et d'enregistrer les paramètres. Lorsqu'il est désactivé, toutes les configurations sont conservées et l'appareil retourne à un fonctionnement normal

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife

ConnectLife est une plateforme domestique intelligente qui connecte les utilisateurs, les appareils et les services. L'application **Connect**Life comprend des services numériques avancés et des solutions sans souci qui permettent aux utilisateurs de surveiller et de contrôler les appareils, de recevoir des notifications d'un smartphone et de mettre à jour le logiciel (les fonctionnalités prises en charge peuvent varier en fonction de votre appareil et de la région ou du pays dans lequel vous vous trouvez).

Pour connecter votre appareil intelligent, vous avez besoin d'un réseau Wi-Fi domestique (seuls les réseaux 2,4 GHz sont pris en charge) et d'un smartphone équipé de l'application **Connect**Life.

ConnectLife





Pour télécharger l'application **Connect**Life, scannez le code QR ou recherchez **Connect**Life dans votre App Store préféré.

1. Installez l'application **Connect**Life et créez un compte.
2. Dans l'application **Connect**Life, accédez au menu « Ajouter un appareil » et sélectionnez le type d'appareil approprié. Ensuite, scannez le code QR (il se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil ; vous pouvez également entrer le numéro AUID/MV manuellement).
3. L'application vous guide ensuite tout au long du processus de connexion de votre appareil à votre smartphone.
4. Une fois la connexion établie, vous pouvez contrôler l'appareil à distance via l'application mobile.

INFORMATION

Si ce réglage n'est pas disponible, votre four n'est pas équipé d'un module Wi-Fi et ne prend pas en charge la connectivité Internet.

Lorsque le module Wi-Fi est activé et que les connexions sont configurées et synchronisées avec succès, alors le four peut être contrôlé et utilisé via un appareil mobile et l'application **ConnectLife**.

La connexion Wi-Fi fonctionne dans la même plage de fréquences que certains autres appareils (par exemple, les fours à micro-ondes et les jouets télécommandés). Par conséquent, il est possible que la connexion soit temporairement ou définitivement interrompue. Dans de tels cas, la disponibilité des fonctions proposées ne peut être garantie.

La qualité des fonctions offertes dépend fortement de l'intensité du signal. Si le routeur est éloigné de l'appareil, la connexion risque d'être de mauvaise qualité.

Utilisation du Wi-Fi

1.	**Activation du module Wi-Fi** Entrez dans le menu additionnel. Touchez , sélectionnez **CONNECTER** puis sélectionnez l'option **CONNECTER FOUR**. Activez la connexion Wi-Fi en basculant le commutateur sur **ON**.
2.	**Branchement de l'appareil** Sélectionnez **CONNECTER FOUR**. Dans le menu additionnel, appuyez sur pour sélectionner . Ensuite, sous WiFi, sélectionnez **CONNECTER**. Suivez les étapes dans l'application **ConnectLife**. Lorsque la connexion est réussie, l'écran affiche **"Votre four est désormais connecté"**. Ce processus est limité à 5 minutes. REMARQUE : l'appareil est connecté au compte d'utilisateur dans l'application intelligente une fois la connexion établie.
3.	**Connexion d'utilisateurs supplémentaires** Ce réglage permet de connecter des utilisateurs supplémentaires à l'appareil à l'aide de **ConnectLife**. Dans le menu additionnel, appuyez sur pour sélectionner . Veuillez choisir l'option **CONNECTER**. Sélectionnez **CONNECTER UTILISATEUR** et puis **PAIR**. Pour continuer à configurer votre appareil, suivez les instructions de l'application **ConnectLife**. Ce processus est limité à 3 minutes.
4.	**Supprimer tous les utilisateurs connectés** Ce réglage permet de supprimer tous les utilisateurs connectés de l'application **ConnectLife** Dans le menu additionnel, appuyez sur pour sélectionner . Sélectionnez l'option **CONNECTION**. Touchez **CONNECTER UTILISATEUR** et puis **UNPAIR ALL**. Après avoir confirmé la sélection, l'écran affiche **Tous les utilisateurs ou appareils ne sont désormais plus appariés.**
5.	**Désactivation du module Wi-Fi** Dans le menu additionnel, appuyez sur pour sélectionner . Veuillez choisir l'option **CONNECTER FOUR**. Désactivez la connexion Wi-Fi en basculant le commutateur sur **OFF**.

INFORMATION

La connexion est un processus ponctuel.
Ne reconfigurez la connexion que si vous modifiez le routeur ou le mot de passe sur votre réseau local.

Gestion du contrôle à distance du four

ATTENTION !

La fonction de surveillance à distance via un appareil mobile ne doit pas être utilisée pour remplacer la surveillance personnelle directe du processus de cuisson dans le four. Vérifiez toujours régulièrement, en personne, ce qui se passe réellement dans le four.

Paramètrage Wi-Fi

Dans le menu additionnel, appuyez sur  . Si l'appareil n'est pas connecté au réseau Wi-Fi, le raccourci de connexion de l'appareil s'affiche. Sinon, un menu s'affiche vous permettant de sélectionner la durée de la télécommande du four **Toujours activé** ou **24 heures**. Après avoir confirmé l'une des options, la fenêtre contextuelle suivante s'affiche **La télécommande est activée**.

L'écran affiche le symbole  pour indiquer la possibilité de commander l'appareil à distance via **ConnectLife**.

INFORMATION

Pour des raisons de sécurité, certaines fonctions ne sont pas disponibles via l'accès à distance.

- L'annulation ou l'achèvement du programme ou du processus de cuisson est la seule option qui reste disponible, que le contrôle à distance soit activé ou non.
- La commande à distance est désactivée lors de l'utilisation d'un dispositif à micro-ondes (ne s'applique pas aux systèmes à four micro-ondes combinés).

⚠ ATTENTION !

Assurez-vous toujours que le four est utilisé correctement et conformément aux instructions, en particulier lorsque vous utilisez la télécommande. Ne faites pas fonctionner le four via la télécommande à moins d'être certain de ce qu'il contient exactement.

État du Wi-Fi sur l'écran				**Cause**
REMOTE (OFF)		**REMOTE (ON)**		
				Wi-Fi désactivé (OFF).
				Le symbole clignote : - Le Wi-Fi est activé (ON), mais n'est pas connecté au serveur ou au cloud (y compris lorsque la connexion au routeur ou au cloud est temporairement perdue).

Équipement :

- 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.
- 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.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- 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.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille métallique, insérez la plaque polyvalente un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

Préparation des aliments :

- Dans le cas où **Voûte + Sole** le système délivre des aliments insuffisamment cuits par le dessous, ajustez le niveau de cuisson, la température et la durée ou utilisez le système suivant **Voûte 30 + Sole 70**.
- 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.
- 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.
- 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.

Utilisation efficace de l'énergie

- Préchauffer le four uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de ce mode d'emploi. Si vous utilisez un préchauffage rapide, ne mettez pas de nourriture dans le four tant que celui-ci n'est pas complètement chaud, sauf indication contraire. Le fait de chauffer un four vide consomme beaucoup d'énergie. Nous vous recommandons donc, si possible, de préparer plusieurs plats à la suite ou plusieurs plats en même temps.
- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- 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.

Utilisation de la fonction micro-ondes

- Utilisez une batterie de cuisine appropriée (verre, céramique, etc.).

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Utilisez une batterie de cuisine dotée d'un couvercle pour cuire les légumes. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de nourriture.
- Tournez ou remuez les aliments pendant le processus de décongélation.

Table de cuisson

REMARQUE : les plats qui doivent être mis dans un four bien préchauffé sont indiqués par un seul astérisque dans le tableau. * Les plats qui demandent un préchauffage de 5 minutes sont indiqués par deux astérisques. ** . Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

Plat	cm			°C	min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE					
Pâtisseries/gâteaux dans des moules					
Crème caramel	60	3		95	35-50
	45	2			
Génoise	60/45	1		160-170**	30-40
tarte avec garniture	60	2		170-180	60-80
	45	1			
gâteau marbré	60/45	2		180-190	50-70
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	60/45	1		170-180	50-60
tarte ouverte, tarte	60	3		170-180	35-45
	40	2			
brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson					
strudel	60/45	2		170-180	50-60
strudel, congelé	60/45	2		200-210	80-100
roulé	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
Buchteln	60/45	2		180-190	30-40
biscuits, cookies					
cupcakes	60	3		140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
petite pâtisserie à la levure	60	3		170-180	20-30
	45	2			

Suite du tableau de la page précédente

Plat	cm			°C	min
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
pâte feuilletée	60	3		190-200	10-20
	45	1			
pâte feuilletée, 2 niveaux	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
biscuits					
biscuits sablés	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
biscuits	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
biscuits, 2 niveaux	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
meringue	60	2		80	110-130
	45				
meringue, 2 niveaux	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
macarons	60	3		140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
pain					
fermentation et cuisson	60	2		35	30-60
	45	1			
Bao buns	60	3		100**	10-20
	45	2			
pain sur une plaque de cuisson	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40

Suite du tableau de la page précédente

Plat	cm			°C	min
pain dans un moule	60	1		230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-45
pain plat (focaccia)	60/45	2		220 **	20
				180	5-15
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	60	3		200-210 **	15-25
	45	2			
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
pain grillé	60	5		L5	5-15
	45	4			
toasts	60/45	4		L2	3-10
pizza et plats					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 niveaux	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
pizza surgelée	60/45	2		210-220	
pizza surgelée, 2 niveaux	60	2+4		210-220	15-20
	45	1+3			15-25
tarte salée, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
börek	60	1		200-210	35-45
	45			200-210	40-50
VIANDE					
bœuf et veau					
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	60/45	2		160-170	160-190
faux-filet, cuit à point, 1 kg	60/45	2		180-190	35-45

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat	cm			°C	min
rôti de bœuf, cuit lentement	60	2	—	100-120	150-240
	45	1	—		
steaks de bœuf, bien cuits, 3 cm d'épaisseur	60/45	3	≈	L3	20-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	60	4	≈	L4	30-40
	45	3			
rôti de veau, 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1	—		
porc					
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	60	3	—	190-200	70-100
	45	2	—		85-100
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1	—		
longe de porc, 400 g, cuite lentement	60	2	—	100-120	200-300
	45		—		250-350
rôti de porc, à cuisson lente	60	2	—	100-120	150-240
	45	1	—		
côtes de porc, cuites lentement	60	3	—	120-140	210-310
	45	2	—		
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	60	4	≈ + fan	220-230	25-35
	45	3			
volaille					
volaille, 1,2 - 2,0 kg	60	2	≈ + fan	210-220	50-70
	45	1			
volaille farcie, 1,5 kg	60/45	2	fan	170-180	110-130
volaille, poitrine	60/45	3	fan	170-180	60-90
			≈	65	90-120
cuisses de poulet	60	3	≈ + fan	210-220	35-45
	45	2			

Suite du tableau de la page précédente

Plat	cm			°C	min
ailes de poulet	60	3		210-220	35-45
	45	2			
volaille, poitrine, cuisson lente	60	3		100-120	40-80
	45	2			
plats de viande					
pain de viande, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
saucisses à griller, bratwurst	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
POISSONS ET FRUITS DE MER					
poisson entier, 350 g	60	4		200-220**	20-30*
	45	3			
filet de poisson, épaisseur 1 cm	60	4		210-220	5-15
	45	3			
steak de poisson, épaisseur 2cm	60	4		160-170	15-25
	45	3			
pétoncles	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
crevettes	60	4		L4	20-30
	45				15-25
LÉGUMES					
brocoli, entier, 500 g	60/45	3		100	18-23
brocoli, fleurons, 500 g	60/45	3		100	15-20
pois, 2,5 kg	60/45	3		100	18-23
chou-fleur, bouquets, 500 g	60/45	3		100	15-20
carottes, entières, 500 g	60/45	3		100	25-30
courge, quartiers, 500 g	60/45	3		100	35-40
asperges, 500 g	60/45	3		100	15-20

Suite du tableau de la page précédente

Plat	cm			°C	min
pommes de terre au four, potatoes	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
pommes de terre au four, coupées en deux	60	3		200-220	30-40
	45	2			
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Frites maison	60	3		210-220	15-30
	45	2			
légumes mélangés, morceaux	60	4		200-210	10-20*
	45	3			15-25*
légumes farcis	60	2		200-210	40-50
	45				
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS					
Frites	60/45	2		200-210	30-40*
Frites, 2 niveaux	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			
Médaillons de poulet	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
Bâtonnets de poisson	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50
légumes en julienne	60/45	2		190-200	35-45
croissants	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR					
moussaka de pommes de terre	60/45	2		180-190	50-60

Suite du tableau de la page précédente

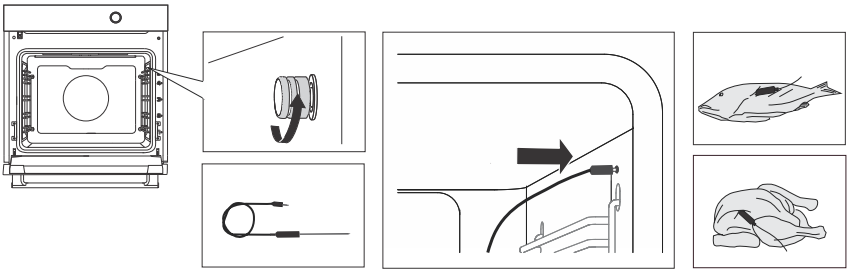
Plat	cm			°C	min
lasagne	60/45	2		180-190	45-55
pudding sucré et cuit au four	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
soufflé sucré	60	3		180 **	16-20
	45	2			
plats gratinés	60	/		L4-L5	3-10
	45				
tortillas farcies, enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
fromage à griller	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

Cuisson avec une sonde alimentaire (FOOD PROBE)
(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. REMARQUE : pour utiliser la sonde alimentaire, il faut d'abord interrompre le processus de cuisson en cours, puis brancher la sonde alimentaire dans la prise. Lorsque vous branchez la sonde dans la prise, les fonctions préréglées sur le four sont supprimées.
2.	Retirez le couvercle de la prise située dans le coin supérieur droit de l'avant du four (selon le modèle de l'appareil) et branchez la sonde dans la prise. • En mode manuel, appuyez sur + et sélectionnez . Réglez la température de cuisson (jusqu'à 200 °C).Définissez également la température à cœur de l'aliment (dans une fourchette de température comprise entre 30 et 99 °C). • En mode automatique, sélectionnez d'abord le plat, puis le programme de sonde. Les préréglages utilisent un système, une température et une durée de cuisson prédéterminés. Vous pouvez modifier le degré de brunissement REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur START ▶ . 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.
4.	Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Un signal sonore retentit, que vous pouvez faire taire en appuyant sur n'importe quel bouton. Sinon, le signal sonore s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

INFORMATION

La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée simultanément avec la fonction gratin.

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 avec précaution la sonde de l'aliment et de son logement, nettoyez-la et replacez le couvercle du logement.

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

Suite du tableau de la page précédente

Type d'aliment	bleue [°C]	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
volaille, poitrine	/	/	/	/	62-65
POISSONS ET FRUITS DE MER					
truite	/	/	/	62-65	/
thon	/	/	/	55-60	/
saumon	/	/	/	52-55	58-60

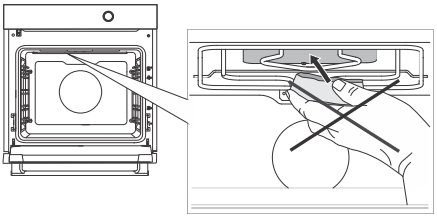
⚠ ATTENTION !

Veillez à mettre l'appareil hors tension et à attendre 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.
- N'utilisez jamais de nettoyants et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).
- 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.
- L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

Extérieur de l'appareil	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour éliminer les impuretés et sécher les surfaces.
Intérieur de l'appareil	Pour la saleté ou la crasse tenace, utilisez des nettoyants de four conventionnels. Essuyez ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage.
Accessoires et gradins	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide. Si la saleté persiste, nous vous recommandons de les faire tremper avant et d'utiliser une brosse.
Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.	



N'utilisez jamais de nettoyants agressifs, de nettoyants ou d'éponges abrasives, de détachants et de produits antirouille, etc. sur le couvercle du plafond du compartiment du four.

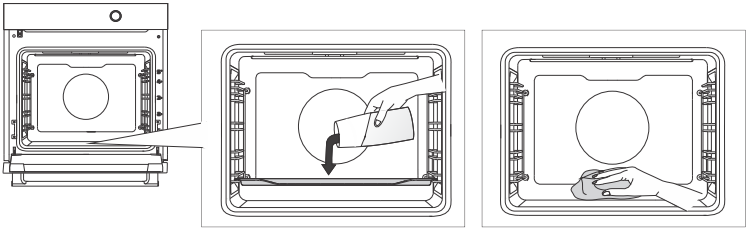
En appuyant sur ⌂ vous ouvrez le menu principal avec les fonctions de base. Sélectionnez ✧✧ **NETTOYAGE**.

Nettoyage du four à micro-ondes

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.

⚠ ATTENTION !

Utilisez le système Microwave Clean une fois que le four aura complètement refroidi..



1.	Insérez le lèchefrite en verre dans le premier gradin et versez 0,15 l d'eau chaude dedans.
2.	Sélectionnez la fonction **Nettoyage aux micro-ondes** puis appuyez sur START ▶ .
3.	Le programme dure 8 minutes. À la fin du programme, l'écran affiche **TERMINÉ**.
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. Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

INFORMATION

Pour nettoyer les glissières, faites-les coulisser et retirez-les une fois la procédure terminée.

Il est possible que les glissières jaunissent, deviennent plus bruyantes et plus rigides, mais après plusieurs utilisations, celles-ci devraient à nouveau glisser sans bruit et sans difficulté. Cela n'affecte en rien la fonctionnalité du four ou des accessoires.

Nettoyage du four (Steam 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.

⚠ ATTENTION !

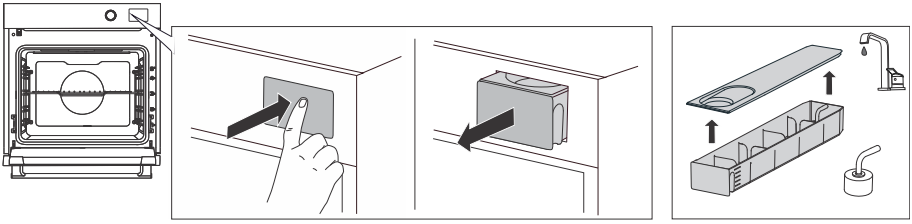
Utilisez la fonction Steam Clean quand le four a complètement refroidi.

1.	Sélectionnez la fonction **Nettoyage à la vapeur** puis appuyez sur START ▶ .
2.	Remplissez le réservoir d'eau, puis décidez de la durée.
	Vous pouvez régler la durée (recommandée à 30 minutes).
3.	Pour commencer le nettoyage, appuyez sur START ▶ . À la fin du programme, l'écran affiche **TERMINÉ**.
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. Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

Nettoyage du réservoir d'eau et de la mousse filtrante

⚠ ATTENTION !

Nettoyez la mousse filtrante lors de chaque nettoyage et détartrage du réservoir d'eau.



1.	Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur la porte.
2.	Ouvrez le couvercle supérieur. Nettoyez le réservoir à l'eau.
3.	Le couvercle et le réservoir d'eau peuvent être nettoyés avec des produits de nettoyage conventionnels ne contenant pas de matériaux abrasifs. AVERTISSEMENT : le réservoir n'est pas adapté au lave-vaisselle.
4.	Nettoyez le tuyau d'entrée et la mousse filtrante avec de l'eau du robinet. Rincez la mousse de manière à faire disparaître toute trace de saleté visible. Après le nettoyage, replacez le réservoir dans le boîtier jusqu'à la position finale (un bref clic se fait entendre).

INFORMATION

Lors du nettoyage du réservoir d'eau, il est possible que le caoutchouc décoratif tombe. Si cela se produit, remettez-le simplement.

Nettoyage du système de vapeur

La fréquence de nettoyage dépend à la fois du nombre de cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.
Vous pouvez effectuer la procédure vous-même, sans quoi l'écran affiche un message de rappel. Un détartrage régulier est indispensable, sous peine de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil ; il permet en outre de prolonger la durée de vie de l'appareil et d'améliorer ses performances de cuisson.

INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas effectuer le nettoyage du système de vapeur lorsque le four vous le demande, vous pouvez faire disparaître le message d'alerte en appuyant sur ‹ . Le nettoyage peut être repoussé jusqu'à trois fois, puis la fonction vapeur est désactivée jusqu'à ce que la procédure soit effectuée.

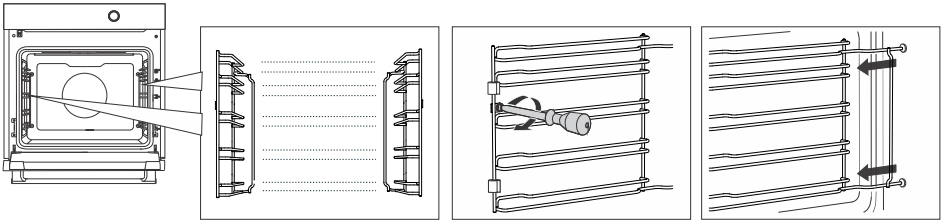
	**Agent de détartrage** Préparez-le en mélangeant le détartrant fourni avec 1 l d'eau chaude (à environ 50 °C).
	Dissoudre le détartrant dans l'eau en remuant. Versez dans le réservoir l'agent de détartrage préparé.
	**Eau douce**

1.	Mettez l'appareil en marche et, dans le menu principal, sélectionnez la fonction ✧✧ **NETTOYAGE**.
2.	Sélectionnez la fonction **Détartrage**.
3.	Remplissez le réservoir avec du détartrant. Pour démarrer la fonction, appuyez sur START ▶ . L'écran affiche **Détartrage en cours**.
4.	Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche une nouvelle fois **Détartrage terminé**. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche pour le rinçage. Confirmez avec ✓ .
5.	Après le processus de rinçage, l'écran affiche **Procédure de rinçage terminée**. Vous pouvez maintenant procéder au nettoyage de réservoir d'eau et du four.

Démontage et nettoyage des guides-fils

INFORMATION

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



1.	Utilisez un tournevis pour retirer la vis (vous pouvez également utiliser une pièce de monnaie appropriée qui s'adapte à l'indentation de la tête de vis).
2.	Retirez les guides des trous dans la paroi arrière.

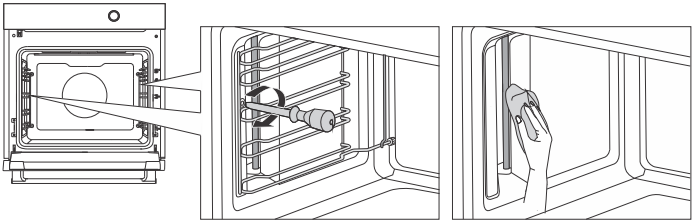
REMARQUE : veillez à ne pas perdre les entretoises installées sur les gradins en fil. Remplacez les entretoises après le nettoyage ; sinon, des étincelles peuvent se produire.

Après le nettoyage, resserrez les vis des guides à l'aide d'un tournevis. Lorsque vous remettez les guides-fils en place, veillez à les monter du même côté que celui où ils étaient installés avant leur retrait.

