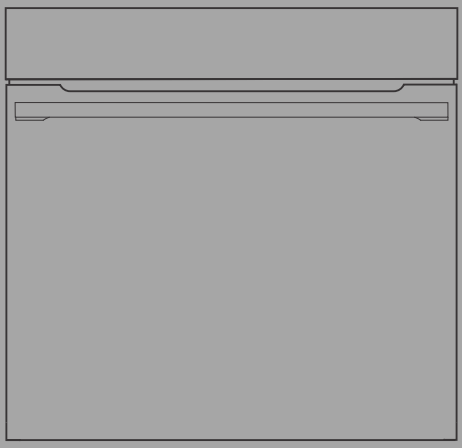
ATAG



**GEBRUIKSAANWIJZING**
COMBIMAGNETRON
NL

CX64xxCP
CX64xxC
CX66xxC

# Inhoudsopgave

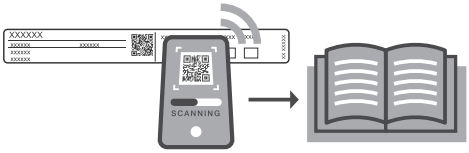

**Inleiding ..... 3**
**Veiligheidswaarschuwingen ..... 4**
Veilig gebruik van de magnetron ..... 5
**Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen ..... 7**
**ConnectLife ..... 9**
**Beschrijving van het apparaat ..... 10**
Uitrusting van het apparaat ..... 10
Bedieningspaneel ..... 12
**Voor het eerste gebruik ..... 14**
Voor de eerste keer inschakelen ..... 14
Kalibratie met de temperatuursonde ..... 15
**Magnetronfunctie ..... 16**
**De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren ..... 17**
Hoofdmenu - handmatig ..... 18
Tijd- en timerfuncties ..... 21
Bereidingen in fasen (+-menu) ..... 23
Magnetron ..... 24
Automatische programma's ..... 24
Extra ..... 25
**Beginnen met bakken/braden ..... 28**
**Einde bereiding en oven uitschakelen ..... 29**
Gratineren (menu +) ..... 29
Krokante bodem ..... 30
Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan ..... 31
**De algemene instellingen kiezen ..... 32**
Weergavevergrendeling (menu +) ..... 33
**Wifibeheer ..... 34**
De afstandsbediening van de oven beheren ..... 34
**Algemene tips en adviezen voor het bakken ..... 36**
Bereidingstabel ..... 37
Koken met een temperatuursonde ..... 44
**Reiniging en onderhoud ..... 47**
Reinigen met stoom ..... 48
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders ..... 48
Vervanging van de lamp ..... 49
**Problemen verhelpen ..... 50**
Storingstabel ..... 50
Label - informatie over het apparaat ..... 51
**Nalevingsinformatie ..... 52**
**Bescherming van het milieu ..... 53**
**Kooktest ..... 54**

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 voor de reiniging van het glas van de deur van het apparaat of het glas van het deksel van de kookplaat geen grove

schuurmiddelen of metalen schrapers; deze kunnen het oppervlak beschadigen, waardoor het glas kan barsten.

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

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

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

**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.

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.

**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.

# Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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.**

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

**Connect**Life 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.




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.

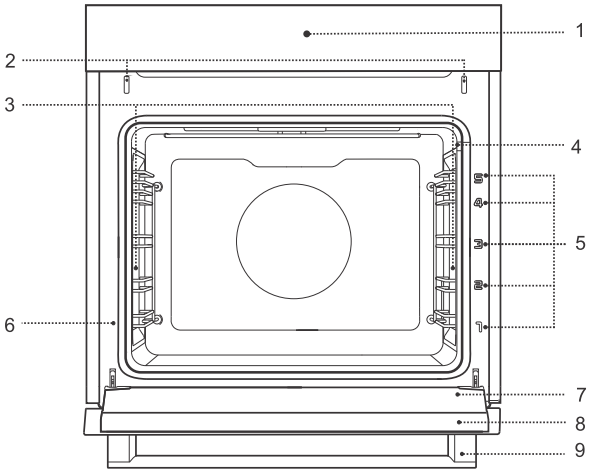
Wanneer de wifimodule is ingeschakeld en de verbindingen met succes zijn geconfigureerd en gesynchroniseerd, kan het apparaat worden bediend en aangestuurd via een mobiel apparaat en de **Connect**Life-app.

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.

## ⚠ WAARSCHUWING!

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




**1.** Bedieningspaneel

**2.** Deurschakelaar

**3.** Verlichting

**4.** Aansluiting temperatuursonde

**5.** Geleiders - roosterniveaus

**6.** Label

**7.** Glas van de deur

**8.** Magnetrondeur

**9.** Deurgreep

## Uitrusting van het apparaat

**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.

**Geleiders**

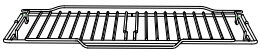
**Draadgeleiders** - plaats het rooster en de bakplaat altijd in geleiders.

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

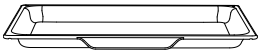
**Ovenuitrusting**

## ⚠ WAARSCHUWING!

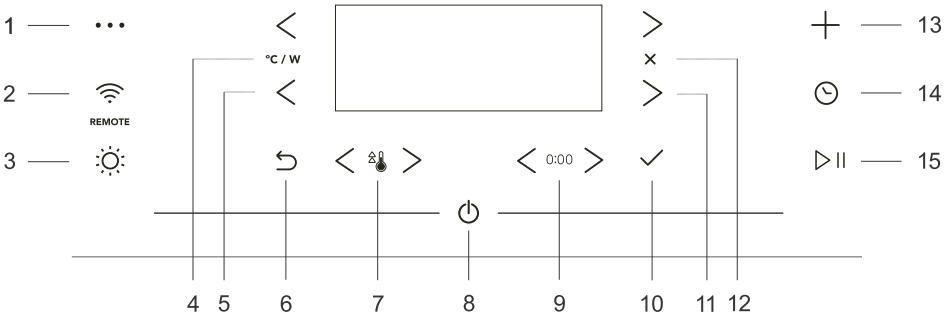
**Het rek, de universele bakplaat, het airfrybakrooster, de roestvrijstalen stoomplaat en andere metalen onderdelen mogen niet worden gebruikt in magnetronstanden.**

| | |
|---|---|
|  | **Rooster** - om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal.<br>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.<br>Het rooster is voorzien van een veiligheidspin. Daarom moet het, wanneer het uit de magnetron wordt gehaald, aan de voorkant een beetje worden opgetild. |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| | |
|---|---|
|  | **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. |
|  | **Temperatuursonde** - (FOOD PROBE)<br>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. | ••• | Selecteren in basismenu's |
| 2. | | Wifiverbinding instellen en afstandsbediening |
| 3. | | De magnetronverlichting in- en uitschakelen |
| 4. | °C / W | Schakelen tussen de temperatuur- en vermogensinstelling |
| 5. | | Linkerselectietoets |
| 6. | | Afsluiten of terugkeren zonder op te slaan |
| 7. | | Snel voorverwarmen in- en uitschakelen |
| 8. | | Het apparaat in- en uitschakelen |
| 9. | 0:00 | Tijdfunctie opnieuw instellen |
| 10. | | Selectie of instelling bevestigen |
| 11. | | Rechterselectietoets |
| 12. | | De huidige instelling annuleren of de functie verwijderen |
| 13. | | Geavanceerde instellingen |
| 14. | | Tijdfuncties selecteren |
| 15. | | De werking starten en stoppen |

*Vervolg tabel vorige pagina*

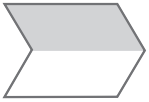
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.

Uitleg van de symbolen in de handleiding:

| | |
|---|---|
|  Kort indrukken - voor basisselecties |  Lang (5 seconden) indrukken - voor aanvullende instellingen of om een instelling snel te verhogen |

## INFORMATIE!

Alle instellingen zijn in te stellen met de toetsen.
Raak de toetsen, voor betere reacties, met een groot oppervlak van de vingertop aan. Telkens wanneer u op een toets drukt, wordt dit bevestigd met een geluidssignaal (indien deze functie beschikbaar is).

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Eerste stap | Tussenstap | Verstreken tijd (bijvoorbeeld als de oven actief is) | Optionele stap |

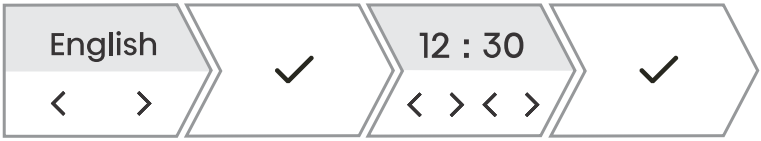
| | |
|---|---|
| 1. | Verwijder magnetronaccessoires en eventuele verpakkingsmaterialen (karton, piepschuim) uit en van de magnetron. |
| 2. | Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of aggressieve reinigingsmiddelen. |
| 3. | Schakel het apparaat in (zie hoofdstuk *Voor de eerste keer inschakelen*). |
| OPMERKING: tijdens het verwarmen komt een kenmerkende geur van 'nieuwigheid' vrij. Ventileer de ruimte tijdens deze periode dus grondig. | |

## Voor de eerste keer inschakelen

Nadat het apparaat voor het eerst of na een lange stroomonderbreking op de netvoeding is aangesloten, moeten de taal en tijd worden ingesteld.

### INFORMATIE!

Druk op ✓ als u dit niet wilt instellen. De standaardinstellingen worden opgeslagen. U kunt de instellingen op elk gewenst moment wijzigen (zie hoofdstuk *De algemene instellingen kiezen*).



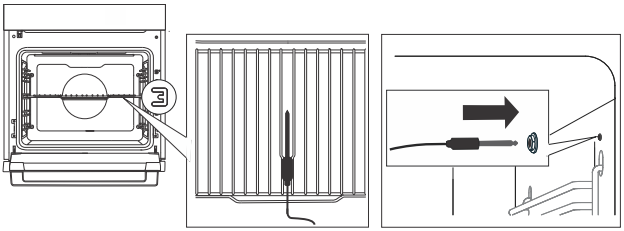

| | |
|---|---|
| 1. | **De taal instellen:**<br>Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Gebruik < of > om de taal te wijzigen. Bevestig uw keuze met ✓ . |
| 2. | **De exacte tijd instellen:**<br>Gebruik < of > om de exacte tijd in te stellen. Stel de uren en minuten afzonderlijk in en bevestig uw keuze met ✓ . |
| 3. | **Kalibratie met de temperatuursonde**<br>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. |
| Alle initiële instellingen zijn nu geconfigureerd en het apparaat staat in de stand-bymodus. | |

**Stand-bymodus**

Het display schakelt zichzelf na enkele minuten inactiviteit automatisch uit om te besparen op energie en gaat in dat geval over op de stand-bymodus bij het laagst mogelijke energieverbruik. In de stand-bymodus kunt u sommige instellingen wijzigen, zoals de klokweergave of Wi-Fi. Het energieverbruik neemt dan echter toe. (Scan de QR-code op het typeplaatje als u meer informatie over energiebesparing wilt.)

## 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. |

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.

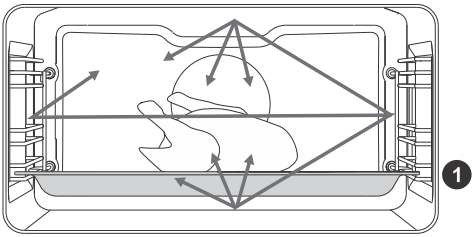
OPMERKING: tijdens het verhittingsproces kunnen er onprettige geuren, of de kenmerkende ‘nieuwe geur’, uit het apparaat komen. Ventileer de ruimte tijdens het programma grondig.

# Magnetronfunctie

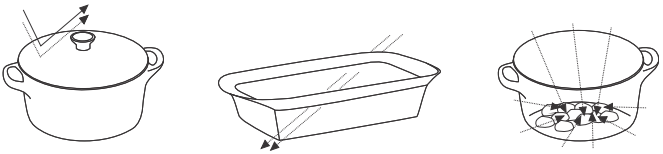
Microgolven worden gebruikt voor het **koken, braden en ontdooien van voedsel**. In een magnetron kan voedsel snel en efficiënt worden bereid zonder dat de kleur of vorm ervan verandert.
Microgolven zijn een soort elektromagnetische straling. Dergelijke straling wordt vaak aangetroffen in onze omgeving 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.

## Hoofdmenu

Schakel het apparaat in ⏻ en selecteer ••• . Gebruik 〈 of 〉 om te kiezen uit verschillende menu's:

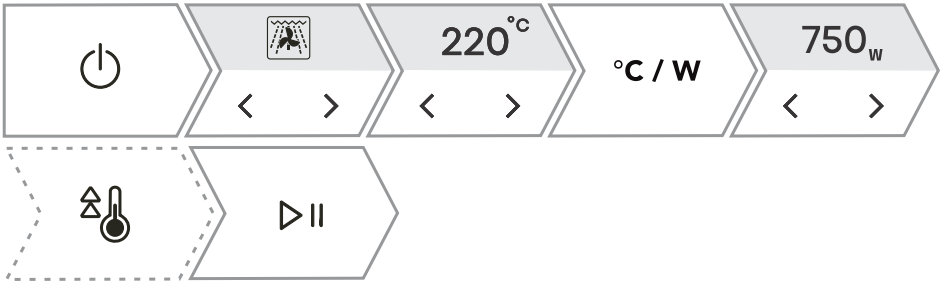
| | |
|---|---|
| **OVEN** | Hiermee kunt u de bereidingsparameters naar wens instellen en de vooraf ingestelde fabrieksinstellingen wijzigen (zie hoofdstuk *Hoofdmenu - handmatig*). |
| **MAGNETRON** | Snelle toegang tot magnetronstanden.<br>De magnetronfunctie wordt gebruikt voor het snel opwarmen, ontdooien of koken van voedsel (zie hoofdstuk *Magnetron*). |
| **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** | Hiermee kunt u een groot aantal vooraf ingestelde programma's kiezen, afhankelijk van het gekozen gerecht (zie hoofdstuk *Automatische programma's*). |
| **OPGESLAGEN PROGRAMMA'S** | Met deze modus kunt u uw eigen programma's selecteren, die u eerder hebt opgeslagen (zie hoofdstuk *Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan*). |
| **EXTRA** | Hier kunt u aanvullende programma's selecteren (zie hoofdstuk *Extra*). |
| **REINIGEN** | Programma's voor het reinigen van het apparaat. |
| **INSTELLINGEN** | Algemene apparaatinstellingen (zie hoofdstuk *De algemene instellingen kiezen*). |

## + -menu - aanvullende instellingen

Met deze functie opent u aanvullende instellingsopties. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.
Druk op + om naar de aanvullende instellingen te gaan.

| | |
|---|---|
| **BEREIDINGEN IN FASEN** | Instelling voor bereidingen met drie stappen, met verschillende parameters (zie hoofdstuk *Bereidingen in fasen (+-menu)*). |
| **INFORMATIE** | Gedetailleerde informatie over de programma's en werking van de standen van het apparaat. |
| **GRATINEREN** | Gebruik deze functie voor gerechten waaraan u op het eind een dressing of saus wilt toevoegen of de bovenste laag extra wilt bereiden. De functie kan na 10 minuten bereiding worden geselecteerd, of aan het eind van een bereiding (zie hoofdstuk *Gratineren (menu +)*). |
| **PROGRAMMA OPSLAAN** | Voor het opslaan van geselecteerde aangepaste instellingen (zie hoofdstuk *Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan*). |
| **DISPLAY VERGRENDELEN** | Hiermee wordt de veiligheidsvergrendeling van de toetsen geactiveerd of gedeactiveerd, om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen (zie hoofdstuk *Weergavevergrendeling (menu +)*). |

## Hoofdmenu - handmatig




| | |
|---|---|
| 1. | Schakel het apparaat in . |
| 2. | Met < en > kunt u de bereidingsstand selecteren (zie de tabel met selecties van bereidingsstanden). |
| 3. | Met < en > kunt u de temperatuur of het vermogen instellen. |
| 4. | Met de voorverwarmfunctie kunt u het apparaat zo snel mogelijk opwarmen naar de gewenste temperatuur. Druk op . De verlichting van het symbool gaat op volle sterkte branden. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **PLAATS HET GERECHT** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat automatisch de bereiding met de geselecteerde instellingen. |
| 5. | U kunt bovendien het volgende instellen:<br>- Timer (zie hoofdstuk *Tijd- en timerfuncties*)<br>- Stapsgewijze bereidingen (zie hoofdstuk *Bereidingen in fasen (+-menu)*)<br>U kunt bovendien het volgende instellen:<br>- Timer (zie hoofdstuk *Tijd- en timerfuncties*)<br>- Stapsgewijze bereidingen (zie hoofdstuk *Bereidingen in fasen (+-menu)*) |
| 6. | Druk op ▷II om de bereiding te starten. |

**Keuze van bak/braad systemen**

| Symbool | Gebruik |
|---|---|
| | **ONDERWARMTE + BOVENWARMTE**<br>Gebruik deze stand voor conventionele bereidingen op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bereidingen bij lage temperaturen (slow cooking).<br>Het is raadzaam om de voorverwarmfunctie te gebruiken, behalve voor gerechten waarvoor in de spreadsheet iets anders wordt aangegeven. |
| | **HETELUCHT**<br>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 niveaus tegelijkertijd. |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| Symbool | Gebruik |
|---|---|
|  | **HETELUCHT + ONDERWARMTE**<br>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. |
|  | **ONDERWARMTE + BOVENWARMTE + VENTILATOR**<br>Voor gelijkmatige bereiding van gerechten op één niveau en voor het maken van soufflés.<br>Het is raadzaam om de voorverwarmfunctie te gebruiken, behalve voor gerechten waarvoor in de spreadsheet iets anders wordt aangegeven. |
|  | **GROTE GRILL**<br>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.<br>**Laag niveau** - voor het bereiden van visfilet en hele vis en voor het bakken van kaas.<br>**Middenniveau** - voor het bereiden van kleine stukken vlees, moten vis, groente, borrelhapjes en spiezen.<br>**Hoog niveau** - voor het bereiden van steaks, burgers en grillworstjes, voor het roosteren van brood en voor gratineren. |
|  | **GROTE GRILL + VENTILATOR**<br>Voor het roosteren van gevogelte en grote stukken vlees. |
|  | **MEER SYSTEMEN**<br>Bevestig uw selectie met ✓ . Er worden aanvullende standen weergegeven. |
|  | **HETELUCHT + MAGNETRON**<br>Om voedsel sneller te bereiden of op te warmen en tegelijkertijd te bruinen. Deze stand kan worden gebruikt voor alle soorten vlees, stoofpotten, groente en gegratineerde gerechten (gerechten met een langere bereidingstijd). |
|  | **GROTE GRILL + MAGNETRON**<br>Voor het sneller grillen van gevogelte, vis en grotere stukken vlees.<br>Microgolven ondersteunen de andere standen en verkorten de bereidingstijd van het voedsel. |
|  | **MAGNETRON**<br>Hiermee kan voedsel snel worden opgewarmd, ontdooid en gekookt. |
|  | **GROTE GRILL + ONDERWARMTE**<br>Voor het sneller bereiden van gerechten op één niveau en om deegwaren een krokante korst te geven. |
|  | **ONDERWARMTE + GRILL**<br>Voor het zacht en gecontroleerd langzaam laten garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en om deegwaren een knapperige bodem te geven. |
|  | **ONDERWARMTE + GRILL + VENTILATOR**<br>Voor het optimaal bereiden van gistdeegwaren en alle soorten brood, en voor het inmaken van voedsel. |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| Symbool | Gebruik |
|---|---|
|  | **GROTE GRILL + ONDERWARMTE + HETELUCHT**<br>Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Deze stand is ook geschikt als eerste stap in het stapsgewijs roosteren van vlees, omdat het oppervlak er in de eerste stap snel mee kan worden dichtgeschroeid en het vlees er in de tweede stap langzaam mee kan worden geroosterd. Zo wordt het vlees sappig met een mooi gebruinde korst. |
|  | **AIRFRY**<br>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).<br>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. |
|  | **ECO HETELUCHT** [1)]<br>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. |
|  | **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**<br>Snelkoppeling naar het menu met automatische functies (zie hoofdstuk Automatische menu's). |

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

## Tijd- en timerfuncties

Druk op ⏲ . om naar de timerfuncties te gaan. Met ‹ en › kunt u de timerfunctie selecteren die u wilt instellen.

### INFORMATIE!

De klok moet worden ingesteld op een tijd overdag.

### INFORMATIE!

U kunt de geselecteerde timerfunctie opnieuw instellen door op **0:00** te drukken.

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

**De bereidingstijd instellen**




| | |
|---|---|
| 1. | Gebruik ‹ of › om de gewenste bereidingstijd (uren en minuten) in te stellen. Bevestig uw selectie met ✓ . De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display. |
| 2. | Druk op ▷II om de bereiding te starten. |

**De timer instellen**



# De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren

| | |
|---|---|
| 1. | Gebruik 〈 of 〉 om de duur (uren en minuten) van het onafhankelijke alarm in te stellen. Bevestig uw selectie met ✓ . |
| De maximale instelling is 24 uur.<br>OPMERKING: als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het alarm actief. | |

**De beëindiging van bereidingen instellen**




## INFORMATIE!

Uitgesteld starten is niet mogelijk als er een stand met microgolfen is geselecteerd of wanneer de voorverwarmfunctie is geselecteerd.

| | |
|---|---|
| 1. | Stel eerst de bereidingstijd in. Gebruik 〈 of 〉 om het gewenste aantal uren en minuten in te stellen. Bevestig uw selectie met ✓ . De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display.<br>*Voorbeeld: de bereidingstijd is 2 uur* |
| 2. | U kunt de uitgestelde start selecteren door op ⏲ te drukken en vervolgens twee keer op 〉 te drukken.<br>Gebruik 〈 of 〉 om het tijdstip op te geven waarop het gerecht klaar moet zijn. Bevestig uw selectie met ✓ . De gewenste eindtijd wordt weergegeven op het display.<br>*Voorbeeld: de bereiding eindigt om 18:00 uur* ⏲ |
| 3. | Druk op ▷II om de bereiding te starten.<br>De oven schakelt in afwachting van het inschakelen over op de gedeeltelijke stand-bymodus. De geselecteerde instellingen worden automatisch in- en uitgeschakeld op het geselecteerde tijdstip.<br>Voorbeeld: de bereiding start om 16:00 uur en eindigt om 18:00 uur |
| Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de werking van het apparaat automatisch. Er klinkt een korte pieptoon. | |

## ⚠ WAARSCHUWING!

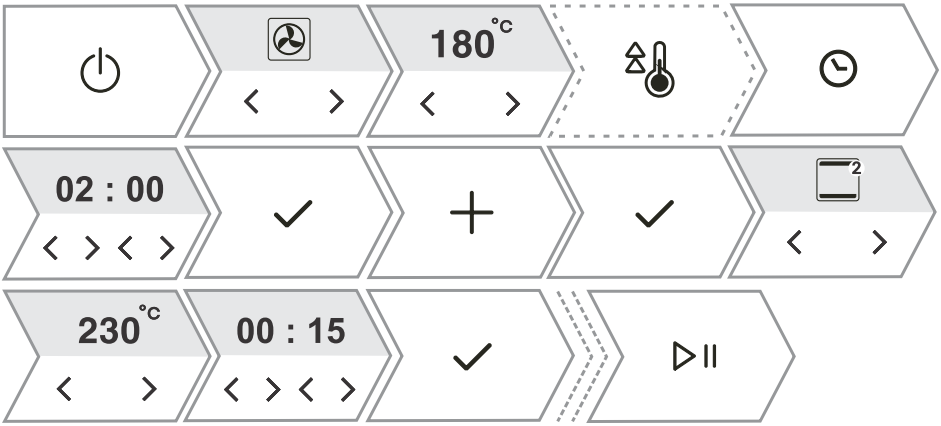
**Deze functie is niet geschikt voor gerechten die snel moeten worden voorverwarmd. Bederfelijke levensmiddelen mogen niet gedurende lange tijd in de oven worden bewaard. Controleer voordat u deze stand gebruikt of de klok op het apparaat juist is ingesteld.**

## Bereidingen in fasen (+-menu)

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

### INFORMATIE!

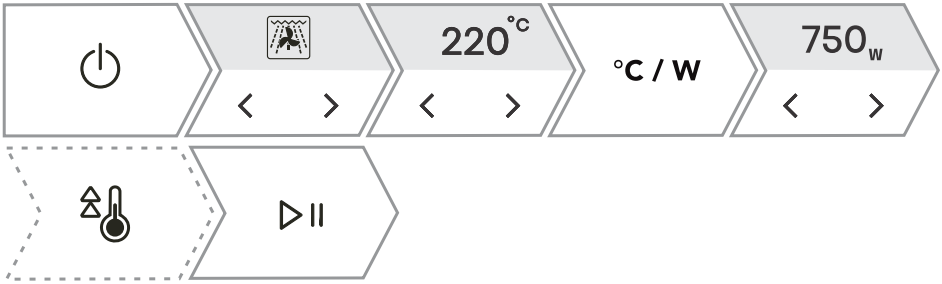
De functie kan worden ingesteld in de handmatige bereidingsstand van het hoofdmenu (zie hoofdstuk *Hoofdmenu - handmatig*).




| | |
|---|---|
| 1. | Schakel het apparaat in ⏻ . |
| 2. | **FASE 1**<br>Gebruik 〈 of 〉 om als eerste stap de bereidingsstand en de bereidingstemperatuur en -duur te selecteren. U kunt ook kiezen voor snel voorverwarmen. |
| 3. | Selecteer aanvullende instellingen. Druk op + . Op het display wordt **FASE TOEVOEGEN?** weergegeven. Bevestig uw selectie met ✓ . |
| 4. | **FASE 2**<br>Selecteer de instellingen voor de tweede stap van de bereiding (zie de instelling bij punt 2) en druk op ✓ .<br>OPMERKING: doe hetzelfde voor **FASE 3**. |
| 5. | U kunt alle drie de stappen wijzigen voordat de bereiding wordt gestart. Gebruik 〈 of 〉 om de stap te selecteren die u wilt wijzigen. |
| 6. | Druk op ▷II om de bereiding te starten.<br>Het apparaat begint te werken met de instellingen van de eerste stap. |
| OPMERKING: u kunt individuele stappen verwijderen door op ✕ te drukken. | |

## Magnetron

Voor het snel opwarmen, ontdooien of koken van voedsel.



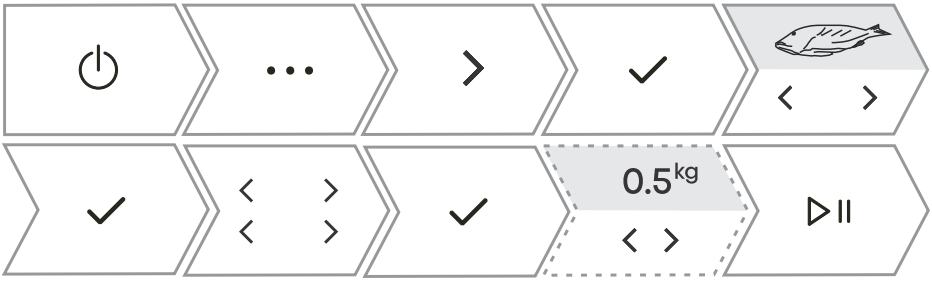

| | |
|---|---|
| 1. | Schakel het apparaat in en selecteer ••• . Gebruik 〈 of 〉 om **MAGNETRON** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan. |
| 2. | Bovendien kan het volgende worden ingesteld:<br>- De timer - de werkingsduur en het alarm kunnen worden ingesteld (zie hoofdstuk *Tijd- en timerfuncties*). |
| 3. | Druk op ▷II om de bereiding te starten. |

**Magnetronvermogen**

| 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.<br>Bereiden van vlees en zeevruchten.<br>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. |

## Automatische programma's

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




| | |
|---|---|
| 1. | Schakel het apparaat in en selecteer ••• . Gebruik 〈 of 〉 om **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan. |
| 2. | Gebruik 〈 of 〉 om het type voedsel en het gekozen gerecht te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ .<br>Voor elk van de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld.<br>OPMERKING: voor bepaalde gerechten kunt u het gewicht en de gewenste mate van garing aanpassen. |
| 3. | Druk op ▷II om de bereiding te starten. |
| 4. | Bepaalde gerechten maken ook gebruik van de functie voor snel voorverwarmen. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Gerecht plaatsen** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat de bereiding met de geselecteerde instellingen automatisch. |
| OPMERKING: u kunt een gedetailleerde beschrijving van de huidige selectie weergeven door op + te drukken. | |

## Extra



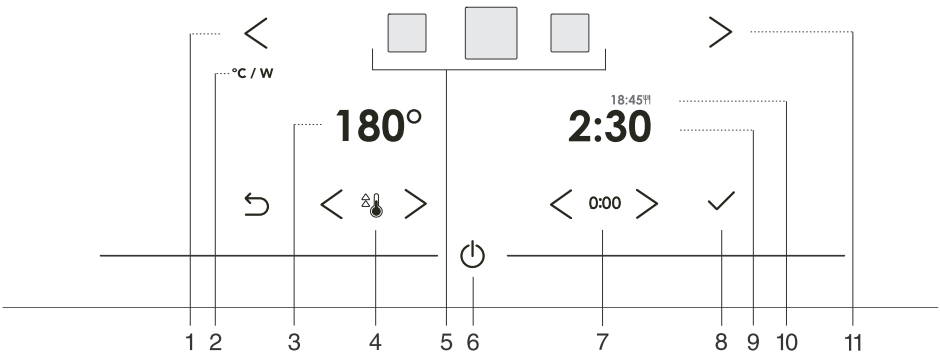
# De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren

| | |
|---|---|
| 1. | Schakel het apparaat in en selecteer ••• . Gebruik 〈 of 〉 om **EXTRA** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan. |
| 2. | Gebruik 〈 of 〉 om de functie te selecteren (zie de onderstaande tabel). Bevestig uw selectie met ✓ .<br>De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven. Bij bepaalde functies kunt u de temperatuur en bereidingsduur instellen. |
| 3. | Druk op ▷II om de bereiding te starten. |

| Programma | Gebruik |
|---|---|
| **AIRFRY** | Voedsel bakken met hete lucht, zonder toegevoegd vet. Een snellere en gezondere variant van frituren met een lager aantal calorieën tot resultaat. Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokante korst.<br>OPMERKING: gebruik voor optimale resultaten een airfryroosterlade, waardoor hete lucht gelijkmatig rond het voedsel kan circuleren.<br>Voedsel bakken met hete lucht, zonder toegevoegd vet. Een snellere en gezondere variant van frituren met een lager aantal calorieën tot resultaat. Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokante korst. |
| **RIJZEN** | Deeg rijst sneller en gelijkmatiger, zonder het oppervlak uit te drogen. Open de deur niet terwijl het deeg rijst. |
| **DROGEN** | U kunt met behulp van lucht de hoeveelheid vocht in het voedsel verlagen, zodat het langer goed blijft. |
| **ONTDOOIEN** | Dit programma wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (cake, deegwaren, brood(jes) en diepgevroren fruit).<br>Draai de stukken voedsel halverwege de ontdooitijd om en maak ze van elkaar los als ze aan elkaar vast zijn gevroren. |
| **OPWARMEN** | Met deze stand kunt u reeds bereid voedsel voorzichtig opnieuw verwarmen. Open de deur tijdens de werking niet als dat niet nodig is. |
| **WARMHOUDEN** | Met dit programma kunt u reeds bereide gerechten warm houden. Open de deur tijdens de werking niet. |
| **BORDEN WARMEN** | Dit programma is handig als u borden of kopjes wilt opwarmen om het voedsel langer warm te houden. U kunt de temperatuur instellen. |
| **CONSERVEREN** | Een proces om de houdbaarheid van voedsel te verlengen. Gebruik potten met een deksel en een rubberen afdichtring. Gebruik geen potten met (metalen) schroefdeksel of blikken. Giet 1 liter heet (ongeveer 70 °C) water in de diepe bakplaat en plaats 6 identieke potten in de lade. Plaats de bakplaat op de tweede geleider in het apparaat. |
| **FLESSEN STERILISEREN** | Voor het steriliseren van alle soorten flessen. Sterilisatie is een proces om alle soorten micro-organismen te vernietigen. |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| Programma | Gebruik |
|---|---|
| **SABBATH** | Met de sabbatfunctie blijft het voedsel in het apparaat warm zonder dat u het apparaat hoeft in en uit te schakelen.<br>Stel de werkingsduur (24 tot 72 uur) en de temperatuur in. Wanneer u op ▷II drukt, start het aftellen.<br>Alle geluiden en functies worden gedeactiveerd, behalve de toets ⏻ .<br>OPMERKING: bij stroomuitval wordt de sabbatmodus gedeactiveerd en keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke staat. |




| Toets | | Gebruik |
|---|---|---|
| 1. | < | Linkerselectietoets |
| 2. | °C / W | Schakelen tussen de temperatuur- en vermogensinstelling |
| 3. | 180° | De temperatuur selecteren |
| 4. | | Snel voorverwarmen in- en uitschakelen |
| 5. | — | Geselecteerde bereidingsstand |
| 6. | | Het apparaat in- en uitschakelen |
| 7. | 0:00 | Tijdfunctie opnieuw instellen |
| 8. | ✓ | Selectie of instelling bevestigen |
| 9. | 2:30 | Verstreken bereidingstijd |
| 10. | 18:45 | Eindtijd |
| 11. | > | Rechterselectietoets |
| OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht. | | |

Tijdens het bereidingsproces kunt u de stand, temperatuur en timerfuncties wijzigen.

Wanneer de bereiding is voltooid, wordt op het display **BAKKEN BEËINDIGD** weergegeven.
U kunt de bereiding ook beëindigen door op **BAKKEN BEËINDIGD** te drukken.



| | |
|---|---|
| Gebruik 〈 of 〉 om een nieuwe instelling te kiezen. Bevestig uw keuze met ✓ .<br>De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties. | |
| **EINDE** | Selecteer Beëindigen om de bereiding af te sluiten. Op het display wordt het hoofdmenu weergegeven. |
| **VERDER MET BAKKEN?** | Wanneer u deze optie selecteert, wordt de bereiding verlengd met dezelfde stand- en temperatuurinstellingen.<br>OPMERKING: als er een bereidingstijd is ingesteld, wordt er geteld vanaf het moment waarop deze is gestopt. |
| **GRATINEREN** | Selecteer deze optie als u de bovenkant van het gerecht nog wat langer wilt bereiden (zie hoofdstuk *Gratineren (menu +)*). |
| **KROKANTE ONDERKANT** | Selecteer deze optie als u de onderkant van het gerecht verder wilt bruinen (zie hoofdstuk *Krokante bodem*). |
| **TOEVOEGEN AAN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S?** | Met deze modus kunt u de geselecteerde instellingen opslaan bij uw favorieten en ze later opnieuw gebruiken ( *Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan*). |

## INFORMATIE!

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

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

## Gratineren (menu +)

Deze functie wordt tijdens de laatste fase van de bereiding gebruikt, wanneer we een dressing/topping aan het gerecht toevoegen of het oppervlak krokant willen maken. 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.




| | |
|---|---|
| 1. | Druk op + . Gebruik 〈 of 〉 om **GRATINEREN** te selecteren. De functie is na 10 minuten gebruik beschikbaar. |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| | |
|---|---|
| 2. | Op het display worden de vooraf ingestelde stand (grote grill) en de temperatuur (250 °C) weergegeven. Stel de werkingstijd (maximaal 10 minuten) in en bevestig uw selectie door op ▷II te drukken. |
| 3. | De functie kan ook tijdens gebruik worden uitgeschakeld. Druk hiervoor op ▷II . |

⚠ WAARSCHUWING!

**Houd de bereiding in de gaten. Bij gebruik van de gratineerfunctie bereikt het apparaat hoge temperaturen.**
**De gratineerfunctie werkt maximaal 10 minuten. Daarna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.**

## Krokante bodem




Deze functie is alleen aan het eind van de bereiding beschikbaar en kan voor 10 minuten worden geactiveerd.

| | |
|---|---|
| 1. | Druk in het laatste menu op 〈 of 〉 om **KROKANTE ONDERKANT** te selecteren. Bevestig uw selectie door op ▷II te drukken. |
| 2. | Schakel de bereiding uit door op ▷II te drukken. |

## Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan

Met de functie voor het opslaan van programma's kunt u uw favoriete en meestgebruikte instellingen opslaan en later opnieuw gebruiken. Er kunnen maximaal 12 recepten worden opgeslagen.

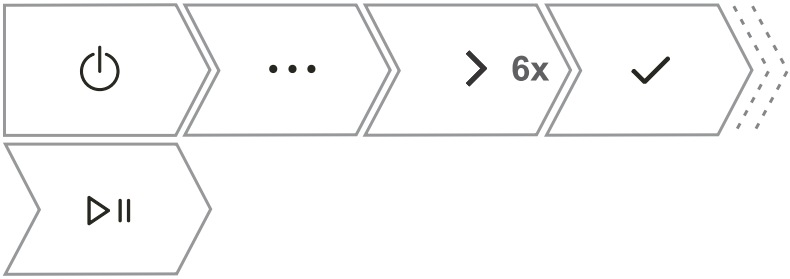



| | |
|---|---|
| 1. | **Recepten opslaan in de instellingen.**<br>Druk op + . Gebruik < of > om **TOEVOEGEN AAN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S?** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ . |
| 2. | **Instellingen opslaan na afloop van een bereiding.**<br>Druk in het laatste menu op < of > om **TOEVOEGEN AAN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S?** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ . |
| U kunt ook de naam van een opgeslagen instelling wijzigen. Gebruik < of > om een letter te selecteren en bevestig uw selectie met ✓ . U kunt indien nodig een teken verwijderen met ✕ . Bevestig uw keuze met + om uw favoriete recept op te slaan. | |
| 3. | **Eerder opgeslagen recepten opslaan.**<br>Druk op ••• . Gebruik < of > om **PROGRAMMA OPSLAAN** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan. De opgeslagen recepten worden weergegeven.<br>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 recepten verwijderen.**<br>Schakel het apparaat in en selecteer ••• . Gebruik < of > om **PROGRAMMA OPSLAAN** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om opgeslagen recepten weer te geven. Selecteer een recept en druk op ✕ om het te verwijderen. |

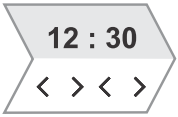
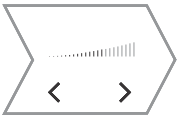
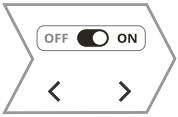
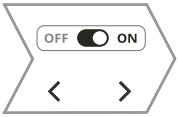
# De algemene instellingen kiezen

## ⚠ WAARSCHUWING!

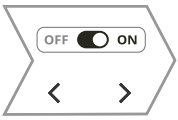
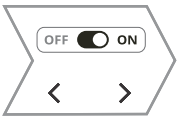
**Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en de displaydimmer, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.**




Druk op ••• . Gebruik 〈 of 〉 om **INSTELLINGEN** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan.
U kunt individuele instellingen bewerken met de knoppen 〈 en 〉 .

| | | |
|---|---|---|
| 1. |  | **TIJD**<br>Stel de uren en minuten in.<br>U kunt de 12- of 24-uurs weergave selecteren door op ⏲ te drukken. |
| 2. |  | **GELUIDSSTERKTE**<br>U kunt kiezen uit vier volumeniveaus (geen geluid, laag volume, gemiddeld volume en hoog volume). |
| 3. |  | **GELUID TIPTOETSEN**<br>Schakel toetsgeluiden in of uit. |
| 4. |  | **NACHTSTAND**<br>Met deze functie wordt de helderheid van het display tussen 19:00 en 7:00 uur automatisch verlaagd. Ook worden de klokweergave en de geluidssignalen uitgeschakeld. Geef, als u de nachtmodus wilt activeren, de begin- en eindtijd van de werking in. Schakel de nachtmodus in door op ⏲ te drukken. |
| 5. |  | **DISPLAY**<br>Met deze functie kunt u het display overdag in- of uitschakelen. De functie is standaard gedeactiveerd (OFF). Als de functie is ingeschakeld (ON), kan het energieverbruik toenemen. |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| | | |
|---|---|---|
| 6. |  | **VOORVERWARM INSTELLINGEN**<br>Met deze functie wordt automatisch voorverwarmen geactiveerd voor bereidingsstanden waarin dit mogelijk is.<br>Schakel de functie in (ON) of uit (OFF). |
| 7. |  | **VERWARMINGSSYSTEMEN**<br>Met deze functie wordt de weergave van alle bereidingsstanden op het display geactiveerd.<br>Schakel deze functie naar keuze in (ON) of uit (OFF). |
| 8. |  | **FABRIEKSINSTELLINGEN**<br>Met deze functie worden de fabrieksinstellingen van het apparaat opnieuw ingesteld. Op het display wordt **Opnieuw instellen** weergegeven. Bevestig uw keuze door ✓ ingedrukt te houden. |
| 9. |  | **TAAL**<br>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. |
| Druk op ••• of ⮌ om het menu met algemene instellingen te sluiten. | | |

## Weergavevergrendeling (menu +)



| | |
|---|---|
| 1. | Druk op + en gebruik < of > om **DISPLAY VERGRENDELEN** te selecteren. Bevestig uw selectie door op ✓ te drukken. Het scherm wordt nu vergrendeld.<br>Druk, als u het scherm wilt ontgrendelen, nogmaals op + en bevestig uw selectie met ✓ . |

- 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.

# Wifibeheer

Schakel het apparaat in .
Druk op om naar de instellingen van de wifimodule te gaan.
Als u per ongeluk op hebt gedrukt, kunt u de instellingen verlaten door (18 seconden) ingedrukt te houden.

| | | |
|---|---|---|
| 1. | <3 s<br>C | **De wifimodule inschakelen:**<br>Houd lang (tot 3 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **WIFI AAN** weergegeven om aan te duiden dat de module is ingeschakeld. Het symbool **WIFI AAN** begint te knipperen. |
| 2. | >3 s<6 s<br>C P | **Verbinding maken met het apparaat:**<br>Houd lang (3 tot 6 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **INSTELLEN VERBINIDING** weergegeven.<br>OPMERKING: volg, voor meer instellingen, de instructies in de ConnectLife app. |
| 3. | >6 s<9 s<br>P U | **Meer gebruikers toevoegen:**<br>Houd lang (6 tot 9 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **KOPPELEN** weergegeven.<br>Gebruik deze instelling om meer gebruikers aan het apparaat toe te voegen met de ConnectLife app.<br>OPMERKING: volg, voor meer instellingen, de instructies in de ConnectLife app. |
| 4. | >9 s<12 s<br>P U | **Alle aangesloten gebruikers verwijderen:**<br>Houd lang (9 tot 12 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **ALLES ONTKOPPELEN** weergegeven.<br>Gebruik deze instelling om alle aangesloten gebruikers te verwijderen uit de ConnectLife app. |
| 5. | >15 s<18 s<br>U OFF | **De wifimodule uitschakelen:**<br>Schakel de wifiverbinding uit door lang (15 tot 18 seconden) ingedrukt te houden. Op het display wordt **WIFI UIT** weergegeven. |

## 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 op . Op het display wordt **Remote** weergegeven om aan te duiden dat het mogelijk is om het apparaat op afstand te bedienen met de ConnectLife-app.

## INFORMATIE!

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

- Als de deur van het apparaat wordt geopend terwijl het apparaat in de stand-bymodus staat, moet de afstandsbediening opnieuw worden ingeschakeld.
- Als de deur tijdens het bakproces wordt geopend, wordt de optie voor afstandsbediening op het apparaat uitgeschakeld.
- Elke gebruikersactiviteit op het bedieningspaneel schakelt automatisch de afstandsbedieningsoptie van de oven uit.
- 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.**

| WiFi-status | Wifisymbool op het display |
|---|---|
| Wi-Fi is uitgeschakeld. | De verlichting van het wifisymbool brandt constant zwak. |
| Wi-Fi is ingeschakeld en is verbonden met de server. | De verlichting van het wifisymbool brandt constant volledig. |
| Wifi is ingeschakeld en:<br>• er wordt een verbinding met de server tot stand gebracht;<br>• wordt geconfigureerd of is bezig verbinding tot stand te brengen;<br>• is niet verbonden met de server. | Wi-Fi-symbool brandt volledig en knippert. |
| Afstandsbediening van de oven is niet ingeschakeld. | De verlichting van het REMOTE-symbool op het display brandt niet. |
| Afstandsbediening van de oven is ingeschakeld. | Het REMOTE-teken brandt volledig op het display. |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

**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 geen bakplaten, voedsel of andere items op de bodem van het apparaat, want dat kan onomkeerbare schade veroorzaken aan de binnenkant van het apparaat en de veiligheid en efficiëntie van het apparaat negatief beïnvloeden.
- 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**

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

## Bereidingstabel

OPMERKING: gerechten met
één sterretje * : herhaaldelijk roeren en omkeren; twee sterretjes ** : de oven voorverwarmen.
Gebruik in dit geval niet de functie voor snel voorverwarmen.

| Gerecht | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| **GEBAK- EN BAKKERIJPRODUCTEN** | | | | | |
| **Gebak/taarten in vorm** | | | | | |
| Biscuit taart | 60 | 3 | — | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1 | — | | |
| 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 |
| | 45 | 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 | — | | |
| met gist gerezen klein gebak | 60 | 3 | — | 170-180 | 20-30 |
| | 45 | 2 | — | | |
| met gist gerezen klein gebak, 2 niveaus | 60 | 2+4 |  | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1+3 | | | |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| **Gerecht** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** | 20-30 |
| | 45 | 2 | | | 25-35 |
| koekjes/biscuits | 60 | 3 | | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 2 | | | |
| biscuits, 2 niveaus | 60 | 2+4 | | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| meringue | 60/45 | 2 | — — | 80 | 110-130 |
| 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 | | 30 | 30-60 |
| | 45 | 1 | | | |
| brood op bakplaat | 60 | 1 | — — | 220 ** | 40-55 |
| | | | | 190-200 | 40-55 |
| | 45 | 2 | | 220 ** | 15 |
| | | | | 190 | 25-40 |
| brood in een bakblik | 60 | 1 | | 230 | 30-45 |
| | | | | 190-200 | |
| | 45 | | | 200 ** | 40-50 |
| platbrood (focaccia) | 60/45 | 2 | — — | 220 ** | 20 |
| | | | | 180 | 5-15 |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| **Gerecht** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 |  | L3 | 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 | 2 |  | 210-220 | 15-20 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| diepvriespizza, 2 niveaus | 60 | 2+4 |  | 210-220 | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| hartige taart, quiche | 60/45 | 2 |  | 190-210 | 50-60 |
| burek | 60 | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| | 45 | | | | 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 |
| gebraden rundvlees, langzaam gegaard | 60 | 2 |  | 100-120 | 150-240 |
| | 45 | 1 | | | |
| runderlapjes, doorbakken, 3 cm dik | 60/45 | 3 |  | L2 | 20-30 |
| hamburgers, dikte 3 cm | 60 | 4 |  | L3 | 30-40 |
| | 45 | 3 | | | |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| Gerecht | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | 180-190 | 90-120 |
| | 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 | 60/45 | 1 | | 200–210/360 | 45-60 |
| gevogelte met vulling, 1,5 kg | 60/45 | 2 | | 170-190 | 100-120 |
| gevogelte, borst | 60 | 3 | | 170-180 | 60-90 |
| | 45 | 2 | | | |
| kippendijen | 60/45 | 1 | | 190–200/600 | 20-30 |
| 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 | 60/45 | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| grillworst, braadworst | 60 | 4 | | L2 | 30-40* |
| | 45 | 3 | | | 20-30* |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| Gerecht | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| **VIS EN ZEEVRUCHTEN** | | | | | |
| hele vis, 350 g | 60 | 3 |  | 230–240/360 | 20-30* |
| | 45 | | | 200-220** | |
| 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 |  | L1 | 20-30 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| **GROENTE** | | | | | |
| broccoli, heel, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| broccoli, roosjes, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 5-15 |
| erwten, 2,5 kg | 60/45 | 1 |  | 750 | 20-30 |
| bloemkool, roosjes, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| wortelen, heel, 500 g | 60/45 | 1 |  | 1000 | 13-14 |
| asperges, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| 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 | 60/45 | 2 |  | 210-220 | 25-35* |
| gemengde groenten, plakjes | 60 | 4 |  | 200-210 | 10-20* |
| | 45 | 2 | | | 15-25* |
| gevulde groenten | 60/45 | 2 |  | 200-210 | 40-50 |
| **ONTBIJTGRANEN EN PASTA** | | | | | |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| Gerecht | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| rijst | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| | | | | 600 | 2-10 |
| bruine rijst | 60/45 | 1 | | 750 | 25-30 |
| | | | | 600 | 2-10 |
| risotto | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| pasta | 60/45 | 1 | | 1000 | 15-25 |
| volkoren pasta | 60/45 | 1 | | 1000 | 10-15 |
| | | | | 600 | 5 |
| ravioli | 60/45 | 1 | | 1000 | 10 |
| | | | | 750 | 3-5 |
| **CONVENTIONELE PRODUCTEN – BEVROREN** | | | | | |
| frietjes | 60/45 | 2 | | 200-210 | 25-35 |
| frietjes, 2 niveaus | 60 | 2+4 | | 200-210 | 30-40* |
| | 45 | 1+3 | | | 40-50* |
| kipmedaillons | 60/45 | 2 | | 210-220 | 15-20* |
| vissticks | 60 | 3 | | 210-220 | 20-35* |
| | 45 | 2 | | | 20-30* |
| lasagne, 400 g | 60/45 | 2 | | 210-220** | 40-50 |
| in blokjes gesneden groenten | 60/45 | 2 | | 200–210/360 | 30-40* |
| croissants | 60 | 3 | | 100 | 20 |
| | | | | 170 | 15-20 |
| | 45 | 1 | | 100 | 20 |
| | | | | 170 | 15-20 |
| **GEBAKKEN PUDDING, SOUFFLÉS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN** | | | | | |
| aardappelmoussaka | 60 | 1 | | 180 - 200/360 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | 180-190 | |
| lasagne | 60/45 | 2 | | 180 - 200/360 | 30-40 |

*Vervolg tabel vorige pagina*

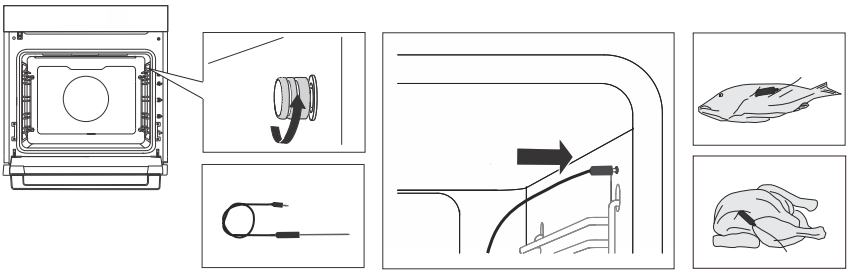
| **Gerecht** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| zoete gebakken pudding | 60 | 1 | | 750 | 15-25 |
| | 45 | 2 | | 170-180 | 35-45 |
| zoete soufflé | 60 | 3 | | 180 ** | 16-20 |
| | 45 | 2 | | | |
| gegratineerde gerechten | 60 | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | | |
| gevulde tortilla's, enchiladas | 60/45 | 2 | | 180-190 | 10-20 |
| kaas grillen | 60 | 4 | | L1 | 15-25* |
| | 45 | 3 | | | 10-15* |
| **ANDERS** | | | | | |
| popcorn | 60/45 | 1 | | 1000 | 2-4 |
| vloeistoffen | 60/45 | 1 | | 1000 | 1-3 |
| boter, chocolade smelten | 60/45 | 1 | | 90-180 | 3-10 |

## 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.<br>OPMERKING: het bereiden met de temperatuursonde kan pas beginnen wanneer het huidige bereidingsproces is onderbroken en de temperatuursonde in de aansluiting is geplaatst.<br>Zodra de temperatuursonde wordt aangesloten, worden de vooraf ingestelde functies op het apparaat 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. |
| 3. | - In de handmatige modus wordt op het display naast de stand het symbool weergegeven, samen met de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur (maximaal 210 °C). Dit kan worden gewijzigd. Stel ook de kerntemperatuur van het voedsel (30 tot 99 °C) vast. Het gebruik van de handmatige modus is weergegeven in de bovenstaande afbeelding.<br>- Druk in de automatische modus op 〈 of 〉 om het gerecht te selecteren. Voor de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. U kunt de mate van bruining wijzigen.<br>OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk. |
| 4. | Bevestig de instelling door op ▷II te drukken.<br>Tijdens de bereiding worden op het display afwisselend de ingestelde en de huidige temperatuur van het voedsel weergegeven. U kunt indien gewenst tijdens de bereiding de bereidingstemperatuur of de gewenste kerntemperatuur van het voedsel wijzigen. |
| 5. | Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Op het display wordt **Cooking complete** weergegeven. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld. |

## INFORMATIE!

Wanneer er een temperatuursonde wordt gebruikt, kan een automatische bereidingsmodus worden geselecteerd.

**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 | /°C/ | medium rare [°C] | medium [°C] | medium well [°C] | well done [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| **RUNDVLEES** | | | | | |
| rundvlees, gebraden | /170/2 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| rundvlees, entrecote | /140/2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| rosbief/biefstuk | /160/3 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| hamburgers | /hoog/4 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| **KALFSVLEES** | | | | | |
| kalfsvlees, entrecote | /140/2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| kalfsvlees, romp | /160/2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| **VARKENSVLEES** | | | | | |
| braadstuk, nek | /170/3 | / | / | 65-70 | 75-85 |
| varkensvlees, lende | /140/2 | / | / | 60-69 | / |
| gehaktbrood | /170/2 | / | / | / | 80-85 |
| **LAMSVLEES** | | | | | |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| **Eten** | /°C/ | **medium rare [°C]** | **medium [°C]** | **medium well [°C]** | **well done [°C]** |
|---|---|---|---|---|---|
| lamsvlees | /170/3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **SCHAPENVLEES** | | | | | |
| schapenvlees | /170/3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **GEITENVLEES** | | | | | |
| geitenvlees | /170/3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **GEVOGELTE** | | | | | |
| gevogelte, heel | /210/2 | / | / | / | 82-90 |
| gevogelte, borst | /170/2 | / | / | / | 62-65 |
| **VIS EN ZEEVRUCHTEN** | | | | | |
| forel | /210/4 | / | / | 62-65 | / |
| tonijn | /gemiddeld/4 | / | / | 55-60 | / |
| zalm | /gemiddeld/4 | / | / | 52-55 | / |

## ⚠ WAARSCHUWING!

**Koppel voor de reiniging het apparaat eerst los van het elektriciteitsnet en wacht tot het is afgekoeld.**

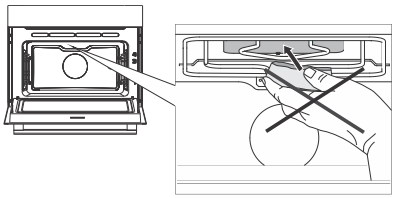
**Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder adequaat toezicht.**

- 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 hulpmiddelen van het apparaat zijn vaatwasserbestendig. De uittrekbare geleiders zijn dat niet.

| | |
|---|---|
| **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. | |

## ⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik geen bijtende, schurende of agressieve reinigingsmiddelen om het bedieningspaneel van de oven te reinigen. Dergelijke middelen kunnen het oppervlak beschadigen, krassen veroorzaken of het uiterlijk van het paneel blijvend veranderen.



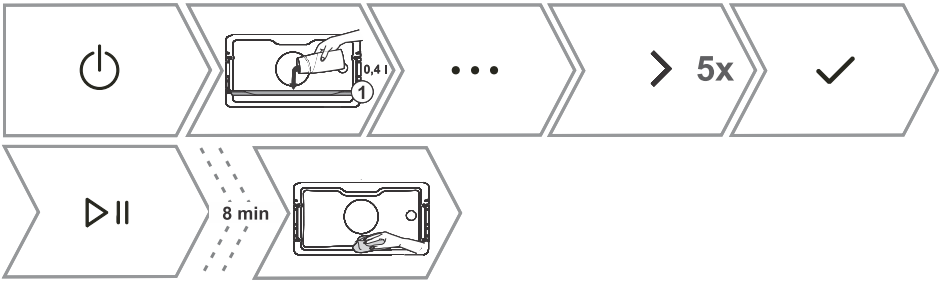
Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, vlekken- en roestverwijderaars voor het schoonmaken van de binnenkant en bovenkant van de oven.

## 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!

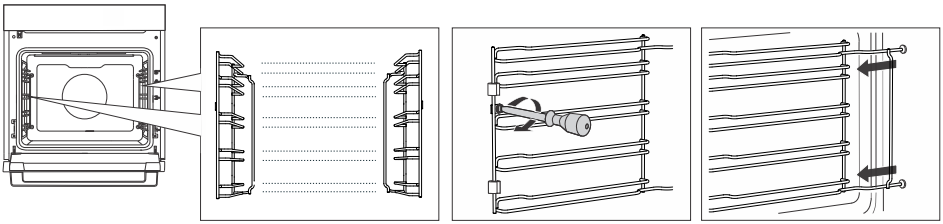
**Gebruik het systeem AQUA CLEAN alleen als het apparaat helemaal is afgekoeld.**




| | |
|---|---|
| 1. | Plaats de glazen bakplaat in de eerste geleider en schenk er 0,15 l warm water in. |
| 2. | Schakel het apparaat in en selecteer ••• . Gebruik 〈 of 〉 om **REINIGEN** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan. |
| 3. | Bevestig uw keuze met ✓ . Het programma wordt 8 minuten uitgevoerd. Na afloop wordt op het display **End** weergegeven. |
| 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.<br>Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan. |

## Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiders te reinigen.