Remplacement de l'ampoule

⚠ ATTENTION !

Le four est équipé d'une lumière LED intégrée, qui ne peut être remplacée que par un technicien agréé.



1.	Retirez les rails de guidage (voir chapitre *Démontage et nettoyage des guides-fils*).
2.	Pour une saleté moins tenace, il suffit de nettoyer avec un chiffon humide. En cas de taches tenaces, la lumière LED peut être nettoyée avec un nettoyant four approprié.

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.

Tableau de dépannage et des erreurs

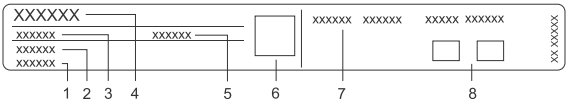
Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Appuyez sur le bouton On/Off et maintenez-le enfoncé pendant 8 secondes jusqu'à ce que l'écran soit réinitialisé. 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.
L'écran affiche l'erreur Err X. **En cas d'un code d'erreur à deux chiffres, l'écran affiche Err XX.**	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.
Des étincelles jaillissent dans le four.	Assurez-vous que tous les couvercles de lampe sont bien fixés et que toutes les entretoises sont placées sur les guides-fils. Assurez-vous que les guides sont correctement placés dans le four.
Fuites de vapeur au niveau de la porte du four.	Vérifiez le bon positionnement du joint dans la rainure de la porte. Installez-le correctement au cas où il ne serait pas positionné de manière appropriée.

Suite du tableau de la page précédente

Problème/erreur	Cause
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.	

Étiquette – informations sur l'appareil

Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four. Des informations précises sur le type et le modèle de l'appareil figurent également sur la fiche de garantie.



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

Information de conformité

Type d'équipement radio :	Module Wi-Fi/BLE intégré
Wi-Fi	
Plage de fréquence de fonctionnement :	2412 ~ 2472 MHz
Puissance de sortie maximale :	19.99 dBm EIRP
Gain d'antenne maximal :	3.26 dBi
Bluetooth	
Plage de fréquence :	2402 ~ 2480 MHz
Sortie porteuse :	10,00 dBm
Type d'émission :	F1D

La société certifie la conformité du dispositif Connectlife avec les exigences indispensables et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. La déclaration de conformité détaillée peut être consultée sur la page Internet de votre appareil https://auid.connectlife.io, dans la section des documents complémentaires.



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 l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température définie. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.
** Préchauffez l'appareil pendant 5 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.
*** Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.
1) Retournez les aliments après 2/3 du temps de cuisson.

CUISSON							
Plat	Équipement	moule placement	cm		°C	min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson polyvalente		60	3	140-150**	25-35	—
			45	2	140**	30-45	—
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson polyvalente		60	3	140-150	30-40	⊛
			45	2	120-130**	40-55	⊛
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson polyvalente		60	2,4	135***	40-50	⊛
			45	1,3	140	40-50	⊛
cupcakes – support simple	plaque de cuisson polyvalente		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	150-160**	25-35	—
cupcakes – support simple	plaque de cuisson polyvalente		60	3	155-165***	20-30	⊛
			45	2	160-170***	25-35	⊛
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson polyvalente		60	2,4	140-150	40-50	⊛
			45	1,3	160-170**	40-50	⊛
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		60	3	170-180**	25-35	⊛
			45	1	155-165	25-35	⊛

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON							
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	
RÔTISSAGE							
pain grillé	grille métallique		60/45	5	max	5-15	
Hamburgers[1)]	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		60/45	4	max	30-45	

TRAITEMENT THERMIQUE PAR MICRO-ONDES					
Plat	Équipement		≃ ≃ W	min	
crème pâtissière 1000 g	plat à gratin en verre, 25 × 25 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	360	25-35	
Génoise	plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	360	15-25	
pain de viande 900 g	plat à gratin en verre, 25 × 12,5 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	600 360	10 10-15	
décongélation de la viande hachée, 500 g	lèchefrite en verre	1	180 90	8 13-18	
décongélation de framboises, 250 g	plat à gratin en verre, non couvert + lèchefrite en verre	1	180	6-9	

CUISSON AVEC DES SYSTÈMES COMBINÉS						
Plat	Équipement		°C	W	min	
gratin de pommes de terre	plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	180-190	600	25-40	
cake	plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre	1	180-190	180	17-25	
poulet, 1,2 kg	plat à gratin en verre, non couvert + lèchefrite en verre	1	210-220	360	45-55	

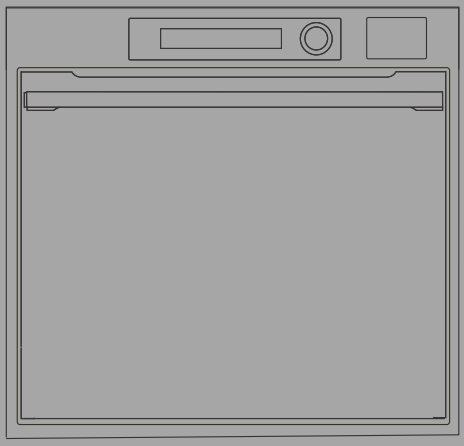
Plat	Équipement		°C	min	
CUISSON À LA VAPEUR					
Brocoli frais ; lèchefrite simple	Lèchefrite profonde perforée	3	100	14-18	
Brocoli frais ; 300 g	Lèchefrite profonde perforée	3	100	10-15	
Petits pois congelés ; 2,5 kg	Lèchefrite profonde perforée + Bac d'égouttement	3,1	100	30-40	

ATAG

944415-a6

CE

ATAG



GEBRAUCHSANWEISUNG
EINBAU-BACKOFEN
DE

CSX84xxD
CSX86xxD

Inhaltsverzeichnis

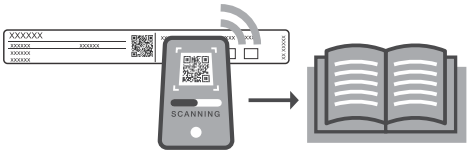
Einführung 3
Sicherheitshinweise 4
Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen 5
Andere wichtige Sicherheitswarnungen ... 8
Gerätebeschreibung 10
Geräteausstattung 10
Bedienfeld 12
Vor dem ersten Gebrauch 14
Zum ersten Mal einschalten 14
Verwendung des Ofens 16
Hauptauswahlmenü 16
Manueller Garmodus 17
Zubereitung mit Mikrowellen 21
Betriebsdauer – Zeitfunktion 23
Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen 23
Zubereitung mit Dampf 27
Auto-Programme 31
Sonderfunktionen 32
Start des Back-/ Bratvorgangs 34
Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens 35
Auswahl der allgemeinen Einstellungen .. 36
WLAN-Verwaltung 39
Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App 39
Nutzung von WLAN 40
Handhabung der Fernbedienung 40
Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen 42
Kochtabelle 44
Kochen mit einem Speisenthermometer 51
Reinigung und Pflege 54
Reinigung der Mikrowelle 55
Reinigung des Backofens (Steam clean) 55
Entfernen und Reinigen der Drahtführungen 57
Austausch des Leuchtmittels im Garraum 58
Problemlösung 59
Tabelle Störungen und Fehler 59
Etikett – Geräteinformationen 60
Informationen zur Konformität 61
..... 61
Umweltschutz 62
Entsorgung von Gerät und Verpackung 62
Garprüfung 64

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.

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

ConnectLife

Verbinden Sie Ihren Backofen mit einem WLAN-Netzwerk und der ConnectLife-App, um auf alle Funktionen zuzugreifen, einschließlich erweiterter Funktionen und der Fernsteuerung.

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.

WARNUNG: Ein beschädigtes Netzkabel oder ein beschädigter Stecker darf nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendiensttechniker oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden. Unsachgemäße Handhabung kann zu Stromschlag, Brand oder schweren Verletzungen führen.

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.

WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß; vermeiden Sie den Kontakt mit Heizelementen. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

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.

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

Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen

WARNUNG: Aufgrund der extrem hohen Temperaturen, die bei der Verwendung des Geräts im Kombinationsmodus entstehen, wird empfohlen, dass Kinder den Ofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert worden ist.

WARNUNG: Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen, ist für eine nicht fachkundige Person äußerst gefährlich.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern aufgeheizt werden, da sie explodieren könnten.

Das Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie:

- Personalküchen in Geschäften und anderen Arbeitsumgebungen;
- Familienbetriebe;

- Wohneinheiten für Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
- Bed & Breakfast-Betriebe.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Verwenden Sie beim Kochen mit Mikrowellen keine Metallbehälter für Speisen oder Getränke.

Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern auf den Ofen, da sich diese Verpackungen entzünden können.

Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, explosionsartigen Kochen führen. Seien Sie daher beim Umgang mit dem Behälter mit dem erhitzten Getränk vorsichtig. Um dies zu verhindern, legen Sie während des Aufheizens einen nichtmetallischen Gegenstand (z. B. einen Holz-, Glas- oder Plastiklöffel) in den Behälter.

Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrungsgläsern vor dem Füttern geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur kontrolliert werden.

Eier in der Schale sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.

Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Ofentür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden, und eventuelle Speisereste sollten entfernt werden.

Wenn die Mikrowelle nicht in einwandfreiem, sauberem Zustand gehalten wird, kann dies zur Beschädigung der Oberfläche führen

und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen bzw. gefährliche Situationen hervorrufen.

Wenn das Gerät in einen Küchenschrank mit Tür integriert ist, sollte die Schranktür während des Betriebs geöffnet sein.

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 des Backofens in der Backofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte in einem sicheren Abstand befinden.

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

Legen Sie die Wände des Backofens nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens. Dies würde die Luftzirkulation im Backofen verringern, den Backvorgang behindern und verlangsamen und die Emaillebeschichtung 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.

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich alle Komponenten an die Raumtemperatur anpassen können. Wenn der Ofen bei einer Temperatur nahe dem Gefrierpunkt oder darunter gelagert wurde, kann dies für einige Komponenten, insbesondere die Pumpe, gefährlich sein.

Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C. Wenn das Gerät unter solchen Bedingungen eingeschaltet wird, kann die Pumpe beschädigt werden.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten.

Öffnen Sie beim Backen mit Dampfinjektion die Ofentür immer vollständig, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie dies nicht tun, kann der aus dem Ofenraum aufsteigende Dampf den Betrieb der Steuereinheit beeinträchtigen.

Ziehen Sie das Klebeband von der Bedieneinheit ab, nachdem Sie das Gerät in den Schrank eingebaut haben. Andernfalls kann es zu einem Tankausfall kommen.

Beachten Sie den Mindestabstand zwischen der Oberkante des Backofens und dem nächstgelegenen Objekt darüber.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Geschirr aus dem Ofen zu nehmen. Einige Töpfe, Pfannen oder Tabletts können die Wärme der Speisen aufnehmen und dadurch sehr heiß werden.

Achten Sie darauf, dass Sie **nur Kochgeschirr verwenden,** das für Mikrowellen geeignet ist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr mit goldenen oder silbernen Zierkanten oder Ornamenten.

Lassen Sie kein Zubehör oder Utensilien im ausgeschalteten Ofen liegen. Schalten Sie einen leeren Ofen nicht ein, um ihn nicht zu beschädigen.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut, wenn solche Materialien porös sind oder das Kochgeschirr innen nicht glasiert ist. Nach dem Erhitzen könnte die Feuchtigkeit, die in diese Poren eindringen würde, Risse verursachen. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Verwendung in einem Mikrowellenherd vorgesehen ist.

Lesen und beachten Sie stets die Anweisungen zum Erhitzen im Mikrowellenherd, die auf der Lebensmittelverpackung angegeben sind.

Vorsicht beim Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen, da sich im Backofen ein brennbares Gemisch aus Alkohol und Luft bilden kann. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig.

Die Verwendung von Metallgeschirr, Gabeln, Löffeln, Messern oder Heftklammern oder Verschlüssen an **Tiefkühlkostverpackungen wird beim Kochen** oder Erhitzen mit Mikrowellen oder einer Kombination aus Mikrowellen und Konvektionsbacken nicht empfohlen. Nach dem Erhitzen die Speisen umrühren oder ruhen lassen, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt.

Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn im Stromkreis ein Fehlerstromschutzschalter installiert ist.

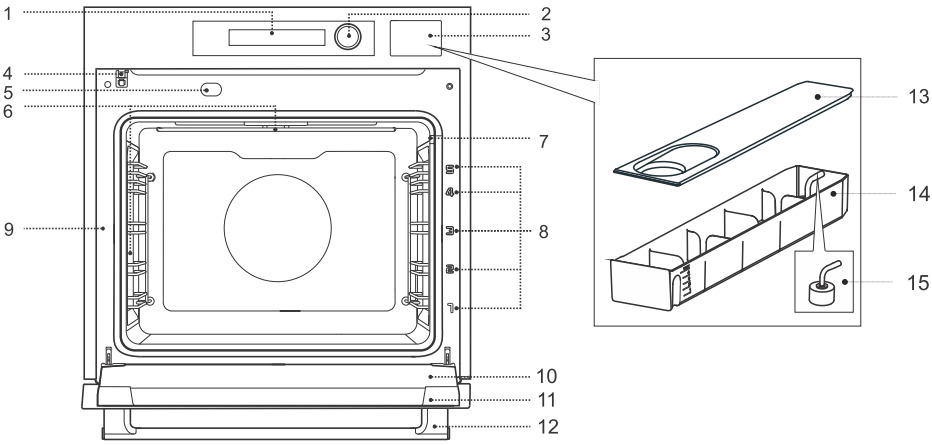
⚠ WARNUNG!

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.

Gerätebeschreibung

⚠ WARNUNG!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Bedieneinheit

2. Drehknopf

3. Wassertank

4. Türschalter

5. Automatische Dampfentfernung

6. Beleuchtung

7. Temperaturfühlerbuchse

8. Führungsschienen - Einschubebenen

9. Etikett

10. Türglas

11. Ofentür

12. Türgriff

13. Behälterabdeckung

14. Tankbehälter

15. Filterschaum

Geräteausstattung

(vom Modell abhängig)

Türkontaktschalter

Wird die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet, schaltet der Schalter die Heizungen, Mikrowellen und das Gebläse im Garraum aus. Beim Schließen der Tür schaltet der Schalter den Gerätebetrieb wieder ein.

Führungen

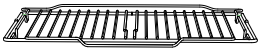
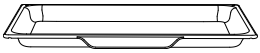
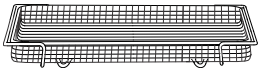
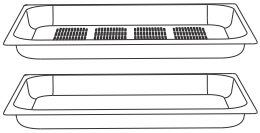
Metallführungen – setzen Sie den Gitterrost und das Backblech immer in die Führung ein.

HINWEIS: Führungen – Gestellebenen werden von unten nach oben gezählt.

Backofenausrüstung und Zubehör

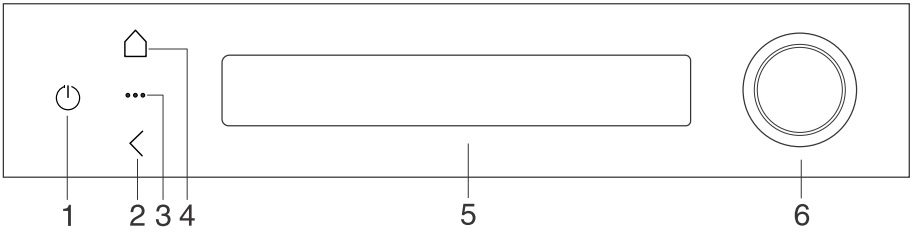
⚠ WARNUNG!

Der Rost, das Universalbackblech, das Airfry-Gitterbackblech, der Edelstahldämpfeinsatz oder andere Metallteile dürfen nicht in Mikrowellensystemen verwendet werden.

	**Gitterrost** - zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform. HINWEIS: Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts in die Führung immer darauf, dass sich der erhöhte Teil auf der Rückseite und an der Oberseite befindet. Der Gitterrost ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen. Deshalb muss der Gitterrost beim Herausziehen aus dem Backofen vorne leicht angehoben werden.
	**Glasbackform** – wird für die Zubereitung von Lebensmitteln mit allen Backofensystemen und Mikrowellen verwendet. Auch als Servierschale erhältlich.
	**Universal-Backblech** – ein vielseitiges Backblech, ideal zum Backen von Gebäck und Backwaren, zum Garen von Gemüse und zur Zubereitung aller Fleischarten. Kann auch als Auffangblech verwendet werden.
	**Airfry-Gitterschale** – (Backform mit Löchern) zum Garen mit Heißluft + Oberhitze (Heißluftfritteuse). Die Löcher ermöglichen eine bessere Luftzirkulation um die Lebensmittel und tragen zu einer besseren Knusprigkeit bei.
	**Dampfset (EDELSTAHL)** – zum Garen mit Dampf. Setzen Sie die gelochte Lebensmittelschale auf der mittleren Ebene und das Auffangblech eine Ebene darunter ein.
	**Kerntemperaturfühler** - (∧FOOD PROBE) Damit kann die Kerntemperatur eines Gerichts gemessen werden. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet.

Gerätebeschreibung

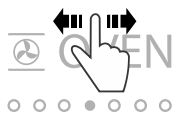
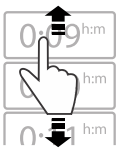
Bedienfeld



Taste		Verwendung
1.	⏻	Die Ein-/Aus-Taste dient zum: - Ein- und Ausschalten des Backofens, - Umschalten in den Bereitschaftszustand - erzwungener Neustart – langes Drücken (8 Sekunden).
2.	<	Diese Taste dient zum: - Zurückkehren, - Schließen des Menüs, - Abbrechen eines Menüs oder einer Funktion
3.	•••	Taste für zusätzliche Einstellungen
4.	⌂	Hauptmenü-Taste (HOME)
5.	Touchscreen zur Auswahl der Backofeneinstellungen und Anzeige der aktuellen Einstellungen.	
6.	Drehknopf zum Auswählen und Bestätigen von Einstellungen auf dem Bildschirm.	

HINWEIS:
Für eine bessere Tastenreaktion berühren Sie diese mit möglichst viel Fläche Ihrer Fingerspitze und in der Mitte des Drehknopfs. Bei jeder Tastenbetätigung (wenn die Funktion verfügbar ist) ertönt ein Signalton.

Sie können die Einstellungen auf dem BILDSCHIRM oder mit dem DREHKNOPF auswählen und bestätigen.
Das ausgewählte Feld wird weiß.

drücken	wischen links und rechts	wischen hoch und runter	drehen	drücken
				

Drehknopf-Animationen und -Farben

Der Drehknopf des Backofens verfügt über einen integrierten LED-Ring, der den aktuellen Status oder Betriebsmodus des Backofens durch verschiedene Farben und Animationen deutlich anzeigt.

Farbe am Drehknopf	Bedeutung
Farbe: Weiß	Zeigt den Bereitschaftszustand an.
Farbe: Bernstein	Der Backofen benötigt die Aufmerksamkeit des Benutzers (z. B. Warnung oder Bestätigung einer Meldung).
Farbe: Grün	Zeigt eine bestätigte Einstellung an und signalisiert, dass der Backofen mit dem Netzwerk verbunden ist.
Farbe: Rot	Zeigt an, dass der grundlegende Garmodus oder der konventionelle Backofen ausgewählt ist.
Farbe: Blau	Zeigt an, dass das Dampfgarprogramm ausgewählt.
Farbe: Lila	Zeigt an, dass das Mikrowellen-Garprogramm ausgewählt ist.
Farbe: Türkis	Zeigt an, dass das Reinigungsprogramm ausgewählt ist.
Farbe: Rot + Blau	Zeigt an, dass das Programm Kombi-dampf ausgewählt ist.
Farbe: Rot + Lila	Zeigt an, dass das Programm Kombi-mikro ausgewählt ist.
Farbiges Licht leuchtet dauerhaft – bedeutet, dass das Programm läuft und keine zusätzliche Aufmerksamkeit erforderlich ist. **Farbiges Licht blinkt leicht** – lenkt die Aufmerksamkeit auf Hintergrundprozesse oder erforderliche Benutzerinteraktionen.	

1.	Entfernen Sie Backofenutensilien und jegliche Verpackung (Pappe, Styropor, Plastik) aus dem Backofen.
2.	Wischen Sie die Utensilien, das Innere des Backofens und den Tankbehälter mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine groben Tücher oder Reinigungsmittel.
3.	Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kapitel: *Zum ersten Mal einschalten*).

Zum ersten Mal einschalten

Kalibrierung bei der ersten Inbetriebnahme – Onboarding

Beim erstmaligen Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen müssen Sie beim Einschalten des Backofens eine Kalibrierung durchführen.

Das Programm führt Sie während der Kalibrierung durch die Einstellungen, um die Verbindung zur mobilen App herzustellen. Wenn der Backofen mit der Cloud verbunden ist, werden Datum und Uhrzeit automatisch aktualisiert.

Folgen Sie den Schritten auf dem Display. Drücken Sie auf dem Display zuerst **Let's get started**. Wischen Sie durch das Menü. Nachdem Sie eine Einstellung ausgewählt haben, drücken Sie **NEXT**.	
1.	**Language setting** Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der der Text angezeigt wird, nicht geeignet ist, wählen Sie eine andere Sprache aus der Dropdown-Liste.
2.	**Erklärung der Benutzeroberfläche** Zur einfacheren Bedienung zeigt das Display die Tastennamen auf dem Bedienfeld an.
3.	**Installation und Verbindung mit der ConnectLife-App** Das Display zeigt den QR-Code zur Installation der ConnectLife-App an. Verwenden Sie die App, um den Backofen von Ihrem Smartgerät aus zu steuern, zu überwachen und fernzusteuern. Stellen Sie eine Verbindung zum WLAN-Netzwerk her, um Software-Updates zu installieren: diese sind nützlich für die Sicherheit, neue Funktionen, Optimierungen und Fehlerbehebungen. Drücken Sie **Verbinden Sie** und befolgen Sie die Schritte in der App.
4.	**Uhrzeit einstellen** Die automatische Zeiteinstellung, einschließlich Zeitzone und Zeitformat (12- oder 24-Stunden-Anzeige), ist verfügbar, wenn der Backofen über die App mit dem Internet verbunden ist. Wenn keine Verbindung besteht, ist eine manuelle Zeiteinstellung erforderlich.
5.	**Einstellen des Datums** Wählen Sie das Anzeigeformat.
6.	**Öffnen der Tür – Aufwecken** Diese Funktion kann nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden. Wenn sie eingeschaltet ist, ermöglicht die Funktion das automatische Ein- und Ausschalten des Backofens durch einfaches Öffnen der Backofentür.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

7.	**Kalibrierung mit dem Speisenthermometer** Der Kalibrierungsvorgang gewährleistet die Genauigkeit der Temperaturmessung, da er eventuelle Abweichungen automatisch beseitigt (mit einem Maximum von ±1 °C). Im Rahmen des Prozesses wird auch ein Heizvorgang durchgeführt, der die Rückstände des Produktionsprozesses und eventuelle unangenehme Gerüche durch ein spezielles Heizprogramm bei hoher Temperatur entfernt. Auf diese Weise werden die unangenehmen Gerüche nicht auf die im Backofen zubereiteten Speisen übertragen.