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

### INFORMATIE!

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

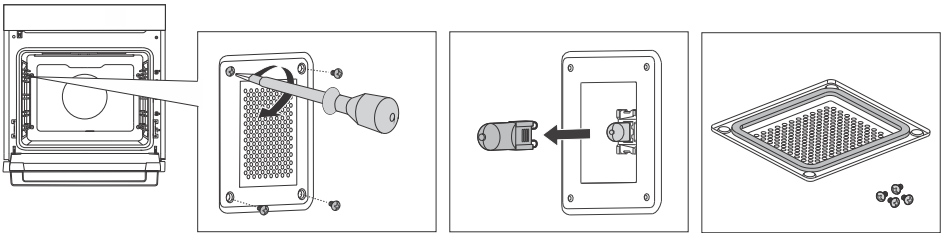
## Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Haal alle accessoires uit het apparaat voordat u de lamp vervangt.
Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W

De oven is voorzien van een halogeenlamp.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

### WAARSCHUWING!

**Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.**
**Pas op dat u de emaillaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.**



| | |
|---|---|
| 1. | Draai de vier schroeven los. Verwijder de afdekking en het glasplaatje. |
| 2. | Pak het halogeenlampje aan weerszijden beet om het uit het apparaat te halen en vervang het door een nieuw lampje. |

OPMERKING: het afdekplaatje is voorzien van een afdichting die niet mag worden verwijderd. De afdichting moet precies aansluiten op de wand van de ovenruimte.

**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

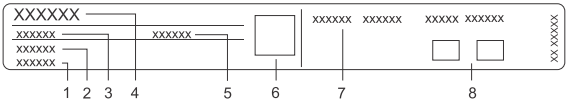
| Storing/fout | Oorzaak |
|---|---|
| **De zekering in huis slaat meerdere malen door.** | Bel een servicemonteur. |
| **De ovenverlichting werkt niet.** | De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen. |
| **De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.** | Houd de aan-/uittoets 8 seconden ingedrukt tot het scherm is gereset.<br>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.**<br>**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.<br>Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur. |
| **Er ontstaat condens aan de binnenkant van het glas.** | Dit is een normaal verschijnsel bij bereidingen van voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals aardappelen, zachte kaas enzovoort. Laat het glas na gebruik afkoelen en verwijder vervolgens de achtergebleven druppels. |
| **Er ontstaan vonken in het apparaat.** | Zorg ervoor dat alle lampafdekkingen goed vastzitten en dat alle afstandhouders op de draadgeleiders zijn aangebracht.<br>Zorg ervoor dat de geleiders in de oven correct zijn geplaatst. |

*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 indicatielampje** | |
| Frequentiebereik.: | 2412 ~ 2472 MHz |
| Maximaal uitgangsvermogen: | 19.99 dBm EIRP |
| Maximale antenneversterking: | 3.26 dBi |
| **Bluetooth-indicator** | |
| 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.

## INFORMATIE!

Voor de grafische gebruikersinterface van het apparaat is gebruikgemaakt van de graphics-bibliotheek LVGL.



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 | ondiepe bakplaat | | 60 | 3 | 130** | 35-45 | — |
| | | | 45 | 2 | 140 | 35-45 | — |
| biscuits/koekjes – één rooster | ondiepe bakplaat | | 60 | 3 | 140-150 | 30-40 | fan |
| | | | 45 | 2 | 140 | 40-50 | fan |
| koekjes - twee roosters/niveaus | ondiepe bakplaat | | 60 | 2,4 | 135*** | 35-45 | fan |
| | | | 45 | 1,3 | 140 | 40-55 | fan |
| cupcakes – één rooster | ondiepe bakplaat | | 60 | 3 | 160-170*** | 20-30 | — |
| | | | 45 | 2 | 160-170 | 25-35 | — |
| cupcakes – één rooster | ondiepe bakplaat | | 60 | 3 | 150-160** | 25-35 | fan |
| | | | 45 | 2 | 160-170*** | 25-35 | fan |
| cupcakes – twee roosters/niveaus | ondiepe bakplaat | | 60 | 2,4 | 140 | 30-40 | fan |
| | | | 45 | 1,3 | 160-170 | 40-50 | fan |
| 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 | fan |
| | | | 45 | 1 | 165 | 25-35 | fan |

*Vervolg tabel vorige pagina*

| **BAKKEN** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| appeltaart | 2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster |  | 60 | 1 | 160-170*** | 70-90 |  |
| | | | 45 | 1 | 170-180*** | 70-90 |  |
| appeltaart | 2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster |  | 60 | 3 | 175 | 70-90 |  |
| | | | 45 | 2 | 170-180 | 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 | cm | | W | min | |
| custardcrème, 1000 g | glazen ovenschaal, 25 x 25 cm, zonder deksel + glazen bakplaat | 60 | 1 | 360 | 30-40 |  |
| | | 45 | 1 | 360 | 28-33 |  |
| Biscuit taart | ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat | 60 | 1 | 360 | 25-30 |  |
| | | 45 | 1 | 360 | 15-20 |  |
| gehaktbrood, 900 g | glazen ovenschaal, 25 x 12,5 cm, zonder deksel + glazen bakplaat | 60 | 1 | 600<br>360 | 15<br>15-25 |  |
| | | 45 | 1 | 600<br>360 | 10-15<br>15-20 |  |
| gemalen vlees ontdooien, 500 g | glazen bakplaat | 60 | 1 | 180<br>90 | 5<br>20-30 |  |
| | | 45 | 1 | 180<br>90 | 5<br>15-25 |  |

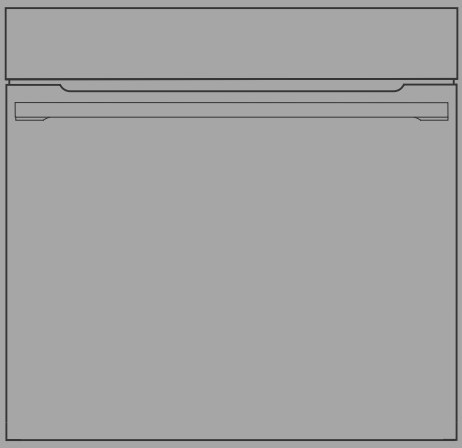
| BEREIDINGEN MET GECOMBINEERDE STANDEN | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gerecht | Uitrusting | cm | | °C | W | min | |
| gegratineerde aardappelen | ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat | 60 | 1 | 170-180 | 600 | 40-55 | |
| | | 45 | 1 | 180-190 | 600 | 35-50 | |
| gebak | ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat | 60 | 1 | 170-180 | 180 | 35-45 | |
| | | 45 | 1 | 180-190 | 90 | 30-40 | |
| kip, 1,2 kg | glazen ovenschaal, zonder deksel + glazen bakplaat | 60/45 | 1 | 220 | 360 | 45-55 | |

ATAG

946787-a5

CE

ATAG



**MODE D'EMPLOI**
FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ
FR

CX64xxCP
CX64xxC
CX66xxC

# Tables des matières

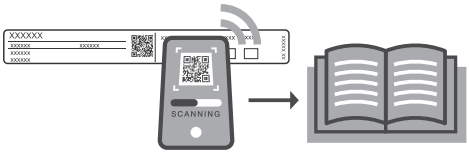

**Introduction ..... 3**
**Consignes de sécurité ..... 4**
Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes ..... 5
**Autres avertissements de sécurité importants ..... 8**
**ConnectLife ..... 10**
**Description de l'appareil ..... 11**
Équipement des appareils ..... 11
Panneau de commandes ..... 13
**Avant la première utilisation ..... 15**
Première mise en marche ..... 15
Étalonnage avec la sonde alimentaire ..... 16
**Fonction micro-ondes ..... 17**
**Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson ..... 18**
Menu principal - Mode manuel ..... 19
Minuterie - Fonctions de minuterie ..... 22
Cuisson par étapes (menu +) ..... 25
Micro-ondes ..... 26
Programmes automatiques ..... 26
Extra ..... 27
**Démarrage de la cuisson ..... 30**
**Fin de la cuisson et arrêt du four ..... 31**
Gratin (menu +) ..... 31
Base croustillante ..... 32
Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages ..... 33
**Choix des réglages généraux ..... 34**
Verrouillage de l'affichage (menu +) ..... 35
**Paramètrage Wi-Fi ..... 36**
Gestion du contrôle à distance du four ..... 36
**Astuces et conseils généraux pour la cuisson ..... 38**
Table de cuisson ..... 40
Cuisson avec une sonde alimentaire ..... 47
**Nettoyage et entretien ..... 50**
Nettoyage à la vapeur ..... 51
Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles) ..... 51
Remplacement de l'ampoule ..... 52
**Dépannage ..... 53**
Tableau de dépannage et des erreurs ..... 53
Étiquette – informations sur l'appareil ..... 54
**Information de conformité ..... 55**
**Protection de l'environnement ..... 56**
**Test de cuisson ..... 57**

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.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car

ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

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

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

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

**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.

**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.**

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife

**Connect**Life 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.




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.

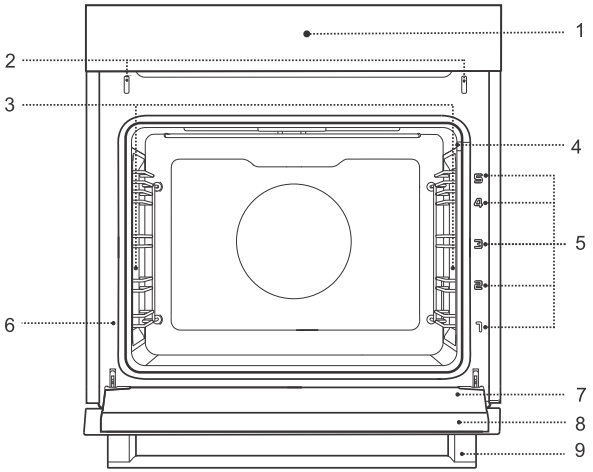
Lorsque le module Wi-Fi est activé et que les connexions sont configurées et synchronisées avec succès, alors le four peut être contrôlé et utilisé via un appareil mobile et l'application **Connect**Life.

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.

## ⚠ ATTENTION !

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




**1.** Panneau de commande

**2.** Interrupteur de porte

**3.** Éclairage

**4.** Prise pour sonde de température

**5.** Gradins – niveaux de cuisson

**6.** Étiquette

**7.** Vitre de porte

**8.** Porte du four

**9.** Poignée de la porte

# Équipement des appareils

**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.

**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.

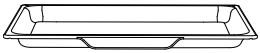
**Équipements et accessoires du four**
**(selon modèle, se référer à la fiche produit)**

## ⚠ ATTENTION !

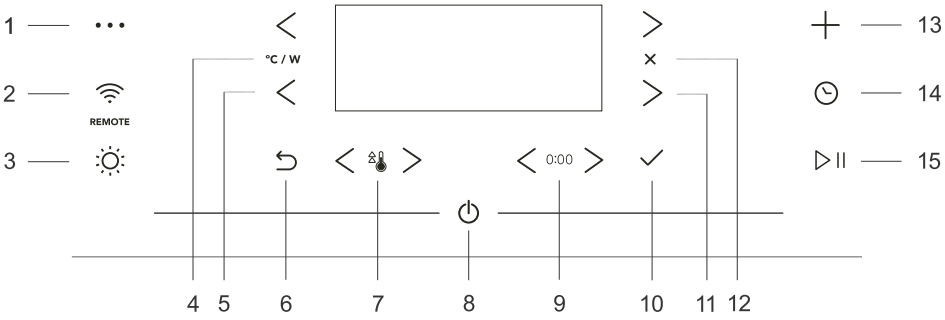
**La grille, la lèchefrite universelle, la lèchefrite grillagée Airfry, la lèchefrite en acier inoxydable ou toute autre pièce métallique ne doivent pas être utilisées dans les fours à micro-ondes.**

| | |
|---|---|
|  | **Grille métallique** – utilisée pour griller ou rôtir ou comme support pour un récipient, un lèchefrite ou une plat à gratin.<br>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.<br>La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four. |

*Suite du tableau de la page précédente*

| | |
|---|---|
|  | **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. |
|  | **Sonde de température** - (FOOD PROBE)<br>Elle peut être utilisée pour mesurer la température à cœur d'un plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, la cuisson s'arrête automatiquement. |

## Panneau de commandes




| Touche | | Utilisation |
|---|---|---|
| 1. | ••• | Sélection des menus de base |
| 2. | | Réglage des paramètres Wi-Fi et commande à distance |
| 3. | | Allumer et éteindre l’éclairage du four |
| 4. | °C / W | Passage du réglage de la température à celui de la puissance |
| 5. | | Touche de sélection gauche |
| 6. | | Quitter ou revenir en arrière sans sauvegarder |
| 7. | | Mise en marche et arrêt du préchauffage rapide |
| 8. | | Allumer et éteindre le four |
| 9. | 0:00 | Réinitialisation de la minuterie |
| 10. | | Confirmation de la sélection, réglages |
| 11. | | Touche de sélection droite |
| 12. | | Annuler le réglage actuel, supprimer la fonction |
| 13. | | Réglages avancés |
| 14. | | Sélection des fonctions de minuterie |
| 15. | | Démarrage et arrêt des opérations |

*Suite du tableau de la page précédente*

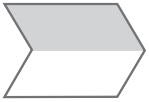
REMARQUE : seules les touches correspondant au menu en cours sont éclairées (entièrement ou partiellement) sur le panneau de commande.

Touches de raccourci :

| | |
|---|---|
|  Touchez brièvement la touche – pour sélectionner les paramètres |  Appuyez sur la touche – pendant 5 secondes pour des paramètres additionnels ou faire rapidement des modifications |

**INFORMATION**

Tous les réglages sont effectués à l'aide des touches.
Pour une meilleure réactivité des touches, touchez-les en utilisant une large surface du bout des doigts. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip de confirmation retentit (lorsque cette fonction est disponible).

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Première étape | Étape intermédiaire | Attente / Exécution | Étape facultative |

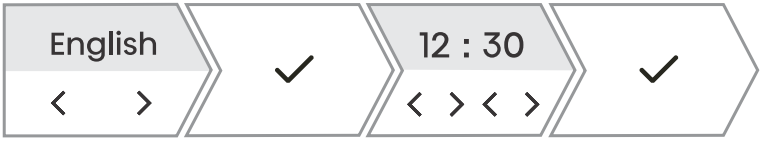
| | |
|---|---|
| 1. | Retirez les accessoires dans le four les éventuels emballages (carton, polystyrène, plastique) du four. |
| 2. | Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyants abrasifs ou agressifs. |
| 3. | Mettez le four en marche (voir chapitre *Première mise en marche*). |
| REMARQUE : pendant la chauffe, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce pendant ce temps. | |

## Première mise en marche

Après avoir branché l'appareil sur le secteur pour la première fois ou après une coupure de courant prolongée, vous devez régler la langue et l'heure.

### INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas effectuer ces réglages, appuyez sur ✓ . Les paramètres par défaut seront enregistrés. Vous pouvez modifier les réglages à tout moment (voir chapitre *Choix des réglages généraux*).



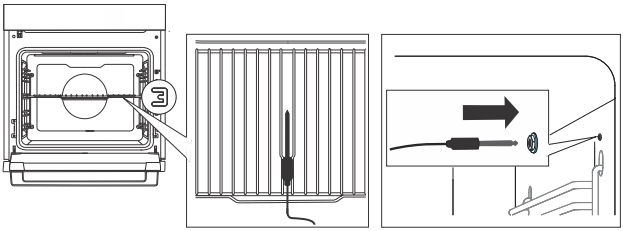

| | |
|---|---|
| 1. | **Réglage de la langue :**<br>L'écran affiche la langue par défaut (anglais). En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez modifier la langue. Confirmez avec ✓ . |
| 2. | **Réglage de l'heure exacte :**<br>En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez régler l'heure exacte de la journée. Réglez les heures et les minutes séparément. Confirmez votre sélection avec la touche ✓ . |
| 3. | **Étalonnage avec la sonde alimentaire**<br>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. |
| Tous les réglages initiaux sont définis et l'appareil est en mode veille. | |

**Mode veille**

Afin d'économiser de l'énergie, l'écran s'éteindra automatiquement après quelques minutes d'inactivité et passera en mode veille à très faible consommation. Certains réglages, tels que l'affichage de l'horloge ou le Wi-Fi, peuvent être modifiés en mode veille, mais cela entraîne une augmentation de la consommation d'énergie (pour plus d'informations sur les mesures d'économie d'énergie, numérisez le code QR figurant sur la plaque signalétique).

## 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. |

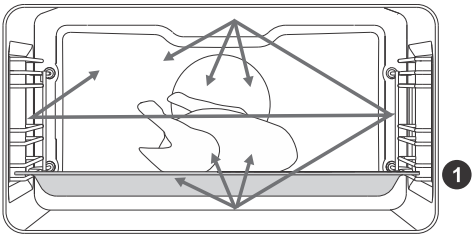
La durée totale d'étalonnage peut aller jusqu'à 4 heures. Dans le cas où vous décidez d'ignorer la procédure, l'appareil n'enverra pas d'autres notifications contextuelles sur l'exécution de la procédure. L'étalonnage peut être effectué à tout moment dans le menu des paramètres.

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.

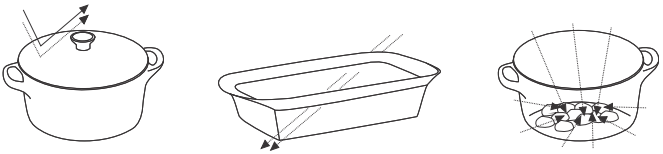
Les micro-ondes sont utilisés pour **cuire, rôtir et décongeler les aliments**. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments.
Les micro-ondes sont un type de rayonnement électromagnétique. Ces rayonnements sont couramment présents dans notre environnement 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.

# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

## Menu de sélection principal

Mettez l'appareil en marche ⏻ et sélectionnez ••• . En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez choisir parmi différents menus :

| | |
|---|---|
| **FOUR** | Vous permet de régler librement les paramètres de cuisson avec des valeurs prédéfinies d'usine qui peuvent être modifiées (voir chapitre *Menu principal - Mode manuel*). |
| **MICRO-ONDES** | Accès rapide aux systèmes avec micro-ondes.<br>Ces systèmes sont utilisés pour réchauffer, décongeler et cuire rapidement les aliments (voir chapitre *Micro-ondes*). |
| **PROGRAMMES AUTOMATIQUES** | Vous offre la possibilité de choisir parmi un grand nombre de programmes prédéfinis selon le plat sélectionné (voir chapitre *Programmes automatiques*). |
| **PROGRAMMES ENREGISTRÉS** | Ce mode vous permet de sélectionner vos propres programmes que vous avez précédemment enregistrés (voir chapitre *Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages*). |
| **EXTRA** | Sélection de programmes supplémentaires (voir chapitre *Extra*). |
| **NETTOYAGE** | Programmes de nettoyage du four. |
| **RÉGLAGES** | Réglages généraux du four (voir chapitre *Choix des réglages généraux*). |

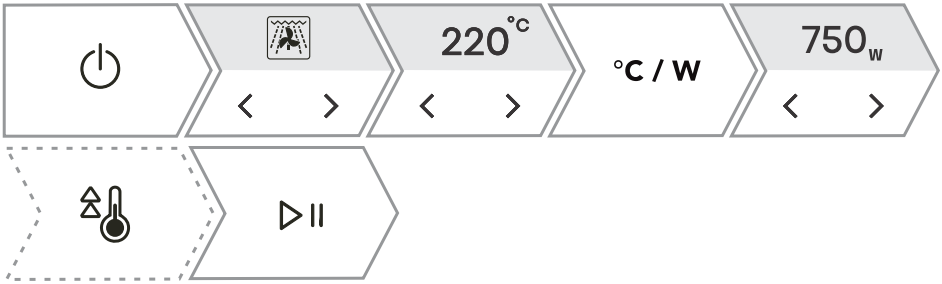
## + menu - réglages supplémentaires

Cette fonction offre des options de réglage supplémentaires. La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.
Pour sélectionner des réglages supplémentaires, appuyez sur + .

| | |
|---|---|
| **CUISSON PAR ÉTAPES** | Réglage de la cuisson en trois étapes avec des paramètres différents (voir chapitre *Cuisson par étapes (menu +)*). |
| **INFORMATIONS** | Informations détaillées sur les programmes et les fonctions du four. |
| **GRATIN** | Ce programme est utilisé pour les plats contenant de la sauce ou des garnitures, ou pour cuire la surface en fin de cuisson. La fonction est disponible après 10 minutes de cuisson ou à la fin de la cuisson (voir chapitre *Gratin (menu +)*). |
| **ENREGISTRER PROGRAMME** | Enregistrement des réglages personnalisés sélectionnés (voir chapitre *Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages*). |
| **VERROUILLAGE DE L'AFFICHAGE** | Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour éviter toute utilisation involontaire de l'appareil (voir chapitre *Verrouillage de l'affichage (menu +)*). |

# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

## Menu principal - Mode manuel




| | |
|---|---|
| 1. | Mettez l'appareil en marche ⏻ . |
| 2. | En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionner le système de cuisson (voir le tableau Sélection des systèmes de cuisson). |
| 3. | En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez régler la température ou la puissance du four. |
| 4. | Utilisez le préchauffage rapide pour amener le four à la température désirée le plus rapidement possible. En appuyant sur le symbole est entièrement éclairé. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit. L'écran affiche **INSÉREZ LE PLAT**. Ouvrez la porte et insérez le plat. Le programme reprend automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés. |
| 5. | De plus, vous pouvez définir :<br>- Minuterie (voir chapitre *Minuterie - Fonctions de minuterie*)<br>- Cuisson par étapes (voir chapitre *Cuisson par étapes (menu +)*)<br>De plus, vous pouvez définir :<br>- Minuterie (voir chapitre *Minuterie - Fonctions de minuterie*)<br>- Cuisson par étapes (voir chapitre *Cuisson par étapes (menu +)*) |
| 6. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷II . |

**Choix du mode de cuisson**

| Symbole | Utilisation |
|---|---|
| ⎓ | **CHAUFFAGE SOLE + VOÛTE**<br>Ce système est prévu pour la cuisson conventionnelle sur un seul gradin, la préparation de soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).<br>Nous recommandons d'utiliser la préchauffage, sauf indication contraire pour certains plats dans le tableau. |
| | **AIR CHAUD**<br>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. |

# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

*Suite du tableau de la page précédente*

| Symbole | Utilisation |
|---|---|
|  | **AIR CHAUD + CHAUFFAGE SOLE**<br>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. |
|  | **SOLE + VOÛTE + VENTILATEUR**<br>Pour une cuisson homogène des plats sur un seul niveau et la préparation de soufflés.<br>Nous recommandons d'utiliser la préchauffage, sauf indication contraire pour certains plats dans le tableau. |
|  | **GRAND GRIL**<br>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.<br>**Niveau inférieur** - adapté à la cuisson des filets de poisson, de poissons entiers, de fromages.<br>**Niveau intermédiaire**adapté à la cuisson de petits morceaux de viande, de poissons, de légumes, de canapés, de brochettes.<br>**Niveau supérieur** - adapté à la cuisson des steaks, des hamburgers, des saucisses grillées, des toasts et des gratins. |
|  | **GRAND GRIL + VENTILATEUR**<br>Pour rôtir de la volaille et griller de gros morceaux de viande. |
| ••• | **PLUS DE SYSTÈMES**<br>Confirmez votre sélection avec la touche ✓ . Des systèmes supplémentaires s'affichent. |
|  | **AIR CHAUD + MICRO-ONDES**<br>Pour une cuisson et un réchauffage plus rapides des aliments tout en obtenant un aspect doré en surface. Cette fonction est utilisée pour tous les types de viande, les ragoûts, les légumes et les gratins (plats nécessitant une cuisson prolongée). |
|  | **GRAND GRIL + VENTILATEUR + MICRO-ONDES**<br>Permet de griller plus rapidement la volaille, le poisson et les gros morceaux de viande.<br>Les micro-ondes constituent un complément au système et accélèrent le temps de préparation des aliments. |
|  | **MICRO-ONDES**<br>Ils permettent de réchauffer, de décongeler et de cuire rapidement les aliments. |
|  | **GRAND GRIL + SOLE**<br>Pour une cuisson plus rapide des plats sur un seul niveau et des pâtes croustillantes. |
|  | **SOLE + GRIL**<br>Pour une cuisson lente, douce et contrôlée d'aliments délicats (morceaux de viande tendres) et pour la préparation de pâtisseries à base croustillante. |

*Suite du tableau de la page précédente*

| Symbole | Utilisation |
|---|---|
|  | **SOLE + GRIL + VENTILATEUR**<br>Pour une cuisson optimale de préparations boulangères à base de levure et de pains en tout genre, ainsi que pour la conservation. |
|  | **GRAND GRIL + SOLE + AIR CHAUD**<br>Pour les plats qui doivent être uniformément croustillants. Cette fonction convient également à la première étape d'un rôtissage de viande en plusieurs étapes, car elle permet de saisir rapidement la surface dans la première phase de cuisson et de rôtir lentement dans la seconde. La viande sera juteuse et la croûte bien dorée. |
|  | **AIRFRY**<br>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).<br>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. |
|  | **AIR CHAUD ECO** [1)]<br>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. |
|  | **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**<br>Raccourci vers le menu Auto (voir chapitre menu Auto) |

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

# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

## Minuterie - Fonctions de minuterie

Pour sélectionner les fonctions de minuterie, appuyez sur le button. ⏲ . En appuyant sur les boutons ‹ ou › vous pouvez sélectionner le réglage de minuterie souhaité.

### INFORMATION

L'horloge doit être réglée.

### INFORMATION

Vous pouvez réinitialiser la minuterie sélectionnée en appuyant sur **0:00** .

| Description / fonction minuterie | Utilisation |
|---|---|
| **DURÉE** | Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four. |
| **MINUTEUR** | La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. À l'expiration du temps réglé, l'appareil ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement. |
| **TERMINER LA CUISSON À** | Ce mode convient lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four en différé. Entrez la durée et l'heure de fin de cuisson souhaitée. L'appareil se met en marche automatiquement et s'éteint à l'heure réglée. |

**Réglage du temps de cuisson**




| | |
|---|---|
| 1. | En appuyant sur ‹ ou › vous pouvez définir la durée de cuisson souhaité (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche ✓ . La durée de cuisson au four sélectionnée s'affiche à l'écran. |
| 2. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷II . |

# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

**Réglage de la minuterie**




| | |
|---|---|
| 1. | En appuyant sur ‹ ou › vous pouvez régler la durée de l'alarme indépendante (heures et minutes).<br>Confirmez votre sélection avec la touche ✓ . |
| Le réglage maximum possible est de 24 heures.<br>REMARQUE : la minuterie reste toujours active après l'arrêt de l'appareil. | |

**Réglage de fin de cuisson**




## INFORMATION

Le démarrage différé n'est pas possible si vous choisissez un mode avec micro-ondes ou si vous sélectionnez la fonction de préchauffage.

| | |
|---|---|
| 1. | Réglez d'abord la durée de cuisson. Avec la touche ‹ ou › vous pouvez définir la durée de cuisson souhaité (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche ✓ . La durée de cuisson au four sélectionnée s'affiche à l'écran.<br>*Exemple : 2 heures de cuisson* |
| 2. | Vous pouvez sélectionner le démarrage différé en appuyant sur ⏲ puis double-cliquez sur › .<br>En appuyant sur ‹ ou › définissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt. Confirmez votre sélection avec la touche ✓ . L'heure de fin souhaitée s'affiche à l'écran.<br>*Exemple : fin de cuisson à 18 h* ⏲ |
| 3. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷II .<br>Le four passe en mode veille partielle en attendant la mise en marche. Les réglages sélectionnés sont automatiquement activés et désactivés à l'heure sélectionnée.<br>Exemple : début de la cuisson à 16 h et fin de la cuisson à 18 h |
| Une fois la durée programmée écoulée, le four s'arrête automatiquement. Un bref signal sonore retentit. | |

# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

## ⚠ ATTENTION !

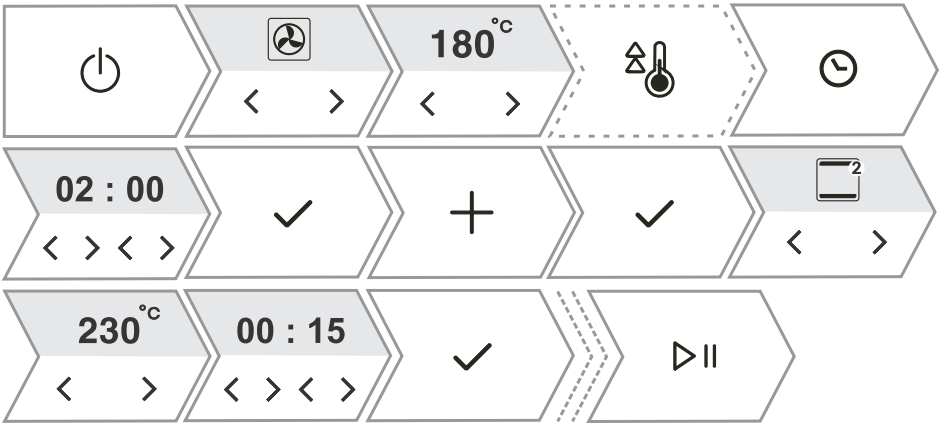
**Cette fonction ne convient pas aux aliments qui nécessitent un préchauffage rapide.**
**Les aliments périssables ne doivent pas être conservés au four pendant une longue période.**
**Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est à l'heure.**

## Cuisson par étapes (menu +)

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

### INFORMATION

La fonction peut être réglée dans le Menu principal - Mode de cuisson manuel (voir chapitre *Menu principal - Mode manuel*).

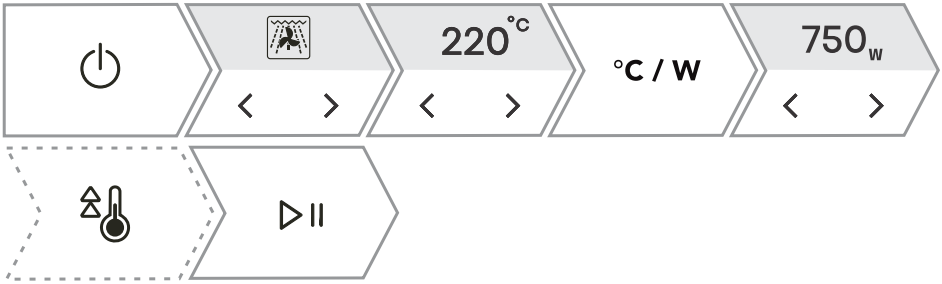



| | |
|---|---|
| 1. | Mettez l'appareil en marche ⏻ . |
| 2. | **ÉTAPE 1**<br>En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez d'abord sélectionner le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson. Vous pouvez également sélectionner le préchauffage rapide. |
| 3. | Sélection de réglages supplémentaires. Appuyez sur + . L'écran affiche **AJOUTER UNE ÉTAPE ?**. Confirmez avec ✓ . |
| 4. | **ÉTAPE 2**<br>Sélectionnez les réglages pour la deuxième étape de cuisson (voir réglage au point 2) et appuyez sur ✓ .<br>REMARQUE : procédez de la même manière pour **ÉTAPE 3**. |
| 5. | Vous avez également la possibilité de modifier les trois étapes avant le début de la cuisson. En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionner l'étape que vous souhaitez modifier. |
| 6. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷II .<br>Le four commence d'abord à fonctionner avec les paramètres de la première étape. |
| REMARQUE : vous pouvez supprimer une étape individuelle en appuyant sur ✕ . | |

# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

## Micro-ondes

Cette fonction permet de réchauffer, de décongeler et de cuire rapidement les aliments.




| | |
|---|---|
| 1. | Mettez l'appareil en marche et sélectionnez ••• . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez **MICRO-ONDES**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu. |
| 2. | Il est également possible de configurer les éléments suivants :<br>- Minuterie, vous pouvez régler la durée de cuisson et l'alarme (voir chapitre *Minuterie - Fonctions de minuterie* ) |
| 3. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷II . |

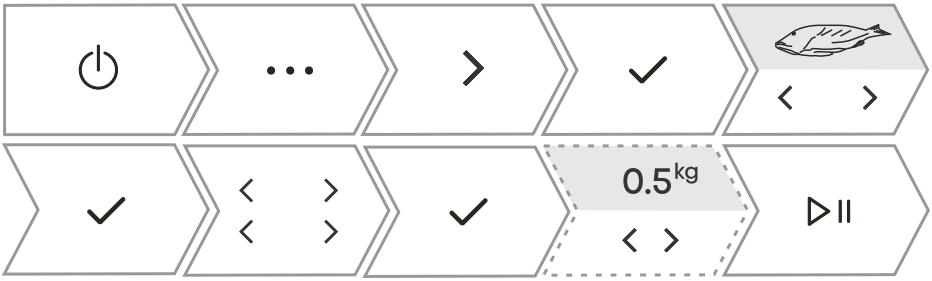
**Niveau de puissance des micro-ondes**

| 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.<br>Préparer de la viande et des fruits de mer.<br>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. |

## Programmes automatiques

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

# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson




| | |
|---|---|
| 1. | Mettez l'appareil en marche et sélectionnez ••• . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu. |
| 2. | en appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionner le type d'aliment et le plat de votre choix. Confirmez avec ✓ .<br>Les recettes disposent d'un système, d'une température et d'une durée de cuisson prédéterminés.<br>REMARQUE : pour certains plats, il est possible de modifier le poids et le niveau de cuisson. |
| 3. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷II . |
| 4. | Certains plats comprennent également la fonction de préchauffage rapide. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit. L'écran affiche **Insérez le plat**. Ouvrez la porte et insérez le plat. Le programme reprend automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés. |
| REMARQUE : en appuyant sur + vous pouvez voir une description détaillée de la sélection actuelle. | |

## Extra



# Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

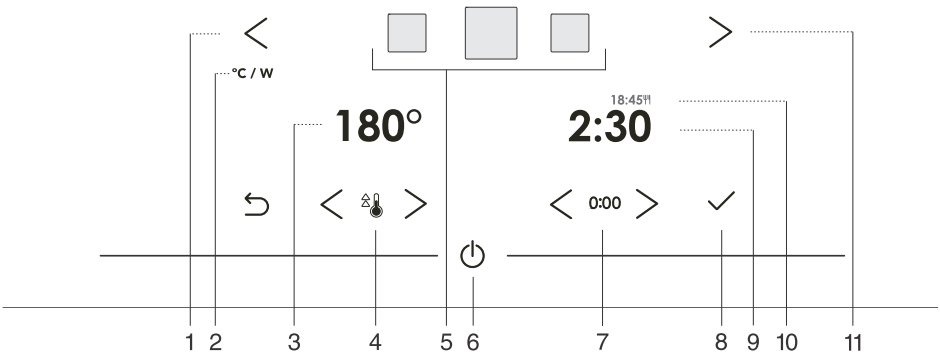
| | |
|---|---|
| 1. | Mettez l'appareil en marche et sélectionnez ••• . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez **EXTRA**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu. |
| 2. | en appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionnez une fonction (voir tableau ci-dessous). Confirmez avec ✓ .<br>Les valeurs prédéfinies s'affichent. Certaines fonctions permettent de régler la température et la durée de cuisson. |
| 3. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷II . |

| Programme | Utilisation |
|---|---|
| **AIRFRY** | Cuisson d'aliments à l'air chaud, sans ajout de matière grasse. Alternative plus rapide et plus saine à la restauration rapide. Cette méthode de cuisson donne aux aliments une texture croustillante, sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une alternative saine à la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories.<br>REMARQUE : pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un plateau à grille Airfry, qui permet une circulation uniforme de l'air chaud autour des aliments.<br>Cuisson d'aliments à l'air chaud, sans ajout de matière grasse. Alternative plus rapide et plus saine à la restauration rapide. Cette méthode de cuisson donne aux aliments une texture croustillante, sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une alternative saine à la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories. |
| **LEVAGE** | La pâte lèvera plus rapidement et plus uniformément sans que la surface ne soit desséchée. N'ouvrez pas la porte pendant que la pâte lève. |
| **DÉSHYDRATER** | L'air permet de réduire la quantité d'humidité dans les aliments et donc de prolonger leur durée de vie. |
| **DÉCONGÉLATION** | Cette méthode est utilisée pour la décongélation lente des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pains et petits pains et fruits congelés). À mi-décongélation, retournez les aliments et séparez-les s'ils ont été congelés l'un sur l'autre. |
| **RÉCHAUFFER** | Ce mode permet de réchauffer en douceur des plats préparés. Évitez d'ouvrir la porte inutilement pendant le fonctionnement de l'appareil. |
| **MAINTENIR AU CHAUD** | Cette fonction est utilisée pour maintenir au chaud les plats déjà préparés. N'ouvrez pas la porte pendant le fonctionnement de l'appareil. |
| **RÉCHAUFFEMENT DES ASSIETTES** | Cette fonction est utile si vous souhaitez préchauffer les assiettes ou les récipients afin que les aliments restent chauds plus longtemps. Vous pouvez régler la température. |

*Suite du tableau de la page précédente*

| Programme | Utilisation |
|---|---|
| **CONSERVATION** | Ce processus permet de prolonger la durée de vie des aliments. Utilisez des bocaux dotés d'un joint d'étanchéité en caoutchouc et d'un couvercle. N'utilisez pas de bocaux avec des bouchons à visser ou en métal, ni de boîtes de conserve en métal. Versez un litre d'eau chaude (d'une température d'environ 70 °C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux identiques. Placez la lèchefrite dans le four sur le deuxième gradin. |
| **STÉRILISER LES FLACONS** | Permet de stériliser tous les types de biberons. La stérilisation est un processus qui détruit tous types de micro-organismes. |
| **SABBAT** | La fonction Sabbat permet aux aliments dans le four de rester au chaud sans avoir à allumer et éteindre le four.<br>Vous pouvez régler la durée de fonctionnement (entre 24 et 72 heures) et la température. En appuyant sur ▷II, le compte à rebours commence.<br>Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche ⏻.<br>REMARQUE : en cas de panne de courant, le mode Sabbat sera désactivé et le four reviendra à son état initial. |

# Démarrage de la cuisson




| Touche | | Utilisation |
|---|---|---|
| 1. | < | Touche de sélection gauche |
| 2. | °C / W | Passage du réglage de la température à celui de la puissance |
| 3. | 180° | Sélection de la température |
| 4. | | Mise en marche et arrêt du préchauffage rapide |
| 5. | — | Mode de cuisson sélectionné |
| 6. | | Allumer et éteindre le four |
| 7. | 0:00 | Réinitialisation de la minuterie |
| 8. | ✓ | Confirmation de la sélection, réglages |
| 9. | 2:30 | Durée de cuisson écoulée |
| 10. | 18:45 | Heure de fin de cuisson |
| 11. | > | Touche de sélection droite |

REMARQUE : seules les touches correspondant au menu en cours sont éclairées (entièrement ou partiellement) sur le panneau de commande.

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez modifier le système, la température et la minuterie.

Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche **CUISSON TERMINÉE**.
Vous pouvez également arrêter l'opération en appuyant sur **CUISSON TERMINÉE**.



En appuyant sur ‹ ou › vous pouvez sélectionnez un nouveau réglage. Confirmez avec ✓ .
La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.

| | |
|---|---|
| **TERMINER** | Sélectionnez Terminer pour terminer la cuisson. Le menu principal apparaît à l'écran. |
| **POURSUIVRE LA CUISSON ?** | En sélectionnant cette option, vous prolongez la cuisson avec le même système et les mêmes réglages de température.<br>REMARQUE : si vous avez défini une durée de cuisson, le temps est décompté à partir du moment où la cuisson a été interrompue. |
| **GRATIN** | Sélectionnez ce mode de cuisson pour cuire davantage le dessus du plat (voir chapitre *Gratin (menu +)*). |
| **DESSOUS CROUSTILLANT** | Sélectionnez ce mode de cuisson pour faire dorer davantage le dessous du plat (voir chapitre *Base croustillante*). |
| **AJOUTER AUX PROGRAMMES ENREGISTRÉS ?** | Ce mode vous permet d'enregistrer les réglages sélectionnés dans vos favoris et de les réutiliser ultérieurement ( *Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages*). |

## INFORMATION

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

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

## Gratin (menu +)

Cette fonction est utilisée dans la dernière phase de cuisson, pour ajouter de la sauce ou une garniture au plat ou pour rendre croustillant le dessus. La fonction gratin permet d'avoir une croûte dorée croustillante sur le dessus du plat ; au même temps, ceci permet de ne pas sécher le plât tout en lui donnant un plus bel aspect et un meilleur goût.



# Fin de la cuisson et arrêt du four

| | |
|---|---|
| 1. | Appuyez sur + et 〈 ou 〉 pour sélectionner **GRATIN**. La fonction est disponible après 10 minutes de cuisson. |
| 2. | L'écran affiche le système prédéfini (grand gril) et la température de 250 °C. Réglez la durée de cuisson (max. 10 min) et confirmez la sélection en appuyant sur ▷II . |
| 3. | La fonction peut également être désactivée pendant le fonctionnement. Arrêtez la cuisson en appuyant sur ▷II . |

⚠ ATTENTION !

**Contrôlez la cuisson. Avec la fonction gratin, le four atteint des températures élevées. La fonction gratin est active pendant 10 minutes au maximum, puis le four s'éteint automatiquement.**

## Base croustillante




Cette fonction n'est disponible qu'en fin de cuisson et peut être activée pendant 10 min.

| | |
|---|---|
| 1. | Dans le menu de fermeture, appuyez sur 〈 ou 〉 pour sélectionner **DESSOUS CROUSTILLANT**. Confirmez votre sélection en appuyant sur ▷II . |
| 2. | Arrêtez la cuisson en appuyant sur ▷II . |

## Programmes enregistrés - enregistrez vos propres réglages

La fonction d'enregistrement des programmes vous permet d'enregistrer vos réglages préférés et les plus fréquemment utilisés afin de pouvoir les réemployer ultérieurement. Jusqu'à 12 recettes peuvent être enregistrées.

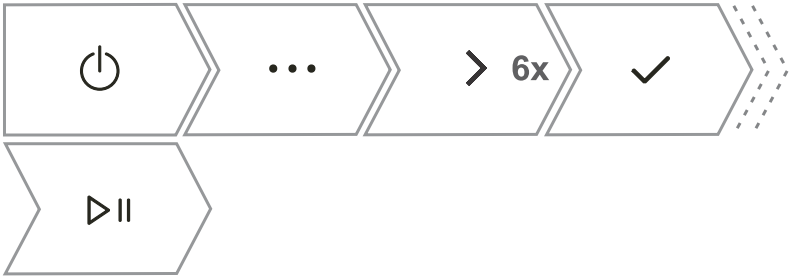



| | |
|---|---|
| 1. | **Enregistrement des recettes dans les réglages.**<br>Appuyez sur + et ‹ ou › pour sélectionner **AJOUTER AUX PROGRAMMES ENREGISTRÉS ?** Confirmez avec ✓ . |
| 2. | **Sauvegarde du réglage après la fin de la cuisson.**<br>Dans le menu de fermeture, appuyez sur ‹ ou › pour sélectionner **AJOUTER AUX PROGRAMMES ENREGISTRÉS ?**. Confirmez avec ✓ . |
| Vous pouvez également modifier le nom d'un réglage enregistré. En appuyant sur ‹ ou › vous pouvez sélectionner la lettre et la confirmer avec ✓ . Si nécessaire, supprimez le caractère avec ✕ . Confirmez avec + pour enregistrer votre recette préférée. | |
| 3. | **Affichage des recettes déjà enregistrées.**<br>Appuyez sur ••• . Appuyez sur ‹ ou › pour sélectionner **ENREGISTRER PROGRAMME**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu. Les recettes enregistrées s'affichent.<br>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 recettes déjà enregistrées**<br>Mettez l'appareil en marche et sélectionnez ••• . En appuyant sur ‹ ou › sélectionnez **ENREGISTRER PROGRAMME**. Confirmez avec ✓ pour afficher les recettes enregistrées. Sélectionnez une recette et supprimez-la en appuyant sur ✕ . |

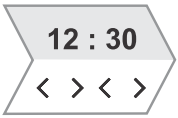
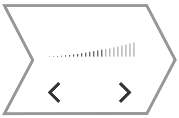
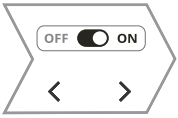
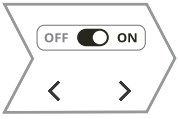
# Choix des réglages généraux

## ⚠ ATTENTION !

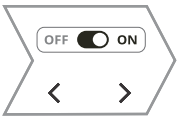
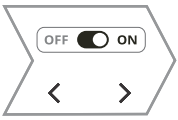
**Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.**




Appuyez sur ••• . Appuyez sur ‹ ou › pour sélectionner **RÉGLAGES**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu.
Vous pouvez modifier les réglages individuels avec la touche ‹ ou › .

| | | |
|---|---|---|
| 1. |  | **TEMPS**<br>Réglez les heures et les minutes.<br>Vous pouvez sélectionner les options d'affichage 12 h ou 24 h en appuyant sur ⏲ . |
| 2. |  | **VOLUME**<br>Vous pouvez choisir entre quatre niveaux de volume (pas de son, faible, moyen, élevé). |
| 3. |  | **SON TACTILE**<br>Activez ou désactivez le son des touches. |
| 4. |  | **MODE NUIT**<br>Cette option réduit automatiquement la luminosité de l'écran entre 19h00 et 7h00 et désactive l'affichage de l'horloge ainsi que les signaux sonores. Pour activer le mode Nuit, définissez l'heure de début et l'heure de fin de fonctionnement. Désactivez le mode Nuit en appuyant sur ⏲ . |
| 5. |  | **AFFICHAGE**<br>Cette option vous permet d'activer ou de désactiver l'affichage diurne. Elle est désactivée par défaut (OFF). Si l'option est activée (ON), la consommation énergétique peut augmenter. |

*Suite du tableau de la page précédente*

| | | |
|---|---|---|
| 6. |  | **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**<br>Cette fonction active le préchauffage automatique des systèmes de cuisson compatibles.<br>Activez-la (ON) ou désactivez-la (OFF). |
| 7. |  | **SYSTÈMES DE CHAUFFAGE**<br>La fonction permet d'activer d'afficher tous les systèmes de cuisson sur l'unité d'affichage.<br>Choisissez d'activer (ON) ou de désactiver (OFF). |
| 8. |  | **RÉGLAGES D'USINE**<br>Cette fonction réinitialise l'appareil aux réglages d'usine. L'écran affiche **Réinitialiser**, à confirmer par un appui long ✓ . |
| 9. |  | **LANGUE**<br>L'écran affiche la langue par défaut (anglais). Si la langue dans laquelle les textes sont affichés à l'écran ne vous convient pas, sélectionnez-en une autre. |
| Pour quitter le menu des paramètres généraux, appuyez sur ... ou ⮌ | | |

## Verrouillage de l'affichage (menu +)

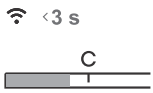
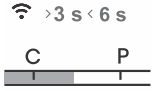
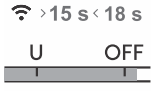


| | |
|---|---|
| 1. | Appuyez sur + et 〈 ou 〉 pour sélectionner **VERROUILLAGE DE L'AFFICHAGE** . Confirmez la sélection en appuyant sur ✓ . L'écran est maintenant verrouillé.<br>Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur + puis confirmez votre sélection en appuyant sur ✓ . |

- 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.

# Paramètrage Wi-Fi

Mettez l'appareil en marche ⏻ .
Pour accéder au réglage des fonctions du module Wi-Fi, appuyez sur  .
Si vous avez appuyé sur  par inadvertance, vous pouvez annuler le réglage par un appui long sur (pendant 18 secondes)  .

| | | |
|---|---|---|
| 1. |  | **Activation du module Wi-Fi :**<br>Après une longue pression (jusqu'à 3 secondes)  , l'écran affiche **WI-FI ACTIVÉ** pour indiquer que le module est activé. Le symbole **WI-FI ACTIVÉ** se met à clignoter. |
| 2. |  | **Connexion de l'appareil :**<br>Après une longue pression (entre 3 et 6 secondes)  , l'écran affiche **CONFIGURATION DE LA CONNEXION**.<br>REMARQUE : pour d'autres réglages, suivez les instructions de l'application ConnectLife app.. |
| 3. |  | **Connexion d'utilisateurs supplémentaires :**<br>Après une longue pression (entre 6 et 9 secondes)  , l'écran affiche **APPAIRAGE**.<br>Ce réglage permet de connecter des utilisateurs supplémentaires à l'appareil à l'aide de ConnectLife app..<br>REMARQUE : pour d'autres réglages, suivez les instructions de l'application ConnectLife app.. |
| 4. |  | **Suppression de tous les utilisateurs connectés :**<br>Après une longue pression (entre 9 et 12 secondes)  , l'écran affiche **TOUT DISSOCIER**.<br>Ce réglage permet de supprimer tous les utilisateurs connectés de ConnectLife app.. |
| 5. |  | **Désactivation du module Wi-Fi :**<br>Désactivez la connexion Wi-Fi en appuyant longuement (entre 15 et 18 secondes)  . L'écran affiche **WI-FI DÉSACTIVÉ**. |

## 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.**

Appuyez sur  . L'écran affiche **Remote**, indique la possibilité de commande à distance via l'application ConnectLife.

## INFORMATION

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

- Si le four est en mode veille et que vous ouvrez sa porte, l'option de commande à distance doit être réactivée.
- Si la porte du four est ouverte pendant le processus de cuisson, l'option de commande à distance du four est désactivée.
- Toute activité de l'utilisateur sur le bandeau de commandes désactivera automatiquement l'option de commande à distance du four.
- 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.**

| Statut Wi-Fi | Symbole Wi-Fi sur l'écran |
|---|---|
| Le Wi-Fi est désactivé. | L'icône Wi-Fi s'illumine faiblement en permanence. |
| Le Wi-Fi est activé et il est connecté avec succès au serveur. | Le symbole Wi-Fi est tout illuminé en permanence. |
| Le Wi-Fi est activé et :<br>• la connexion au serveur est en cours d'établissement,<br>• est en train d'établir des connexions,<br>• aucune connexion n'est établie avec le serveur. | L'icône Wi-Fi est totalement allumée et clignote. |
| Le contrôle à distance du four n'est pas activée. | Le symbole REMOTE (contrôle à distance) ne s'illumine pas à l'écran. |
| Le contrôle à distance du four est activée. | Le signe REMOTE (contrôle à distance) est entièrement allumé sur l'unité d'affichage. |

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

**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 de plaques de cuisson, d'aliments ou d'autres objets sur le plancher du four. Cela pourrait endommager la surface intérieure du four et compromettre la sécurité et l'efficacité de l'appareil.
- 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 :**

- 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.).
- 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 : plats marqués dans le tableau par :
- une étoile * , remuez à plusieurs reprises et retournez, deux étoiles ** , préchauffez le four. 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** | | | | | |
| Génoise | 60 | 3 | — — | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1 | | | |
| 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 |
| | 45 | 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 | | | |
| petite pâtisserie à la levure | 60 | 3 | — — | 170-180 | 20-30 |
| | 45 | 2 | | | |
| petite pâte levée à la levure, 2 niveaux | 60 | 2+4 | | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1+3 | | | |

*Suite du tableau de la page précédente*

| **Plat** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** | 20-30 |
| | 45 | 2 | | | 25-35 |
| biscuits | 60 | 3 | | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 2 | | | |
| biscuits, 2 niveaux | 60 | 2+4 | | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| meringue | 60/45 | 2 | — — | 80 | 110-130 |
| 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 | | 30 | 30-60 |
| | 45 | 1 | | | |
| pain sur une plaque de cuisson | 60 | 1 | — — | 220 ** | 40-55 |
| | | | | 190-200 | 40-55 |
| | 45 | 2 | | 220 ** | 15 |
| | | | | 190 | 25-40 |
| pain dans un moule | 60 | 1 | | 230 | 30-45 |
| | | | | 190-200 | |
| | 45 | | | 200 ** | 40-50 |
| pain plat (focaccia) | 60/45 | 2 | — — | 220 ** | 20 |
| | | | | 180 | 5-15 |

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

*Suite du tableau de la page précédente*

| Plat | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 |  | L3 | 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 | 2 |  | 210-220 | 15-20 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| pizza surgelée, 2 niveaux | 60 | 2+4 |  | 210-220 | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| tarte salée, quiche | 60/45 | 2 |  | 190-210 | 50-60 |
| börek | 60 | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| | 45 | | | | 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 |
| 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 |  | L2 | 20-30 |
| hamburgers, épaisseur 3 cm | 60 | 4 |  | L3 | 30-40 |
| | 45 | 3 | | | |

*Suite du tableau de la page précédente*

| Plat | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | 180-190 | 90-120 |
| | 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 | | 220-230 | 25-35 |
| | 45 | 3 | | | |
| **volaille** | | | | | |
| volaille, 1,2 - 2,0 kg | 60/45 | 1 | | 200–210/360 | 45-60 |
| volaille farcie, 1,5 kg | 60/45 | 2 | | 170-190 | 100-120 |
| volaille, poitrine | 60 | 3 | | 170-180 | 60-90 |
| | 45 | 2 | | | |
| cuisses de poulet | 60/45 | 1 | | 190–200/600 | 20-30 |
| 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 | 60/45 | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| saucisses à griller, bratwurst | 60 | 4 | | L2 | 30-40* |
| | 45 | 3 | | | 20-30* |

*Suite du tableau de la page précédente*

| Plat | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| **POISSONS ET FRUITS DE MER** | | | | | |
| poisson entier, 350 g | 60 | 3 |  | 230–240/360 | 20-30* |
| | 45 | | | 200-220** | |
| 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 |  | L1 | 20-30 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| **LÉGUMES** | | | | | |
| brocoli, entier, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| brocoli, fleurons, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 5-15 |
| pois, 2,5 kg | 60/45 | 1 |  | 750 | 20-30 |
| chou-fleur, bouquets, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| carottes, entières, 500 g | 60/45 | 1 |  | 1000 | 13-14 |
| asperges, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| 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 | 60/45 | 2 |  | 210-220 | 25-35* |
| légumes mélangés, morceaux | 60 | 4 |  | 200-210 | 10-20* |
| | 45 | 2 | | | 15-25* |
| légumes farcis | 60/45 | 2 |  | 200-210 | 40-50 |
| **CÉRÉALES ET PÂTES** | | | | | |

*Suite du tableau de la page précédente*

| **Plat** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| riz | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| | | | | 600 | 2-10 |
| riz complet | 60/45 | 1 | | 750 | 25-30 |
| | | | | 600 | 2-10 |
| risotto | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| pâtes | 60/45 | 1 | | 1000 | 15-25 |
| pâtes complètes | 60/45 | 1 | | 1000 | 10-15 |
| | | | | 600 | 5 |
| raviolis | 60/45 | 1 | | 1000 | 10 |
| | | | | 750 | 3-5 |
| **PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS** | | | | | |
| Frites | 60/45 | 2 | | 200-210 | 25-35 |
| Frites, 2 niveaux | 60 | 2+4 | | 200-210 | 30-40* |
| | 45 | 1+3 | | | 40-50* |
| Médaillons de poulet | 60/45 | 2 | | 210-220 | 15-20* |
| Bâtonnets de poisson | 60 | 3 | | 210-220 | 20-35* |
| | 45 | 2 | | | 20-30* |
| lasagne, 400 g | 60/45 | 2 | | 210-220** | 40-50 |
| légumes en julienne | 60/45 | 2 | | 200–210/360 | 30-40* |
| 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 | 1 | | 180-200/360 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | 180-190 | |
| lasagne | 60/45 | 2 | | 180-200/360 | 30-40 |

*Suite du tableau de la page précédente*

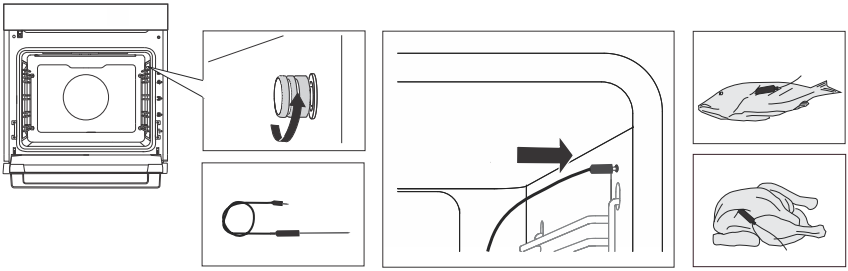
| **Plat** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| pudding sucré et cuit au four | 60 | 1 |  | 750 | 15-25 |
| | 45 | 2 | | 170-180 | 35-45 |
| soufflé sucré | 60 | 3 |  | 180 ** | 16-20 |
| | 45 | 2 | | | |
| plats gratinés | 60 | 3 |  | 170-190 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | | |
| tortillas farcies, enchiladas | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 10-20 |
| fromage à griller | 60 | 4 |  | L1 | 15-25* |
| | 45 | 3 | | | 10-15* |
| **DIVERS** | | | | | |
| popcorn | 60/45 | 1 |  | 1000 | 2-4 |
| liquides | 60/45 | 1 |  | 1000 | 1-3 |
| beurre ou chocolat fondu | 60/45 | 1 |  | 90-180 | 3-10 |

## 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 de température, il faut d'abord interrompre le processus de cuisson en cours, puis brancher la sonde de température à sa prise. Le fait de brancher la sonde dans la prise entraîne la suppression des fonctions préréglées de l'appareil. |
| 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.<br>En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionnez le réglage automatique ou manuel. |
| 3. | - en mode manuel, le symbole apparaît à côté du mode de cuisson à l'écran, ainsi que la température de cuisson prédéfinie (dans une plage de température allant jusqu'à 210 °C), laquelle peut être modifiée. Définissez également la température à cœur de l'aliment (dans une fourchette de température comprise entre 30 et 99 °C). L'utilisation du mode manuel est illustrée dans l'image ci-dessus.<br>- En mode automatique, appuyez sur 〈 ou 〉 pour sélectionner le plat. Les recettes disposent d'un mode de cuisson, d'une température et d'une durée de cuisson prédéterminés. Il est possible de faire plus ou moins dorer les aliments<br>REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson. |
| 4. | Confirmez le réglage en appuyant sur ▷II .<br>Pendant la cuisson, la température réglée et la température actuelle de l'aliment s'affichent tour à tour à l'écran. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur souhaitée de l'aliment pendant le fonctionnement. |
| 5. | Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. L'écran affiche **Cooking complete**. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez désactiver à l'aide de n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore cesse automatiquement. |

## INFORMATION

L'utilisation d'une sonde de température permet la sélection automatique du mode de cuisson.