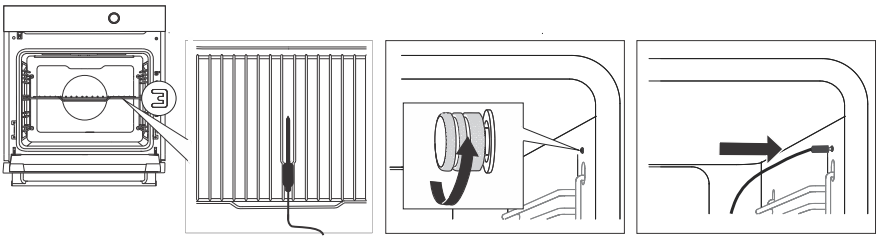
Die gesamte Kalibrierungszeit beträgt bis zu 4 Stunden. Falls Sie sich entscheiden, den Vorgang zu überspringen, sendet das Gerät keine weiteren Pop-up-Benachrichtigungen zur Durchführung des Vorgangs. Die Kalibrierung kann jederzeit im Einstellungsmenü durchgeführt werden.

HINWEIS: Während des Aufheizvorgangs können unangenehme Gerüche oder der charakteristische „Neugeruch“ aus dem Backofen entweichen. Lüften Sie den Raum während der gesamten Dauer des Programms gründlich.

Kalibrierung mit dem Speisenthermometer

(vom Modell abhängig)

Während des Kalibrierungsprozesses ermöglicht das Speisenthermometer eine genaue Messung der Temperatur in der Mitte des Backofens.



1.	Entfernen Sie alle losen Zubehörteile aus dem Backofen. Platzieren Sie den Rost an der dritten Position.
2.	Platzieren Sie den Sensor in der Mitte des Rosts, wobei die Spitze zur Rückseite des Backofens zeigt.
3.	Schrauben Sie die Abdeckung der Buchse (nur bei einigen Modellen) vorne in der oberen rechten Ecke des Backofens ab und stecken Sie den Sensor in die Buchse.
4.	Der gesamte Kalibrierungsprozess dauert 4 Stunden. Öffnen Sie die Backofentür während der Kalibrierung nicht.
5.	Ein Signalton ertönt, die Kalibrierung ist abgeschlossen. Der Sensor kann ausgeschaltet und sicher verstaut werden.

Der Kalibrierungsprozess des Speisenthermometers kann übersprungen und zu einem späteren Zeitpunkt über das Einstellungsmenü durchgeführt werden.

Hauptauswahlmenü

Durch Berühren von ⌂ öffnet sich das Hauptmenü mit allen Funktionen auf dem Bildschirm (modellabhängig).

Hinweis: wischen Sie nach links und rechts, um durch das Menü zu scrollen. Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Berühren der Taste oder Drücken des Drehknopfs.

Hauptfunktionen
OFEN Dies ermöglicht das gleichmäßige Backen und Garen von Speisen mit verschiedenen Kochmethoden (siehe Kapitel: *Manueller Garmodus*).
MIKROWELLE Schnellzugriff auf die Mikrowellensysteme. Wird zum schnellen Aufwärmen, Auftauen und Garen von Speisen verwendet (siehe Kapitel: *Mikrowellen*).
DAMPF Schneller Zugriff auf Dampfgarsysteme. Dies ermöglicht ein gesundes und gleichmäßiges Garen von Lebensmitteln unter Beibehaltung ihrer Saftigkeit und ihres Nährwerts (siehe Kapitel: *Dampf*).
KOMBI-MIKRO Schnellzugriff auf die Kombinationsmikrowellensysteme (siehe Kapitel: *Kombinierte Mikrowellensysteme*).
KOMBI-DAMPF Schnellzugriff auf Dampfkombinationssysteme (siehe Kapitel: *Kombinierte Dampfsysteme*).
AUTO-PROGRAMME Es enthält eine Liste vordefinierter Programme, die optimale Ergebnisse für verschiedene Arten von Lebensmitteln und Gerichten liefern, unterteilt in Kategorien: Einzelzutat, Backwaren, Gerichte, Fertiggerichte und Snacks sowie Favoriten (siehe Kapitel: *Auto-Programme*).
STUFENKOCHEN Mit dieser Funktion können Sie das Garen in drei Schritten einstellen. Kombinieren Sie drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte zu einer Garroutine (siehe Kapitel *Mehrphasen-Garen*).
SCHNELLES ABKÜHLEN Die Funktion ermöglicht ein schnelles Umschalten von hohen zu niedrigen Temperaturen.
REINIGUNG Diese Programme erleichtern das Entfernen von Schmutzflecken im Inneren des Backofens (siehe Kapitel: *Reinigung und Pflege*).
GESPEICHERTE PROGRAMME In diesem Modus können Sie zuvor gespeicherte Programme auswählen – bis zu 50 manuell eingestellte Programme (siehe Kapitel: *Ihre eigenen Ofenprogramme speichern*).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

AUFTAUEN Wird zum langsamen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (Kuchen, Gebäck, Brot und Obst) verwendet. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Auftauzeit, bewegen Sie die Teile und trennen Sie die Teile, wenn sie aneinander haften.
KONSERVIERUNG Wird zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln verwendet, um die Aktivität von Mikroorganismen und Enzymen in den Lebensmitteln zu reduzieren und so deren Haltbarkeit zu verlängern.
NICHT-LEBENSMITTEL Es wird verwendet, um Besteck, heiße Steine und Oshibori zu erhitzen und Flaschen zu sterilisieren. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erhitzung einstellen.
ERWÄRMEN Wird zum Aufwärmen von Speisen und zum Warmhalten verwendet. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.

Manueller Garmodus

1.	Schalten Sie das Gerät ein . Wählen Sie im Hauptmenü **OFEN**.
2.	Wählen Sie das Garsystem aus (siehe Tabelle „Garsysteme auswählen“ unten – vom Modell abhängig).
3.	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Grillleistungsstufe von 1 bis 5 (wenn Sie das große Grillsystem ausgewählt haben)
4.	Verwenden Sie das Schnellvorheizen, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur aufheizen möchten. Durch Berühren von können Sie Vorheizen auswählen. Sie können es auch ausschalten. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt **Gericht hineingeben, Vorheizen abgeschlossen**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. **Schnelles Vorheizen standardmäßig** - Der Innenraum des Backofens heizt sich so schnell wie möglich auf. Die Lebensmittel dürfen während dieses Vorgangs nicht in den Backofen gegeben werden. **Vorheizen standardmäßig** - Der Innenraum des Backofens heizt sich schnell und effizient auf. Die Lebensmittel dürfen während dieses Vorgangs nicht in den Backofen gegeben werden. **Kein Vorheizen standardmäßig** - Das Aufheizen beginnt schrittweise mit dem eingestellten Programm, wodurch die Speisen sofort für eine gleichmäßige Zubereitung hineingegeben werden können.
5.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - Dauer (siehe Kapitel: *Betriebsdauer – Zeitfunktion*). - + Menü (siehe Kapitel: *Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen*).
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ .

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Hinweis: Drücken Sie auf der linken Seite des Bildschirms ⓘ , um weitere Informationen zum System anzuzeigen.

Auswahl des Kochsystems
(vom Modell abhängig)

Symbol	Verwendung
	**Oben + Unten** Verwenden Sie dieses System für konventionelles Garen auf einem einzigen Rost, für die Zubereitung von Soufflés und für die Zubereitung bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).
	**Oben 30 + Unten 70** Das untere Heizelement liefert mehr Wärme als das obere. Geeignet für die Zubereitung von Speisen auf einem einzelnen Rost, wie z. B. feuchtes Gebäck, Kuchen und Gerichte, bei denen der untere Teil stärker gegart werden soll.
	**Heißluft** Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Zum Braten von Fleisch, Backen von Kuchen, Garen von Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einem oder mehreren Rosten gleichzeitig.
	**ECO-Heißluft** [1)] Zum schonenden, langsamen und gleichmäßigen Zubereiten von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einer Ebene. Bei dieser Art der Zubereitung bleibt ein höherer Wasseranteil im Fleisch erhalten, wodurch es saftiger und weicher wird, während der Teig gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Der verwendete Temperaturbereich liegt zwischen 140 °C und 220 °C.
	**Trockene Heißluft** Dadurch kann die heiße Luft besser um die Speisen zirkulieren. In Kombination mit der Feuchtigkeitsextraktion sorgt es für trockene Luft, die Lebensmittel auf einem oder mehreren Rosten gleichzeitig schneller backt und bräunt.
	**Heißluft + Boden** Perfekt für Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Zum Zubereiten auf einer Ebene, wenn Sie möchten, dass Ihre Gerichte so schnell wie möglich gegart und knusprig werden.
	**Oben + Unten + Ventilator** Zum gleichmäßigen Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und zum Zubereiten von Soufflés.
	**Kleiner Grill + Heißluft** Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgegarte Tiefkühlprodukte (Pommes frites, Hähnchenmedaillons, etc.). Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Ihre Speisen in einen kalten Backofen zu geben. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, stellen Sie die Temperatur bis zu 20 °C höher ein als auf der Lebensmittelverpackung angegeben.
	Großer Grill Zur Zubereitung großer Mengen flacher Lebensmittel, wie z. B. Toastbrot, Canapees, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße, zum Gratinieren und für eine schöne knusprige Kruste. Die an der Oberseite des Backofenraums montierten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	**Großer Grill + Ventilator** Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke.
	Unterhitze Geeignet zum Gehenlassen von Teig und zusätzlichem Garen an der Unterseite.

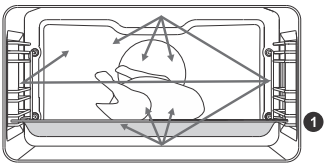
[1] *Mit dieser Funktion wird die Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ermittelt.*

Zubereitung mit Mikrowellen

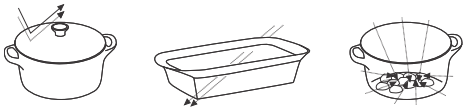
Mikrowellen werden verwendet zum **Kochen, Braten und Auftauen von Speisen**. Sie ermöglichen ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speisen zu verändern. Mikrowellen sind eine Art elektromagnetischer Strahlung. Solche Strahlung kommt in unserer Umwelt häufig in Form von radioelektrischen Wellen, Licht oder Infrarotstrahlen vor. Die Mikrowellenfrequenz liegt im Bereich von 2.450 MHz.

⚠ WARNUNG!

Verwenden oder aktivieren Sie niemals ein Mikrowellensystem, wenn der Ofen leer ist.



Nachfolgend sind ihre Eigenschaften aufgeführt:
- Mikrowellen werden von Metallen reflektiert,
- Mikrowellen wandern durch andere Materialien,
- Mikrowellen werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.



Wenn Lebensmittel Mikrowellen ausgesetzt werden, beginnen sich die Moleküle schnell zu bewegen und erzeugen dabei Wärme.
Die Mikrowellen dringen ca. 2,5 cm tief in das Lebensmittel ein. Bei dickeren Speisen wird der Kern der Speisen wie beim konventionellen Garen durch Wärmeleitung gegart.

Betriebsleistung

Leistung	Verwendung
1000 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Speisen mit viel Flüssigkeit.
750 W	Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade. Garen von Fleisch und Meeresfrüchten. Garen von Beilagen.
360 W	Aufwärmen und Garen von empfindlichen Eierspeisen.
180 W	Auftauen anderer Lebensmittel, Butter streichfähig machen, Eiscreme antauen.
90 W	Auftauen von Sahnegebäck, Obst, Gemüse und Hackfleisch.

Kombinierte Mikrowellensysteme

1.	Schalten Sie das Gerät ein . Wählen Sie im Hauptmenü die Funktion **KOMBI-MIKRO**.
2.	Wählen Sie das System (siehe nachstehende Tabelle).
3.	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Leistung - Mikrowellengarzeit - Vorheizoptionen
4.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: *Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen*).
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ .

Mikrowellen

1.	Schalten Sie das Gerät ein . Wählen Sie im Hauptmenü die Funktion **MIKROWELLE**.
2.	Wählen Sie das System (siehe nachstehende Tabelle).
	Einstellungen werden angezeigt für: - Mikrowellenleistung und Garzeit
3.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: *Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen*).
4.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ .

Symbol	Verwendung
	**Heißluft + Mikrowelle** Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Dient zum schnelleren Garen oder Backen von Fleisch, Gebäck und Gemüse. Die Mikrowellenfunktion wirkt unterstützend, um die Garzeit zu verkürzen.
	**Großer Grill + Ventilator + Mikrowelle** Geeignet zum schnelleren Garen von Geflügel, Fisch und zum Grillen größerer Fleischstücke. Die Mikrowellenfunktion wirkt unterstützend, um die Garzeit zu verkürzen.
	**Mikrowelle** Sie werden verwendet, um Lebensmittel schnell aufzuwärmen, aufzutauen und zu garen.
	**Oben + Unten + Ventilator + Mikrowelle** Dient zur schnelleren Zubereitung von Gratingerichten. Die Mikrowellenfunktion beschleunigt den Garprozess.
	**Kleiner Grill + Heißluft + Mikrowelle** Eine gesunde Version des Frittierens von Speisen, die eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett liefert.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	Die Mikrowellenfunktion ermöglicht eine schnellere Zubereitung von Speisen.

Betriebsdauer – Zeitfunktion

In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.

INFORMATION!

Wenn das Gerät mit der Cloud verbunden ist, werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt.

1.	Um die Timerfunktion auszuwählen, drücken Sie .
2.	Wählen Sie die Dauer für den Ofenbetrieb.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ .

Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen

Die Funktion + bietet zusätzliche Einstellungen. Das Menü variiert je nach den aktuell verfügbaren Steuerungsoptionen.

	Start | Ende Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gegart werden (siehe Kapitel *Einstellung der Startzeitverzögerung*).
	Anzahl Bleche Diese Funktion ist bei der Verwendung von Heißluftsystemen verfügbar und ermöglicht es Ihnen, die Luftzirkulation entsprechend der Anzahl der Bleche im Ofen anzupassen. Das System passt den Luftstrom automatisch an die gewählte Option an und sorgt für optimale Garergebnisse.
	Gratin Diese Funktion wird in der letzten Phase des Garvorgangs verwendet, wenn wir dem Gericht ein Dressing/Topping hinzufügen oder die Oberseite zusätzlich bräunen möchten. Bei Verwendung der Gratinfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige, goldgelbe Kruste, die die Speisen vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein ansprechendes Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht (siehe Kapitel *Gratinieren*).
	Dampf hinzufügen Die Dampfinjektion beim Schritt-für-Schritt-Garen wird beim Backen von Backwaren wie Brot, Brötchen, Semmeln und Kuchen sowie beim Backen von kleinen Geflügelstücken und Gemüse verwendet (siehe Kapitel: *Dampfinjektion*).
	Feuchtigkeit reduzieren Dieser Modus ermöglicht das automatische Öffnen und Schließen der Tür, um während des Garvorgangs Feuchtigkeit im Inneren des Backofens freizusetzen (siehe Kapitel: *Reduzierung der Luftfeuchtigkeit im Backofen*).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	**Thermometer** Der Temperaturfühler ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur von Lebensmitteln während des Garens (siehe Kapitel: Temperaturfühler).
	**Stufe hinzufügen** Dreistufige Gareinstellung mit verschiedenen Parametern (siehe Kapitel *Mehrphasen-Garen*).
	**Speichern** In diesem Modus können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen speichern (siehe Kapitel *Ihre eigenen Ofenprogramme speichern*).

Einstellung der Startzeitverzögerung

INFORMATION!

Startverzögerung kann nicht bei Reinigungsprogrammen eingestellt werden.

Im Menü + wählen Sie  . Es gibt zwei Arten von Startzeitverzögerung:

1.	**Ändern der Startzeit** Wenn Sie die Betriebsdauer nicht in den Grundeinstellungen eingestellt haben, können Sie eine Startzeitverzögerung einstellen. Stellen Sie den gewünschten Garbeginn ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl.
2.	**Ändern der Start- oder Endzeit** Stellen Sie in den Grundeinstellungen zuerst die Garzeit ein. Im Menü + wählen Sie  und Sie können die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Das Programm berechnet automatisch die Startzeit für den Garvorgang.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ . Auf dem Bildschirm wird die Startzeit des Garvorgangs angezeigt. Der Ofen wechselt bis zur Startzeit in den Bereitschaftszustand. Die ausgewählten Einstellungen werden zu den ausgewählten Zeiten automatisch ein- und ausgeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Es ertönt ein kurzer Signalton.
Sie können die gewählte Einstellung zurücksetzen durch Drücken von × .

Gratinieren

Diese Funktion wird in der letzten Phase des Garvorgangs verwendet, wenn wir dem Gericht ein Dressing/Topping hinzufügen oder die Oberseite zusätzlich bräunen möchten.

INFORMATION!

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn Sie die Garzeit eingestellt haben.

1.	Im Menü + wählen Sie  .

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2.	Stellen Sie die Betriebszeit der Gratinfunktion ein (max. 15 min). Die Funktion wird am Ende des Garvorgangs aktiviert, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Bestätigen Sie mit ✓ .
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ .
4.	Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden. Schalten Sie den Garvorgang aus durch Drücken von ‹ .

⚠ WARNUNG!

Steuern Sie den Garvorgang. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen.
Die Gratinfunktion ist maximal 15 Minuten in Betrieb, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Dampfinjektion

Dampfinjektion wird empfohlen beim Garen von:

- Fleisch (gegen Ende des Garvorgangs): das Fleisch wird saftiger und weicher, ohne dass es während des Garvorgangs begossen werden muss. Fleischsorten: Rind, Kalb, Schwein, Wild, Geflügel, Lamm, Fisch, Wurst;
- Brot, Brötchen: verwenden Sie Dampf für die ersten 5 - 10 Minuten des Backens. Die Brotkruste wird knusprig und sehr schön gebacken;
- Gemüsesoufflés, Lasagne, Mehlspeisen, Puddings.

1.	Im Menü + wählen Sie .
2.	Stellen Sie die Zeit für die erste Dampffreisetzung ein und bestätigen Sie die Auswahl. Bestätigen Sie mit ✓ .
3.	Wenn gewünscht, können Sie eine Zeit für die zweite und dritte Freisetzung einstellen.
4.	Befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ .
Sie können die gewählte Einstellung zurücksetzen durch Drücken von ✕ .	

INFORMATION!

Die schrittweise Dampfinjektion ermöglicht die Durchführung von maximal drei Zyklen während des Garvorgangs. Jeder Zyklus dauert 5 Minuten und überschneidet sich nicht mit der Gratinfunktion.

Reduzierung der Luftfeuchtigkeit im Backofen

Die Funktion ermöglicht das automatische Öffnen und Schließen der Tür während des Gerätebetriebs. Sie wird empfohlen, wenn der Benutzer überschüssigen Dampf während der Zubereitung ablassen möchte, damit die Speisen schneller garen und eine knusprige Kruste entwickeln.

Die Feuchtigkeitsreduzierung wird empfohlen bei der Zubereitung von:

- Backwaren (gegen Ende des Backens): für eine schön gebackene und knusprige Kruste;
- Fleisch (gegen Ende der Zubereitung): um eine schön gegarte und knusprige Oberfläche zu erzeugen;
- Gemüse: Verwenden Sie die Funktion mehrmals während der Zubereitung, um überschüssige Feuchtigkeit aus dem Backofen abzulassen;
- Pommes Frites, Kekse und ähnliches Gebäck (gegen Ende der Zubereitung): für eine verbesserte Textur.

INFORMATION!

Während der Dampfzugabe kann die Einstellung für die Dampffreisetzung nicht angepasst werden und es erscheint eine Warnmeldung auf dem Display.

1.	Im Menü + wählen Sie .
2.	Stellen Sie die Zeit für die erste Dampffreisetzung ein und bestätigen Sie die Auswahl.
3.	Stellen Sie nun eine Zeit für die zweite und dritte Freisetzung ein. Die Anzahl hängt von der Dauer des Betriebs ab.
Die Backofentür öffnet und schließt sich automatisch entsprechend der eingestellten Zeit. Sie können die gewählte Einstellung zurücksetzen durch Drücken von × .	

WARNUNG!

Die Tür schließt sich beim Öffnen automatisch. Durch manuelles Drücken oder erzwungenes Schließen kann der Mechanismus beschädigt werden.

Mehrphasen-Garen

Mit dieser Funktion können Sie den Zubereitungsvorgang in drei Schritten einstellen (kombinieren Sie drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte in einem Zubereitungsvorgang).

INFORMATION!

Diese Funktion kann im + -Menü oder im Hauptmenü ausgewählt werden.

1.	**Schritt 1** Drücken Sie . Sie können die Einstellungen für den ersten Schritt auswählen: Garsystem, Temperatur und Garzeit. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. HINWEIS: Sie können den ersten Schritt auch in den Grundeinstellungen festlegen, wenn Sie eine Garzeit auswählen.
2.	**Schritt 2** Wählen Sie die Einstellungen für Schritt 2 und Schritt 3. Sie können auch die Schritte vor Beginn dem Garen ändern.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ . Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für Schritt 1.
HINWEIS: Sie können einen einzelnen Schritt entfernen durch Berühren von × .	

Ihre eigenen Ofenprogramme speichern

Auf diese Weise können Sie Ihre bevorzugten und am häufigsten verwendeten Einstellungen im Speicher speichern und sie später wieder verwenden. Bis zu 50 Voreinstellungen können gespeichert werden.

1.	**Speichern in den Einstellungen** In den Einstellungen können Sie Ihre ausgewählten Parameter in Ihrer Voreinstellung speichern und sie in Zukunft wieder verwenden. Durch Drücken von öffnen Sie die Tastatur, um Ihre Voreinstellung zu benennen. Die Länge des Namens ist unbegrenzt. Bestätigen Sie mit ✓ .
2.	**Speichern der Einstellung nach Beendigung des Garvorgangs.** Nach Abschluss des Vorgangs zeigt der Bildschirm . Drücken Sie diese Taste, um die Voreinstellung zu speichern. Auf dem Bildschirm erscheint das Hauptmenü.
3.	**Bereits gespeicherte Einstellungen anzeigen** Sie können Ihre Lieblingsrezepte erneut auswählen durch Aufrufen des Hauptmenüs und Auswahl von **GESPEICHERTE PROGRAMME**. Die Namen aller gespeicherten Rezepte werden angezeigt. HINWEIS: Sie können auch die voreingestellten Werte für bereits gespeicherte Rezepte ändern und nach der Zubereitung unter einem neuen Namen speichern.
4.	**Löschen zuvor gespeicherte Einstellungen** Wählen Sie die Voreinstellung. Drücken Sie + und wählen Sie . Auf dem Bildschirm erscheint eine Warnung. Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Zubereitung mit Dampf

Genau die richtige Menge Dampf, die bei diesem Vorgang entsteht, gart die Oberfläche der Speisen besser und macht sie knuspriger, während das Innere der Speisen weich und fluffig bleibt. Es wird

empfohlen, das Dampfzugabesystem beim Backen von Brot, frischen Brötchen, Biskuitrollen und Kuchen sowie beim Zubereiten kleiner Geflügel- und Gemüsestücke zu verwenden.

Kombinierte Dampfsysteme

1.	Wählen Sie im Hauptmenü die Funktion **KOMBINIERTE DAMPFSYSTEME**.
2.	Wählen Sie das System (siehe nachstehende Tabelle).
	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Dauer - Vorheizoptionen
3.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: *Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen*).
4.	Befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ .

Dampf

Das Dampfgaren ist eine gesunde Art der Zubereitung von Speisen, die die Nährstoffe, Textur und den Geschmack der Speisen bewahrt. Es eignet sich für Gemüse, Fisch, Fleisch, Eier, Nudeln und Reis.

Pro Steam

Das Programm Pro Steam passt die Dampfzufuhr automatisch an die Art und Menge der Speisen im Backofen an. Mit einer höheren Dampfzufuhr und einem angepassten Temperaturprofil ermöglicht es eine bessere Zubereitung von Gerichten und liefert hervorragende Ergebnisse beim Garen von Gemüse (z. B. Brokkoli oder Erbsen).

1.	Wählen Sie im Hauptmenü die Funktion **DAMPF**/ **PRO STEAM**.
2.	Wählen Sie das System (siehe nachstehende Tabelle).
3.	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Dauer
4.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: *Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen*).
5.	Befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ .

Symbol	Verwendung
	Dampf Durch Zugabe von Dampf wird das Fleisch saftiger und weicher, ohne zusätzliches Fett. Geeignet zum Garen von Gemüse, Eiern, Obst und Reis.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

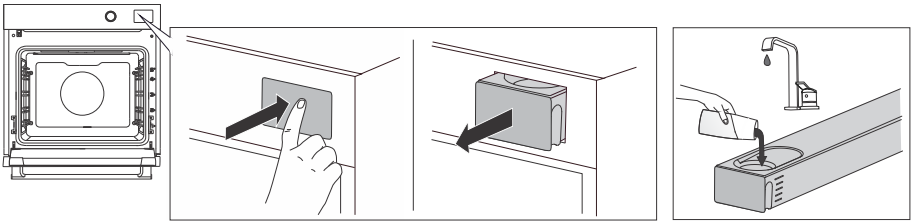
Symbol	Verwendung
	**Pro Steam** Fortschrittliche Dampfgartechnologie, die schnellere Ergebnisse liefert und die Aromen verbessert, während die Nährstoffe in gedämpften Lebensmitteln erhalten bleiben. Geeignet für alle Gemüsesorten.
	**Oben + Unten + Ventilator + Dampf** Das Gericht wird mit dem oberen und unteren Heizelement beheizt, wobei der Lüfter die Wärme gleichmäßig verteilt. Die Zugabe von Dampf erhöht den Feuchtigkeitsgehalt und sorgt dafür, dass die Lebensmittel außen knusprig und in der Mitte weich sind. Diese Funktion eignet sich ideal zum Backen von Brot und Gebäck.
	**Heißluft + Dampf** HOCH: Zubereitung von Fleisch, Steaks und kleinen Fleischstücken. MEDIUM: Aufwärmen von kalten/gefrorenen Gerichten, Zubereiten von Fischfilets und Gratingemüse. NIEDRIG: Zubereitung von großen Fleischstücken (Braten eines ganzen Hähnchens), Backen von Hefeteig (Brot und Brötchen), Lasagne usw. Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist.

⚠ WARNUNG!

Aufgrund der erhöhten Dampfzufuhr kann sich am Ende des Garens eine große Menge Wasser am Boden des Backofens befinden, was zu erwarten ist und die ordnungsgemäße Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen, das Wasser nach Gebrauch mit einem weichen Tuch zu entfernen.

Befüllung des Wassertanks

Der Wassertank ermöglicht eine unabhängige Zufuhr von Wasser in den Backofen. Das Volumen des Tanks beträgt ca. 1,3 l.



1.	Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie auf die Tür drücken.
2.	Öffnen Sie die Abdeckung. Reinigen Sie den Tank mit Wasser. Setzen Sie den Behälter zusammen und füllen Sie frisches Wasser ein. Wenn sich Wasser am Behältergehäuse befindet, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
3.	Schieben Sie den Behälter wieder in das Gehäuse in die Endposition. Das Display zeigt den Wasserstand im Behälter an (von Stufe 0 bis 5). HINWEIS: Wenn das Display den Wasserstand 0 anzeigt, erscheint die folgende Beschriftung **Wassertank bis zum geeigneten Füllstand füllen**

Nach dem Garvorgang wird das restliche Wasser im Dampfsystem in den Wassertank gepumpt. Die Abdeckung und der Wassertank können mit herkömmlichen Flüssigreinigern gereinigt werden, die keine Scheuermittel enthalten.

INFORMATION!

Es ist darauf zu achten, dass der Mechanismus zum Schieben und Herausziehen des Wasserbehälters beim Öffnen den vollen Hub ausführt. Bei teilweisem Hub ist es möglich, dass der Behälter nicht in der Endposition einrastet.

⚠ WARNUNG!

Wenn Sie die Anzeige MAX nicht beachten und zu viel Wasser in den Tank füllen, kann überschüssiges Wasser durch den Spalt zwischen der Tankabdeckung und dem Tank auf den Boden verschüttet werden.

Das Wasser, das in den Tank gefüllt wird, muss eine Raumtemperatur von ca. 20 °C (+/– 10 °C) haben. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder kohlensäurefreies Mineralwasser.

Auto-Programme

Das Programm bietet Ihnen eine große Auswahl an Rezepten, die von Chefköchen und Ernährungswissenschaftlern geprüft wurden.

1.	Schalten Sie das Gerät ein . Wählen Sie im Hauptmenü **AUTO-PROGRAMME**.
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht. Bestätigen Sie mit ✓ . Die Rezepte haben ein vorgegebenes System, eine Temperatur und eine Garzeit. Auto-Programme werden in die Hauptkategorien eingeteilt: • **Einzelne Zutaten:** Programme zur Zubereitung einzelner Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse, Eier oder Obst. • **Gerichte:** Programme für Gerichte, die mehr Zutaten enthalten und eine komplexere Zubereitung erfordern. • **Backwaren:** Programme für Backwaren wie Brot und verschiedene Gebäcksorten. • **Fertiggerichte und Snacks:** Programme für gefrorene oder vorbereitete Gerichte und gekochte Snacks wie Pommes frites oder Popcorn. • **Favoriten:** eine Auswahl von Programmen, die Sie als Favoriten aus den obigen Kategorien markieren. HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie auch die Programmparameter ändern.
3.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: *Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen*).
4.	Mit dem Auto-Programm können Sie zusätzliche Funktionen für das ausgewählte Gericht auswählen (*Siehe spätere Kapitel*).
Hinweis: Drücken Sie auf der linken Seite des Bildschirms ⓘ , um weitere Informationen zum Programm anzuzeigen.	

Suche

Mit der Suchfunktion können Sie nach einem Wort oder einem Teil eines Wortes suchen, z. B. nach dem Namen eines Auto-Programms oder einer Zutat.

1.	Schalten Sie das Gerät ein . Wählen Sie im Hauptmenü **AUTO-PROGRAMME**.
2.	Drücken Sie und schreiben Sie den Namen des Gerichts oder einen Teil des Namens des Gerichts auf, das Sie suchen.
3.	Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ .
Suchergebnisse werden automatisch angezeigt, nachdem nur ein Zeichen eingegeben wurde.	

INFORMATION!

Wenn der Browser keine übereinstimmenden Ergebnisse findet, wird eine „Keine Ergebnisse“-Nachricht angezeigt.

Zu Favoriten hinzufügen

Favorisierte Programme ermöglichen einen schnellen Zugriff auf häufig verwendete Routinen.

1.	Schalten Sie das Gerät ein . Wählen Sie im Hauptmenü **AUTO-PROGRAMME**.
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht.
3.	Drücken Sie + und wählen Sie . Bestätigen Sie Ihre Auswahl.
Um eine Voreinstellung zu löschen, wählen Sie .	

INFORMATION!

Die Favoritenliste wird in alphabetischer Reihenfolge angezeigt.

Benutzerdefiniertes Programm
Mit dieser Funktion können Sie die Parameter der Programme nach Ihren Wünschen ändern.

1.	Schalten Sie das Gerät ein . Wählen Sie im Hauptmenü **AUTO-PROGRAMME**.
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht.
3.	Drücken Sie + und wählen Sie . Ihnen werden Optionen und Voreinstellungen angezeigt, mit denen Sie wichtige Parameter wie Temperatur, System, Luftfeuchtigkeit und Leistung nach Ihren Bedürfnissen anpassen und verwalten können.
4.	Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ .

INFORMATION!

Benutzerdefinierte Einstellungen können als Voreinstellungen gespeichert werden.

Sonderfunktionen
(vom Modell abhängig)

Eine Reihe von zusätzlichen Funktionen kann ausgewählt werden. Durch Drücken von erscheint das Hauptmenü auf dem Bildschirm.

AUFTAUEN	
	Auftauen mit Mikrowelle Wird zum schnellen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (Kuchen, Gebäck, Brot und Obst) verwendet. Nach der Hälfte der Auftauzeit sollten die Teile gewendet, bewegt und getrennt werden, wenn sie aneinander haften.
KONSERVIERUNG	
	Trocknen Funktion zum Trocknen von Lebensmitteln. Zum Trocknen von Obst und Gemüse geeignet.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	**Kräuter trocknen** Funktion zum Trocknen von Lebensmitteln. Zum Trocknen von Kräutern geeignet
	**Pasteurisierung** Die Funktion verhindert das Wachstum von Bakterien durch Hitze. Für Säfte geeignet.
	**Einmachen** Zum Einkochen von Gläsern für konservierte Lebensmittel (wie Kompott, Marmelade, Apfelmus, Tomatensauce, eingelegte Speisen, konserviertes Gemüse usw.).
 **NICHT-LEBENSMITTEL**	
	**Teller wärmen** Verwenden Sie diese Funktion, um Geschirr vor dem Servieren von Lebensmitteln darauf vorzuwärmen, damit die Lebensmittel länger warm bleiben. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.
	**Heiße Steine** Wird zur Vorbereitung heißer Steine verwendet. Legen Sie die sauberen Steine auf das Backblech und platzieren Sie es auf der zweiten Einschubebene.
	**Oshibori** Wird für die Zubereitung von angefeuchteten Handtüchern verwendet. Befeuchten Sie die Handtücher, rollen Sie sie auf und legen Sie sie auf ein perforiertes Edelstahlbackblech.
	**Sterilisieren** Für Nicht-Lebensmittel wie Glasbehälter, Babyflaschen usw.
 **ERWÄRMEN**	
	**Aufwärmen mit Heißluft** Diese Funktion ermöglicht das schonende Aufwärmen von zubereiteten Speisen. Vermeiden Sie es, die Tür während des Betriebs unnötig zu öffnen.
	**Warm halten** Wird verwendet, um Speisen warm zu halten. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.
	**Aufwärmen mit Heißluft + Dampf** Diese Funktion ist für das Aufwärmen von vorgefertigten Gerichten vorgesehen. Die Verwendung von Dampf stellt sicher, dass es zu keinem Qualitätsverlust kommt, da der Geschmack und die Textur des Gerichts auf die gleiche Weise erhalten bleiben wie bei frisch zubereiteten Gerichten. Verschiedene Arten von Gerichten können gleichzeitig erhitzt werden, ohne ihre Qualität zu beeinträchtigen
Hinweis: einige Funktionen bieten Ihnen die Möglichkeit, vordefinierte Programme auszuwählen.	

Start des Back-/ Bratvorgangs

Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken von START ▶ .

Auf dem Display erscheinen folgende Parameter (je nach gewählten Einstellungen):

- Garsystem
- aktueller Dampf im Ofen
- die aktuellen und eingestellten Temperaturen
- Mikrowellenleistung
- Betriebsdauer
- Startzeitverzögerung
- Wasserspiegel im Behälter

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss des Garvorgangs zeigt das Display **GENIESSEN!**. Ein Piepton ertönt.

Sie können den Vorgang auch abbrechen durch Drücken von ＜ .

Durch Drücken der Taste können Sie eine neue Einstellung wählen. Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.	
Programm fortsetzen	Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie den Garvorgang um 5 Minuten. Sie können die Dauer und das Garsystem einstellen.
Speichern	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (falls Sie den manuellen Garmodus verwendet haben) (siehe Kapitel: *Ihre eigenen Ofenprogramme speichern*).
Schnelle Abkühlung	Dieser Modus ermöglicht ein schnelles Umschalten von hohen zu niedrigen Temperaturen.
Warm halten	In diesem Modus können Sie die Hitze im Backofen aufrechterhalten (die Lebensmittel im Backofen bleiben warm).
Bei programmende dampf entfernen	Die automatische Türöffnung ermöglicht die automatische Dampfentfernung. Hinweis: Der Bildschirmtext erscheint, wenn Sie diese Funktion nicht in den Allgemeinen Einstellungen ausgewählt haben (siehe Kapitel: *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).

INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs läuft der Kühllüfter noch einige Zeit weiter.

Kondensation im Garraum und an der Innentür nach einem Backprogramm ist ein normales Phänomen und hat keinen Einfluss auf das Backergebnis. Nach dem Dämpfen tritt jedoch mehr Kondenswasser auf, da das System während des Dampfprozesses Wasser verwendet. Wir empfehlen, den Innenraum des Ofens nach Programmende vor dem nächsten Gebrauch zu reinigen.

⚠ WARNUNG!

Wenn Sie ein Dampfsystem oder ein System mit Dampfzugabe verwendet haben, kann sich am Boden des Garraums Wasser ansammeln, das nach dem Betrieb abgewischt werden muss.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

⚠ WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder dem Ausschalten des Geräts bleiben die Einstellungen der Zusatzfunktionen erhalten.

Durch Drücken von ••• öffnen Sie das Auswahlmenü.

	**FERNGESTEUERTER START** Durch Drücken dieser Taste können Sie die Fernsteuerung aktivieren (siehe Kapitel: WLAN-Betrieb).
	**OFENLICHT** Drücken Sie diese Taste, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
	**ERINNERUNGEN** Der Alarm arbeitet unabhängig vom Betrieb des Backofens. Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden. Sie können drei verschiedene Alarme einstellen. Um den Alarm auszuschalten, stellen Sie die Zeit auf 0:00 ein. HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Alarm weiterhin aktiv.
	**ANZEIGESPERRE - AUTOMATISCH** Aktivieren/deaktivieren Sie die Tastensperre des Backofens, um den Backofen vor versehentlicher Benutzung zu schützen. Sperren Sie den Bildschirm durch Berühren der Taste. Um den Bildschirm zu entsperren, berühren Sie den Bildschirm oder eine beliebige Taste. Wischen Sie über den Bildschirm von links nach rechts und drücken Sie dann die TASTE. • Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht. • Wird die Sperre nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern. • Wenn die Tasten gesperrt sind, können Sie die Zubereitungssysteme oder zusätzliche Funktionen nicht ändern. Sie können nur die Zubereitung ausschalten. • Die Tasten bleiben auch nach dem Ausschalten des Backofens gesperrt. Um ein neues System auszuwählen, müssen Sie die Sperre deaktivieren.
	**EINSTELLUNGEN** Durch Drücken der Taste können Sie zwischen verschiedenen Einstellungen wählen und diese anpassen (siehe nachstehende Tabelle).

Durch Drücken von ⚙ können Sie verschiedene Einstellungen auswählen und bearbeiten.

	**SPRACHE - ZEIT** Wählen Sie Ihre bevorzugte Sprache, Ihr bevorzugtes Datum und Ihre bevorzugte Uhrzeit aus der Dropdown-Liste.
	**KOCHEN** Sie können zwischen verschiedenen Einstellungen wählen:

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	• **STANDARD-VORHEIZOPTION** Die Funktion wird aktiviert automatisch **Schnelles Vorheizen standardmäßig**, wobei das Innere des Backofens so schnell wie möglich erwärmt wird, oder **Vorheizen standardmäßig**, wobei das Innere des Backofens schnell und effizient erwärmt wird. Durch Auswahl von **Kein Vorheizen standardmäßig** beginnt das Aufheizen schrittweise mit dem eingestellten Programm, wodurch die Lebensmittel sofort für eine gleichmäßige Zubereitung hineingegeben werden können. • **KOCHEINSTELLUNGEN** Sie können zwischen den allgemeinen Einstellungen oder den zuletzt ausgewählten Einstellungen wählen, die am Ende des Betriebs gespeichert werden. • **BEI PROGRAMMENDE DAMPF ENTFERNEN** Die Funktion ermöglicht das automatische Öffnen der Tür und die automatische Dampfentfernung. • **ERINNERUNGEN** Sie können eine Erinnerung auswählen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, und eine Erinnerung am Ende der Zubereitung (von einer bis fünf Minuten). • **KALIBRIERUNG UND BURN-IN** Der Kalibrierungsprozess dauert 4 Stunden. Durch Drücken von START aktivieren Sie ihn.
	**MODI** Nach der Bestätigung Ihrer Auswahl sehen Sie eine Spalte mit aktiven Modi auf der rechten Seite des Menüs. Durch Tippen auf diese Spalte werden die Einstellungen angezeigt, die geändert werden können (ECO, NACHTMODUS, SABBAT, SHOP-MODUS).
	**STEUERUNG** Sie können zwischen verschiedenen Einstellungen wählen: • **KLAPPE AUF - EINSCHALTEN** Um beim Öffnen der Tür immer den Startbildschirm anzuzeigen, wählen Sie On. Der Stromverbrauch kann steigen, wenn diese Funktion eingeschaltet ist. • **STARTBILDSCHIRM** Um das Display auch nach dem Ausschalten des Backofens sichtbar zu machen, wählen Sie On. • **INAKTIVITÄT** Wählen Sie die Dauer aus, für die der Bildschirm während der Inaktivität eingeschaltet bleiben soll. • **SICHTBARKEIT DER UHR** Mit dieser Funktion können Sie die Tageszeit ein- und ausschalten. • **ANZEIGESPERRE** Wählen Sie On, wenn Sie das Display sperren möchten, während der Ofen nicht in Betrieb ist.
	**ANZEIGE** Wählen Sie die gewünschte Bildschirmhelligkeit.
	**KLANG** Sie können zwischen verschiedenen Tonmodi wählen.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	LICHT Sie können die Lichtbetriebszeit einstellen. Sie können die Beleuchtungsintensität von 10 % bis 100 % und die Farbtemperatur von 2700 K bis 5000 K (von warmgelb bis kaltweiß) ändern.
	VERBINDEN Sie können die Verbindung, die Ofenkonnektivität und weitere Benutzer einrichten.
	UPDATE - ZURÜCKSETZEN Mit dieser Funktion können Sie auf die Werkseinstellungen zurücksetzen und aktualisieren.
	INFO - SUPPORT Die Funktion unterstützt den Benutzer mit Bedienungsanleitungen und Informationen zum Gerät.

Durch Berühren von  können Sie verschiedene Funktionen auswählen und bearbeiten. Die gewählte Funktion wird markiert mit ✓ .

	SABBAT Die Sabbat-Funktion ermöglicht es, Lebensmittel im Backofen warm zu halten, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Stellen Sie die Dauer (24 oder 80 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Berühren von **x** beginnt der Countdown. Alle Töne und der Betrieb werden ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste **x**. HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.
	ECO-MODUS ECO-Modus wurde entwickelt, um die Energieeffizienz durch die automatische Verwendung vordefinierter ECO-Einstellungen zu erhöhen. Diese Funktion reduziert den Energieverbrauch bei gleichzeitiger Aufrechterhaltung der vollen Funktionalität für Gar- und Reinigungsprogramme und bietet so eine umweltfreundliche Lösung, ohne die Leistung zu beeinträchtigen.
	NACHT-MODUS Die Funktion reduziert automatisch die Helligkeit von höherer auf niedrigere Intensität ***und schaltet die Tageszeitanzeige*** und akustische Signale aus. Um den Nachtmodus zu aktivieren, geben Sie die Start- und Endzeit an. Schalten Sie den Nachtmodus aus durch Drücken von **x**.
	DEMO-MODUS Demo-Modus ist eine Einstellung für Ausstellungszwecke, in der das Gerät den Betrieb mit virtuellen Werten simuliert und es Ihnen ermöglicht, die Einstellungen zu ändern und zu speichern. Bei Deaktivierung bleiben alle Konfigurationen erhalten und das Gerät kehrt in den Normalbetrieb zurück

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander verbindet. Die **Connect**Life -App umfasst fortschrittliche digitale Dienste und sorgenfreie Lösungen, die es dem Benutzer ermöglichen, Geräte zu überwachen und zu steuern, Benachrichtigungen über ein Smartphone zu erhalten und Software zu aktualisieren (die unterstützten Funktionen können von Ihrem Gerät und Ihrer Region/Ihrem Land abhängen).

Um Ihr smartes Gerät zu verbinden, benötigen Sie ein Wi-Fi-Heimnetzwerk (nur 2,4-GHz-Netzwerke werden unterstützt) und ein Smartphone mit der **Connect**Life.

ConnectLife





-App. Um die **Connect**Life-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **Connect**Life in Ihrem bevorzugten App-Store.

1. Installieren Sie die **Connect**Life-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der **Connect**Life-App zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie dann den QR-Code (er befindet sich auf dem Typenschild des Geräts; Sie können die AUID/MV-Nummer auch manuell eingeben).
3. Die App führt Sie dann durch den gesamten Prozess der Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Smartphone.
4. Sobald die Verbindung hergestellt ist, können Sie das Gerät über die mobile App aus der Ferne steuern.

INFORMATION!

Wenn diese Einstellung nicht verfügbar ist, ist Ihr Backofen nicht mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet und unterstützt keine Internetverbindung.

Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **ConnectLife**-App gesteuert und betrieben werden.

Die WLAN-Verbindung funktioniert im gleichen Frequenzbereich wie einige andere Geräte (z. B. Mikrowellenherde und ferngesteuertes Spielzeug). Folglich ist eine vorübergehende oder dauerhafte Unterbrechung der Verbindung möglich. In solchen Fällen kann die Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen nicht garantiert werden.

Die Sicherstellung der Qualität der angebotenen Funktionen hängt stark von der Signalstärke ab. Wenn sich der Router weit vom Gerät entfernt befindet, kann es zu Problemen mit der Zuverlässigkeit der Verbindung kommen.

Nutzung von WLAN

1.	**Einschalten des WLAN-Moduls** Rufen Sie das Zusatzmenü auf. Berühren Sie ⚙, wählen Sie **VERBINDEN** und wählen Sie dann die Option **OFEN VERBINDEN**. Schalten Sie die WLAN-Verbindung ein, indem Sie den Schalter einstellen auf **ON**.
2.	**Anschließen des Geräts** Wählen Sie **OFEN VERBINDEN**. Drücken Sie im Zusatzmenü ⚙ zur Auswahl von 📶. Wählen Sie dann unter WLAN **VERBINDEN**. Befolgen Sie die Schritte in der **ConnectLife**-App. Wenn die Verbindung erfolgreich ist, zeigt das Display **"Ihr Backofen ist jetzt verbunden"**. Dieser Vorgang ist auf 5 Minuten begrenzt. HINWEIS: Das Gerät wird mit dem Benutzerkonto in der Smart App verbunden, nachdem die Verbindung hergestellt wurde.
3.	**Verbinden weiterer Benutzer** Verwenden Sie diese Einstellung, um weitere Benutzer mit dem Gerät zu verbinden mittels **ConnectLife**. Berühren Sie im Zusatzmenü ⚙ zur Auswahl von 📶. Wählen Sie die Option **VERBINDEN**. Wählen Sie **BENUTZER VERBINDEN** und dann **PAIR**. Um die Einrichtung Ihres Geräts fortzusetzen, folgen Sie den Anweisungen in der **ConnectLife**-App. Dieser Vorgang ist auf 3 Minuten begrenzt.
4.	**Alle verbundenen Benutzer entfernen** Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer aus der App zu entfernen. **ConnectLife** Berühren Sie im Zusatzmenü ⚙ zur Auswahl von 📶. Wählen Sie die Option **CONNECTION**. Berühren Sie **BENUTZER VERBINDEN** und dann **UNPAIR ALL**. Nach Bestätigung der Auswahl zeigt das Display **Alle Benutzer/Geräte sind jetzt entkoppelt.**
5.	**Ausschalten des WLAN-Moduls** Berühren Sie im Zusatzmenü ⚙ zur Auswahl von 📶. Wählen Sie die Option **OFEN VERBINDEN**. Schalten Sie die WLAN-Verbindung aus, indem Sie den Schalter einstellen auf **OFF**.