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

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

## ⚠ ATTENTION !

**Après utilisation, retirez 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 | / °C / | très saignante [°C] | saignante [°C] | peu saignante [°C] | à point [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| **BŒUF** | | | | | |
| bœuf, rôti | / 170 / 2 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| bœuf, surlonge | / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| rôti de bœuf / bifteck de croupe | / 160 / 3 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| hamburgers | / Haute / 4 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| **VEAU** | | | | | |
| veau, surlonge | / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| veau, croupion | / 160 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| **PORC** | | | | | |
| rôti, cou | / 170 / 3 | / | / | 65-70 | 75-85 |
| porc, longe | / 140 / 2 | / | / | 60-69 | / |
| pain de viande | / 170 / 2 | / | / | / | 80-85 |
| **AGNEAU** | | | | | |

*Suite du tableau de la page précédente*

| **Type d'aliment** | / °C / | **très saignante [°C]** | **saignante [°C]** | **peu saignante [°C]** | **à point [°C]** |
|---|---|---|---|---|---|
| agneau | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **MOUTON** | | | | | |
| mouton | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **CHEVREAU** | | | | | |
| chèvre | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **VOLAILLE** | | | | | |
| volaille, entière | / 210 / 2 | / | / | / | 82-90 |
| volaille, poitrine | / 170 / 2 | / | / | / | 62-65 |
| **POISSONS ET FRUITS DE MER** | | | | | |
| truite | / 210 / 4 | / | / | 62-65 | / |
| thon | / Intermédiaire / 4 | / | / | 55-60 | / |
| saumon | / Intermédiaire / 4 | / | / | 52-55 | / |

## ⚠ ATTENTION !

**Veillez à mettre l'appareil hors tension et à attendre qu'il refroidisse.**

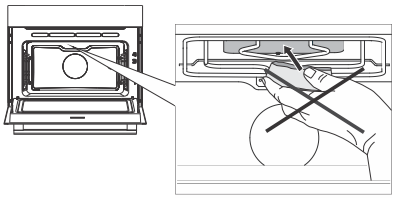
**Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.**

- 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.
- Les accessoires du four peuvent être lavés au lave-vaisselle. Les guides coulissants ne sont pas adaptés aux 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. | |

## ⚠ ATTENTION !

N'utilisez pas de produits nettoyants corrosifs, abrasifs ou agressifs pour nettoyer la façade du four. Ces produits pourraient endommager la surface, causer des rayures ou altérer définitivement son aspect.



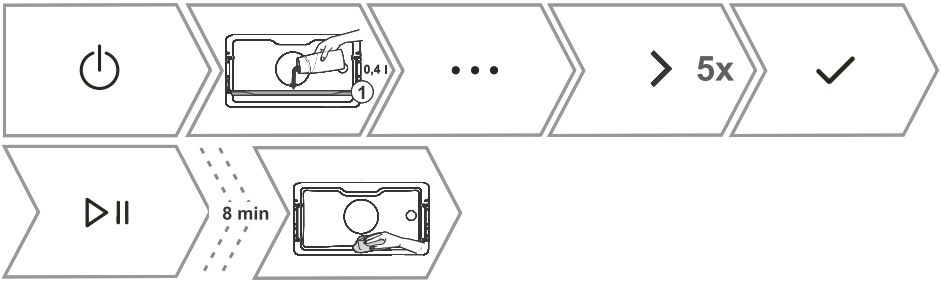
N'utilisez jamais de nettoyants agressifs, de nettoyants ou d'éponges abrasives, de détachants et de produits antirouille, etc. sur le couvercle du plafond du compartiment du four.

## Nettoyage à la vapeur

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 !

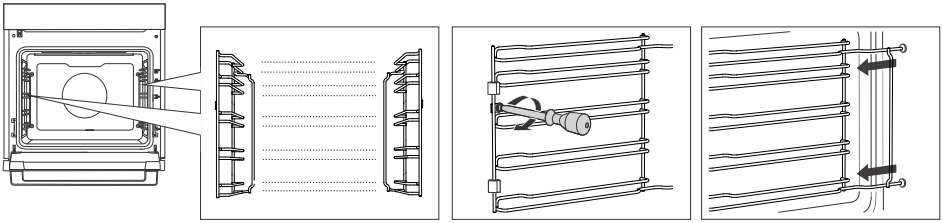
**Utilisez la fonction AQUA CLEAN quand le four a complètement refroidi.**




| | |
|---|---|
| 1. | Insérez le lèchefrite en verre dans le premier gradin et versez 0,15 l d'eau chaude dedans. |
| 2. | Allumez l'appareil et sélectionnez ••• . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez le menu **NETTOYAGE**. Confirmez avec ✓ pour accéder au sous-menu. |
| 3. | Confirmez avec ✓ . Le programme dure 8 minutes. Après la fin du programme, l'écran affiche **End**. |
| 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.<br>Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le. |

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

Utilisez des produits de nettoyage conventionnels pour nettoyer les guides.



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

### INFORMATION

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

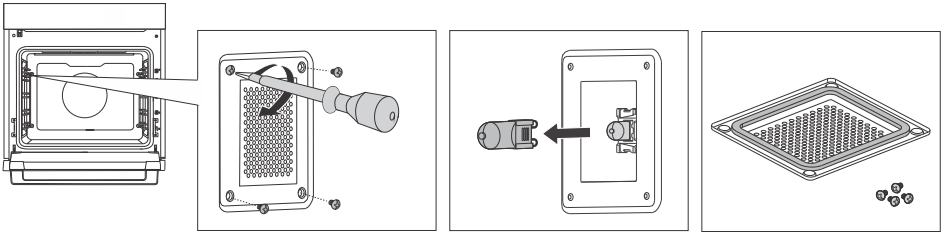
## Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, retirez la batterie de cuisine et les gradins du four.
Lampe halogène : G9, 230 V, 25 W

Le four est équipé d'une lampe halogène.
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

### ⚠ ATTENTION !

**Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique. Veillez à ne pas rayer l'émail. Protégez vos mains pour ne pas vous brûler.**



| | |
|---|---|
| 1. | Dévissez les quatre vis. Retirez le couvercle et la vitre. |
| 2. | Retirez l'ampoule halogène (à gauche et à droite) et remplacez-la par une neuve. |

REMARQUE : le couvercle a un joint qui ne doit pas être retiré. Le joint doit s'ajuster à la paroi du four.

**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

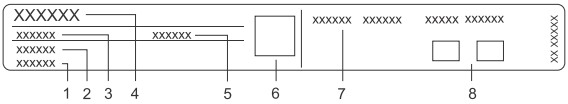
| Problème/erreur | Cause |
|---|---|
| **Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.** | Contactez le service après-vente. |
| **L'éclairage du four ne fonctionne pas.** | Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule. |
| **L'unité 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.**<br>**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.<br>Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance. |
| **Accumulation de condensation sur la face interne de la vitre.** | Il s'agit d'un phénomène normal lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en eau, comme les pommes de terre, le fromage blanc, etc. Attendez que le verre refroidisse après utilisation, puis retirez les gouttes restantes. |
| **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.<br>Assurez-vous que les guides sont correctement placés dans le four. |

*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

| | |
|---|---|
| Type d'équipement radio : | Module Wi-Fi/BLE intégré |
| **Indicateur 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 |
| **Indicateur 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.

## INFORMATION

L'appareil dispose d'une interface graphique basée sur la bibliothèque graphique LVGL.

# Protection de l'environnement



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.

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 peu profonde | | 60 | 3 | 130** | 35-45 | — |
| | | | 45 | 2 | 140 | 35-45 | — |
| biscuits/cookies – support unique | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 3 | 140-150 | 30-40 | |
| | | | 45 | 2 | 140 | 40-50 | |
| cookies – deux grilles/niveaux | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 2,4 | 135*** | 35-45 | |
| | | | 45 | 1,3 | 140 | 40-55 | |
| cupcakes – support simple | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 3 | 160-170*** | 20-30 | — |
| | | | 45 | 2 | 160-170 | 25-35 | — |
| cupcakes – support simple | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 3 | 150-160** | 25-35 | |
| | | | 45 | 2 | 160-170*** | 25-35 | |
| cupcakes – deux grilles/niveaux | plaque de cuisson peu profonde | | 60 | 2,4 | 140 | 30-40 | |
| | | | 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 | 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 | 1 | 170-180*** | 70-90 |  |
| tarte aux pommes | 2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille |  | 60 | 3 | 175 | 70-90 |  |
| | | | 45 | 2 | 170-180 | 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 | cm | | W | min | |
| crème pâtissière 1000 g | plat à gratin en verre, 25 × 25 cm, non couvert + lèchefrite en verre | 60 | 1 | 360 | 30-40 |  |
| | | 45 | 1 | 360 | 28-33 |  |
| Génoise | plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre | 60 | 1 | 360 | 25-30 |  |
| | | 45 | 1 | 360 | 15-20 |  |
| pain de viande 900 g | plat à gratin en verre, 25 × 12,5 cm, non couvert + lèchefrite en verre | 60 | 1 | 600<br>360 | 15<br>15-25 |  |
| | | 45 | 1 | 600<br>360 | 10-15<br>15-20 |  |
| décongélation de la viande hachée, 500 g | lèchefrite en verre | 60 | 1 | 180<br>90 | 5<br>20-30 |  |
| | | 45 | 1 | 180<br>90 | 5<br>15-25 |  |

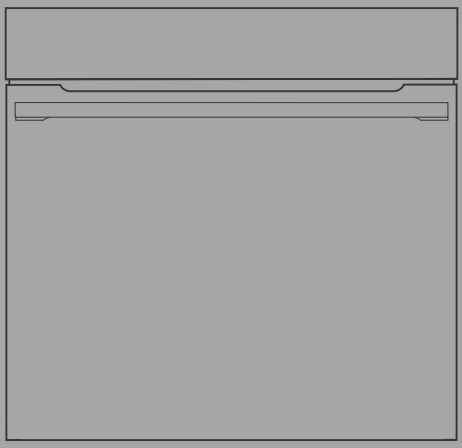
| CUISSON AVEC DES SYSTÈMES COMBINÉS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat | Équipement | cm | | °C | W | min | |
| gratin de pommes de terre | plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre | 60 | 1 | 170-180 | 600 | 40-55 | |
| | | 45 | 1 | 180-190 | 600 | 35-50 | |
| cake | plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre | 60 | 1 | 170-180 | 180 | 35-45 | |
| | | 45 | 1 | 180-190 | 90 | 30-40 | |
| poulet, 1,2 kg | plat à gratin en verre, non couvert + lèchefrite en verre | 60/45 | 1 | 220 | 360 | 45-55 | |

ATAG

946785-a5

CE

ATAG



**GEBRAUCHSANWEISUNG**
KOMBINIERTER MIKROWELLENHERD
DE

CX64xxCP
CX64xxC
CX66xxC

# Inhaltsverzeichnis

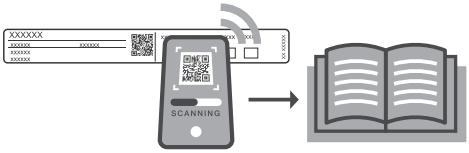

**Einführung ..... 3**
**Sicherheitshinweise ..... 4**
Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen ..... 5
**Andere wichtige Sicherheitswarnungen ... 8**
**ConnectLife ..... 10**
**Gerätebeschreibung ..... 11**
Geräteausstattung ..... 11
Bedienfeld ..... 13
**Vor dem ersten Gebrauch ..... 15**
Zum ersten Mal einschalten ..... 15
Kalibrierung mit dem Speisenthermometer .. 16
**Mikrowellenfunktion ..... 17**
**Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen ..... 18**
Hauptmenü – Manuell ..... 19
Timer – Timerfunktionen ..... 22
Mehrphasengaren (+ Menü) ..... 25
Mikrowellen ..... 26
Auto-Programme ..... 26
Extra ..... 27
**Start des Back- und Bratvorgangs ..... 29**
**Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens ..... 30**
Gratinieren (+ Menü) ..... 30
Knuspriger Boden ..... 31
Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern ..... 32
**Auswahl der allgemeinen Einstellungen .. 33**
Displaysperre (+ Menü) ..... 34
**WLAN-Verwaltung ..... 35**
Handhabung der Fernbedienung ..... 35
**Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen ..... 37**
Kochtabelle ..... 38
Kochen mit einem Speisenthermometer ..... 45
**Reinigung und Pflege ..... 48**
Reinigung mit Dampf ..... 49
Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen ..... 49
Austausch des Leuchtmittels im Garraum .... 50
**Problemlösung ..... 51**
Tabelle Störungen und Fehler ..... 51
Etikett – Geräteinformationen ..... 52
**Informationen zur Konformität ..... 53**
**Umweltschutz ..... 54**
Entsorgung von Gerät und Verpackung ..... 54
**Garprüfung ..... 56**

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und den Kauf unseres Geräts.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, finden Sie in dieser Anleitung alle wichtigen Informationen, um sich schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

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 keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel

des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

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

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

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

**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.

**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 diese Materialien porös oder innen unbeschichtet sind. 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.**

So verbinden Sie das Gerät mit der ConnectLife-App

**Connect**Life ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander vernetzt. 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 angezeigt wird, verfügt Ihr Backofen möglicherweise nicht über ein WLAN-Modul und unterstützt keine Internetverbindung.

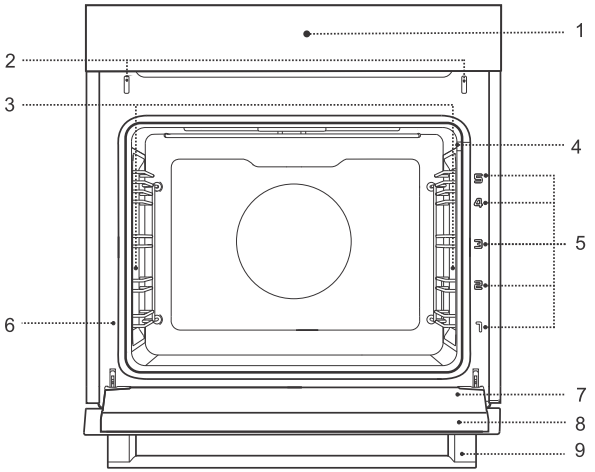
Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **Connect**Life-App gesteuert und betrieben werden.

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.

## ⚠ WARNUNG!

**Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.**




**1.** Bedieneinheit

**2.** Türschalter

**3.** Beleuchtung

**4.** Temperaturfühlerbuchse

**5.** Führungsschienen - Einschubebenen

**6.** Etikett

**7.** Türglas

**8.** Ofentür

**9.** Türgriff

## Geräteausstattung

**Türkontaktschalter**

Wird die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet, schaltet der Schalter die Heizungen, Mikrowellen und das Gebläse im Garraum aus.

**Führungen**

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

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

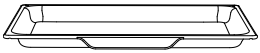
**Backofenausrüstung und Zubehör**

## ⚠ WARNUNG!

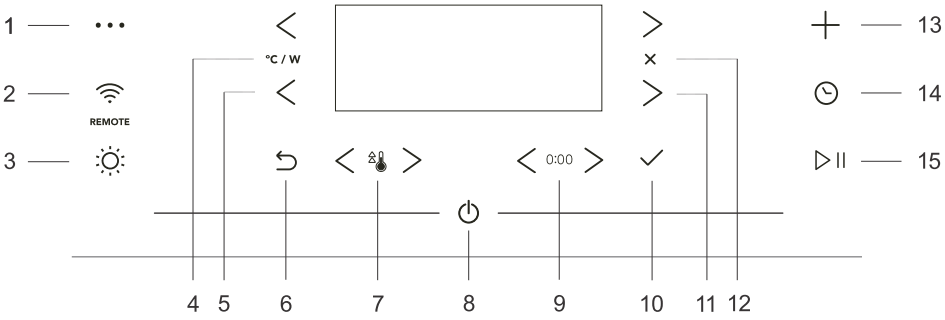
**Der Rost, das Universalbackblech, das Airfry-Gitterbackblech, der Edelstahldämpfeinsatz oder andere Metallteile dürfen nicht in Mikrowellensystemen verwendet werden.**

| | |
|---|---|
|  | **Gitterrost** - zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform.<br>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.<br>Der Gitterrost ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen. Deshalb muss der Gitterrost beim Herausziehen aus dem Backofen vorne leicht angehoben werden. |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| | |
|---|---|
|  | **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. |
|  | **Kerntemperaturfühler** - (FOOD PROBE)<br>Damit kann die Kerntemperatur eines Gerichts gemessen werden. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet. |

## Bedienfeld




| Taste | | Verwendung |
|---|---|---|
| 1. | ••• | Auswahl der Grundmenüs |
| 2. | | WLAN-Konnektivitätseinstellung und Fernsteuerung |
| 3. | | Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung |
| 4. | °C / W | Umschalten zwischen Temperatur- und Leistungseinstellung |
| 5. | | Linke Auswahltaste |
| 6. | | Beenden oder zurückkehren ohne zu speichern |
| 7. | | Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens |
| 8. | | Ein- und Ausschalten des Backofens |
| 9. | 0:00 | Zurücksetzung der Zeitfunktion |
| 10. | | Auswahlbestätigung, Einstellungen |
| 11. | | Rechte Auswahltaste |
| 12. | | Aktuelle Einstellung abbrechen, Funktion löschen |
| 13. | | Erweiterte Einstellungen |
| 14. | | Auswahl der Zeitfunktionen |
| 15. | | Starten und Stoppen des Betriebs |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

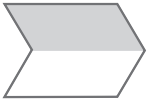
HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.

Kurzwahltaste:

| | |
|---|---|
|  Kurzes Drücken – für Grundauswahlen |  Langes Drücken, 5 Sekunden – für zusätzliche Einstellungen oder schnelle Erhöhung der Einstellung |

## INFORMATION!

Alle Einstellungen werden über die Tasten gesteuert.
Damit die Tasten besser reagieren, sollten Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Erster Schritt | Zwischenschritt | Warten / Umsetzung | Optionaler Schritt |

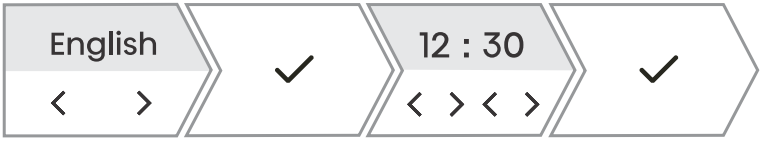
| | |
|---|---|
| 1. | Entfernen Sie Backofenutensilien und jegliche Verpackung (Pappe, Styropor, Plastik) aus dem Backofen. |
| 2. | Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel. |
| 3. | Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kapitel *Zum ersten Mal einschalten*). |
| HINWEIS: Während des Aufheizens wird der charakteristische „Neugeruch“ freigesetzt, daher sollten Sie den Raum während dieser Zeit gut lüften. | |

## Zum ersten Mal einschalten

Nach dem erstmaligen Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Sprache und die Uhrzeit einstellen.

### INFORMATION!

Wenn Sie dies nicht einstellen möchten, tippen Sie auf ✓ . Die Standardeinstellungen werden gespeichert. Sie können die Einstellungen jederzeit ändern (siehe Kapitel *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).



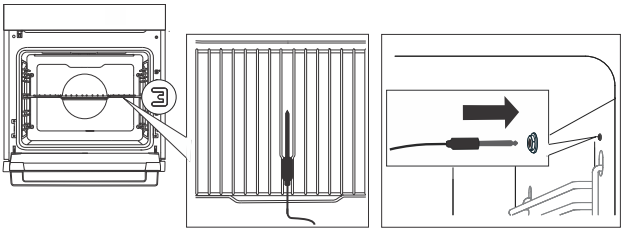

| | |
|---|---|
| 1. | **Einstellen der Sprache:**<br>Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Sprache ändern. Bestätigen Sie mit ✓ . |
| 2. | **Einstellen der genauen Uhrzeit:**<br>Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die genaue Tageszeit einstellen. Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ . |
| 3. | **Kalibrierung mit dem Speisenthermometer**<br>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. |
| Alle Ersteinstellungen sind vorgenommen und das Gerät befindet sich im Standby-Modus. | |

**Standby-Modus**

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Display nach einigen Minuten Nichtbenutzung automatisch ab und wechselt mit dem geringsten Stromverbrauch in den Standby-Modus. Einige Einstellungen, wie die Uhranzeige oder das WLAN, können im Standby-Modus geändert werden, dies erhöht jedoch den Stromverbrauch. (Für weitere Informationen zur Energieeinsparung scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.)

## 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. |

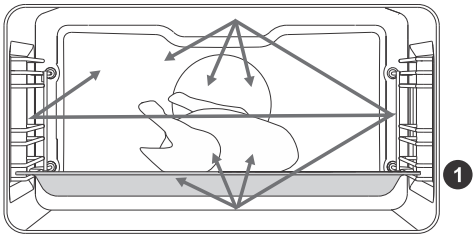
Die gesamte Kalibrierungszeit beträgt bis zu 4 Stunden. Falls Sie sich entscheiden, den Vorgang zu überspringen, sendet das Gerät keine weiteren Pop-up-Benachrichtigungen zur Durchführung des Vorgangs. Die Kalibrierung kann jederzeit im Einstellungsmenü durchgeführt werden.

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.

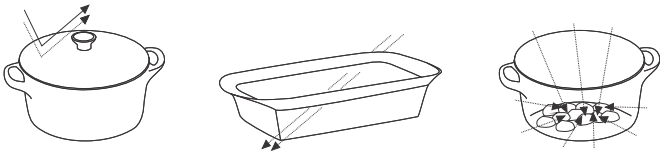
Mikrowellen werden verwendet zum **Kochen, Braten und Auftauen von Speisen**. Sie ermöglichen ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speisen zu verändern.
Mikrowellen sind eine Art elektromagnetischer Strahlung. Solche Strahlung kommt in unserer Umwelt häufig in Form von radioelektrischen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

# Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

## Hauptauswahlmenü

Schalten Sie das Gerät ein ⏻ und wählen Sie ••• . Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie aus verschiedenen Menüs wählen:

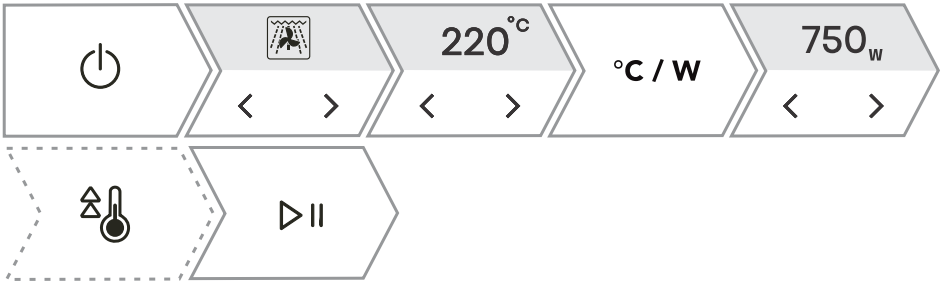
| | |
|---|---|
| **BACKOFEN** | Ermöglicht die beliebige Einstellung der Zubereitungsparameter mit werkseitig voreingestellten Werten, die geändert werden können (siehe Kapitel *Hauptmenü – Manuell*). |
| **MIKROWELLE** | Schneller Zugriff auf Systeme mit Mikrowellen.<br>Sie werden zum schnellen Aufwärmen, Auftauen und Garen von Lebensmitteln verwendet (siehe Kapitel *Mikrowellen*). |
| **AUTO-PROGRAMME** | Ermöglicht je nach ausgewähltem Gericht eine große Auswahl an voreingestellten Programmen (siehe Kapitel *Auto-Programme*). |
| **GESPEICHERTE PROGRAMME** | In diesem Modus können Sie Ihre eigenen Programme auswählen, die Sie zuvor gespeichert haben (siehe Kapitel *Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern*). |
| **EXTRA** | Auswahl von Zusatzprogrammen (siehe Kapitel *Extra*). |
| **REINIGUNG** | Backofenreinigungsprogramme. |
| **EINSTELLUNGEN** | Allgemeine Backofeneinstellungen (siehe Kapitel *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*). |

## + Menü – zusätzliche Einstellungen

Die Funktion bietet zusätzliche Einstellungsmöglichkeiten. Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.
Um weitere Einstellungen auszuwählen, tippen Sie auf + .

| | |
|---|---|
| **KOCHEN IN PHASEN** | Dreistufige Zubereitungseinstellung mit verschiedenen Parametern (siehe Kapitel *Mehrphasengaren (+ Menü)*). |
| **INFORMATION** | Detaillierte Informationen zu den Programmen und der Funktion der Backofensysteme. |
| **GRATINIEREN** | Es wird für Gerichte verwendet, denen Sie Dressing/Topping hinzufügen oder deren Oberfläche Sie am Ende zusätzlich backen möchten. Die Funktion kann nach 10 Minuten der Zubereitung oder am Ende der Zubereitung ausgewählt werden (siehe Kapitel *Gratinieren (+ Menü)*). |
| **PROGRAMM SPEICHERN** | Speichern ausgewählter benutzerdefinierter Einstellungen (siehe Kapitel *Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern*). |
| **DISPLAYSPERRE** | Aktivieren / Deaktivieren der Sicherheitstastensperre zum Schutz des Backofens vor unbeabsichtigter Benutzung (siehe Kapitel *Displaysperre (+ Menü)*). |

## Hauptmenü – Manuell




| | |
|---|---|
| 1. | Schalten Sie das Gerät ein ⏻ . |
| 2. | Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie das Zubereitungssystem auswählen (siehe Tabelle „Auswahl der Zubereitungssysteme“). |
| 3. | Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Temperatur oder Leistung einstellen. |
| 4. | Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Durch Drücken von leuchtet das Symbol vollständig auf. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **STELLEN SIE DAS GERICHT HINEIN**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort. |
| 5. | Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen:<br>- Timer (siehe Kapitel *Timer – Timerfunktionen*)<br>- Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel *Mehrphasengaren (+ Menü)*)<br>Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen:<br>- Timer (siehe Kapitel *Timer – Timerfunktionen*)<br>- Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel *Mehrphasengaren (+ Menü)*) |
| 6. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷II Symbol. |

**Auswahl des Kochsystems**

| Symbol | Verwendung |
|---|---|
| | **UNTERHITZE + OBERHITZE**<br>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).<br>Wir empfehlen das Vorheizen, außer bei Gerichten, die in der Tabelle anders gekennzeichnet sind. |
| | **HEIßLUFT**<br>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 einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig. |

# Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| Symbol | Verwendung |
|---|---|
|  | **HEIßLUFT + UNTERHITZE**<br>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. |
|  | **UNTERHITZE + OBERHITZE + VENTILATOR**<br>Zum gleichmäßigen Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und zum Zubereiten von Soufflés.<br>Wir empfehlen das Vorheizen, außer bei Gerichten, die in der Tabelle anders gekennzeichnet sind. |
|  | **GROSSER GRILL**<br>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.<br>**Niedrige Stufe** – geeignet zur Zubereitung von Fischfilets, ganzen Fischen und zum Braten von Käse.<br>**Mittlere Stufe** – geeignet zur Zubereitung kleiner Fleischstücke, Fischstücke, Gemüse, Canapees, Spieße.<br>**Hohe Stufe** – geeignet zur Zubereitung von Steaks, Burgern, Grillwürsten, Toast und Gratinieren. |
|  | **GROßER GRILL + VENTILATOR**<br>Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke. |
|  | **WEITERE SYSTEME**<br>Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ . Weitere Systeme werden angezeigt. |
|  | **HEIßLUFT + MIKROWELLE**<br>Zum schnelleren Garen und Aufwärmen von Speisen bei gleichzeitiger Bräunung der Oberfläche. Er wird für alle Arten von Fleisch, Eintöpfen, Gemüse und gratinierten Gerichten (Gerichte, die eine längere Garzeit benötigen) verwendet. |
|  | **GROßER GRILL + VENTILATOR + MIKROWELLE**<br>Geeignet zum schnelleren Grillen von Geflügel, Fisch und größeren Fleischstücken. Mikrowellen fungieren als unterstützende Funktion des Systems und beschleunigen die Zubereitungszeit von Speisen. |
|  | **MIKROWELLE**<br>Sie werden verwendet, um Lebensmittel schnell aufzuwärmen, aufzutauen und zu garen. |
|  | **GROßER GRILL + UNTERHITZE**<br>Zum schnelleren Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und für eine knusprige Gebäckkruste. |
|  | **UNTERHITZE + GRILL**<br>Zum schonenden und kontrollierten langsamen Zubereiten von empfindlichen Speisen (zartes Fleisch) und zum Backen von Gebäck mit knusprigem Boden. |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| Symbol | Verwendung |
|---|---|
|  | **UNTERHITZE + GRILL + VENTILATOR**<br>Zur optimalen Zubereitung von Hefegebäck und allen Brotsorten sowie zur Konservierung. |
|  | **GROßER GRILL + UNTERHITZE + HEIßLUFT**<br>Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Die Funktion eignet sich auch als erster Schritt eines mehrstufigen Bratens von Fleisch, da sie ein schnelles Anbraten der Oberfläche in der ersten Phase und ein langsames Braten in der zweiten Phase ermöglicht. Das Fleisch wird saftig und die Kruste schön gebräunt. |
|  | **HEISSLUFTFRITTEUSE**<br>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.).<br>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. |
|  | **ECO-HEIßLUFT** [1)]<br>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. |
|  | **AUTO-PROGRAMME**<br>Verknüpfung zum Auto-Menü (siehe Kapitel Auto-Menü) |

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

# Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

## Timer – Timerfunktionen

Um die Timerfunktionen auszuwählen, tippen Sie auf . Durch Berühren der Tasten < oder > können Sie die Timerfunktion auswählen, die Sie einstellen möchten.