INFORMATION!

Die Verbindung ist ein einmaliger Vorgang.
Konfigurieren Sie die Verbindung nur neu, wenn Sie den Router oder das Passwort in Ihrem lokalen Netzwerk ändern.

Handhabung der Fernbedienung

⚠ WARNUNG!

Die Fernüberwachungsfunktion über ein mobiles Gerät sollte nicht die direkte persönliche Überwachung des Garvorgangs im Backofen ersetzen. Kontrollieren Sie immer regelmäßig persönlich, was im Ofen tatsächlich vor sich geht.

Drücken Sie im Zusatzmenü . Wenn das Gerät nicht mit dem WLAN-Netzwerk verbunden ist, wird die Verknüpfung zum Verbinden des Geräts angezeigt. Andernfalls wird ein Menü angezeigt, in dem Sie die Dauer der Fernsteuerung des Backofens auswählen können **Immer eingeschaltet** oder **24 Stunden**. Nach der Bestätigung einer der Optionen wird das folgende Popup angezeigt **Fernbedienung ist eingeschaltet**.

Das Display zeigt das Symbol , um die Möglichkeit der Fernsteuerung anzuzeigen über **ConnectLife**.

INFORMATION!

Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

- Der Abbruch oder Abschluss des Backprogramms oder -prozesses ist die einzige Option, die verfügbar bleibt, unabhängig davon, ob die Fernsteuerung aktiviert ist oder nicht.
- Die Fernsteuerung ist bei Verwendung eines Mikrowellensystems deaktiviert (gilt nicht für kombinierte Mikrowellensysteme).

WARNUNG!

Vergewissern Sie sich immer, dass der Backofen korrekt und unter Beachtung der Anweisungen benutzt wird, insbesondere bei Verwendung der Fernbedienung. Betreiben Sie den Ofen nicht über den Fernzugriff, es sei denn, Sie wissen genau, was sich im Ofen genau befindet.

WLAN-Status auf der Displayeinheit				**Ursache**
REMOTE (OFF)		**REMOTE (ON)**		
				WLAN deaktiviert (OFF).
				Symbol blinkt: - WLAN ist eingeschaltet, aber nicht mit dem Server oder der Cloud verbunden (auch wenn die Verbindung zum Router oder der Cloud vorübergehend unterbrochen wird).

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Zubehör:

- 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.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- 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.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost garen, setzen Sie das Universal-Backblech eine Ebene tiefer ein, damit es als Auffangblech dient.

Speisenzubereitung:

- Für den Fall, dass **Oben + Unten** das System Speisen liefert, die von unten nicht ausreichend gegart sind, korrigieren Sie bitte Garstufe, Temperatur und Garzeit oder nutzen Sie das folgende System **Oben 30 + Unten 70**.
- 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.
- 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.
- 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.

Effiziente Energienutzung

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen in dieser Bedienungsanleitung angegeben ist. Wenn Sie schnell vorheizen, stellen Sie keine Lebensmittel in den Backofen, bis der Backofen vollständig erhitzt ist, es sei denn, es wird etwas anderes empfohlen. Beim Aufheizen eines leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander oder gleichzeitig zuzubereiten.
- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.

Verwendung von Mikrowellen

- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (Glas, Keramik etc.).
- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse Kochgeschirr mit Deckel. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Lebensmittel hinzu.

- Wenden oder rühren Sie die Speisen während des Auftauvorgangs um.

Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, für die der Backofen vollständig vorgeheizt sein muss, sind mit einem Sternchen in der Tabelle versehen. * Gerichte, die nur ein 5-minütiges Vorheizen des Backofens erfordern, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet. ** . Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht	cm			°C	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE					
Gebäck/Kuchen in Formen					
Karamellcreme	60	3		95	35-50
	45	2			
Biskuittorte	60/45	1		160-170**	30-40
Kuchen mit Füllung	60	2		170-180	60-80
	45	1			
Marmorkuchen	60/45	2		180-190	50-70
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	60/45	1		170-180	50-60
geöffneter Kuchen, Torte	60	3		170-180	35-45
	40	2			
Brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
Gebäck auf Backblechen					
Strudel	60/45	2		170-180	50-60
Strudel, gefroren	60/45	2		200-210	80-100
Biskuitroulade	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
Buchteln	60/45	2		180-190	30-40
Kekse					
Cupcakes	60	3		140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min
Hefeteig-Gebäck	60	3	— —	170-180	20-30
	45	2			
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
Blätterteig-Gebäck	60	3	— —	190-200	10-20
	45	1			
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
Kekse					
Spritzgebäck	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
Kekse	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
Kekse, 2 Ebenen	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
Baiser	60	2	— —	80	110-130
	45				
Baiser, 2 Ebenen	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
Macarons	60	3	— —	140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
Brot					
Aufgehen und Prüfen	60	2		35	30-60
	45	1			
Bao-Brötchen	60	3		100**	10-20
	45	2			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min
Brot auf einem Backblech	60	1	— —	220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40
Dosenbrot	60	1	— —	230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-45
Fladenbrot (Focaccia)	60/45	2	— —	220 **	20
				180	5-15
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	60	3	— —	200-210 **	15-25
	45	2			
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
Toastbrot	60	5		L5	5-15
	45	4			
Belegte Sandwiches	60/45	4		L2	3-10
Pizza und andere Gerichte					
Pizza	60	1		max	4-12
	45			max.**	
Pizza, 2 Rostebenen	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
Tiefkühlpizza	60/45	2		210-220	
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	60	2+4		210-220	15-20
	45	1+3			15-25
Pastete, Quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
Burek	60	1	— —	200-210	35-45
	45			200-210	40-50
FLEISCH					

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min
Rind- und Kalbfleisch					
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	60/45	2		160-170	160-190
Lendenstück, medium, 1 kg	60/45	2		180-190	35-45
Rinderbraten, langsam gekocht	60	2		100-120	150-240
	45	1			
Rindersteaks, durchgebraten, 3 cm Dicke	60/45	3		L3	20-30
Burger, Dicke 3 cm	60	4		L4	30-40
	45	3			
Kalbsbraten 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
Schweinefleisch					
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	60	3		190-200	70-100
	45	2			85-100
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
Schweinelende, 400 g, langsam gegart	60	2		100-120	200-300
	45				250-350
Schweinebraten, langsam gekocht	60	2		100-120	150-240
	45	1			
Schweinerippen, langsam gekocht	60	3		120-140	210-310
	45	2			
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	60	4		220-230	25-35
	45	3			
Geflügel					
Geflügel, 1,2–2,0 kg	60	2		210-220	50-70
	45	1			
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	60/45	2		170-180	110-130

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min
Geflügel, Brust	60/45	3		170-180	60-90
				65	90-120
Hähnchenschenkel	60	3		210-220	35-45
	45	2			
Hähnchenflügel	60	3		210-220	35-45
	45	2			
Geflügel, Brust, langsam gekocht	60	3		100-120	40-80
	45	2			
Fleischgerichte					
Hackbraten, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
Grillwürste, Bratwurst	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
ganzer Fisch, 350 g	60	4		200-220**	20-30*
	45	3			
Fischfilet, Dicke 1 cm	60	4		210-220	5-15
	45	3			
Fischsteak, Dicke 2 cm	60	4		160-170	15-25
	45	3			
Jakobsmuscheln	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
Garnelen	60	4		L4	20-30
	45				15-25
GEMÜSE					
Brokkoli, ganz, 500 g	60/45	3		100	18-23
Brokkoli, Röschen, 500 g	60/45	3		100	15-20
Erbsen, 2,5 kg	60/45	3		100	18-23
Blumenkohl, Röschen, 500 g	60/45	3		100	15-20

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min
Karotten, ganz, 500 g	60/45	3		100	25-30
Kürbis, Spalten, 500 g	60/45	3		100	35-40
Spargel, 500 g	60/45	3		100	15-20
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
Ofenkartoffeln, halbiert	60	3		200-220	30-40
	45	2			
Gefüllte Kartoffel	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Pommes frites, hausgemacht	60	3		210-220	15-30
	45	2			
gemischtes Gemüse, Stücke	60	4		200-210	10-20*
	45	3			15-25*
gefülltes Gemüse	60	2		200-210	40-50
	45				
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN					
Pommes frites	60/45	2		200-210	30-40*
Pommes frites, 2 Ebenen	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			
Hühnermedaillons	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
Fischstäbchen	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
Lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50
gewürfeltes Gemüse	60/45	2		190-200	35-45
Croissants	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

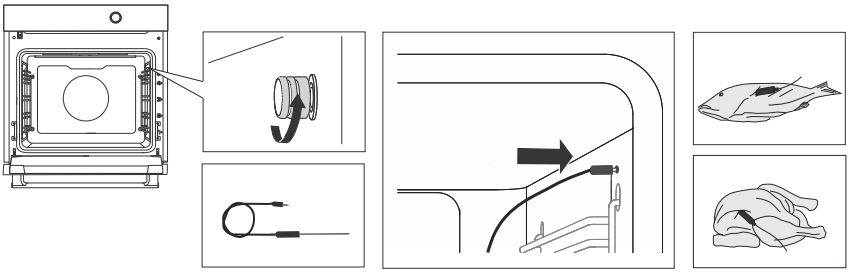
Gericht	cm			°C	min
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE					
Kartoffelmoussaka	60/45	2		180-190	50-60
Lasagne	60/45	2		180-190	45-55
süß gebackener Pudding	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
süßes Soufflé	60	3		180 **	16-20
	45	2			
gratinierte Gerichte	60	/		L4–L5	3-10
	45				
gefüllte Tortillas, Enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
Grillkäse	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

Kochen mit einem Speisenthermometer (FOOD PROBE)
(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. HINWEIS: Um den Garvorgang mit dem Speisenthermometer zu starten, muss der aktuelle Garvorgang zuerst unterbrochen und dann das Speisenthermometer in die Buchse eingesteckt werden. Durch das Einstecken des Fühlers in die Buchse werden die zuvor am Backofen eingestellten Funktionen gelöscht.
2.	Schrauben Sie die Abdeckung der Buchse in der oberen rechten Ecke der Vorderseite des Backofens ab (je nach Gerätemodell) und stecken Sie den Fühler in die Buchse. • Drücken Sie im manuellen Modus + und wählen Sie . Stellen Sie die Gartemperatur (bis zu 200 °C) ein.Bestimmen Sie auch die Kerntemperatur des Lebensmittels (im Bereich von 30 bis 99 °C). • Wählen Sie im Automatikmodus zuerst das Gericht und dann das Fühlerprogramm aus. Die Voreinstellungen verwenden ein vorgegebenes System, Temperatur und Garzeit. Sie können den Bräunungsgrad ändern HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ▶ . 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.
4.	Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Backofen. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste stumm schalten können. Andernfalls schaltet sich das akustische Signal nach einer Minute automatisch aus.

INFORMATION!

Das Speisenthermometer kann nicht gleichzeitig mit der Gratinfunktion verwendet werden.

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!

Nach dem Gebrauch entfernen Sie die Sonde vorsichtig aus dem Gargut und dem Anschluss, reinigen Sie sie und verschließen Sie die Steckerabdeckung.

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

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Lebensmittel	blue (roh) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/	/	/	62-65	/
Thunfisch	/	/	/	55-60	/
Lachs	/	/	/	52-55	58-60

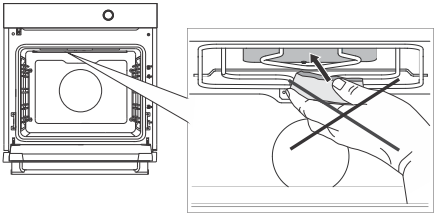
⚠ WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

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

Außenseite des Geräts	Verwenden Sie heißes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie die Oberflächen trocken.
Innenraum des Geräts	Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie herkömmliche Backofenreiniger. Wischen Sie das Gerät nach der Verwendung solcher Mittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
Utensilien und Führungen	Mit heißem Seifenwasser und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir ein vorheriges Einweichen und die Verwendung einer Bürste.
Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.	



Verwenden Sie an der Deckenabdeckung des Garraums niemals aggressive Reiniger, Scheuermittel oder Schwämme, Flecken- und Rostentferner usw.

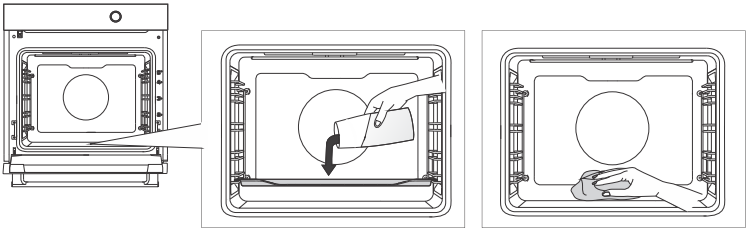
Durch Berühren von ⌂ öffnen Sie das Hauptmenü mit den Grundfunktionen. Wählen Sie ✧ **REINIGUNG**.

Reinigung der Mikrowelle

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.

⚠ WARNUNG!

Verwenden sie das Microwave Clean-System nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist..



1.	Setzen Sie die Glasbackform in die erste Führungsebene ein und füllen Sie sie mit 0,15 l warmem Wasser.
2.	Wählen Sie die Funktion **Mikrowelle reinigen** und drücken Sie START ▶ .
3.	Das Programm läuft 8 Minuten. Am Ende des Programms erscheint auf dem Display **BEENDET**.
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. Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

INFORMATION!

Wenn Sie die Ausziehführungen reinigen, ziehen Sie sie heraus und entfernen Sie sie, nachdem der Vorgang abgeschlossen ist.

Die Ausziehführungen können sich gelb verfärben, lauter und steifer werden, sollten aber nach mehrmaligem Gebrauch wieder reibungslos und geräuschlos laufen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktionalität des Backofens oder des Zubehörs. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Backofens oder des Zubehörs.

Reinigung des Backofens (Steam clean)

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.

⚠ WARNUNG!

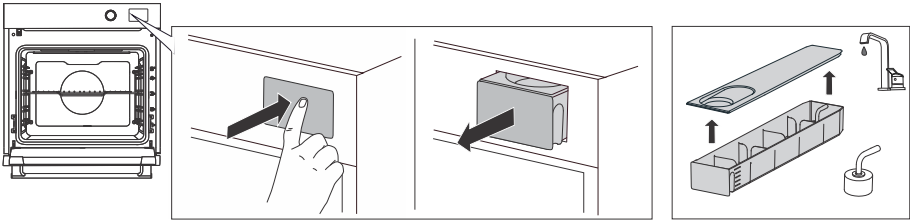
Verwenden sie das Steam Clean-System nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

1.	Wählen Sie die Funktion **Dampfreinigung** und drücken Sie START ▶ .
2.	Befüllen Sie den Wasserbehälter und entscheiden Sie dann über die Dauer.
	Sie können die Dauer einstellen (empfohlen 30 Minuten).
3.	Um mit der Reinigung zu beginnen, drücken Sie START ▶ . Am Ende des Programms erscheint auf dem Display **BEENDET**.
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. Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

Reinigung des Wassertanks und des Filterschaums

⚠ WARNUNG!

Reinigen Sie den Filterschaum jedes Mal, wenn Sie den Wassertank reinigen und entkalken.



1.	Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie auf die Tür drücken.
2.	Öffnen Sie die Abdeckung. Reinigen Sie den Tank mit Wasser.
3.	Die Abdeckung und der Wassertank können mit herkömmlichen Flüssigreinigern gereinigt werden, die keine Scheuermittel enthalten. WARNUNG: Der Tank ist nicht spülmaschinengeeignet.
4.	Reinigen Sie das Einlassrohr mit dem Filterschaum unter fließendem Wasser. Spülen Sie den Schaum ab, sodass kein sichtbarer Schmutz mehr vorhanden ist. Nach der Reinigung den Tank wieder in das Gehäuse in die Endposition schieben (ein kurzes Klicken ist zu hören).

INFORMATION!

Beim Reinigen des Wasserbehälters besteht die Möglichkeit, dass der dekorative Gummi abfällt. Wenn dies geschieht, setzen Sie ihn einfach wieder ein.

Reinigung des Dampfsystems

Die Reinigung hängt sowohl von der Häufigkeit des Garens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.
Sie können den Vorgang selbst durchführen, andernfalls wird Sie das Display warnen.
Eine regelmäßige Entkalkung ist unbedingt erforderlich, da das Gerät sonst möglicherweise nicht mehr funktioniert. Darüber hinaus verlängert es die Lebensdauer des Geräts und verbessert die Garergebnisse.

INFORMATION!

Wenn Sie die Reinigung des Dampfsystems nicht durchführen möchten, wenn der Backofen Sie dazu auffordert, können Sie dies unterbrechen durch Berühren von ‹ . Die Reinigung kann bis zu dreimal abgebrochen werden, dann deaktiviert der Backofen die Dampffunktion, bis der Vorgang durchgeführt wird.

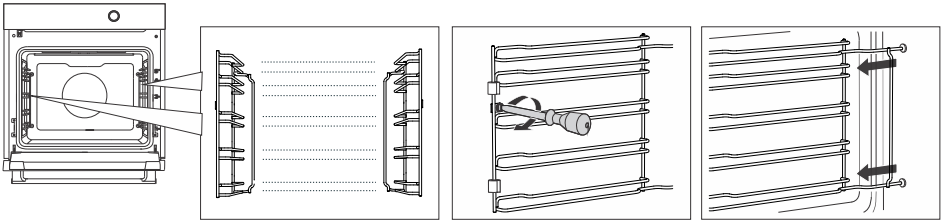
	**Entkalkungsmittel** Für die Vorbereitung mischen Sie den mitgelieferten Entkalker mit 1 l warmem Wasser (bei ca. 50 °C).
	Den Entkalker unter Rühren in Wasser auflösen. Füllen Sie das vorbereitete Entkalkungsmittel in den Tank.
	**Frisches Wasser**

1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie im Hauptmenü die Funktion **REINIGUNG**.
2.	Wählen Sie die Funktion **Entkalken**.
3.	Befüllen Sie den Tank mit Entkalker. Um die Funktion zu starten, berühren Sie START ▶ . Das Display zeigt **Entkalkung läuft**.
4.	Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display erneut **Entkalkung abgeschlossen**. Füllen Sie frisches Spülwasser in den Tank. Bestätigen Sie mit ✓ .
5.	Nach dem Spülvorgang erscheint auf dem Display **Spülvorgang abgeschlossen**. Jetzt können Sie den Wassertank und den Backofen reinigen.

Entfernen und Reinigen der Drahtführungen

INFORMATION!

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



1.	Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Schraube zu entfernen (Sie können auch eine geeignete Münze verwenden, die in die Vertiefung im Schraubenkopf passt).
2.	Entfernen Sie die Führungen aus den Bohrungen in der Rückwand.

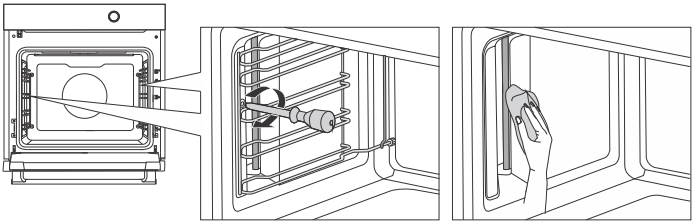
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die auf den Metallführungen angebrachten Abstandshalter nicht verloren gehen. Ersetzen Sie die Abstandshalter nach der Reinigung; andernfalls können Funken entstehen.

Ziehen Sie nach der Reinigung die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher wieder fest. Achten Sie beim Wiedereinbau der Metallführungen darauf, dass Sie sie auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert waren.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

⚠ WARNUNG!

Der Ofen verfügt über eine eingebaute LED-Leuchte, die nur von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden kann.



1.	Entfernen Sie die Führungsschienen (siehe Kapitel *Entfernen und Reinigen der Drahtführungen*).
2.	Bei weniger hartnäckigen Verschmutzungen ist eine Reinigung mit einem feuchten Tuch ausreichend. Bei hartnäckigen Flecken kann die LED-Leuchte mit einem speziellen Backofenreiniger gereinigt werden.

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.

Tabelle Störungen und Fehler

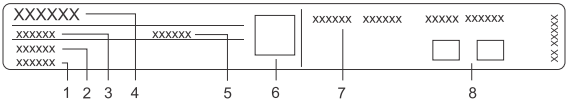
Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Halten Sie die On/Off-Taste 8 Sekunden lang gedrückt, bis der Bildschirm zurückgesetzt wird. 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.
Das Display zeigt den Fehler Err X. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display Err XX.	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.
Im Backofen entstehen Funken.	Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen sicher befestigt sind und alle Distanzstücke an den Drahtführungen angebracht sind. Stellen Sie sicher, dass die Führungen im Ofen richtig platziert sind.
Dampf leckt an der Backofentür.	Prüfen Sie, ob die Türdichtung richtig in der Türnut sitzt. Installieren Sie sie ordnungsgemäß, wenn dies nicht der Fall ist.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
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.	

Etikett – Geräteinformationen

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht. Genaue Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auch auf dem Garantieblatt.



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

Funkgerätetyp:	Integriertes WiFi/BLE-Modul
WLAN	
Betriebsfrequenzbereich:	2412 ~ 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung:	19.99 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	3.26 dBi
Bluetooth	
Frequenzbereich:	2402 ~ 2480 MHz
Trägerausgabe:	10,00 dBm
Emissionsart:	F1D

Das Unternehmen erklärt, dass das Gerät mit der Funktion Connectlife den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die detaillierte Konformitätserklärung finden Sie unter der Webadresse https://auid.connectlife.io auf der Seite Ihres Geräts unter den zusätzlichen Dokumenten.

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 vor, bis es die eingestellte Temperatur erreicht hat. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
** Heizen Sie das Gerät 5 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
*** Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
1) Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN							
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung	cm		°C	min	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	140-150**	25-35	—
			45	2	140**	30-45	—
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	140-150	30-40	
			45	2	120-130**	40-55	
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	Universal-Backblech		60	2,4	135***	40-50	
			45	1,3	140	40-50	
Cupcakes – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	150-160**	25-35	—
Cupcakes – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	155-165***	20-30	
			45	2	160-170***	25-35	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	Universal-Backblech		60	2,4	140-150	40-50	
			45	1,3	160-170**	40-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	155-165	25-35	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN							
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	
BRATEN							
Toastbrot	Gitterschiene		60/45	5	max	5-15	
Burger[1)]	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		60/45	4	max	30-45	

WÄRMEBEHANDLUNG MIT MIKROWELLEN					
Gericht	Ausrüstung		≈ ≈ W	min	
Kochpudding, 1000 g	Glasbackform, 25 × 25 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	360	25-35	
Biskuittorte	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	360	15-25	
Hackbraten, 900 g	Glasbackform, 25 × 12,5 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	600 360	10 10-15	
Hackfleisch auftauen, 500 g	Glasbackblech	1	180 90	8 13-18	
Himbeeren auftauen, 250 g	Glasbackform, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180	6-9	

BACKEN MIT KOMBINIERTEN SYSTEMEN						
Gericht	Ausrüstung		°C	W	min	
Kartoffelgratin	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180-190	600	25-40	
Torte	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180-190	180	17-25	
Huhn, 1,2 kg	Glasbackform, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	210-220	360	45-55	

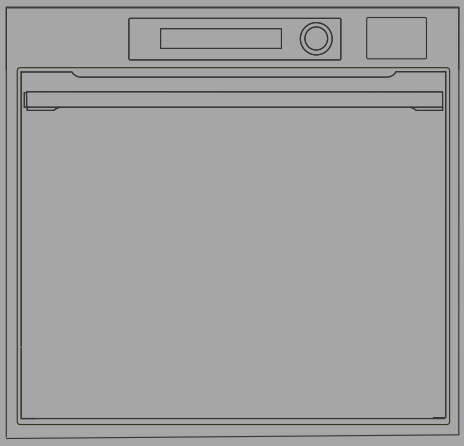
Gericht	Ausrüstung		°C	min	
KOCHEN MIT DAMPF					
Brokkoli, frisch; einzelnes Backblech	Perforiertes tiefes Backblech	3	100	14-18	
Brokkoli, frisch; 300 g	Perforiertes tiefes Backblech	3	100	10-15	
Erbsen, gefroren; 2,5 kg	Perforiertes tiefes Backblech + Tropfschale	3,1	100	30-40	

ATAG

944419-a6

CE

ATAG



INSTRUCTIONS FOR USE
BUILT-IN OVEN
EN

CSX84xxD
CSX86xxD

Contents

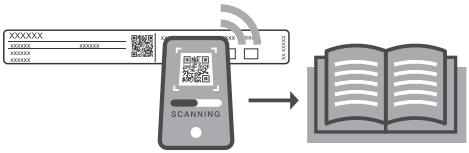
Introduction 3
Safety precautions 4
Safe use of the microwave oven 5
Other important safety warnings 7
Appliance description 9
Appliance equipment 9
Control panel 11
Before first use 13
Switching on for the first time 13
Using the oven 15
Home menu 15
Manual cooking mode 16
Cooking with Microwaves 19
Duration of operation - Time function 21
Plus menu - additional settings 21
Cooking with steam 25
Auto programs 28
Extra functions 29
Starting the cooking process 31
End of cooking by touching 32
General settings 33
Wi-Fi management 36
Connecting the appliance to the ConnectLife application 36
Using Wi-Fi 36
Managing the oven remote control 37
General tips and advice for baking 39
Cooking table 40
Cooking with a food probe 47
Cleaning and maintenance 50
Cleaning the Microwave 51
Cleaning the oven (Steam Clean) 51
Removing and cleaning the wire guides 53
Replacing the bulb 54
Troubleshooting 55
Troubleshooting table 55
Label – appliance information 56
Compliance information 57
..... 57
Environment protection 58
Cooking test 59

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.

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

ConnectLife

Connect your oven to a Wi-Fi network and the ConnectLife app to access all its functions, including advanced features and remote control.

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.

For the UK market, fixed wiring is required if the device has more than 3 kW. Only the service department should connect the appliance.

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

WARNING: A damaged power cord or connector must only be replaced by the manufacturer, an authorized service technician, or a qualified professional. Improper handling may result in electric shock, fire, or serious injury.

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: The appliance and its accessible parts become hot during use; avoid contact with heating elements. Children under 8 years of age must 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.

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

Safe use of the microwave oven

WARNING: Due to the extremely high temperatures generated when the appliance is used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is extremely hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of covers protecting against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

The appliance is intended for use in households and similar environments, such as:

- staff pantries in stores and other working environments;
- family farms;
- accommodation units for guests at hotels, motels, and other accommodation or lodging establishments;
- bed and breakfast establishments.

Only use utensils suitable for use in microwave ovens.

When cooking with microwaves, do not use metal containers for food or beverages.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven, as such packaging may ignite.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore, take care when handling the container with the heated beverage. To prevent this, place a non-metal object (e.g., a wooden, glass, or plastic spoon) into the container during the heating-up process.

To avoid burns, the contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred, and their temperature checked before feeding.

Eggs in their shell should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

If you observe smoke, switch off or unplug the appliance and keep the oven door closed to stifle any flames.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying food or clothing and heating of hot packs or pads, slippers, sponges, moist cloths etc. may result in injury, ignition, or fire.

The oven should be cleaned regularly, and any food deposits should be removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

If the appliance is integrated into a kitchen cupboard with a door, the cupboard door should be open while the appliance is in use.

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 located in the vicinity of the oven become entangled in the oven door, they may get damaged, which may cause a short circuit. Therefore, make sure that the power cords of other appliances are at a safe distance.

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

Do not line the oven walls with aluminium foil and do not place baking trays or other containers on the bottom of the oven. This would reduce air circulation in the oven, obstruct and 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 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.

Before connecting the appliance to the power mains, leave it at room temperature for some time to allow all components to adapt to room temperature. If the oven was stored at a temperature close to freezing point or below it, this could be hazardous to some components, particularly the pump.

Do not operate the appliance in an environment colder than 5 °C. If the appliance is switched on in such conditions, the pump could be damaged.

Do not use distilled water, tap water with high chlorine content, or other similar liquids.

When baking with steam injection, always fully open the oven door when the baking process is completed. If you do not do so, the steam rising from the oven cavity could affect the operation of the control unit.

Other important safety warnings

Peel off the adhesive tape from the control unit after installing the appliance into the cabinet. Failure to do so may result in a tank failure.

Heed the minimum distance between the upper edge of the oven and the closest object above it.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying food or clothing and heating of hot packs or pads, slippers, sponges, moist cloths etc. may result in injury, ignition, or fire.

Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some pots, pans, or trays may absorb the heat from the food and thus become very hot.

Make sure to **only use the cookware** that is suitable for use in a microwave oven. Do not use steel cookware or cookware with golden or silver decorative edges or ornaments.

Do not leave any accessories or utensils in your oven when it is off. Do not switch on an empty oven to avoid damaging it.

Do not use porcelain, ceramic, or earthenware cookware if such materials are porous or if such cookware is not glazed on the inside. Once heated up, the moisture that would penetrate these pores could cause cracking. Only use cookware intended for use in a microwave oven.

Always read and observe the instructions for heating in a microwave oven, specified on the food packaging.

Be careful when heating alcohol-containing food, as a combustible mixture of alcohol and air may form inside the oven. Be careful when opening the door.

Use of metal cookware, forks, spoons, knives or staples or fasteners on frozen food packages is not recommended when **cooking or heating with microwaves** or a combination of microwaves and convection baking. After heating, stir the food or leave it to rest until the heat is evenly distributed.

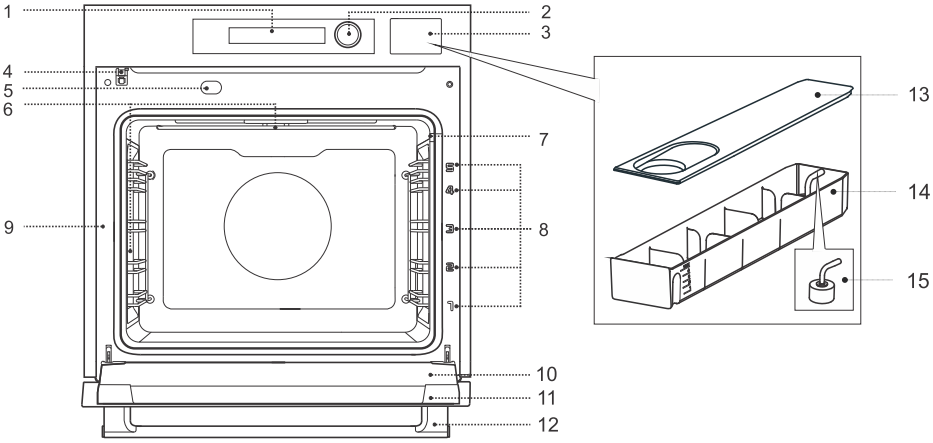
Do not connect the appliance to power supply if an ELCB (earth-leakage circuit breaker) is installed in the power supply circuit.

⚠ 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.

⚠ WARNING!

Appliance functions and equipment depend on the model.



1. Control unit

2. Jog dial

3. Water tank

4. Door sensor

5. Automatic steam removal

6. Lighting

7. Food probe socket

8. Guides – rack levels

9. Label

10. Door glass

11. Oven door

12. Door handle

13. Container cover

14. Tank container

15. Filter foam

Appliance equipment

(depending on the model)

Oven door switch

If the oven door is opened during oven operation, the switch turns off the heaters, microwaves, and fan in the oven cavity. When the door is closed, the switch turns the appliance operation back on.

Guides

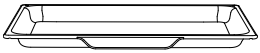
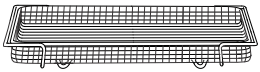
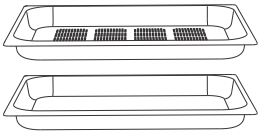
Wire guides – always insert the wire rack and baking tray into the guide.

NOTE: Guides – rack levels are counted from the bottom up.

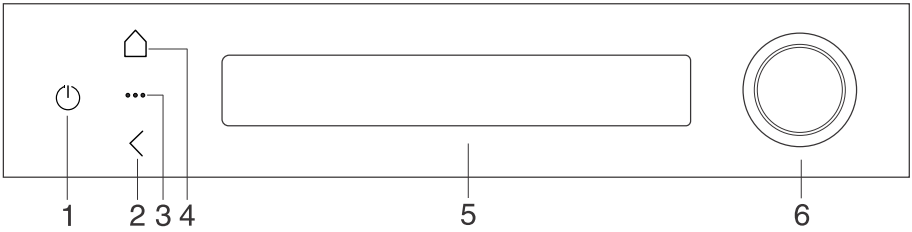
Oven equipment and accessories

⚠ WARNING!

The rack, universal baking tray, Airfry mesh baking tray, stainless steel steam tray or any other metal parts must not be used in microwave systems.

	**Wire rack**– used for grilling/broiling or as support for a pan, baking tray or baking dish. NOTE: When inserting the wire rack into the guide, always make sure its elevated part is at the back and on the top side. 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.
	**Glass baking tray** – is used to cook food with all oven systems and microwaves. It can also be used as a serving tray.
	**All-purpose baking tray** – a versatile baking tray useful for baking pastries, bakery products, cooking vegetables and all types of meat. It can also be used as a drip tray.
	**Airfry grid tray** – (baking tray with holes) used for cooking with hot air + top heater (air fry) functions. The holes allow for better air flow around the food and contribute to greater crispness.
	**Steam set (STAINLESS STEEL)** - used for cooking with steam. Insert the perforated food tray on the middle level, and the drip tray one level below it.
	**Food probe** - (FOOD PROBE) It can be used to measure the core temperature of a dish. When the desired temperature is reached, cooking will stop automatically.

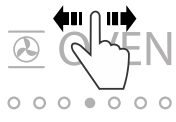
Control panel



Key		Use
1.		The on/off button is for: - switching the oven on and off, - switching to standby mode - forced restart - long press (8 seconds).
2.		This button is used to: - go back, - close the menu, - cancel a menu or function
3.		Additional settings button
4.		Main Menu (HOME) button
5.	Touchscreen for selecting oven settings and viewing the current settings.	
6.	Jog dial for selecting and confirming settings on the screen.	

NOTE:
For better key response, touch them with as much surface area of your fingertip as possible and in the center of the jog dial. A sound signal is emitted with each key press (when the function is available).

You can select and confirm the settings on the SCREEN or by using the JOG DIAL.
The selected field turns white.

press	swipe left and right	swipe up and down	turn	pressure
				

Jog dial animations and colours

The jog dial of the oven has an integrated LED ring that clearly shows the current status or operating mode of the oven through different colours and animations.

Colour on the jog dial	Meaning
White colour	Displays the standby mode.
Amber colour	The oven requires the user's attention (e.g. warning or confirmation of a message).
Green colour	Indicates a confirmed setting and shows that the oven is connected to the network.
Red colour	Indicates that the basic cooking mode or the conventional oven is selected.
Blue colour	Indicates that the steam cooking program is selected.
Purple colour	Indicates that the microwave cooking program is selected.
Turquoise colour	Indicates that the cleaning program is selected.
Red + blue colour	Indicates that the Combi steam program is selected.
Red + purple colour	Indicates that the Combi micro program is selected.
Colour light stays on - means that the program is running and no additional attention is required. **Colour light flashes softly** - draws attention to background processes or required user interaction.	

1.	Remove oven utensils and any packaging (cardboard, polystyrene foam, plastic) from the oven.
2.	Wipe the utensils, the inside of the oven and the tank container with a damp cloth. Do not use rough cloths or cleaners.
3.	Switch on the oven (see chapter: *Switching on for the first time*).

Switching on for the first time

Calibration on first-time switch-on - Onboarding

When connecting the appliance to the power mains for the first time or resetting it to factory settings, you will need to perform a calibration procedure when switching on the oven.

The program will guide you through the settings to set up the connection to the mobile app during the calibration. When the oven is connected to the Cloud, the date and time will be updated automatically.

Follow the steps on the display. On the display, first press **Let's get started**. Swipe through the menu. After you select a setting, press **NEXT**.	
1.	**Language setting** The display shows the default language (English). If the language in which the text is displayed is not suitable, select another language from the drop-down list.
2.	**Explanation of the user interface** For ease of use, the display shows the button names on the control panel.
3.	**Installation and connection to the ConnectLife application** The display shows the QR code to install the ConnectLife app. Use the app to control, monitor and remotely access the oven controls from your smart device. Connect to the Wi-Fi network to install software updates: these are useful for enhanced security, new features, improve performance, bug fixes. Press **Connect** and follow the steps in the app.
4.	**Setting the clock** Automatic time setting, including time zone and time format (12 or 24 hours) is available when the oven is connected to the internet via the app. If the connection is not established, manual time setting will be required.
5.	**Setting the date** Select the display format.
6.	**Opening the door - Waking up** This function can be switched on or off as desired. When switched on, the function allows you to switch the oven on or off automatically by simply opening the oven door.
7.	**Calibration with the food probe** The calibration procedure ensures the accuracy of the temperature measurement, as it automatically eliminates any deviations (with a maximum of ±1 °C). As part of the process, a heating process is also carried out, which removes the residues of the production process and any unpleasant odours through a special heating programme at high temperature. This way, the unpleasant smells will not be transferred to the food prepared in the oven.

Table continued from last page

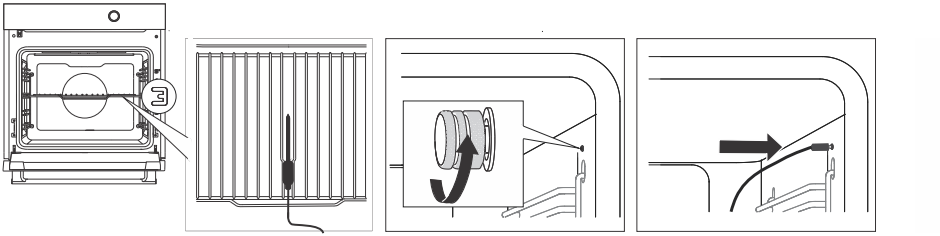
The total calibration time is up to 4 hours. In the event that you decide to skip the procedure, the device will not send further pop-up notifications about performing the procedure. Calibration can be done at any time in the settings menu.

NOTE: During the heating process, unpleasant odours or the characteristic "new smell" may come from the oven. Thoroughly ventilate the room throughout the duration of the programme.

Calibration with the food probe

(depending on the model)

During the calibration process, the food probe allows accurate measurement of the temperature at the centre of the oven (+/-1°C).



1.	Remove any loose accessories from the oven. Place the wire rack to the third position.
2.	Place the probe in the centre of the rack, with the tip facing the back of the oven.
3.	Unscrew the socket cover (only on some models) on the front in the upper righthand corner of the oven and plug the probe into the socket.
4.	The total calibration process lasts for 4 hours. Do not open the oven door during calibration.
5.	A sound signal is emitted, the calibration is complete. The probe can be switched off and safely put away.

The food probe calibration process can be skipped and performed at a later point in time using the Settings menu.

Home menu

By touching ⌂ the main menu with all the functions opens on the screen (depending on the model).

Note: swipe left and right to scroll through the menu. Select the desired function by touching the key or pressing the jog dial.

Main functions
OVEN This allows the even baking and cooking of food using different cooking methods (see chapter: *Manual cooking mode*).
MICROWAVE Quick access to the Microwave systems. Used for the quick reheating, defrosting and cooking of food (see chapter: *Microwaves*).
STEAM Quick access to steam cooking systems. This allows healthy and the even cooking of food, retaining its juiciness and its nutritional value (see chapter: *Steam*).
COMBI MICRO Quick access to the combination microwave systems (see chapter: *Combined Microwaves systems*).
COMBI STEAM Quick access to steam combination systems (see chapter: *Combined steam systems*).
AUTO PROGRAMS It includes a list of predefined programs that provide optimal results for different types of food and dishes, divided into categories: Single Ingredient, Bakery, Dishes, Ready Meals and Snacks, and Favourites (see chapter: *Auto programs*).
STAGE COOKING This function allows you to set cooking in three steps. Combine three consecutive cooking steps into one cooking routine (see chapter *Stage cooking*).
COOL DOWN The function allows you to quickly switch from high to lower temperatures.
CLEANING These programs make it easier to remove dirty marks from the inside of the oven (see chapter: *Cleaning and maintenance*).
SAVED PROGRAMS This mode allows you to select programs you have previously saved – up to 50 manually set programs (see chapter: *Save your own oven programs*).

Table continued from last page

DEFROST Used for the slow defrosting of frozen food (cakes, pastries, bread and fruit). Halfway through defrosting, turn the food over, move the pieces around, and separate the pieces if they are stuck to each other.
PRESERVING Used to heat-treat food to reduce the activity of micro-organisms and enzymes in the food, thus prolonging its shelf-life.
NON FOOD It is used to heat cutlery, hot stones and oshibori and to sterilise bottles. You can set the temperature and the start and end time of the heating.
WARMING Used to reheat food and keep it warm. You can set the temperature and the start and end times for heating.

Manual cooking mode

1.	Switch on the appliance . In the main menu, select **OVEN**.
2.	Select the cooking system (see the Choosing Cooking Systems table below – depends on the model).
3.	Depending on the choice of cooking system, you will be shown settings for: - temperature - grill power level from 1 to 5 (if you selected the large grill system)
4.	Use quick preheating if you want to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. By touching you can select preheating. You can also turn it off. When the set temperature is reached, an acoustic signal sounds and the display shows **Insert dish, preheating complete**. Open the door and insert the dish. **Fast Preheat as default** - The inside of the oven heats up as soon as possible. The food should not be inserted into the oven during this process. **Preheat as default** - The inside of the oven heats up quickly and efficiently. The food should not be inserted into the oven during this process. **No Preheat as default** - Heating starts gradually with the set program, which allows immediate insertion of food for even cooking.
5.	Additionally, you can set: - Duration (see chapter: *Duration of operation - Time function*). - + menu (see chapter: *Plus menu - additional settings*).
6.	To start cooking, touch START ▶ .
Note: On the left of the screen you can press to see additional information about the system.	

Choosing the baking system
(depending on the model)

Symbol	Use
	**Top + Bottom** Use this system for conventional cooking on a single rack, making soufflés, and cooking at low temperatures (slow cooking).
	**Top 30 + Bottom 70** The lower heating element delivers more heat than the upper one. Suitable for cooking dishes on a single rack, such as wet pastries, cakes, and dishes where you want the bottom part to be more cooked.
	**Hot Air** Hot air allows for better air circulation around the dish. In this way, it dries its surface more and creates a thicker crust. For roasting meat, baking cakes, cooking vegetables and for drying food on one or more racks at the same time.
	**ECO Hot Air** [1)] For gentle, slow and even cooking of meat, fish and pastries on one level. This way of cooking retains a higher proportion of water in the meat, which leaves it juicier and softer, while the pastry becomes evenly browned/baked. The used temperature range is between 140 °C and 220 °C.
	**Dry Hot Air** This allows for a better flow of hot air around the food. Combined with moisture extraction, it provides dry air that more quickly bakes and browns food on one or more racks at the same time.
	**Hot Air + Bottom** Perfect for making pizza and pastries with a higher water content. For cooking on one level when you want your dishes cooked and crisp as quickly as possible.
	**Top + Bottom + Fan** For even cooking of dishes on one level and making souffles.
	**Air Fry** This cooking method gives the food a crispy crust, without added fat. It is a healthy version of "fast food" with a lower calorie content. Suitable for small cuts of meat, fish, vegetables and pre-cooked frozen products (French fries, chicken medallions, etc.). For best results, we recommend placing your food in a cold oven. If the oven is preheated, set the temperature up to 20 °C higher than indicated on the food packaging.
	Large Grill For cooking large quantities of flat foods, such as toasted bread, canapees, grill sausages, steaks, fish, skewers, as well as for gratinating and achieving a nice crispy crust. The heaters mounted on the top of the oven cavity heat the entire surface evenly.
	**Large Grill + Fan** For roasting poultry and grilling large pieces of meat.

Table continued from last page

Symbol	Use
▬	**Bottom Heat** Suitable for leavening dough and extra cooking on the underside.

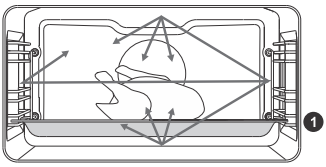
1) *This function is used to determine the energy efficiency class according to EN 60350-1.*

Cooking with Microwaves

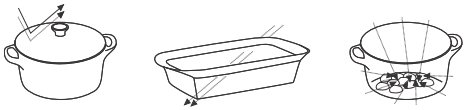
Microwaves are used for **cooking and defrosting of food**. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.
Microwaves are a type of electromagnetic radiation. Such radiation is commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays. Microwave frequency is in the 2,450 MHz range.

⚠ WARNING!

Never use or activate a microwave system if the oven is empty.



Following are their characteristics:
- microwaves are reflected by metals,
- microwaves travel through other materials,
- microwaves are absorbed by water, fat, and sugar molecules.



When food is exposed to microwaves, the molecules begin to move rapidly, thereby generating heat.
The microwaves penetrate approximately 2.5 cm deep into the food. If the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.

Operating power

Power	Use
1000 W	Quickly reheating beverages, water and dishes containing a large volume of liquid.
750 W	Cooking fresh or frozen vegetables.
600 W	Melting chocolate. Cooking meat and seafood. Cooking side dishes.
360 W	Reheating and cooking of delicate egg-based dishes.
180 W	Defrosting other food, softening butter, softening ice cream.
90 W	Defrosting cream pastry, fruit, vegetables, and ground/minced meat.