### INFORMATION!

Die Uhr muss auf Tageszeit eingestellt sein.

### INFORMATION!

Sie können die ausgewählte Zeitfunktion zurücksetzen durch Antippen von **0:00** .

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

**Backzeit einstellen**



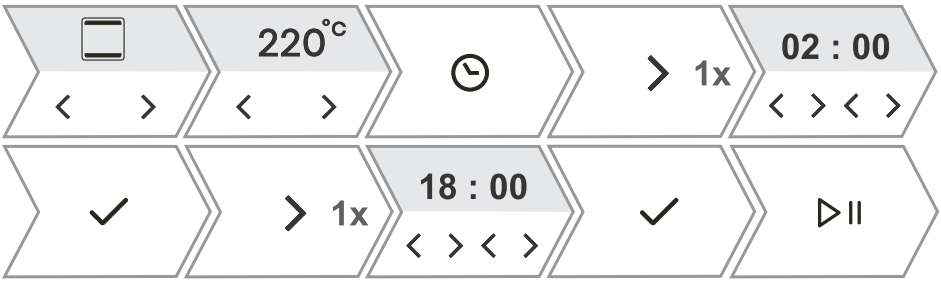

| | |
|---|---|
| 1. | Durch Drücken von < oder > können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ . Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt. |
| 2. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷II Symbol. |

**Einstellen des Timers**




| | |
|---|---|
| 1. | Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Dauer des unabhängigen Alarms (Stunden und Minuten) einstellen.<br>Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ . |
| Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden.<br>HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Alarm weiterhin aktiv. | |

**Garzeitende-Einstellung**




## INFORMATION!

Ein verzögerter Start ist nicht möglich, wenn Sie ein System mit Mikrowellen auswählen oder wenn Sie die Vorheizfunktion einschalten.

| | |
|---|---|
| 1. | Stellen Sie zuerst die Zubereitungszeit ein. Mit der Taste 〈 oder 〉 können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ . Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt.<br>*Beispiel: Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden* |
| 2. | Sie können den verzögerten Betrieb auswählen durch Drücken von ◷ und dann Doppelklick auf 〉 .<br>Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ . Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display angezeigt.<br>*Beispiel: Zubereitung endet um 18:00 Uhr* ◷ |
| 3. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷II Symbol.<br>Der Backofen schaltet in den Teil-Standby-Modus, während auf das Einschalten gewartet wird. Die gewählten Einstellungen werden zum gewählten Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet.<br>Beispiel: Zubereitung beginnt um 16:00 Uhr, Zubereitung endet um 18:00 Uhr |

# Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| |
|---|
| Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Es ertönt ein kurzer Signalton. |

## ⚠ WARNUNG!

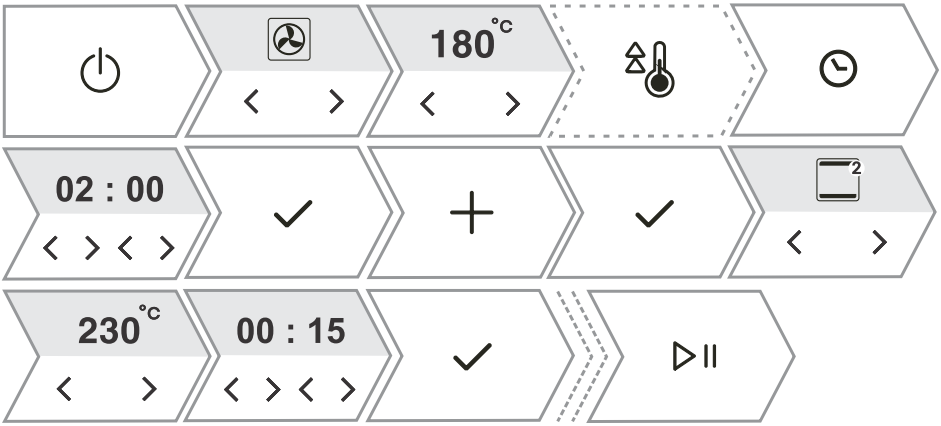
**Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorheizen erfordern. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.**

## Mehrphasengaren (+ Menü)

Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang in drei aufeinanderfolgende Schritte unterteilen und kombinieren.

### INFORMATION!

Die Funktion kann im Hauptmenü – manueller Zubereitungsmodus eingestellt werden (siehe Kapitel *Hauptmenü – Manuell*).

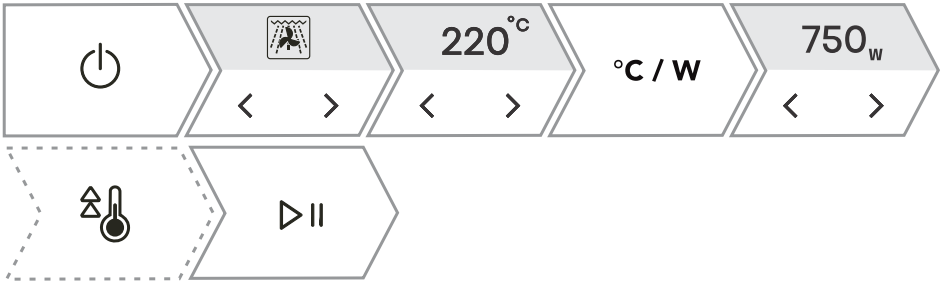



| | |
|---|---|
| 1. | Schalten Sie das Gerät ein ⏻ . |
| 2. | **PHASE 1**<br>Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie als ersten Schritt das Garsystem, die Temperatur und die Zubereitungsdauer auswählen. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen. |
| 3. | Zusätzliche Einstellungen wählen. Drücken Sie + . Das Display zeigt **PHASE HINZUFÜGEN?**. Bestätigen Sie mit ✓ . |
| 4. | **PHASE 2**<br>Wählen Sie die Einstellungen für den zweiten Zubereitungsschritt (siehe Einstellung unter Punkt 2) und tippen Sie auf ✓ .<br>HINWEIS: Machen Sie dasselbe bei **PHASE 3**. |
| 5. | Sie können auch alle drei Schritte ändern, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie den Schritt auswählen, den Sie ändern möchten. |
| 6. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷II .<br>Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für den ersten Schritt. |
| HINWEIS: Sie können einen einzelnen Schritt entfernen durch Berühren von ✕ . | |

# Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

## Mikrowellen

Verwendet, um Lebensmittel schnell aufzuwärmen, aufzutauen und zu garen.



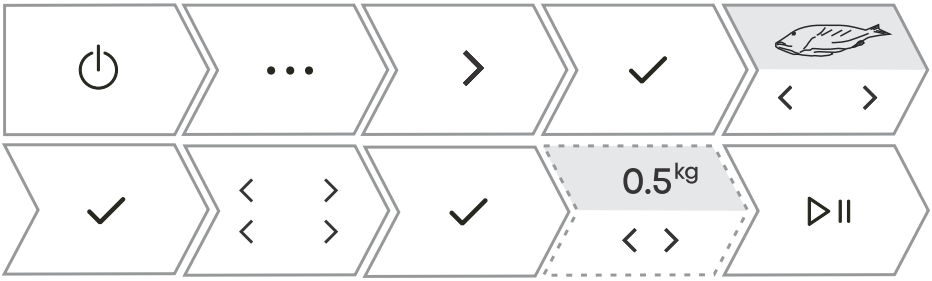

| | |
|---|---|
| 1. | Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ••• . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **MIKROWELLE**. Bestätigen Sie mit ✓ , um das Untermenü aufzurufen. |
| 2. | Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen:<br>- Der Timer - Sie können die Betriebsdauer und den Alarm einstellen (siehe Kapitel *Timer – Timerfunktionen*) |
| 3. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷II Symbol. |

**Mikrowellenleistungsstufe**

| 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.<br>Garen von Fleisch und Meeresfrüchten.<br>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. |

## Auto-Programme

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




| | |
|---|---|
| 1. | Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ••• . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **AUTO-PROGRAMME**. Bestätigen Sie mit ✓ , um das Untermenü aufzurufen. |
| 2. | Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie die Art der Speise und dann das ausgewählte Gericht. Bestätigen Sie mit ✓ .<br>Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit.<br>HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie das Gewicht und den Zubereitungsgrad ändern. |
| 3. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷II Symbol. |
| 4. | Einige Gerichte verfügen auch über die Schnellvorheizfunktion. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **Stellen Sie das Gericht hinein**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort. |
| HINWEIS: Durch Berühren von + sehen Sie eine detaillierte Beschreibung der aktuellen Auswahl. | |

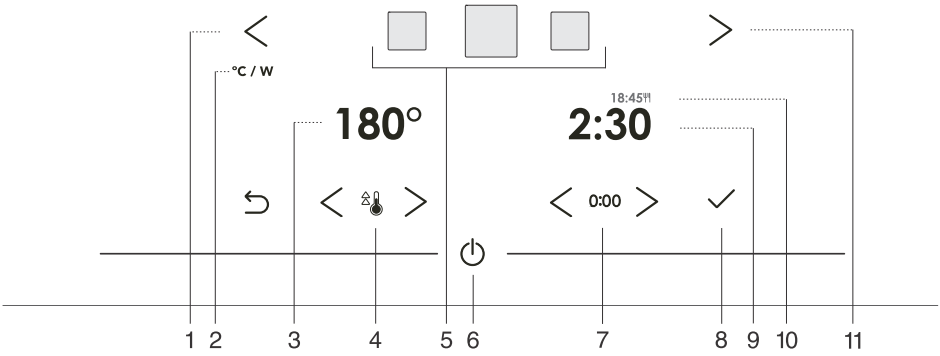
## Extra




| | |
|---|---|
| 1. | Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ••• . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **EXTRA**. Bestätigen Sie mit ✓ , um das Untermenü aufzurufen. |
| 2. | Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie die Funktion aus (siehe nachstehende Tabelle). Bestätigen Sie mit ✓ .<br>Voreingestellte Werte werden angezeigt. Mit einigen Funktionen können Sie die Temperatur und die Zubereitungsdauer einstellen. |
| 3. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷II . |

# Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

| Programm | Verwendung |
|---|---|
| **HEISSLUFTFRITTEUSE** | Frittieren von Speisen mit Heißluft ohne Zugabe von Fett. Schnellere und gesündere Version von „Fast Food“. Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien.<br>HINWEIS: Für optimale Ergebnisse verwenden Sie ein Airfry-Backblech, das eine gleichmäßige Heißluftzirkulation um die Speisen ermöglicht.<br>Frittieren von Speisen mit Heißluft ohne Zugabe von Fett. Schnellere und gesündere Version von „Fast Food“. Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. |
| **GÄREN** | Der Teig wird schneller und gleichmäßiger gehen, ohne die Oberfläche auszutrocknen. Öffnen Sie die Tür nicht, während der Teig geht. |
| **DEHYDRIEREN** | Mithilfe von Luft reduzieren Sie die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln und verlängern so deren Haltbarkeit. |
| **ABTAUEN** | Es wird zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot und Brötchen sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet.<br>Nach der Hälfte der Auftauzeit drehen Sie die Lebensmittelstücke um und trennen Sie sie, wenn sie aufeinander gefroren sind. |
| **AUFWÄRMEN** | In diesem Modus können Sie Fertiggerichte sanft aufwärmen. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen. |
| **WARMHALTEN** | Es wird verwendet, um bereits zubereitete Gerichte warm zu halten. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen. |
| **TELLER ANWÄRMEN** | Nützlich, wenn Sie die Teller oder Schüsseln vorwärmen wollen, damit die Speisen lange warm bleiben. Sie können die Temperatur einstellen. |
| **KONSERVIEREN** | Der Prozess, durch den wir die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern. Verwenden Sie Gläser mit Gummidichtung und Deckel. Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Metallverschluss oder Metalldosen. Füllen Sie 1 Liter heißes Wasser (ca. 70 °C) in das tiefe Tablett und stellen Sie 6 gleiche Gläser in das Tablett. Legen Sie das Backblech in den Backofen auf die zweite Führungsschiene. |
| **FLASCHEN STERILISIEREN** | Geeignet für die Sterilisation aller Arten von Flaschen. Sterilisation ist ein Prozess, der alle Arten von Mikroorganismen abtötet. |
| **SABBAT** | Die Sabbat-Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Backofen warm bleiben, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Drücken von ▷II beginnt der Countdown.<br>Alle Geräusche und Bedienungen sind ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste ⏻ .<br>HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück. |




| Taste | | Verwendung |
|---|---|---|
| 1. | < | Linke Auswahltaste |
| 2. | °C / W | Umschalten zwischen Temperatur- und Leistungseinstellung |
| 3. | 180° | Auswahl der Temperatur |
| 4. | | Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens |
| 5. | | Ausgewähltes Garsystem |
| 6. | | Ein- und Ausschalten des Backofens |
| 7. | 0:00 | Zurücksetzung der Zeitfunktion |
| 8. | ✓ | Auswahlbestätigung, Einstellungen |
| 9. | 2:30 | Verstrichene Garzeit |
| 10. | 18:45 | Endzeit |
| 11. | > | Rechte Auswahltaste |
| HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet. | | |

Während des Zubereitungsvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern.

# Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss der Zubereitung zeigt das Display **BACKEN BEENDET**.
Sie können den Betrieb auch stoppen durch Berühren von **BACKEN BEENDET**.



Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie eine neue Einstellung wählen. Bestätigen Sie mit ✓.
Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.

| | |
|---|---|
| **FERTIGSTELLEN** | Wählen Sie „Beenden“, um die Zubereitung abzuschließen. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü. |
| **WEITER BACKEN?** | Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie die Zubereitung mit den gleichen System- und Temperatureinstellungen.<br>HINWEIS: Wenn Sie eine Zubereitungsdauer eingestellt hatten, wird die Zeit ab der Stelle, an der sie gestoppt wurde, vorwärts gezählt. |
| **GRATINIEREN** | Wählen Sie diese Option, um das Gericht von oben noch weiter zu garen (siehe Kapitel *Gratinieren (+ Menü)*). |
| **KNUSPRIGER BODEN** | Wählen Sie diese Option, um die Unterseite des Gerichts weiter zu bräunen (siehe Kapitel *Knuspriger Boden*). |
| **ZU GESPEICHERTEN PROGRAMMEN HINZUFÜGEN?** | Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden ( *Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern*). |

## INFORMATION!

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

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

## Gratinieren (+ Menü)

Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Bei Verwendung der Gratinierfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige goldgelbe Kruste, die es vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein schöneres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.



| | |
|---|---|
| 1. | Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von **GRATINIEREN**. Die Funktion ist nach 10 Minuten Betrieb verfügbar. |
| 2. | Auf dem Display werden das voreingestellte System (großer Grill) und die Temperatur 250 °C angezeigt. Stellen Sie die Betriebszeit ein (max. 10 Minuten) und bestätigen Sie die Auswahl durch Berühren von ▷II . |
| 3. | Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden. Schalten Sie die Zubereitung aus durch Berühren von ▷II . |

⚠ WARNUNG!

**Steuern Sie die Zubereitung. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen.**
**Die Funktion zum Gratinieren funktioniert maximal 10 Minuten, dann schaltet sich der Backofen automatisch aus.**

## Knuspriger Boden




Diese Funktion ist nur am Ende des Garvorgangs verfügbar und kann für 10 Minuten aktiviert werden.

| | |
|---|---|
| 1. | Drücken Sie im Abschlussmenü < oder > zur Auswahl von **KNUSPRIGER BODEN**. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Tippen auf ▷II . |
| 2. | Schalten Sie den Garvorgang aus durch Berühren von ▷II . |

## Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern

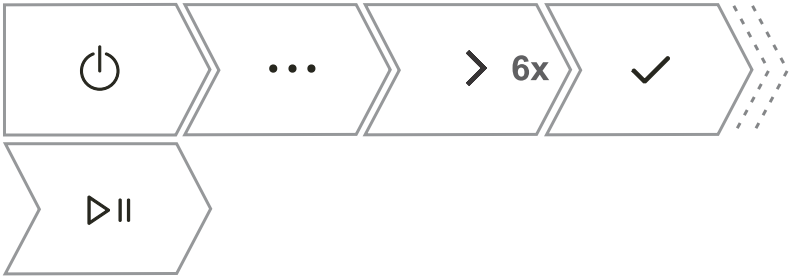
„Programm speichern“ ist eine Funktion, mit der Sie Ihre bevorzugten und am häufigsten verwendeten Einstellungen speichern und zukünftig wiederverwenden können. Bis zu 12 Rezepte können gespeichert werden.



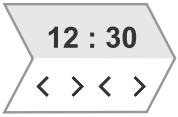
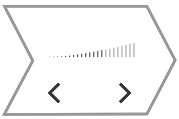
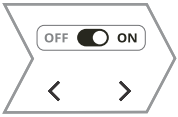
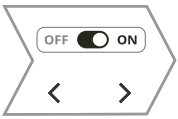

| | |
|---|---|
| 1. | **Speichern von Rezepten in den Einstellungen.**<br>Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von **ZU GESPEICHERTEN PROGRAMMEN HINZUFÜGEN?** Bestätigen Sie mit ✓ . |
| 2. | **Speichern der Einstellung nach Abschluss der Zubereitung.**<br>Drücken Sie im Abschlussmenü < oder > zur Auswahl von **ZU GESPEICHERTEN PROGRAMMEN HINZUFÜGEN?**. Bestätigen Sie mit ✓ . |
| Sie können auch den Namen einer gespeicherten Einstellung ändern. Durch Drücken von < oder > wählen Sie den Buchstaben aus und bestätigen ihn mit ✓ . Löschen Sie ggf. das Zeichen mit ✕ . Bestätigen Sie mit + , um Ihr Lieblingsrezept zu speichern. | |
| 3. | **Bereits gespeicherte Rezepte werden angezeigt.**<br>Berühren Sie ... . Drücken Sie < oder > zur Auswahl von **PROGRAMM SPEICHERN**. Bestätigen Sie mit ✓ , um das Untermenü aufzurufen. Gespeicherte Rezepte werden angezeigt.<br>HINWEIS: Sie können auch die voreingestellten Werte für bereits gespeicherte Rezepte ändern und nach der Zubereitung unter einem neuen Namen speichern. |
| 4. | **Bereits gespeicherte Rezepte löschen**<br>Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ... . Durch Berühren von < oder > wählen Sie **PROGRAMM SPEICHERN**. Bestätigen Sie mit ✓ , um bereits gespeicherte Rezepte anzuzeigen. Wählen Sie ein Rezept aus und löschen Sie es durch Tippen auf ✕ . |

## ⚠ WARNUNG!

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

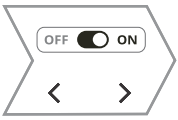
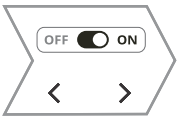



Berühren Sie ••• . Drücken Sie 〈 oder 〉 zur Auswahl von **EINSTELLUNGEN**. Bestätigen Sie mit ✓ , um das Untermenü aufzurufen.
Sie können individuelle Einstellungen bearbeiten mit der Taste 〈 oder 〉 .

| | | |
|---|---|---|
| 1. |  | **ZEIT**<br>Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein.<br>Sie können die 12- oder 24-Stunden-Anzeige wählen durch Berühren von ◷ . |
| 2. |  | **LAUTSTÄRKE**<br>Sie können zwischen vier Lautstärken wählen (kein Ton, niedrig, mittel, hoch). |
| 3. |  | **BERÜHRUNGSTON**<br>Aktivieren oder deaktivieren des Tastentons. |
| 4. |  | **NACHTMODUS**<br>Mit dieser Funktion wird die Anzeigehelligkeit während der Nachtzeit (zwischen 19:00 und 7:00 Uhr) automatisch reduziert und die Uhranzeige sowie die akustischen Signale ausgeschaltet. Um den Nachtmodus zu aktivieren, geben Sie die Startzeit und die Endzeit des Betriebs an.<br>Schalten Sie den Nachtmodus aus durch Drücken von ◷ . |
| 5. |  | **DISPLAY**<br>Mit dieser Funktion können Sie die Tagesanzeige ein- oder ausschalten. Ist standardmäßig deaktiviert (OFF). Wenn die Funktion eingeschaltet ist (ON), kann der Stromverbrauch steigen. |

# Auswahl der allgemeinen Einstellungen

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| | | |
|---|---|---|
| 6. |  | **SCHNELLE VORHEIZAUSWAHL**<br>Die Funktion aktiviert das automatische Vorheizen bei Garsystemen, bei denen dies vorgesehen ist.<br>Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF). |
| 7. |  | **HEIZSYSTEME**<br>Die Funktion aktiviert die Anzeige aller Garsysteme auf der Anzeigeeinheit. Wählen Sie Einschalten (ON) oder Ausschalten (OFF). |
| 8. |  | **WERKSEINSTELLUNG ZURÜCKSETZEN**<br>Die Funktion setzt das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück. Das Display zeigt **Zurücksetzen**, was bestätigt wird durch langes Drücken von ✓ . |
| 9. |  | **SPRACHE**<br>Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der die Texte auf dem Display angezeigt werden, nicht zu Ihnen passt, wählen Sie eine andere. |
| Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf ••• oder ⮌ | | |

## Displaysperre (+ Menü)



| | |
|---|---|
| 1. | Berühren Sie + und drücken Sie 〈 oder 〉 zur Auswahl von **DISPLAYSPERRE**. Auswahl bestätigen durch Berühren von ✓ . Der Bildschirm ist jetzt gesperrt.<br>Um den Bildschirm zu entsperren, berühren Sie + erneut und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch langes Drücken von ✓ . |

- 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.

Schalten Sie das Gerät ein ⏻ .
Um die Funktionseinstellung des WLAN-Moduls aufzurufen, berühren Sie 📶 .
Wenn Sie versehentlich die Taste 📶 gedrückt haben, können Sie die Einstellung abbrechen, indem Sie (18 Sekunden lang) Drücken auf 📶 .

| | | |
|---|---|---|
| 1. | 📶 ‹3 s<br>C | **Einschalten des WiFi-Moduls:**<br>Nach langem Drücken (bis zu 3 Sekunden) 📶 erscheint auf der Anzeige **WIFI EIN**, um anzuzeigen, dass das Modul eingeschaltet ist. Das Symbol **WIFI EIN** beginnt zu blinken. |
| 2. | 📶 ›3 s ‹ 6 s<br>C P | **Verbinden des Geräts:**<br>Nach langem Drücken (zwischen 3 und 6 Sekunden) von 📶 erscheint auf der Anzeige **VERBINDUNGSAUFBAU**.<br>HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app.. |
| 3. | 📶 ›6 s ‹ 9 s<br>P U | **Verbinden weiterer Benutzer:**<br>Nach langem Drücken (zwischen 6 und 9 Sekunden) von 📶 erscheint auf der Anzeige **KOPPLUNG**.<br>Verwenden Sie diese Einstellung, um weitere Benutzer mit dem Gerät zu verbinden mittels der ConnectLife app..<br>HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app.. |
| 4. | 📶 ›9 s ‹ 12 s<br>P U | **Entfernen aller verbundenen Benutzer:**<br>Nach langem Drücken (zwischen 9 und 12 Sekunden) von 📶 erscheint auf der Anzeige **ALLE ENTKOPPELN**.<br>Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer zu entfernen aus der ConnectLife app.. |
| 5. | 📶 ›15 s ‹ 18 s<br>U OFF | **Ausschalten des WiFi-Moduls:**<br>Schalten Sie die WiFi-Verbindung durch langes Antippen aus (zwischen 15 und 18 Sekunden) 📶 . Auf dem Display erscheint **WIFI AUS**. |

## 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.**

Berühren Sie 📶 . Das Display zeigt **Remote**, wodurch die Möglichkeit der Fernsteuerung über die ConnectLife-App angezeigt wird.

## INFORMATION!

Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

- Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet und Sie die Tür des Backofens öffnen, muss die Fernsteuerung wieder aktiviert werden.
- Wenn die Tür des Backofens während des Backvorgangs geöffnet wird, wird die Fernsteuerungsoption am Backofen deaktiviert.
- Jede Benutzeraktivität an der Steuereinheit deaktiviert automatisch die Fernbedienungsoption des Backofens.
- 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 | WLAN-Symbol auf der Anzeigeeinheit |
|---|---|
| WLAN ist deaktiviert. | WLAN leuchtet dauerhaft schwach. |
| Wi-Fi ist aktiviert und die Verbindung zum Server wurde erfolgreich hergestellt. | Das WLAN-Symbol leuchtet dauerhaft vollständig. |
| WLAN ist aktiviert und:<br>• eine Verbindung wird zum Server aufgebaut,<br>• richtet Verbindungen ein oder stellt diese her,<br>• es besteht keine Verbindung zum Server. | Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig und blinkt. |
| Die Fernbedienung des Backofens ist nicht aktiviert. | Das REMOTE-Zeichen leuchtet nicht auf der Anzeigeeinheit. |
| Die Fernbedienung des Backofens ist aktiviert. | Das REMOTE-Zeichen auf der Anzeigeeinheit leuchtet vollständig. |

**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 keine Backbleche, Speisen oder andere Gegenstände auf den Backofenboden. Eine solche Nutzung kann zu dauerhaften Schäden an der Innenfläche des Backofens führen und die Sicherheit sowie Effizienz des Geräts negativ beeinflussen.
- 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 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: In der Tabelle markierte Gerichte:
- ein Stern * , wiederholt umrühren und wenden, zwei Sterne ** , Backofen vorheizen. Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

| Gericht | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| **GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE** | | | | | |
| **Gebäck/Kuchen in Formen** | | | | | |
| Biskuittorte | 60 | 3 | — | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1 | — | | |
| 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 |
| | 45 | 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 | — | | |
| Hefeteig-Gebäck | 60 | 3 | — | 170-180 | 20-30 |
| | 45 | 2 | — | | |
| Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen | 60 | 2+4 | | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1+3 | | | |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| **Gericht** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** | 20-30 |
| | 45 | 2 | | | 25-35 |
| Kekse | 60 | 3 | | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 2 | | | |
| Kekse, 2 Ebenen | 60 | 2+4 | | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| Baiser | 60/45 | 2 | — — | 80 | 110-130 |
| 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 | | 30 | 30-60 |
| | 45 | 1 | | | |
| Brot auf einem Backblech | 60 | 1 | — — | 220 ** | 40-55 |
| | | | | 190-200 | 40-55 |
| | 45 | 2 | | 220 ** | 15 |
| | | | | 190 | 25-40 |
| Dosenbrot | 60 | 1 | | 230 | 30-45 |
| | | | | 190-200 | |
| | 45 | | | 200 ** | 40-50 |
| Fladenbrot (Focaccia) | 60/45 | 2 | — — | 220 ** | 20 |
| | | | | 180 | 5-15 |

# Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| **Gericht** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 |  | L3 | 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 | 2 |  | 210-220 | 15-20 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| Tiefkühlpizza, 2 Ebenen | 60 | 2+4 |  | 210-220 | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| Pastete, Quiche | 60/45 | 2 |  | 190-210 | 50-60 |
| Burek | 60 | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| | 45 | | | | 40-50 |
| **FLEISCH** | | | | | |
| **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 |  | L2 | 20-30 |
| Burger, Dicke 3 cm | 60 | 4 |  | L3 | 30-40 |
| | 45 | 3 | | | |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| Gericht | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 |  | 180-190 | 90-120 |
| | 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 | 60/45 | 1 |  | 200–210/360 | 45-60 |
| Geflügel mit Füllung, 1,5 kg | 60/45 | 2 |  | 170-190 | 100-120 |
| Geflügel, Brust | 60 | 3 |  | 170-180 | 60-90 |
| | 45 | 2 | | | |
| Hähnchenschenkel | 60/45 | 1 |  | 190–200/600 | 20-30 |
| 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 | 60/45 | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| Grillwürste, Bratwurst | 60 | 4 |  | L2 | 30-40* |
| | 45 | 3 | | | 20-30* |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| Gericht | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| **FISCH UND MEERESFRÜCHTE** | | | | | |
| ganzer Fisch, 350 g | 60 | 3 |  | 230–240/360 | 20-30* |
| | 45 | | | 200-220** | |
| 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 |  | L1 | 20-30 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| **GEMÜSE** | | | | | |
| Brokkoli, ganz, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| Brokkoli, Röschen, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 5-15 |
| Erbsen, 2,5 kg | 60/45 | 1 |  | 750 | 20-30 |
| Blumenkohl, Röschen, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| Karotten, ganz, 500 g | 60/45 | 1 |  | 1000 | 13-14 |
| Spargel, 500 g | 60/45 | 1 |  | 750 | 8-10 |
| 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 | 60/45 | 2 |  | 210-220 | 25-35* |
| gemischtes Gemüse, Stücke | 60 | 4 |  | 200-210 | 10-20* |
| | 45 | 2 | | | 15-25* |
| gefülltes Gemüse | 60/45 | 2 |  | 200-210 | 40-50 |
| **GETREIDE UND PASTA** | | | | | |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| **Gericht** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| Reis | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| | | | | 600 | 2-10 |
| brauner Reis | 60/45 | 1 | | 750 | 25-30 |
| | | | | 600 | 2-10 |
| Risotto | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| Pasta | 60/45 | 1 | | 1000 | 15-25 |
| Vollkornnudeln | 60/45 | 1 | | 1000 | 10-15 |
| | | | | 600 | 5 |
| Ravioli | 60/45 | 1 | | 1000 | 10 |
| | | | | 750 | 3-5 |
| **KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN** | | | | | |
| Pommes frites | 60/45 | 2 | | 200-210 | 25-35 |
| Pommes frites, 2 Ebenen | 60 | 2+4 | | 200-210 | 30-40* |
| | 45 | 1+3 | | | 40-50* |
| Hühnermedaillons | 60/45 | 2 | | 210-220 | 15-20* |
| Fischstäbchen | 60 | 3 | | 210-220 | 20-35* |
| | 45 | 2 | | | 20-30* |
| Lasagne, 400 g | 60/45 | 2 | | 210-220** | 40-50 |
| gewürfeltes Gemüse | 60/45 | 2 | | 200–210/360 | 30-40* |
| Croissants | 60 | 3 | | 100 | 20 |
| | | | | 170 | 15-20 |
| | 45 | 1 | | 100 | 20 |
| | | | | 170 | 15-20 |
| **GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE** | | | | | |
| Kartoffelmoussaka | 60 | 1 | | 180-200/360 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | 180-190 | |
| Lasagne | 60/45 | 2 | | 180-200/360 | 30-40 |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

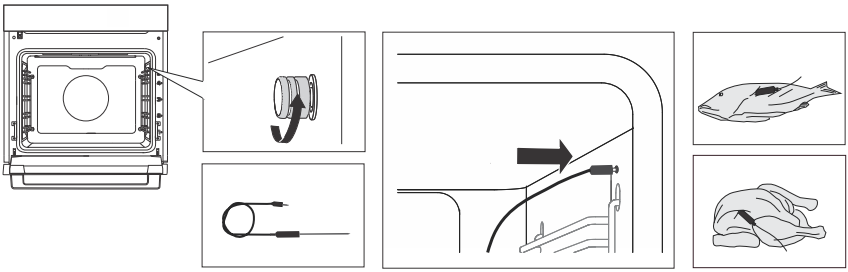
| **Gericht** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| süß gebackener Pudding | 60 | 1 |  | 750 | 15-25 |
| | 45 | 2 | | 170-180 | 35-45 |
| süßes Soufflé | 60 | 3 |  | 180 ** | 16-20 |
| | 45 | 2 | | | |
| gratinierte Gerichte | 60 | 3 |  | 170-190 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | | |
| gefüllte Tortillas, Enchiladas | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 10-20 |
| Grillkäse | 60 | 4 |  | L1 | 15-25* |
| | 45 | 3 | | | 10-15* |
| **ANDERES** | | | | | |
| Popcorn | 60/45 | 1 |  | 1000 | 2-4 |
| Flüssigkeiten | 60/45 | 1 |  | 1000 | 1-3 |
| Schmelzen von Butter/Schokolade | 60/45 | 1 |  | 90-180 | 3-10 |

## 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 die dickste Stelle des Lebensmittels.<br>HINWEIS: Um den Garvorgang mit dem Temperaturfühler zu starten, muss zunächst der laufende Garvorgang unterbrochen und dann der Temperaturfühler an die Buchse angeschlossen werden. Durch das Einsetzen der Sonde in die Buchse werden die voreingestellten Funktionen am Backofen 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.<br>Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie die automatische oder manuelle Einstellung. |
| 3. | - Im manuellen Modus wird das Symbol neben dem System auf der Anzeigeeinheit erscheinen, zusammen mit der voreingestellten Gartemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C), die geändert werden kann. Bestimmen Sie auch die Kerntemperatur des Lebensmittels (im Temperaturbereich von 30 bis 99 °C). Der Gebrauch im manuellen Modus ist in der Abbildung oben gezeigt.<br>- Berühren Sie im Automatikmodus 〈 oder 〉 , um das Gericht auszuwählen. Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit. Sie können den Bräunungsgrad ändern<br>HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich. |
| 4. | Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von ▷II .<br>Während der Zubereitung werden die eingestellte Temperatur und die aktuelle Temperatur des Lebensmittels auf dem Display abwechselnd angezeigt. Auf Wunsch können Sie die Gartemperatur oder die gewünschte Kerntemperatur des Lebensmittels während des Betriebs ändern. |
| 5. | Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. Auf dem Display erscheint **Cooking complete**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet. |

## INFORMATION!

Die Verwendung eines Temperaturfühlers ermöglicht die automatische Auswahl des Garvorgangs.

**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 | / °C / | medium rare [°C] | medium [°C] | medium well [°C] | well done [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| **RINDFLEISCH** | | | | | |
| Rinderbraten | / 170 / 2 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| Rindfleisch, Filet | / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Rinderbraten/Rumpsteak | / 160 / 3 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Burger | / Hoch / 4 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| **KALBFLEISCH** | | | | | |
| Kalbfleisch, Lendenstück | / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Kalbfleisch, Hinterteil | / 160 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| **SCHWEINEFLEISCH** | | | | | |
| Braten, Hals | / 170 / 3 | / | / | 65-70 | 75-85 |
| Schweinelende | / 140 / 2 | / | / | 60-69 | / |
| Hackbraten | / 170 / 2 | / | / | / | 80-85 |
| **LAMMFLEISCH** | | | | | |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| **Lebensmittel** | **/ °C /** | **medium rare [°C]** | **medium [°C]** | **medium well [°C]** | **well done [°C]** |
|---|---|---|---|---|---|
| Lammfleisch | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **HAMMELFLEISCH** | | | | | |
| Hammelfleisch | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **BÖCKCHEN** | | | | | |
| Ziegenfleisch | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **GEFLÜGEL** | | | | | |
| Geflügel, ganz | / 210 / 2 | / | / | / | 82-90 |
| Geflügel, Brust | / 170 / 2 | / | / | / | 62-65 |
| **FISCH UND MEERESFRÜCHTE** | | | | | |
| Forelle | / 210 / 4 | / | / | 62-65 | / |
| Thunfisch | / Mittel / 4 | / | / | 55-60 | / |
| Lachs | / Mittel / 4 | / | / | 52-55 | / |

## ⚠ WARNUNG!

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

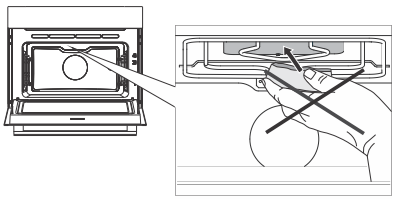
**Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!**

- 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. Ausziehbare Führungen sind für diese Art der Reinigung nicht geeignet.

| | |
|---|---|
| **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. | |

## ⚠ WARNUNG!

Keine ätzenden, scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden, wenn Sie die Frontplatte des Ofens reinigen. Solche Mittel können die Oberfläche beschädigen, Kratzer verursachen oder ihr Aussehen dauerhaft verändern.



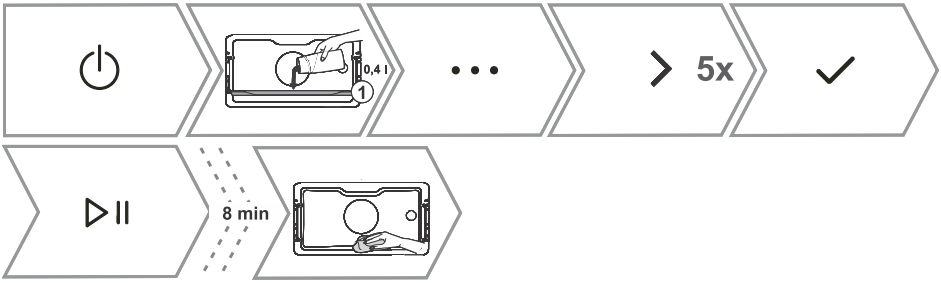
Verwenden Sie an der Deckenabdeckung des Garraums niemals aggressive Reiniger, Scheuermittel oder Schwämme, Flecken- und Rostentferner usw.

## Reinigung mit Dampf

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!

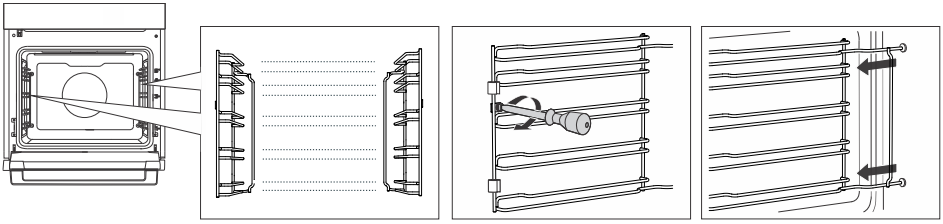
**Verwenden Sie das AQUA CLEAN-System, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.**




| | |
|---|---|
| 1. | Setzen Sie die Glasbackform in die erste Führungsebene ein und füllen Sie sie mit 0,15 l warmem Wasser. |
| 2. | Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ••• . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **REINIGUNG**. Bestätigen Sie mit ✓ , um das Untermenü aufzurufen. |
| 3. | Bestätigen Sie mit ✓ . Das Programm läuft 8 Minuten. Nach Programmende zeigt das Display **End**. |
| 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.<br>Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn. |

## Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungen zu reinigen.



| | |
|---|---|
| 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 Führungen montierten Abstandshalter nicht verloren gehen. Sie müssen sie nach der Reinigung wieder anbringen.
Ziehen Sie nach der Reinigung die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher wieder fest. Achten Sie beim Wiedereinbau der Führungen darauf, dass Sie sie auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert waren.

### INFORMATION!

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

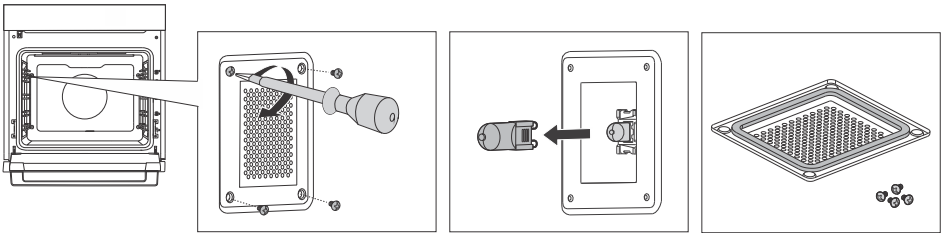
## Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und fällt nicht unter die Garantie. Bevor Sie die Glühbirne wechseln, entfernen Sie alle Utensilien aus dem Backofen.
Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

### ⚠ WARNUNG!

**Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist. Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen. Verwenden Sie einen Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.**



| | |
|---|---|
| 1. | Lösen Sie die vier Schrauben. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas. |
| 2. | Ziehen Sie die Halogenlampe (links und rechts) heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue. |

HINWEIS: Auf dem Deckel befindet sich eine Dichtung, die nicht vom Deckel entfernt werden sollte. Die Dichtung muss an die Innenwand passen.

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

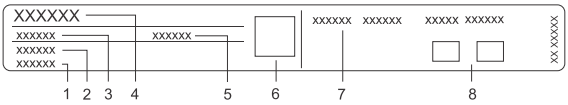
- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.
- Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. 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.<br>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.<br>Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker. |
| **Kondenswasseransammlung auf der Innenseite des Glases.** | Dieses Phänomen ist normal, wenn Lebensmittel mit viel Flüssigkeit zubereitet werden, z. B. Kartoffeln, Hüttenkäse usw. Lassen Sie das Glas nach Gebrauch abkühlen und reinigen Sie dann die restlichen Tropfen. |
| **Im Backofen entstehen Funken.** | Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen sicher befestigt sind und alle Distanzstücke an den Drahtführungen angebracht sind.<br>Stellen Sie sicher, dass die Führungen im Ofen richtig platziert sind. |
| 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-Anzeige** | |
| Betriebsfrequenzbereich: | 2412 ~ 2472 MHz |
| Maximale Ausgangsleistung: | 19.99 dBm EIRP |
| Maximaler Antennengewinn: | 3.26 dBi |
| **Bluetooth-Anzeige** | |
| 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.

## INFORMATION!

Das Projekt verwendet die LVGL-Grafikbibliothek als grafische Benutzeroberfläche.

## 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 Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar 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 | flaches Backblech | | 60 | 3 | 130** | 35-45 | — |
| | | | 45 | 2 | 140 | 35-45 | — |
| Kekse / Plätzchen – Einzelschiene | flaches Backblech | | 60 | 3 | 140-150 | 30-40 | |
| | | | 45 | 2 | 140 | 40-50 | |
| Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen | flaches Backblech | | 60 | 2,4 | 135*** | 35-45 | |
| | | | 45 | 1,3 | 140 | 40-55 | |
| Cupcakes – Einzelschiene | flaches Backblech | | 60 | 3 | 160-170*** | 20-30 | — |
| | | | 45 | 2 | 160-170 | 25-35 | — |
| Cupcakes – Einzelschiene | flaches Backblech | | 60 | 3 | 150-160** | 25-35 | |
| | | | 45 | 2 | 160-170*** | 25-35 | |
| Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen | flaches Backblech | | 60 | 2,4 | 140 | 30-40 | |
| | | | 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 | 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 | 1 | 170-180*** | 70-90 |  |
| Apfelkuchen | 2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene |  | 60 | 3 | 175 | 70-90 |  |
| | | | 45 | 2 | 170-180 | 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 |  cm |  | ≈ ≈ W | min |  |
| Kochpudding, 1000 g | Glasbackform, 25 × 25 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech | 60 | 1 | 360 | 30-40 |  |
| | | 45 | 1 | 360 | 28-33 |  |
| Biskuittorte | runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech | 60 | 1 | 360 | 25-30 |  |
| | | 45 | 1 | 360 | 15-20 |  |
| Hackbraten, 900 g | Glasbackform, 25 × 12,5 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech | 60 | 1 | 600<br>360 | 15<br>15-25 |  |
| | | 45 | 1 | 600<br>360 | 10-15<br>15-20 |  |
| Hackfleisch auftauen, 500 g | Glasbackblech | 60 | 1 | 180<br>90 | 5<br>20-30 |  |
| | | 45 | 1 | 180<br>90 | 5<br>15-25 |  |

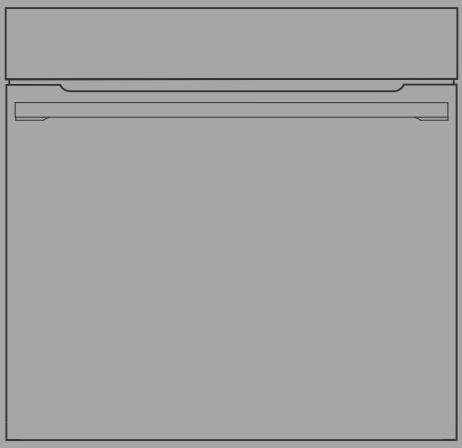
| BACKEN MIT KOMBINIERTEN SYSTEMEN | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gericht | Ausrüstung | cm | | °C | W | min | |
| Kartoffelgratin | runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech | 60 | 1 | 170-180 | 600 | 40-55 | |
| | | 45 | 1 | 180-190 | 600 | 35-50 | |
| Torte | runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech | 60 | 1 | 170-180 | 180 | 35-45 | |
| | | 45 | 1 | 180-190 | 90 | 30-40 | |
| Huhn, 1,2 kg | Glasbackform, ohne Abdeckung, + Glasbackblech | 60/45 | 1 | 220 | 360 | 45-55 | |

ATAG

946786-a5

CE

ATAG



**INSTRUCTIONS FOR USE**
COMBINED MICROWAVE OVEN
EN

CX64xxCP
CX64xxC
CX66xxC

# Contents

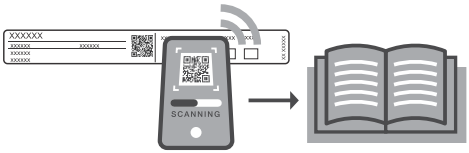

**Introduction ..... 3**
**Safety precautions ..... 4**
Safe use of the microwave oven ..... 5
**Other important safety warnings ..... 7**
**ConnectLife ..... 9**
**Appliance description ..... 10**
Appliance equipment ..... 10
Control panel ..... 12
**Before first use ..... 14**
Switching on for the first time ..... 14
Calibration with the food probe ..... 15
**Microwave function ..... 16**
**Using the oven – selecting the baking settings ..... 17**
Main menu - Manual ..... 18
Timer - Timer functions ..... 21
Stage cooking ( + menu) ..... 23
Microwave ..... 24
Auto programs ..... 24
Extra ..... 25
**Starting the cooking process ..... 27**
**End of cooking by touching ..... 28**
Gratin ( + menu) ..... 28
Crispy bottom ..... 29
Save program - save your own settings ..... 30
**General settings ..... 31**
Display lock (+ menu) ..... 32
**Wi-Fi management ..... 33**
Managing the oven remote control ..... 33
**General tips and advice for baking ..... 35**
Cooking table ..... 36
Cooking with a food probe ..... 43
**Cleaning and maintenance ..... 46**
Cleaning with steam ..... 47
Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides ..... 47
Replacing the bulb ..... 48
**Troubleshooting ..... 49**
Troubleshooting table ..... 49
Label – appliance information ..... 50
**Compliance information ..... 51**
**Environment protection ..... 52**
**Cooking test ..... 53**

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.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as

appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

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

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

**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.

**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.

# Other important safety warnings

**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.**

Connecting the appliance to the ConnectLife application

**Connect**Life 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.




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.

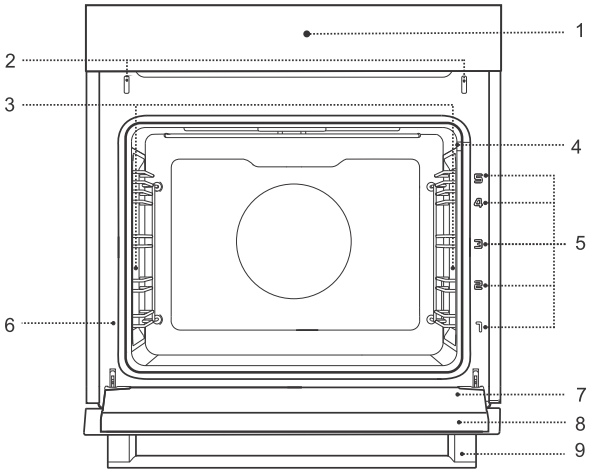
When the Wi-Fi module is enabled and connections are successfully set up and synchronized, then the oven can be controlled and operated via a mobile device and the **Connect**Life app.

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.

## ⚠ WARNING!

**Appliance functions and equipment depend on the model.**




**1.** User interface
**2.** Door sensor
**3.** Lighting
**4.** Food probe socket
**5.** Guides – rack levels
**6.** Label
**7.** Door glass
**8.** Oven door
**9.** Door handle

## Appliance equipment

**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.

**Guides**

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

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

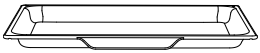
**Oven equipment and accessories**

## ⚠ WARNING!

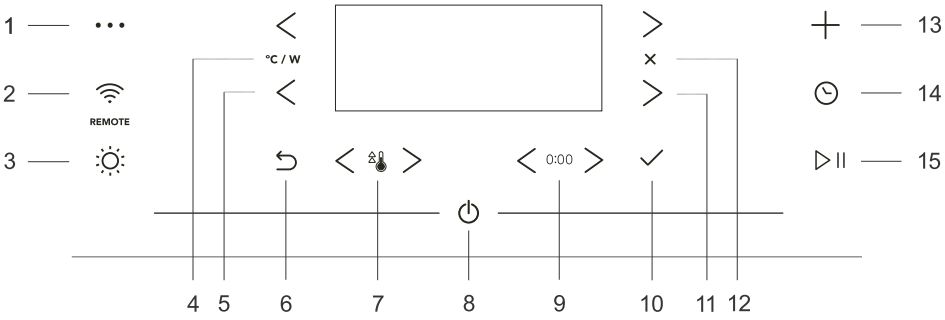
**The rack, universal baking tray, Airfry mesh baking tray, stainless steel steam tray or any other metal parts must not be used in microwave systems.**

| | |
|---|---|
|  | **Wire rack**– used for grilling/broiling or as support for a pan, baking tray or baking dish.<br>NOTE: When inserting the wire rack into the guide, always make sure its elevated part is at the back and on the top side.<br>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. |

*Table continued from last page*

| | |
|---|---|
|  | **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. |
|  | **Food probe** - (FOOD PROBE)<br>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. | ••• | Selection of basic menus |
| 2. | | Wi-Fi connectivity setting and remote control |
| 3. | | Switching the oven light on and off |
| 4. | °C / W | Switching between setting temperature or power |
| 5. | | Left selector key |
| 6. | | Exit or return without saving |
| 7. | | Switching the fast preheat on and off |
| 8. | | Switching the oven on and off |
| 9. | 0:00 | Time function resets |
| 10. | | Confirmation of selection, settings |
| 11. | | Right selector key |
| 12. | | Cancel the current setting, delete the function |
| 13. | | Advanced settings |
| 14. | | Selection of time functions |
| 15. | | Starting and stopping the operation |

*Table continued from last page*

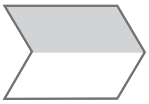
NOTE: Only the keys that are enabled in the current menu are illuminated (fully or partially) on the control panel.

Explanation of shortcuts in the manual:

|  |  |
|---|---|
| Short press –<br>for basic selections | Long press, 5 seconds –<br>for additional settings or fast increase of setting |

## INFORMATION!

All settings are controlled by the keys.
For better key responsiveness, touch them with a large area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by an acoustic signal (when this function is available).

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| First step | Intermediate step | Passed time (exp. oven is operational) | Optional step |

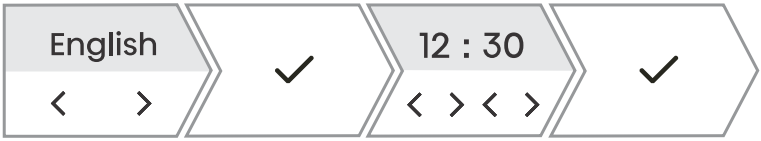
| | |
|---|---|
| 1. | Remove oven utensils and any packaging (cardboard, polystyrene foam, plastic) from the oven. |
| 2. | Wipe the oven accessories and interior with a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cloths or cleaners. |
| 3. | Switch on the oven (see chapter *Switching on for the first time*). |
| NOTE: During heating, the characteristic "new smell" is released, so ventilate the room thoroughly during this time. | |

## Switching on for the first time

After connecting the appliance to the mains for the first time or after a prolonged power outage, you will need to set the language and time.

### INFORMATION!

If you do not want to set this, touch ✓ . The default settings will be saved. You can change the settings at any time (see chapter *General settings*).



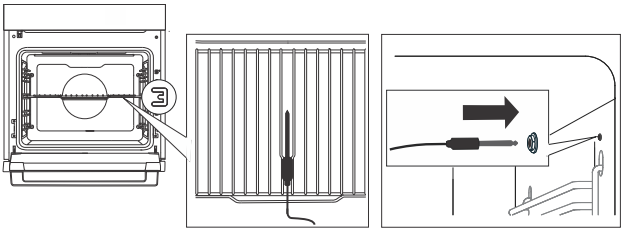

| | |
|---|---|
| 1. | **Setting the language:**<br>The display shows the default language (English). By pressing 〈 or 〉 you can change the language. Confirm with ✓ . |
| 2. | **Setting the exact time:**<br>By pressing 〈 or 〉 you can set the exact time of day. Set the hours and minutes separately. Confirm your selection with ✓ . |
| 3. | **Calibration with the food probe**<br>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. |
| All initial settings are set and the appliance is in standby mode. | |

**Standby mode**

To save energy, the display will automatically switch off after a few minutes of non-use and enter standby mode with the lowest power consumption. Some settings, such as the clock display or Wi-Fi can be changed in standby mode, but this will increase power consumption. (For more information on energy saving scan the QR code on the rating plate.)

## 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 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.

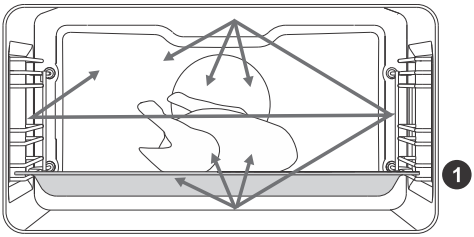
NOTE: During the heating process, unpleasant odours or the characteristic "new smell" may come from the oven. Thoroughly ventilate the room throughout the duration of the programme.

# Microwave function

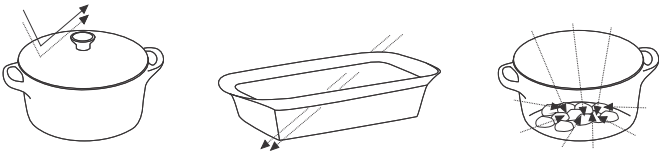
Microwaves are used for **cooking and defrosting of food**. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.
Microwaves are a type of electromagnetic radiation. Such radiation is commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared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

## Home menu

Switch on the appliance ⏻ and select ••• . By pressing 〈 or 〉 you can choose from different menus:

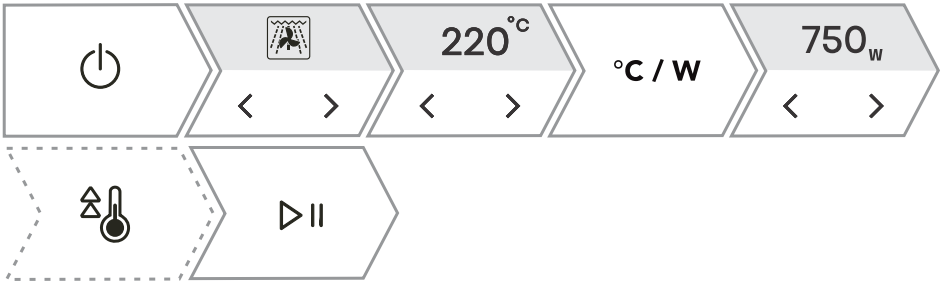
| | |
|---|---|
| **OVEN** | Allows you to arbitrarily set the cooking parameters with factory preset values that can be changed (see chapter *Main menu - Manual*). |
| **MICROWAVE** | Quick access to systems with Microwave.<br>They are used for quick reheating, defrosting and cooking of food (see chapter *Microwave*). |
| **AUTO PROGRAMS** | Allows a large selection of preset programmes depending on the selected dish (see chapter *Auto programs*). |
| **SAVED PROGRAMS** | This mode allows you to select your own programmes that you have previously saved (see chapter *Save program - save your own settings*). |
| **EXTRA** | Selection of additional programmes (see chapter *Extra*). |
| **CLEANING** | Oven cleaning programmes. |
| **SETTINGS** | General oven settings (see chapter *General settings*). |

## + menu - additional settings

The function provides additional setting options. Menu content varies depending on the control options available at that time.
To select additional settings, touch + .

| | |
|---|---|
| **STAGE COOKING** | Three-step cooking setting with different parameters (see chapter *Stage cooking ( + menu)*). |
| **INFORMATION** | Detailed information on the programmes and function of the oven systems. |
| **GRATIN** | It is used for dishes to which you add dressing/topping or you want to additionally bake its surface at the end. The function can be selected after 10 minutes of cooking or at the end of cooking (see chapter *Gratin ( + menu)*). |
| **SAVE PROGRAM** | Saving selected custom settings (see chapter *Save program - save your own settings*). |
| **DISPLAY LOCK** | Activating / deactivating the safety key lock to protect the oven from accidental use (see chapter *Display lock (+ menu)*). |

## Main menu - Manual




| | |
|---|---|
| 1. | Switch on the appliance ⏻ . |
| 2. | By pressing 〈 or 〉 you can select the cooking system (see table Selection of cooking systems). |
| 3. | By pressing 〈 or 〉 you can set the temperature or power. |
| 4. | Use quick preheating to bring the oven to the desired temperature as quickly as possible. By pressing the symbol will light up fully. When the set temperature is reached, an acoustic signal sounds. The display will show **INSERT THE DISH**. Open the door and insert the dish. The programme automatically resumes cooking with the selected settings. |
| 5. | Additionally, you can set:<br>- Timer (see chapter *Timer - Timer functions*)<br>- Cooking by steps (see chapter *Stage cooking ( + menu)*)<br>Additionally, you can set:<br>- Timer (see chapter *Timer - Timer functions*)<br>- Cooking by steps (see chapter *Stage cooking ( + menu)*) |
| 6. | To start cooking, touch ▷II . |

**Choosing the baking system**

| Symbol | Use |
|---|---|
| | **BOTTOM + TOP HEATER**<br>Use this system for conventional cooking on a single rack, making soufflés, and cooking at low temperatures (slow cooking).<br>We recommend using preheating, except for dishes that are marked differently in the spreadsheet. |
| | **HOT AIR**<br>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 at one or more levels at the same time. |
| | **HOT AIR + BOTTOM HEATER**<br>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. |

*Table continued from last page*

| Symbol | Use |
|---|---|
|  | **BOTTOM + TOP HEATER + FAN**<br>For even cooking of dishes on one level and making souffles.<br>We recommend using preheating, except for dishes that are marked differently in the spreadsheet. |
|  | **LARGE GRILL**<br>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.<br>**Low level** - suitable for cooking fish fillets, whole fish, frying cheese.<br>**Medium level** - suitable for cooking small pieces of meat, fish cutlets, vegetables, canapees, skewers.<br>**High level** - suitable for cooking steaks, burgers, grill sausages, toast and cooking au gratin. |
|  | **LARGE GRILL + FAN**<br>For roasting poultry and grilling large pieces of meat. |
|  | **MORE SYSTEMS**<br>Confirm your selection with ✓ . Additional systems will be displayed. |
|  | **HOT AIR + MICROWAVE**<br>For faster cooking and reheating of food while browning the surface. It is used for all types of meat, stews, vegetables and au gratin dishes (dishes that require a longer cooking time). |
|  | **LARGE GRILL + FAN + MICROWAVE**<br>For faster grilling of poultry, fish and larger pieces of meat.<br>Microwaves act as a supporting function of the system and speed up food preparation time. |
|  | **MICROWAVE**<br>It is used to quickly reheat, defrost and cook food. |
|  | **LARGE GRILL + BOTTOM HEATER**<br>For faster cooking of dishes on one level and for a crispy pastry crust. |
|  | **BOTTOM HEATER + GRILL**<br>For gentle and controlled slow cooking of delicate food (soft cuts of meat) and baking pastry with a crunchy bottom. |
|  | **BOTTOM HEATER + GRILL + FAN**<br>For optimal preparation of yeast-leavened bakery products and all types of bread and for preservation. |
|  | **LARGE GRILL + BOTTOM HEATER + HOT AIR**<br>For dishes where even crispiness from all sides is desirable. The function is also suitable as a first step of multi-step roasting of meat, as it allows for quick searing of the surface in the initial phase and slow roasting in the second phase. The meat will be juicy and the crust nicely browned. |

*Table continued from last page*

| Symbol | Use |
|---|---|
|  | **AIR FRY**<br>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.).<br>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. |
|  | **ECO HOT AIR** [1)]<br>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. |
|  | **AUTO PROGRAMS**<br>Shortcut to the Auto menu (see chapter Auto menu) |

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

## Timer - Timer functions

To select the timer functions, touch ⏲ . By touching the buttons 〈 or 〉 you can select the time function you want to set.