Combined Microwaves systems

1.	Switch on the appliance . In the main menu, select the function **COMBI MICRO**.
2.	Select the system (see table below).
3.	Depending on the choice of cooking system, you will be shown settings for: - temperature - power - microwave cooking time - preheat options
4.	Additionally, you can set: - + menu (see chapter: *Plus menu - additional settings*).
5.	To start cooking, touch START ▶ .

Microwaves

1.	Switch on the appliance . In the main menu, select the function **MICROWAVE**.
2.	Select the system (see table below).
	Settings are shown for: - microwave power and cooking time
3.	Additionally, you can set: - + menu (see chapter: *Plus menu - additional settings*).
4.	To start cooking, touch START ▶ .

Symbol	Use
	Hot Air + Microwave Hot air allows for better air circulation around the dish. In this way, it dries its surface more and creates a thicker crust. It is intended for faster cooking or baking of meat, pastry and vegetables. The microwave function works in a supporting capacity to reduce cooking time.
	Large Grill + Fan + Microwave For faster cooking of poultry, fish and for grilling larger pieces of meat. The microwave function works in a supporting capacity to reduce cooking time.
	Microwave They are used to quickly reheat, defrost and cook food.
	Top + Bottom + Fan + Microwave Used for the faster preparation of gratin dishes. The microwave function speeds up the cooking process.
	Air Fry + Microwave A healthy version of frying food that provides a crispy crust without added fat.
The microwave function enables faster food preparation.	

Duration of operation - Time function

In this mode, you can specify the duration of operation for the oven.

INFORMATION!

If the appliance has been connected to the cloud, the time and date are automatically set.

1.	To select the timer function, press .
2.	Select the duration for oven operation.
3.	To start cooking, touch START ▶ .

Plus menu - additional settings

The + function provides additional settings. The menu varies depending on the control options available at the time.

	**Start | End** Use this mode when you want the food in the oven to start cooking after a time delay (see chapter *Setting a delayed start*).
	**Number of Trays** This function is available when using hot air systems and allows you to adjust the air circulation according to the number of trays in the oven. The system automatically adjusts the airflow according to the selected option and ensures optimal cooking results.
	**Gratin** This function is used in the last phase of cooking, when we add a dressing/topping to the dish or we want to additionally brown the top. When using the gratin function, a crispy golden yellow crust is formed on the dish, which protects the food from drying out, and at the same time gives the dish a pleasing appearance and a better taste (see chapter *Gratin*).
	**Add Steam** Steam injection during step-by-step cooking is used when baking bakery products such as bread, fresh rolls, rolls and cakes and when baking small pieces of poultry and vegetables (see chapter: *Injection of steam*).
	**Reduce Moisture** This mode allows the door to be automatically opened and closed in order to release moisture inside the oven during cooking (see chapter: *Reducing humidity in the oven*).
	**Food Probe** The food probe allows for accurate monitoring of the core temperature of food during cooking (see chapter: Food Probe).
	**Add Stage** Three-step cooking setting with various parameters (see chapter *Stage cooking*).

Table continued from last page

	**Save** In this mode you can save your favourite settings (see chapter *Save your own oven programs*).

Setting a delayed start

INFORMATION!

Delayed start cannot be set on cleaning programs.

In the menu + select . There are two types of delayed start:

1.	**Changing the start time** If you have not set the duration of operation in the basic settings, you can set a start delay. Set the desired start of cooking setting and confirm your choice.
2.	**Changing the start or end time** In the basic settings, first set the cooking duration. In the menu + select and you can set the time at which you want the dish to be ready. Confirm your selection. The program automatically calculates the start time for cooking.
3.	To start cooking, touch START ▶ . The screen will show the cooking start time. The oven goes into standby mode until the start time. The selected settings are automatically switched on and off at the selected times.

After the set time has expired, the oven stops working automatically. A short beep will be emitted. You can reset the selected setting by pressing × .

Gratin

This function is used in the last phase of cooking, when we add a dressing/topping to the dish or we want to additionally brown the top.

INFORMATION!

This function can be used if you have set the cooking duration.

1.	In the menu + select .
2.	Set the operating time of the au gratin function (max. 15 min). The function will be activated at the end of cooking when the set cooking time has elapsed. Confirm with ✓ .
3.	To start cooking, touch START ▶ .
4.	The function can also be switched off while it is in operation. Turn off cooking by pressing 〈 .

⚠ WARNING!

Control the cooking. When using the au gratin function, the oven reaches high temperatures. The au gratin function works for a maximum of 15 minutes, then the oven switches off automatically.

Injection of steam

Injection of steam is recommended when cooking:

- meat (towards the end of cooking): the meat will be juicier and softer, without the need to baste it during cooking. Types of meat: beef, veal, pork, game, poultry, lamb, fish, sausages;
- bread, breadrolls: use steam for the first 5 – 10 minutes of baking. The crust of the bread will be crispy and very nicely baked;
- vegetable soufflés, lasagna, farinaceous foods, puddings.

1.	In the menu + select .
2.	Set the time for the first release of steam and confirm the selection. Confirm with ✓ .
3.	If desired, you can set a time for the second and third injection.
4.	Fill the water tank (see chapter Filling the water tank).
5.	To start cooking, touch START ▶ .
You can reset the selected setting by pressing ✕ .	

INFORMATION!

Step-by-step steam injection allows a maximum of three cycles to be performed during cooking. Each cycle lasts 5 minutes and does not overlap with the gratin function.

Reducing humidity in the oven

The function allows the door to be automatically opened and closed during appliance operation. It is recommended when the user wants to release excess steam during cooking, so that the dishes cook faster and develop a crunchy crust.

Moisture reduction is recommended when preparing:

- bakery products (towards the end of baking): for a nicely baked and crisp crust;
- meat (towards the end of cooking): to create a nicely cooked and crisp surface;
- vegetables: use the function several times during cooking to release excess moisture from the oven;
- french fries, biscuits and similar pastries (towards the end of baking): for an improved texture.

INFORMATION!

During steam addition, the steam release setting cannot be adjusted and a warning message appears on the display.

1.	In the menu + select .
2.	Set the time for the first release of steam and confirm the selection.
3.	Now set a time for the second and third release. The number depends on the duration of operation.
The oven door automatically opens and closes according to the time that has been set. You can reset the selected setting by pressing × .	

⚠ WARNING!

The door closes automatically when opened. Manual pushing or forced closing may damage the mechanism.

Stage cooking

This function allows you to set the cooking in three steps (combine three consecutive cooking steps in one cooking process).

INFORMATION!

This function can be selected in the + menu or in the Main Menu.

1.	**Step 1** Press . You can select the settings for the first step: cooking system, temperature and cooking duration. You can also choose quick preheating. Confirm your selection. NOTE: You can also set the first step in the basic settings if you select a cooking duration.
2.	**Step 2** Select the settings for Step 2 and Step 3. You can also change the steps prior to the start of cooking.
3.	To start cooking, touch START ▶ . The oven initially starts with the settings for Step 1.
NOTE: You can remove an individual step by touching × .	

Save your own oven programs

This allows you to save your favourite and most frequently used settings in memory and use them again at another time. Up to 50 presets can be stored.

1.	**Saving in settings** From the settings, you can save your selected parameters in your preset and use them again in the future. By pressing you open the keyboard for naming your preset. There is no limit on the length of the name. Confirm with ✓ .
2.	**Saving the setting after cooking has ended.** After completion of the operation, the screen shows . Press this key to save the preset. The main menu appears on the screen.

Table continued from last page

3.	**Show already saved settings** You can re-select your favourite recipes by entering the Main Menu and selecting **SAVED PROGRAMS**. The names of all saved recipes are displayed. NOTE: You can also change the preset values for already saved recipes and save them under a new name after cooking.
4.	**Deleting previously saved settings** Select the preset. Press + and select . You will see a warning on the screen. Confirm your selection.

Cooking with steam

Just the right amount of steam created during this process cooks the surface of the food better and improves its crispness, while the inside of the food remains soft and fluffy. It is recommended to use the steam addition system when baking goods such as bread, fresh rolls, sponge rolls and cakes, and when cooking small pieces of poultry and vegetables.

Combined steam systems

1.	In the main menu, select the function **COMBINED STEAM SYSTEMS**.
2.	Select the system (see table below).
	Depending on the choice of cooking system, you will be shown settings for: - temperature - duration - preheat options
3.	Additionally, you can set: - + menu (see chapter: *Plus menu - additional settings*).
4.	Fill the water tank (see chapter Filling the water tank).
5.	To start cooking, touch START ▶ .

Steam

Cooking with steam is a healthy way to prepare food that preserves the nutrients, texture and taste of food. It is suitable for vegetables, fish, meat, eggs, pasta and rice.

Pro Steam

The Pro Steam program automatically adjusts the steam supply depending on the type and amount of food in the oven. With a higher steam supply and adjusted temperature profile, it enables better preparation of dishes and provides excellent results when cooking vegetables (e.g. broccoli or peas).

1.	In the main menu, select the function **STEAM** / **PRO STEAM**.
2.	Select the system (see table below).
3.	Depending on the choice of cooking system, you will be shown settings for: - temperature - duration

Table continued from last page

4.	Additionally, you can set: - + menu (see chapter: *Plus menu - additional settings*).
5.	Fill the water tank (see chapter Filling the water tank).
6.	To start cooking, touch START ▶ .

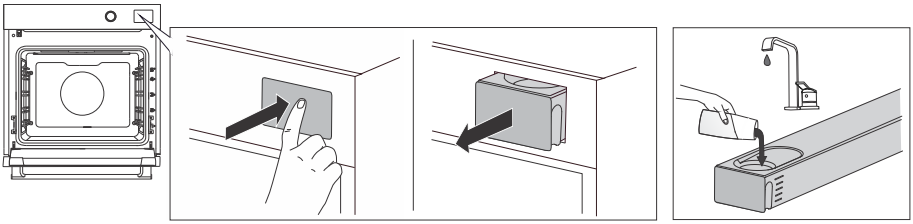
Symbol	Use
	**Steam** By adding steam, the meat will become juicier and softer, without added fat. Suitable for cooking vegetables, eggs, fruits and rice.
	**Pro Steam** Advanced steam cooking technology that delivers faster results and enhances the flavours while preserving the nutrients in steamed food. Suitable for all types of vegetables.
	**Top + Bottom + Fan + Steam** The dish is heated with the upper and lower heating elements, with the fan distributing the heat evenly. The addition of steam increases the moisture content, ensuring that the food is crispy on the outside and soft in the middle. This function is ideal for baking bread and pastries.
	**Hot Air + Steam** HIGH: preparation of meat, steaks and small cuts of meat. MEDIUM: reheating cold/ frozen meals, preparing fish fillets and au gratin vegetables. LOW: preparation of large pieces of meat (roasting the whole chicken), baking leavened dough (bread and rolls), lasagna, etc. Always ensure that the water tank is filled with fresh water.

⚠ WARNING!

Due to the increased steam supply, a large amount of water may be present at the bottom of the oven at the end of cooking, which is expected and does not affect the proper functioning of the appliance. We recommend removing the water with a soft cloth after use.

Filling the water tank

The water tank allows for independent feeding of water into the oven. The volume of the tank is approximately 1.3 l.



1.	Remove the water tank from the housing by pressing on the door.
2.	Open the cover. Clean the tank with water. Assemble the tank and pour in fresh water. If there is water on the tank housing, wipe it off with a soft cloth.
3.	Push the tank back into the housing to the end position. The display shows the water level in the tank (from level 0 to 5). NOTE: If the display shows the water level 0, the following inscription appears **Fill water tank to correct level**

After cooking, the remaining water in the steam system is pumped into the water tank. The cover and the water tank can be cleaned with conventional liquid cleaners that do not contain abrasives.

INFORMATION!

Care must be taken to ensure that the mechanism for pushing and pulling the water tank out makes the full stroke when opening. At partial stroke, it is possible that the container does not lock into the final position.

WARNING!

If you do not observe the MAX indicator and pour too much water into the tank, excess water might spill onto the ground through the gap between the tank cover and the tank.

The water that is poured into the tank must have a room temperature of about 20 °C (+/– 10 °C). 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.

Auto programs

The program offers you a large selection of recipes that were approved by chefs and nutritionists.

1.	Switch on the appliance . In the main menu, select **AUTO PROGRAMS**.
2.	Select the type of food and then the selected dish. Confirm with . The recipes have a predetermined system, temperature and cooking time. Auto programs are classified into the main categories: • **Single ingredients:** programs designed to prepare individual foods such as meat, vegetables, eggs, or fruits. • **Dishes:** programs for dishes that include more ingredients and require more complex preparation. • **Bakery:** programs for bakery products such as bread and various types of pastry. • **Ready meals and snacks:** programs for frozen or pre-prepared dishes and cooked snacks such as fries or popcorn. • **Favourites:** a selection of programs that you mark as favourites from the categories above. NOTE: For some dishes, you can also change the programs parameters.
3.	Additionally, you can set: - + menu (see chapter: *Plus menu - additional settings*).
4.	The auto program allows you to select additional functions for the selected dish (*See later chapters*).
Note: On the left of the screen you can press to see additional information about the program.	

Search

The search function allows you to search by entering a word or part of a word, such as the name of an auto program or an ingredient.

1.	Switch on the appliance . In the main menu, select **AUTO PROGRAMS**.
2.	Press and write the name of the dish or part of the name of the dish you are looking for.
3.	Confirm your selection with .
Search results are shown automatically after just one character has been entered.	

INFORMATION!

If the browser does not find any matching results, a "no results" message is displayed.

Add to favourites

Favourited programs provide quick access to frequently used routines.

1.	Switch on the appliance . In the main menu, select **AUTO PROGRAMS**.
2.	Select the type of food and then the selected dish.

Table continued from last page

3.	Press + and select . Confirm your selection.
To delete a preset, select .	

INFORMATION!

The Favourites list is displayed in alphabetical order.

Custom program

With this function, you can change the programs parameters according to your preferences.

1.	Switch on the appliance . In the main menu, select **AUTO PROGRAMS**.
2.	Select the type of food and then the selected dish.
3.	Press + and select . You are shown options and presets that allow you to adjust and manage key parameters such as temperature, system, humidity and power, according to your needs.
4.	Confirm your selection with .

INFORMATION!

Custom settings can be saved as presets.

Extra functions

(depending on the model)

A number of additional features can be selected. By pressing the main menu appears on the screen.

DEFROST	
	Defrost with Microwave Used for the quick defrosting of frozen food (cakes, pastries, bread and fruit). Halfway through defrosting, pieces should be turned over, moved around, and separated if stuck together.
PRESERVING	
	Drying Function intended for drying out food. Suitable for drying fruits and vegetables.
	Drying Herbs Function intended for drying out food. Suitable for drying herbs

Table continued from last page

	**Pasteurization** The function prevents the growth of bacteria using heat. Suitable for juices.
	**Canning** For sealing jars for preserved foods (such as compote, jam, applesauce, tomato sauce, pickled food, preserved vegetables, etc.).
NON FOOD	
	**Plate Warming** Use this function to warm crockery before serving food on it so that the food stays warm for longer. You can set the temperature and the start and end times for heating.
	**Hot Stones** Used for preparing hot stones. Place the clean stones on the baking tray and place on the second rack.
	**Oshibori** Used for the preparation of moistened towels. Moisten the towels, roll them up and place them in a perforated stainless steel baking tray.
	**Sterilizing** For non-food items such as glass jars, baby bottles, etc.
WARMING	
	**Reheat with Hot Air** This function enables gentle reheating of prepared dishes. Avoid opening the door unnecessarily during operation.
	**Keep Warm** Used to keep food warm. You can set the temperature and the start and end times for heating.
	**Reheat with Hot Air + Steam** This function is designed to reheat pre-prepared dishes. The use of steam ensures that there is no loss of quality, as the taste and texture of the dish are preserved in the same way as with freshly prepared dishes. Different types of dishes can be heated at the same time, without affecting their quality
Note: some features allow you to select pre-defined programs.	

Start cooking by pressing START ▶ .

The following parameters appear on the display (depending on the selected settings):

- cooking system
- current steam in the oven
- the current and set temperatures
- microwave power
- duration of operation
- delayed start
- water level in the tank

End of cooking by touching

After cooking is completed, the display shows **ENJOY!**. A beep sounds.

You can also cancel the operation by pressing ‹ .

By pressing the button, you can select a new setting. Menu content varies depending on the control options available at that time.	
Resume Program	By selecting this, you extend the cooking by 5 minutes. The duration and cooking system can be set.
Save	The mode allows you to save the selected settings to your favourites and use them again later (if you used manual cooking mode) (see chapter: *Save your own oven programs*).
Cool Down	This mode allows you to quickly switch from high to low temperatures.
Keep Warm	This mode allows you to maintain the heat level in the oven (the food in the oven stays warm).
Remove steam when program ends	Automatic door opening enables automatic steam removal. Note: the screen caption appears if you do not have this function selected in the General settings (see chapter: *General settings*).

INFORMATION!

After the operation is completed, the cooling fan will continue to operate for some time.

Condensation in the oven cavity and on the inner door after a baking program is a normal occurrence and does not affect the baking result. After cooking with steam, however, more condensation is present because the system uses water during the steam process. We recommend wiping the oven interior clean after the program ends, before the next use.

⚠ WARNING!

If you have used a steam system or a system with the addition of steam, water may accumulate at the bottom of the oven cavity, which must be wiped after operation.

⚠ WARNING!

After a power failure or switching off the appliance, the settings of the additional functions are retained.

By pressing ••• you enter the selection menu.	
	REMOTE START By pressing this button you can activate the remote control (see chapter: Wi-Fi operation).
	OVEN LIGHT Press this button to switch the oven light on or off.
	REMINDERS The alarm operates independently of the operation of the oven. The maximum possible setting is 24 hours. You can set three different alarms. To turn off the alarm, set the time to 0:00. NOTE: If the appliance is switched off, the alarm will still be active.
	DISPLAY LOCK - AUTOMATE Activate/deactivate the oven safety key lock to protect the oven from accidental use. Lock the screen by touching the key. To unlock the screen, touch the screen or any key. Swipe the screen from left to right and then press the BUTTON. • If the lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), then the oven will not operate. • If the 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 keys are locked, you cannot change the cooking systems or additional functions. You can only turn off the cooking. • The keys remain locked even after the oven is switched off. To select a new system, you must deactivate the lock.
	SETTINGS On pressing the button, you can choose between different settings and adjust them (see table below).

By pressing ⚙ you can select and edit different settings.	
	LANGUAGE - TIME Select your preferred language, date and time from the drop-down list.
	COOKING You can choose between different settings: • **DEFAULT PREHEAT** The function automatically activates **Fast Preheat as default**, where the inside of the oven is heated as soon as possible, or **Preheat as default**, where the inside of the oven is heated quickly and efficiently. When you select **No Preheat as default**,

Table continued from last page

	heating starts gradually with the set program, which allows immediate insertion of food for even cooking. • **COOKING SETTINGS** You can choose between the general settings or your selected most recent settings, which are retained at the end of operation. • **REMOVE STEAM WHEN PROGRAM ENDS** The function allows the door to be opened automatically and allows steam to be removed automatically. • **REMINDERS** You can select a reminder when the desired temperature is reached and a reminder at the end of cooking (from one to five minutes). • **CALIBRATION AND BURN-IN** The calibration process takes 4 hours. You activate it by pressing START.
	**MODES** Upon confirming your selection, you will see a column with active modes on the righthand side of the menu. By tapping on this column, the screen will display the settings that can be changed (ECO, NIGHT MODE, SABBATH, SHOP MODE).
	**CONTROL** You can choose between different settings: • **DOOR OPEN - WAKE UP** To always display the home screen when the door opens, select On. Power consumption may increase when this function is switched on. • **START UP SCREEN** To make the display visible even after the oven is switched off, select On. • **INACTIVITY** Select the length of time you want the screen to stay on during inactivity. • **CLOCK SCREEN VISIBILITY** The function allows you to turn the daytime on and off. • **DISPLAY LOCK** Select On if you want the display to lock while the oven is not working.
	**DISPLAY** Select the desired screen brightness.
	**SOUND** You can choose between different sound modes.
	**LIGHT** You can set the light operating time. You can change the light intensity from 10% to 100% and the colour temperature from 2700K to 5000K (from warm yellow to cold white).
	**CONNECT** You can set up the connection, oven connectivity and additional users.
	**UPDATE - RESET** The function allows you to reset to factory settings and update.

Table continued from last page

	**INFO - SUPPORT** The function provides assistance to the user with instructions for use and information about the device.

By touching  you can select and edit different functions. The selected function is marked with ✓ .	
	**SABBATH** The Sabbath function allows food in the oven to stay warm without having to switch the oven on and off. Set the duration (24 or 80 hours) and temperature. By touching **x** the countdown begins. All sounds and operation are switched off, except for the key **x**. NOTE: In case of a power outage, Sabbath mode will be deactivated and the oven will return to its initial state.
	**ECO** ECO mode is designed to increase energy efficiency by automatically using predefined ECO settings. This function reduces energy consumption while maintaining full functionality for cooking and cleaning programs, providing an environmentally friendly solution without compromising on performance.
	**NIGHT MODE** The function automatically reduces brightness from higher to lower intensity ***and turns off the daytime display*** and acoustic signals. To activate the night mode, specify the start and end times. Turn off the night mode by pressing **x**.
	DEMO Demo mode is an exhibition setting in which the appliance simulates the operation with virtual values and allows you to change and save the settings. When deactivated, all configurations are retained and the appliance returns to normal operation

Connecting the appliance to the ConnectLife application

ConnectLife is a smart home platform that connects people, devices and services. The **Connect**Life application includes advanced digital services and carefree solutions that allow users to monitor and control appliances, receive notifications from a smartphone, and update software (supported features may vary depending on your appliance and the region/country in which you are located).

To connect your smart device, you need a home Wi-Fi network (only 2.4 GHz networks are supported) and a smartphone equipped with the application **Connect**Life.

ConnectLife





To download the **Connect**Life, application, scan the QR code or search for **Connect**Life in your favourite app store.

1. Install the **Connect**Life application and create an account.
2. In the **Connect**Life application, go to the "Add device" menu and select the appropriate type of device. Then scan the QR code (it can be found on the nameplate of the appliance; you can also enter the AUID/MV number manually).
3. The application then guides you through the entire process of connecting the appliance to your smartphone.
4. After a successful connection, the appliance can be operated remotely via the mobile application.

INFORMATION!

If this setting is not available, then your oven is not fitted with a Wi-Fi module and does not support internet connectivity.

When the Wi-Fi module is enabled and connections are successfully set up and synchronized, then the oven can be controlled and operated via a mobile device and the **ConnectLife** app.

The Wi-Fi connection works in the same frequency range as some other devices (e.g. microwave ovens and remote-controlled toys). Consequently, temporary or permanent disruption of the connection is possible. In such cases, the availability of the offered functions cannot be guaranteed.

Ensuring the quality of the functions offered depends heavily on the signal strength. If the router is far away from the appliance, there may be problems with the reliability of the connection.

Using Wi-Fi

1.	**Switching on the Wi-Fi module** Enter the additional menu. Touch ⚙, select **CONNECT** and then select the option **CONNECT OVEN**. Turn on the Wi-Fi connection by toggling the switch to **ON**.

Table continued from last page

2.	**Connecting the appliance** Select **CONNECT OVEN**. In the additional menu, press ⚙ to select Wi-Fi. Then, under Wi-Fi, select **CONNECT**. Follow the steps in the **ConnectLife** app. When the connection is successful, the display shows **"Your oven is now connected"**. This process is limited to 5 minutes. NOTE: The device is connected to the user account in the smart app after the connection is established.
3.	**Connecting additional users** Use this setting to connect additional users to the appliance using **ConnectLife**. In the additional menu, touch ⚙ to select Wi-Fi. Choose the option **CONNECT**. Select **CONNECT USER** and then **PAIR**. To continue setting up your device, follow the instructions in the **ConnectLife** app. This process is limited to 3 minutes.
4.	**Remove all connected users** Use this setting to remove all connected users from the app. **ConnectLife** In the additional menu, touch ⚙ to select Wi-Fi. Select the option **CONNECT**. Touch **CONNECT USER** and then **UNPAIR ALL**. After confirming the selection, the display shows **All users/devices are now unpaired.**
5.	**Switching off the Wi-Fi module** In the additional menu, touch ⚙ to select Wi-Fi. Choose the option **CONNECT OVEN**. Turn off the Wi-Fi connection by toggling the switch to **OFF**.

INFORMATION!

Connecting is a one-time process.
Only reconfigure the connection if you change the router or change the password on your local network.

Managing the oven remote control

⚠ WARNING!

The remote monitoring function via a mobile device should not be used to replace direct personal supervision of the cooking process in the oven. Always regularly check, in person, what is actually going on in the oven.

In the additional menu, press . If the appliance is not connected to the Wi-Fi network, the shortcut for connecting the appliance is displayed. Otherwise, a menu is displayed allowing you to select the duration of remote oven control **Always on** or **24 hours**. After confirming one of the options, the following pop-up is displayed **Remote control is on**.

The display shows the symbol to indicate the possibility of remote control via **ConnectLife**.

Wi-Fi management

INFORMATION!

For safety reasons, some functions are not available via remote access.

- Cancellation or completion of the baking program or process is the only option that remains available regardless of whether remote control is enabled or not.
- Remote control is disabled when using a microwave system (not applicable to combined microwave systems).

WARNING!

Always make sure the oven is used correctly and in compliance with the instructions, especially when using remote control. Do not run the oven via remote access unless you are certain about what exactly is in the oven.

Wi-Fi status on the display unit				**Cause**
REMOTE (OFF)		**REMOTE (ON)**		
				Wi-Fi disabled (OFF).
				Symbol flashes: - Wi-Fi is ON, but not connected to the server or to the cloud (including when connection to the router or cloud is temporarily lost).

Equipment:

- 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.
- 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.
- Always place the baking dishes onto the wire rack.
- 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 directly on the wire rack, insert the all-purpose baking tray one level lower to serve as a drip tray.

Food preparation:

- In the event that **Top + Bottom** the system delivers food that is undercooked from the underside, adjust the cooking level, temperature and time or use the following system **Top 30 + Bottom 70**.
- 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.
- 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.
- 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.

Efficient use of energy

- Preheat the oven only if indicated in the recipe or in the tables in this instruction manual. If you are using quick preheating, do not put food in the oven until the oven is fully heated, unless otherwise recommended. When heating an empty oven, a lot of energy is consumed, so if possible, we recommend that you prepare several dishes in a row or several dishes at the same time.
- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking
- Unless it is absolutely necessary, do not open the oven door during baking.
- 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.

Use of microwaves

- Use suitable cookware (glass, ceramic etc.).
- Use cookware with a lid for cooking vegetables. Add 1 tablespoon of water per 100 g of food.
- Turn or stir the food during the defrosting process.

Cooking table

NOTE: Dishes requiring a fully pre-heated oven are indicated with a single asterisk in the table. * Dishes that only require a 5-minute preheating of the oven are indicated with two asterisks. ** . In this case, do not use the quick preheating mode.

Dish	cm			°C	min
PASTRY AND BAKERY PRODUCTS					
pastry/cakes in moulds					
creme caramel	60	3		95	35-50
	45	2			
sponge cake	60/45	1		160-170**	30-40
pie with filling	60	2		170-180	60-80
	45	1			
marble cake	60/45	2		180-190	50-70
cake with leavened dough, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	60/45	1		170-180	50-60
open pie, tart	60	3		170-180	35-45
	40	2			
brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
pastry on baking trays and dishes					
strudel	60/45	2		170-180	50-60
strudel, frozen	60/45	2		200-210	80-100
sponge roll	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
buchteln	60/45	2		180-190	30-40
biscuits, cookies					
cupcakes	60	3		140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30

Table continued from last page

Dish	cm			°C	min
yeast-leavened small pastry	60	3	— —	170-180	20-30
	45	2			
yeast-leavened small pastry, 2 levels	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
puff pastry	60	3	— —	190-200	10-20
	45	1			
puff pastry, 2 levels	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
cookies/biscuits					
piped cookies	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
cookies/biscuits	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
biscuits, 2 levels	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
meringue	60	2	— —	80	110-130
	45				
meringue, 2 levels	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
macarons	60	3	— —	140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
bread					
rising and proofing	60	2		35	30-60
	45	1			
bao buns	60	3		100**	10-20
	45	2			

General tips and advice for baking

Table continued from last page

Dish	cm			°C	min
bread on a baking tray	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40
bread in a tin	60	1		230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-45
flatbread (focaccia)	60/45	2		220 **	20
				180	5-15
fresh bread rolls (Semmel/morning rolls)	60	3		200-210 **	15-25
	45	2			
fresh bread rolls (Semmel/morning rolls), 2 levels	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
toast	60	5		L5	5-15
	45	4			
open sandwiches	60/45	4		L2	3-10
pizza and other dishes					
homemade pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
homemade pizza, 2 rack levels	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
frozen pizza	60/45	2		210-220	
frozen pizza, 2 levels	60	2+4		210-220	15-20
	45	1+3			15-25
savoury pie, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
burek	60	1		200-210	35-45
	45			200-210	40-50
MEAT					

Table continued from last page

Dish	cm			°C	min
beef and veal					
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	60/45	2	⎓	160-170	160-190
sirloin, medium done, 1 kg	60/45	2	⎓	180-190	35-45
beef roast, slow cooked	60	2	⎓	100-120	150-240
	45	1			
beef steaks, well done, 3 cm thickness	60/45	3	〰	L3	20-30
burgers, thickness 3 cm	60	4	〰	L4	30-40
	45	3			
veal roast, 1.5 kg	60	2	⎓	190-200	90-110
	45	1			
pork					
pork roast, rump, 1.5 kg	60	3	⎓	190-200	70-100
	45	2			85-100
pork roast, shoulder, 1.5 kg	60	2	⎓	190-200	90-110
	45	1			
pork loin, 400 g, slow cooked	60	2	⎓	100-120	200-300
	45				250-350
pork roast, slow cooked	60	2	⎓	100-120	150-240
	45	1			
pork ribs, slow cooked	60	3	⎓	120-140	210-310
	45	2			
pork chops, thickness 3 cm	60	4	〰	220-230	25-35
	45	3			
poultry					
poultry, 1.2–2.0 kg	60	2	〰	210-220	50-70
	45	1			
poultry with stuffing, 1.5 kg	60/45	2		170-180	110-130

General tips and advice for baking

Table continued from last page

Dish	cm			°C	min
poultry, breast	60/45	3		170-180	60-90
				65	90-120
chicken thighs	60	3		210-220	35-45
	45	2			
chicken wings	60	3		210-220	35-45
	45	2			
poultry, breast, slow cooked	60	3		100-120	40-80
	45	2			
meat dishes					
meat loaf, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
grill sausages, bratwurst	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
FISH AND SEAFOOD					
whole fish, 350 g	60	4		200-220**	20-30*
	45	3			
fish fillet, thickness 1 cm	60	4		210-220	5-15
	45	3			
fish steak, thickness 2cm	60	4		160-170	15-25
	45	3			
scallops	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
shrimps	60	4		L4	20-30
	45				15-25
VEGETABLES					
broccoli, whole, 500 g	60/45	3		100	18-23
broccoli, florets, 500 g	60/45	3		100	15-20
peas, 2.5 kg	60/45	3		100	18-23
cauliflower, blossoms, 500 g	60/45	3		100	15-20

Table continued from last page

Dish	cm			°C	min
carrots, whole, 500 g	60/45	3		100	25-30
squash, wedges, 500 g	60/45	3		100	35-40
asparagus, 500 g	60/45	3		100	15-20
baked potatoes, wedges	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
baked potatoes, halved	60	3		200-220	30-40
	45	2			
stuffed potato (jacket potato)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
French fries, home-made	60	3		210-220	15-30
	45	2			
mixed vegetables, wedges	60	4		200-210	10-20*
	45	3			15-25*
stuffed vegetables	60	2		200-210	40-50
	45				
CONVENTIONAL PRODUCTS – FROZEN					
French fries	60/45	2		200-210	30-40*
french fries, 2 levels	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			
chicken medallions	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
fish fingers	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220*	40-50
diced vegetables	60/45	2		190-200	35-45
croissants	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20

Table continued from last page

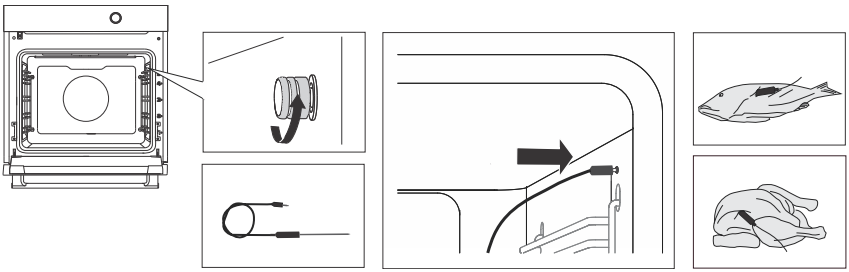
Dish	cm			°C	min
BAKED PUDDINGS, SOUFFLÉS AND DISHES AU GRATIN					
potato moussaka	60/45	2		180-190	50-60
lasagne	60/45	2		180-190	45-55
sweet baked pudding	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
sweet soufflé	60	3		180 **	16-20
	45	2			
dishes au gratin	60	/		L4-L5	3-10
	45				
stuffed tortillas, enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
grilling cheese	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

Cooking with a food probe (FOOD PROBE)
(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. NOTE: To enter the cooking process with the food probe, the current cooking process must first be interrupted and then the food probe must be plugged into the socket. By inserting the probe into the socket, the previously set functions on the oven are deleted.
2.	Unscrew the socket cover in the upper righthand corner of the front of the oven (depending on the appliance model) and plug the probe into the socket. • In manual mode, press + and select . Set the cooking temperature (up to 200°C).Also determine the core temperature of the food (in the range from 30 to 99 °C). • In automatic mode, first select the dish and then the probe program. The presets use a predetermined system, temperature and cooking time. You can change the degree of browning NOTE: When using the probe, setting the cooking time is not possible.
3.	To start cooking, touch START ▶ . 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.
4.	When the set core temperature is reached the oven will stop. An audible signal will be heard, which you can silence by pressing any button. Otherwise, the audible signal will turn off automatically after one minute.

INFORMATION!

The food probe cannot be used simultaneously with the gratin function.

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 and socket, clean it, and tighten the socket cover.

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	/

Table continued from last page

Type of food	blue (raw) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
tuna	/	/	/	55-60	/
salmon	/	/	/	52-55	58-60

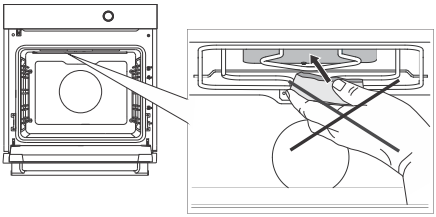
⚠ WARNING!

Be sure to unplug the appliance from the power supply 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.
- Never use aggressive or abrasive cleaners and accessories (abrasive sponges and detergents, stain and rust removers, scrapers for glass ceramic plates).
- 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.
- Oven equipment is dishwasher-safe.

Exterior of the appliance	Use hot soapy water and a soft cloth to remove impurities and wipe the surfaces dry.
Interior of the appliance	For stubborn dirt or grime, use conventional oven cleaners. After using such agents, wipe the appliance thoroughly with a wet cloth to remove any residual cleaning agents.
Utensils and guides	Clean with hot soapy water and a damp cloth. In case of persistent dirt, we recommend prior soaking and the use of a brush.
If the cleaning results are not satisfactory, repeat the cleaning process.	



Never use aggressive cleaners, abrasive cleaners or sponges, stain and rust removers etc. on the oven cavity ceiling cover.

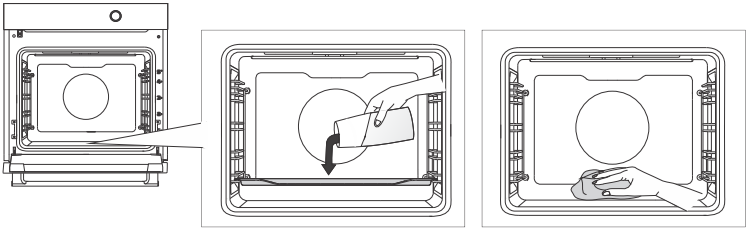
By touching ⌂ you open the main menu with the basic functions. Select ✧ **CLEANING**.

Cleaning the Microwave

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.

⚠ WARNING!

Use the Microwave Clean system when the oven has fully cooled down..



1.	Insert the glass baking tray into the first guide and pour 0.15 l of warm water into it.
2.	Select the function **Microwave Clean** and press START ▶ .
3.	The program runs for 8 minutes. At the end of the program, the display will show **FINISHED**.
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. If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.

INFORMATION!

When cleaning the pull-out guides, pull them out and remove after the procedure has been completed.

The pull-out guides can turn yellow, become louder and more rigid, but after repeated use, they should once again run smoothly and without making a noise. This does not affect the functionality of the oven or accessories.

Cleaning the oven (Steam Clean)

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.

⚠ WARNING!

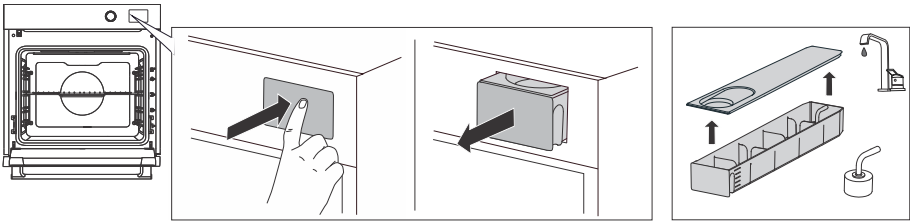
Use the Steam Clean system when the oven has fully cooled down.

1.	Select the function **Steam Clean** and press START ▶ .
2.	Fill the water tank and then decide on the duration.
	You can set the duration (recommended 30 minutes).
3.	To begin cleaning, press START ▶ . At the end of the program, the display will show **FINISHED**.
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. If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.

Cleaning the water tank and filter foam

⚠ WARNING!

Clean the filter foam every time you clean the water tank and descale it.



1.	Remove the water tank from the housing by pressing on the door.
2.	Open the cover. Clean the tank with water.
3.	The cover and the water tank can be cleaned with conventional liquid cleaners that do not contain abrasives. WARNING: The tank is not dishwasher-safe.
4.	Clean the inlet pipe with the filter foam under running water. Rinse the foam clean so that there is no visible dirt on it. After cleaning, push the tank back into the housing to the end position (a short click is heard).

INFORMATION!

When cleaning the water tank, there is a possibility that the decorative rubber may fall off. If this happens, simply put it back in.

Cleaning the steam system

Cleaning depends on both frequency of cooking with steam injection and on the hardness of the water used.
You can carry out the procedure yourself, otherwise the display will alert you.

Regular descaling is absolutely necessary, otherwise the device may stop working; in addition, it prolongs the life of the appliance and improves the cooking results.

INFORMATION!

If you do not want to perform the cleaning of the steam system when the oven prompts you to, you can interrupt this by touching ‹ . Cleaning can be cancelled up to three times, then the oven disables the steam function until the procedure is carried out.

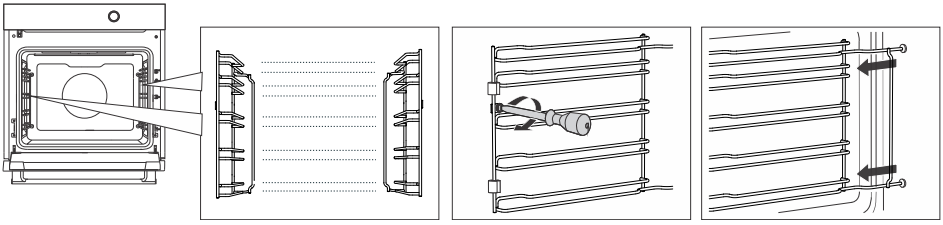
	Decalcifying agent Prepare it by mixing the supplied descaler with 1 l of warm water (approx. 50 °C).
	Dissolve the descaler in water by stirring. Pour the prepared descaling agent into the tank.
H_2O	**Fresh water**

1.	Switch on the appliance, and in the main menu select the function **CLEANING**.
2.	Select the function **Descale**.
3.	Fill the tank with descaler. To start the function, touch START ▶ . The screen displays **Descaling in progress**.
4.	When the process is complete, the display will once again show **Descaling complete**. Pour fresh rinse water into the tank. Confirm with ✓ .
5.	After the rinsing process, the display will show **Rinsing procedure complete**. Now you can clean the water tank and oven.

Removing and cleaning the wire guides

INFORMATION!

When removing the guides, take care not to damage the enamel coating.



1.	Use a screwdriver to remove the screw (you can also use a suitable coin that fits the indentation in the screw head).
2.	Remove the guides from the holes in the back wall.

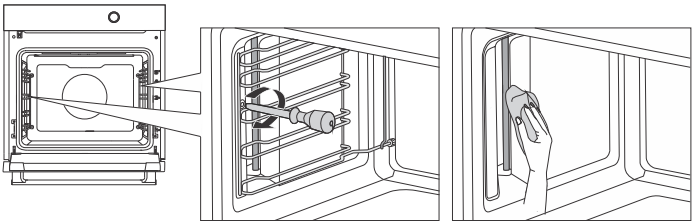
Table continued from last page

NOTE: Take care not to lose the spacers fitted on the wire guides. Replace the spacers after cleaning; otherwise, sparks may appear.
After cleaning, re-tighten the screws on the guides with a screwdriver. When replacing the wire guides, make sure you mount them on the same side they were installed on prior to removal.

Replacing the bulb

⚠ WARNING!

The oven has a built-in LED light, which can only be replaced by an authorised technician.



1.	Remove the guide rails (see chapter *Removing and cleaning the wire guides*).
2.	For less stubborn dirt, cleaning with a damp cloth is sufficient. In case of stubborn stains, the LED light can be cleaned with a dedicated oven cleaner.

During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.

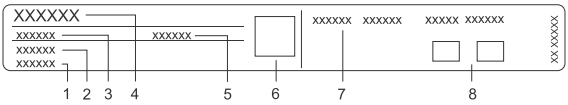
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. 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.

Troubleshooting table

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.	Press and hold the On/Off button for 8 seconds until the screen is reset. 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.
The display shows the error Err X. **In case of a double-digit error code, the display will show Err XX.**	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.
Sparks appear in the oven.	Make sure all lamp covers are securely fastened and that all spacers are fitted on the wire guides. Make sure the guides in the oven are correctly placed.
Steam leaks at the oven door.	Check that the door seal is properly positioned in the door groove. Install it properly in case it is not.
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.	

Label – appliance information

A rating plate with basic information about the appliance is attached to the edge of the oven. Precise information on appliance type and model can also be found on the warranty sheet.



1. Serial number
2. Model
3. Type
4. Brand
5. ID/code
6. QR code
7. Technical information
8. Compliance labels/symbols

Radio equipment type:	Built-in WiFi/BLE module
Wi-Fi	
Operating frequency range:	2412 ~ 2472 MHz
Maximum output power:	19.99 dBm EIRP
Maximum antenna gain:	3.26 dBi
Bluetooth	
Frequency range:	2402 ~ 2480 MHz
Carrier Output:	10.00 dBm
Emission type:	F1D

The company declares that the device with the function Connectlife complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU. The detailed Declaration of Conformity can be found at the web address https://auid.connectlife.io on the page of your device among the additional documents.

Environment protection



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.

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 until it reaches the set temperature. Do not use the rapid preheat mode.
** Preheat the appliance for 5 minutes. Do not use the rapid preheat mode.
*** Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the rapid preheat mode.
1) Turn after 2/3 of cooking time.

BAKING							
Dish	Equipment	mould placement	cm		°C	min	
shortbread – single rack	all-purpose baking tray		60	3	140-150**	25-35	
			45	2	140**	30-45	
shortbread – single rack	all-purpose baking tray		60	3	140-150	30-40	
			45	2	120-130**	40-55	
shortbread – two racks/levels	all-purpose baking tray		60	2,4	135***	40-50	
			45	1,3	140	40-50	
small cakes – single rack	all-purpose baking tray		60	3	160-170***	20-30	
			45	2	150-160**	25-35	
small cakes – single rack	all-purpose baking tray		60	3	155-165***	20-30	
			45	2	160-170***	25-35	
small cakes – two racks/levels	all-purpose baking tray		60	2,4	140-150	40-50	
			45	1,3	160-170**	40-50	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		60	1	160***	25-35	
			45	2	160***	25-35	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	155-165	25-35	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack	◯◯	60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	

Cooking test

Table continued from last page

BAKING							
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	
BROILING							
toast	wire rack		60/45	5	max	5-15	
Burgers[1)]	wire rack + shallow baking sheet as drip tray		60/45	4	max	30-45	

THERMAL PROCESSING WITH MICROWAVES					
Dish	Equipment		≃ ≃ W	min	
custard cream, 1000 g	glass baking dish, 25 × 25 cm, uncovered + glass baking tray	1	360	25-35	
sponge cake	round glass baking dish, diameter 22 cm, uncovered + glass baking tray	1	360	15-25	
meat loaf, 900 g	glass baking dish, 25 × 12.5 cm, uncovered + glass baking tray	1	600 360	10 10-15	
defrosting ground meat, 500 g	glass baking tray	1	180 90	8 13-18	
defrosting raspberries, 250 g	glass baking dish, uncovered + glass baking tray	1	180	6-9	

BAKING WITH COMBINED SYSTEMS						
Dish	Equipment		°C	≃ ≃ W	min	
potatoes au gratin	round glass baking dish, diameter 22 cm, uncovered + glass baking tray	1	180-190	600	25-40	
cake	round glass baking dish, diameter 22 cm, uncovered + glass baking tray	1	180-190	180	17-25	
chicken, 1.2 kg	glass baking dish, uncovered + glass baking tray	1	210-220	360	45-55	

Dish	Equipment		°C	min	
COOKING WITH STEAM					
Broccoli, fresh; single baking tray	Perforated deep baking tray	3	100	14-18	
Broccoli, fresh; 300 g	Perforated deep baking tray	3	100	10-15	
Peas, frozen; 2.5 kg	Perforated deep baking tray + Drip tray	3,1	100	30-40	

ATAG

944451-a6

CE