### INFORMATION!

The clock must be set to day time.

### INFORMATION!

You can reset the selected time function by touching **0:00** .

| Description / time function | Use |
|---|---|
| **DURATION** | In this mode, you can specify the duration of operation for the oven. |
| **EGG TIMER** | The independent alarm operates independently of the oven operation. After the set time has expired, the appliance does not turn on or off automatically. |
| **END BAKING AT** | Use this mode when you want the food in the oven to start cooking with a time delay. Enter the duration and desired end time of cooking. The appliance starts automatically and ends its operation at the desired time. |

**Setting duration**




| | |
|---|---|
| 1. | By pressing 〈 or 〉 you can set the desired cooking time (hours and minutes). Confirm your selection with ✓ . The oven operating time selected will appear on the display unit. |
| 2. | To start cooking, touch ▷II . |

**Setting the timer**



| | |
|---|---|
| 1. | By pressing 〈 or 〉 you can set the duration of the independent alarm (hours and minutes). Confirm your selection with ✓ . |
| The maximum possible setting is 24 hours.<br>NOTE: If the appliance is switched off, the alarm will still be active. | |

**End of cooking setting**




## INFORMATION!

Delayed start is not possible if you select a system with microwaves or when you select the preheat function.

| | |
|---|---|
| 1. | First set the cooking time. With the key 〈 or 〉 you can set the desired cooking time (hours and minutes). Confirm your selection with ✓ . The oven operating time selected will appear on the display unit.<br>*Example: cooking time is 2 hours* |
| 2. | You can select the delayed operation by pressing ⏲ and then double-clicking on 〉.<br>By pressing 〈 or 〉 you can set the time at which you want the dish to be ready. Confirm your selection with ✓ . The desired end time is shown on the display.<br>*Example: cooking ends at 18:00* ⏲ |
| 3. | To start cooking, touch ▷II .<br>The oven switches to partial standby mode while waiting for switch-on. The selected settings are automatically switched on and off at the selected time.<br>Example: cooking starts at 16:00, cooking ends at 18:00 |
| After the set time has expired, the oven stops working automatically. A short beep will be emitted. | |

## ⚠ WARNING!

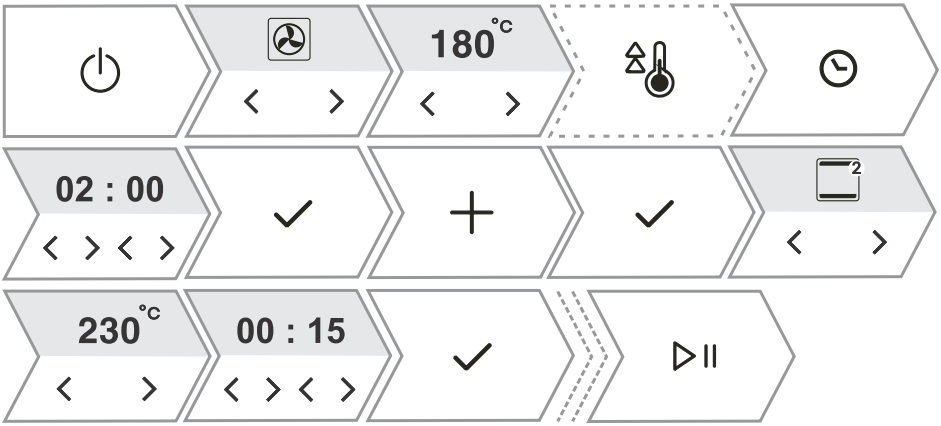
**This function is not suitable for food that requires quick preheating.**
**Perishable food should not be kept in the oven for a long time. Before using this mode, check whether the clock on the appliance is accurately set.**

## Stage cooking ( + menu)

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

### INFORMATION!

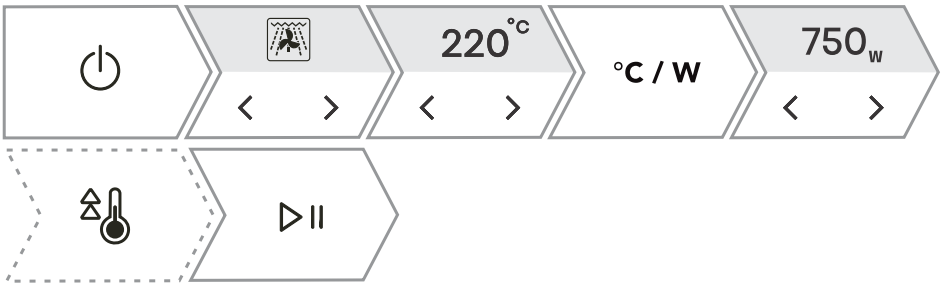
The function can be set in the Main Menu - manual cooking mode (see chapter *Main menu - Manual*).




| | |
|---|---|
| 1. | Switch on the appliance ⏻ . |
| 2. | **STAGE 1**<br>By pressing 〈 or 〉 you can select the cooking system, temperature and cooking duration as the first step. You can also choose quick preheating. |
| 3. | Select additional settings. Press + . The display shows **ADD STAGE?**. Confirm with ✓ . |
| 4. | **STAGE 2**<br>Select the settings for the second cooking step (see setting under point 2) and touch ✓ .<br>NOTE: Do the same for **STAGE 3**. |
| 5. | You can also change all three steps before starting cooking. By pressing 〈 or 〉 you can select the step you want to change. |
| 6. | To start cooking, touch ▷II .<br>The oven first starts working with the settings for the first step. |
| NOTE: You can remove an individual step by touching ✕ . | |

## Microwave

Used to quickly reheat, defrost and cook food.



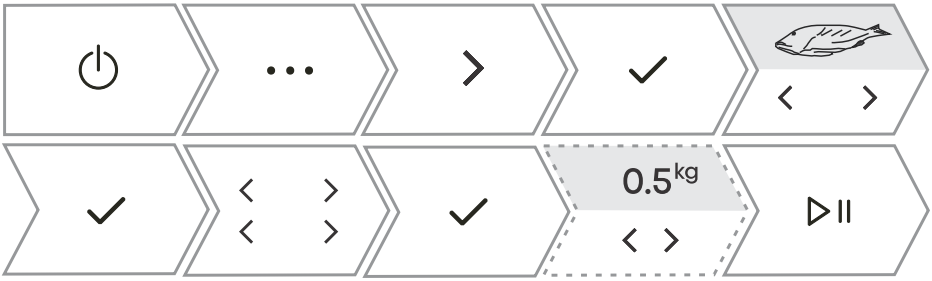

| | |
|---|---|
| 1. | Switch on the appliance and select ••• . By touching 〈 or 〉 select **MICROWAVE**. Confirm with ✓ to enter the submenu. |
| 2. | Additionally, you can set:<br>- The timer - you can set the duration of operation and the alarm (see chapter *Timer - Timer functions*) |
| 3. | To start cooking, touch ▷II . |

**Microwave power level**

| 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.<br>Cooking meat and seafood.<br>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. |

## Auto programs

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



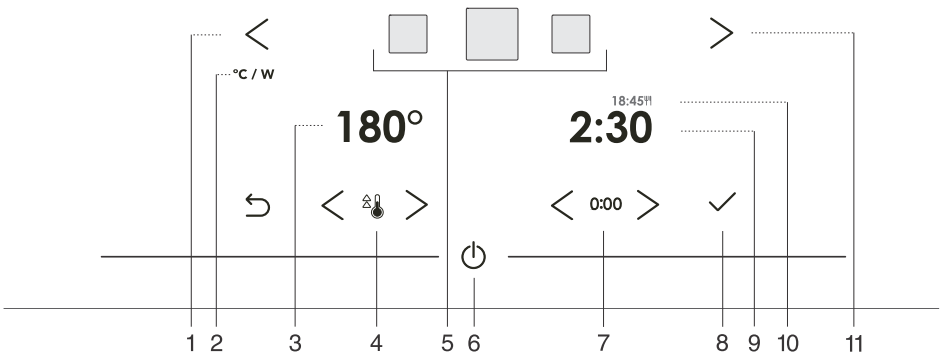

| | |
|---|---|
| 1. | Switch on the appliance and select ••• . By touching 〈 or 〉 select **AUTO PROGRAMS**. Confirm with ✓ to enter the submenu. |
| 2. | By touching 〈 or 〉 you select the type of food and then the selected dish. Confirm with ✓ .<br>The recipes have a predetermined system, temperature and cooking time.<br>NOTE: For some dishes, you can change the weight and degree of cooking. |
| 3. | To start cooking, touch ▷II . |
| 4. | Some dishes also include the quick preheating function. When the set temperature is reached, an acoustic signal will sound. The display will show **Insert dish**. Open the door and insert the dish. The programme automatically resumes cooking with the selected settings. |
| NOTE: By touching + you can see a detailed description of the current selection. | |

## Extra




| | |
|---|---|
| 1. | Switch on the appliance and select ••• . By touching 〈 or 〉 select **EXTRA**. Confirm with ✓ to enter the submenu. |
| 2. | By touching 〈 or 〉 you select the function (see table below). Confirm with ✓ .<br>Preset values are displayed. Some functions allow you to set the temperature and cooking duration. |
| 3. | To start cooking, touch ▷II . |

| Programme | Use |
|---|---|
| **AIR FRY** | Frying food with hot air, without added fat. Faster and healthier version of "fast food". 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.<br>NOTE: For optimal results, use an Airfry grid tray, which allows hot air to circulate evenly around the food.<br>Frying food with hot air, without added fat. Faster and healthier version of "fast food". 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. |
| **PROOFING** | The dough will rise faster and more evenly without drying out the surface. While the dough is rising, do not open the door. |
| **DEHYDRATE** | With the help of air, you reduce the amount of moisture in the food and thus prolong its durability. |
| **DEFROST** | It is used for slow defrosting of frozen food (cakes, pastries, breads and rolls and deep-frozen fruit).<br>Halfway through the defrosting time, turn the food pieces over and separate them if they have been frozen on top of each other. |
| **REHEAT** | This mode allows you to gently reheat ready-made dishes. Do not open the door unnecessarily during operation. |
| **KEEP WARM** | It is used to keep already prepared dishes warm. Do not open the door during operation. |
| **PLATE WARMING** | Useful if you want to preheat the plates or cups so that the food stays warm for a long time. You can set the temperature. |
| **PRESERVING** | The process by which we prolong the durability of the food. Use jars with a rubber sealing ring and lid. Do not use jars with threaded or metal caps or metal tins. Pour 1 litre of hot water (approximately 70 °C) into the deep tray and place 6 identical jars into the tray. Place the baking tray in the oven on the second guide. |
| **STERILISE BOTTLES** | Suitable for sterilisation of all types of bottles. Sterilisation is a process that destroys all types of microorganisms. |
| **SABBATH** | The Sabbath function allows the food in the oven to stay warm without having to turn the oven on and off.<br>Set the duration of operation (between 24 and 72 hours) and temperature. By pressing ▷II , the countdown begins.<br>All sounds and operations are switched off except for the key ⏻ .<br>NOTE: In case of a power outage, Sabbath mode will be deactivated and the oven will return to its initial state. |




| Key | | Use |
|---|---|---|
| 1. | < | Left selector key |
| 2. | °C / W | Switching between setting temperature or power |
| 3. | 180° | Selecting the temperature |
| 4. | | Switching the fast preheat on and off |
| 5. | | Selected cooking system |
| 6. | | Switching the oven on and off |
| 7. | 0:00 | Time function resets |
| 8. | ✓ | Confirmation of selection, settings |
| 9. | 2:30 | Elapsed cooking time |
| 10. | 18:45 | End time |
| 11. | > | Right selector key |

NOTE: Only the keys that are enabled in the current menu are illuminated (fully or partially) on the control panel.

During the cooking process, you can change the system, temperature and timer functions.

# End of cooking by touching

After cooking is completed, the display shows **BAKING FINISHED**.
You can also stop the operation by touching **BAKING FINISHED**.



| By pressing 〈 or 〉 you can choose a new setting. Confirm with ✓ .<br>Menu content varies depending on the control options available at that time. | |
|---|---|
| **FINISH** | Select End to finish cooking. The main menu appears on the display. |
| **CONTINUE BAKING?** | By selecting this, you extend the cooking with the same system and temperature settings.<br>NOTE: If you had a cooking duration set, the time is counted forward from where it was stopped. |
| **GRATIN** | Select to cook the top of the dish even more (see chapter *Gratin ( + menu)*). |
| **CRISPY BOTTOM** | Select to further brown the underside of the dish (see chapter *Crispy bottom*). |
| **ADD TO SAVED PROGRAMS?** | Thise mode allows you to save the selected settings to your favourites and use them again later ( *Save program - save your own settings*). |

## INFORMATION!

After the operation is completed, all timer settings are also stopped and deleted, except for the egg timer. Time of day (clock) will be displayed. The cooling fan will continue to operate for a while.

After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.

## Gratin ( + menu)

This function is used in the last phase of cooking, when we add dressing/topping to the dish or we want to crispen its surface. When using the gratin function, a crispy golden yellow crust is formed on the dish, which protects it from drying, and at the same time gives the dish a nicer appearance and better taste.




| | |
|---|---|
| 1. | Touch + and press 〈 or 〉 to select **GRATIN**. The function is available after 10 minutes of operation. |

*Table continued from last page*

| | |
|---|---|
| 2. | The display shows the preset system (large grill) and the temperature 250 °C. Set the operating time (max 10 min) and confirm the selection by touching ▷II . |
| 3. | The function can also be switched off during operation. Switch off the cooking by touching ▷II . |

⚠ WARNING!

**Control the cooking. When using the au gratin function, the oven reaches high temperatures.**
**The au gratin function works for a maximum of 10 minutes, then the oven switches off automatically.**

## Crispy bottom




This function is available only at the end of cooking and can be activated for 10 min.

| | |
|---|---|
| 1. | In the closing menu, press 〈 or 〉 to select **CRISPY BOTTOM**. Confirm your selection by tapping ▷II . |
| 2. | Switch off the cooking by touching ▷II . |

## Save program - save your own settings

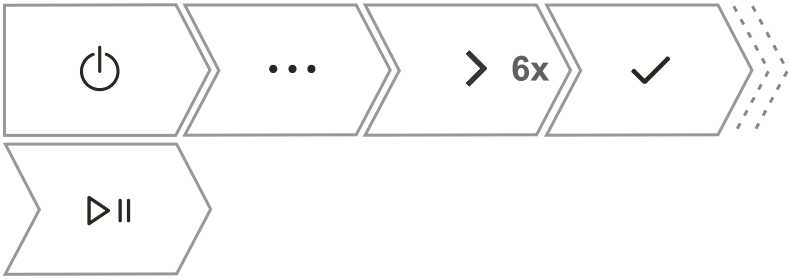
Save program is a feature that allows you to save your favourite and most frequently used settings and use them again in the future. Up to 12 recipes can be stored.




| | |
|---|---|
| 1. | **Saving recipes in settings.**<br>Touch + and press < or > to select **ADD TO SAVED PROGRAMS?** Confirm with ✓ . |
| 2. | **Saving the setting after cooking is completed.**<br>In the closing menu, press < or > to select **ADD TO SAVED PROGRAMS?**. Confirm with ✓ . |
| You can also change the name of a saved setting. By pressing < or > you select the letter and confirm it with ✓ . If necessary, delete the character with ✕ . Confirm with + to save your favorite recipe. | |
| 3. | **Displaying already saved recipes.**<br>Touch ... . Press < or > to select **SAVE PROGRAM**. Confirm with ✓ to enter the submenu. Saved recipes are displayed.<br>NOTE: You can also change the preset values for already saved recipes and save them under a new name after cooking. |
| 4. | **Deleting already saved recipes**<br>Switch on the appliance and select ... . By touching < or > select **SAVE PROGRAM**. Confirm with ✓ to display saved recipes. Select a recipe and delete it by tapping ✕ . |

## ⚠ WARNING!

**After a power outage or after the appliance is switched off, additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal volume and display dimmer will be reset to factory defaults.**




Touch ••• . Press 〈 or 〉 to select **SETTINGS**. Confirm with ✓ to enter the submenu. You can edit individual settings with the key 〈 or 〉 .

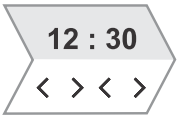
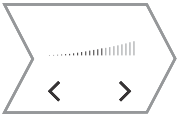
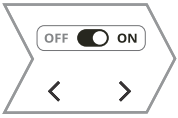
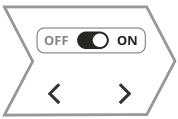
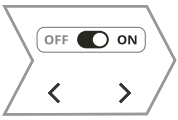
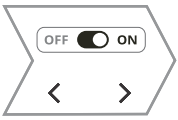
| | | |
|---|---|---|
| 1. |   | **TIME**<br>Set the hours and minutes.<br>You can select the 12h or 24h display by touching ⏲ . |
| 2. |  | **VOLUME**<br>You can choose between four levels of volume (no sound, low, medium, high). |
| 3. |   | **TOUCH SOUND**<br>Enable or disable key sound. |
| 4. |   | **NIGHT MODE**<br>This feature automatically reduces display brightness between 19:00 and 7:00 and turns off the clock display as well as the acoustic signals. To activate night mode, specify the start time and end time of operation. Turn off the night mode by pressing ⏲ . |
| 5. |   | **DISPLAY**<br>The function allows you to turn the daytime display on or off. It is deactivated by default (OFF). If the function is turned on (ON), electricity consumption may increase. |

*Table continued from last page*

| | | |
|---|---|---|
| 6. |  | **FAST PREHEAT SETTINGS**<br>The function activates automatic preheating to cooking systems that allow it.<br>Turn it on (ON) or off (OFF). |
| 7. |  | **HEATING SYSTEMS**<br>The function activates the display of all cooking systems on the display unit.<br>Choose to turn on (ON) or off (OFF). |
| 8. |  | **RESET SETTINGS TO FACTORY**<br>The function resets the appliance to factory settings. The display shows **Reset**, which is confirmed by long pressing ✓ . |
| 9. |  | **LANGUAGE**<br>The display shows the default language (English). If the language in which the texts are displayed on the display does not suit you, choose another one. |
| To exit the general settings menu, touch ••• or ⮌ | | |

## Display lock (+ menu)



| | |
|---|---|
| 1. | Touch + and press 〈 or 〉 to select **DISPLAY LOCK**. Confirm the selection by touching ✓ . The screen is now locked.<br>To unlock the screen, touch + again and confirm your selection by long pressing ✓ . |

- 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.

Switch on the appliance ⏻ .
To enter the Wi-Fi module function setting, touch ᯤ .
If you have pressed ᯤ inadvertently, you can cancel the setting by holding (for 18 seconds) ᯤ .

| | | |
|---|---|---|
| 1. | ᯤ <3 s<br>C | **Switching on the Wi-Fi module:**<br>After long-pressing (up to 3 seconds) ᯤ , the display will show **WIFI ON** to indicate that the module is switched on. The symbol **WIFI ON** will start blinking. |
| 2. | ᯤ >3 s < 6 s<br>C P | **Connecting the appliance:**<br>After long-pressing (between 3 to 6 seconds) ᯤ , the display will show **CONNECTION SETUP**.<br>NOTE: For further settings, follow the instructions in the ConnectLife app.. |
| 3. | ᯤ >6 s < 9 s<br>P U | **Connecting additional users:**<br>After long-pressing (between 6 to 9 seconds) ᯤ , the display will show **PAIRING**.<br>Use this setting to connect additional users to the appliance using the ConnectLife app..<br>NOTE: For further settings, follow the instructions in the ConnectLife app.. |
| 4. | ᯤ >9 s < 12 s<br>P U | **Removing all connected users:**<br>After long-pressing (between 9 and 12 seconds) ᯤ , the display will show **UNPAIR ALL**.<br>Use this setting to remove all connected users from the ConnectLife app.. |
| 5. | ᯤ >15 s < 18 s<br>U OFF | **Switching off the Wi-Fi module:**<br>Switch off the Wi-Fi connection by long tapping (between 15 and 18 seconds) ᯤ . The display will show **WIFI OFF**. |

## 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.**

Touch ᯤ . The display shows **Remote**, indicating the possibility of remote control via the ConnectLife app.

## INFORMATION!

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

- If the oven is in standby mode and you open the oven door, the remote control option has to be enabled again.
- If oven door is opened during the baking process, the remote control option on the oven is disabled.
- Any user activity on the control unit will automatically disable the remote control option on the oven.
- 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 | Wi-Fi symbol on the display unit |
|---|---|
| Wi-Fi is disabled. | Wi-Fi is constantly dimly lit. |
| Wi-Fi is enabled and it is successfully connected to the server. | The Wi-Fi symbol is constantly fully lit. |
| Wi-Fi is enabled and:<br>• a connection to the server is being established,<br>• is in the state of setting up or establishing connections,<br>• there is no connection to the server. | Wi-Fi icon is fully lit and flashes. |
| Remote control of the oven is not enabled. | REMOTE symbol is not lit on the display unit. |
| Remote control of the oven is enabled. | REMOTE sign is fully lit on the display unit. |

**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 baking trays, food, or other items on the bottom of the oven. Such use may cause permanent damage to the interior surface of the oven and negatively affect the safety and efficiency of the appliance.
- 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:**

- 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 marked in the table:
- one star * , stir repeatedly and turn, two stars ** , preheat the oven. In this case, do not use the quick preheat mode.

| Dish | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| **PASTRY AND BAKERY PRODUCTS** | | | | | |
| **pastry/cakes in moulds** | | | | | |
| sponge cake | 60 | 3 | — | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1 | — | | |
| 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 |
| | 45 | 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 | — | | |
| yeast-leavened small pastry | 60 | 3 | — | 170-180 | 20-30 |
| | 45 | 2 | — | | |
| yeast-leavened small pastry, 2 levels | 60 | 2+4 | | 160-170 | 30-40 |
| | 45 | 1+3 | | | |

*Table continued from last page*

| Dish | cm | | °C | min |
|---|---|---|---|---|
| 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** | 20-30 |
| | 45 | 2 | | 25-35 |
| cookies/biscuits | 60 | 3 | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 2 | | |
| biscuits, 2 levels | 60 | 2+4 | 160-170** | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | |
| meringue | 60/45 | 2 | 80 | 110-130 |
| 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 | 30 | 30-60 |
| | 45 | 1 | | |
| bread on a baking tray | 60 | 1 | 220 ** | 40-55 |
| | | | 190-200 | 40-55 |
| | 45 | 2 | 220 ** | 15 |
| | | | 190 | 25-40 |
| bread in a tin | 60 | 1 | 230 | 30-45 |
| | | | 190-200 | |
| | 45 | | 200 ** | 40-50 |
| flatbread (focaccia) | 60/45 | 2 | 220 ** | 20 |
| | | | 180 | 5-15 |

# General tips and advice for baking

*Table continued from last page*

| Dish | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 |  | L3 | 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 | 2 |  | 210-220 | 15-20 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| frozen pizza, 2 levels | 60 | 2+4 |  | 210-220 | 15-25 |
| | 45 | 1+3 | | | |
| savoury pie, quiche | 60/45 | 2 |  | 190-210 | 50-60 |
| burek | 60 | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| | 45 | | | | 40-50 |
| **MEAT** | | | | | |
| **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 |  | L2 | 20-30 |
| burgers, thickness 3 cm | 60 | 4 |  | L3 | 30-40 |
| | 45 | 3 | | | |

*Table continued from last page*

| Dish | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 |  | 180-190 | 90-120 |
| | 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 | 60/45 | 1 |  | 200–210/360 | 45-60 |
| poultry with stuffing, 1.5 kg | 60/45 | 2 |  | 170-190 | 100-120 |
| poultry, breast | 60 | 3 |  | 170-180 | 60-90 |
| | 45 | 2 | | | |
| chicken thighs | 60/45 | 1 |  | 190–200/600 | 20-30 |
| 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 | 60/45 | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| grill sausages, bratwurst | 60 | 4 |  | L2 | 30-40* |
| | 45 | 3 | | | 20-30* |

# General tips and advice for baking

*Table continued from last page*

| Dish | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| **FISH AND SEAFOOD** | | | | | |
| whole fish, 350 g | 60 | 3 | | 230–240/360 | 20-30* |
| | 45 | | | 200-220** | |
| 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 | | L1 | 20-30 |
| | 45 | | | | 15-25 |
| **VEGETABLES** | | | | | |
| broccoli, whole, 500 g | 60/45 | 1 | | 750 | 8-10 |
| broccoli, florets, 500 g | 60/45 | 1 | | 750 | 5-15 |
| peas, 2.5 kg | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| cauliflower, blossoms, 500 g | 60/45 | 1 | | 750 | 8-10 |
| carrots, whole, 500 g | 60/45 | 1 | | 1000 | 13-14 |
| asparagus, 500 g | 60/45 | 1 | | 750 | 8-10 |
| 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 | 60/45 | 2 | | 210-220 | 25-35* |
| mixed vegetables, wedges | 60 | 4 | | 200-210 | 10-20* |
| | 45 | 2 | | | 15-25* |
| stuffed vegetables | 60/45 | 2 | | 200-210 | 40-50 |
| **CEREALS AND PASTA** | | | | | |

*Table continued from last page*

| **Dish** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| rice | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| | | | | 600 | 2-10 |
| brown rice | 60/45 | 1 | | 750 | 25-30 |
| | | | | 600 | 2-10 |
| risotto | 60/45 | 1 | | 750 | 20-30 |
| pasta | 60/45 | 1 | | 1000 | 15-25 |
| wholemeal pasta | 60/45 | 1 | | 1000 | 10-15 |
| | | | | 600 | 5 |
| ravioli | 60/45 | 1 | | 1000 | 10 |
| | | | | 750 | 3-5 |
| **CONVENTIONAL PRODUCTS – FROZEN** | | | | | |
| French fries | 60/45 | 2 | | 200-210 | 25-35 |
| french fries, 2 levels | 60 | 2+4 | | 200-210 | 30-40* |
| | 45 | 1+3 | | | 40-50* |
| chicken medallions | 60/45 | 2 | | 210-220 | 15-20* |
| fish fingers | 60 | 3 | | 210-220 | 20-35* |
| | 45 | 2 | | | 20-30* |
| lasagne, 400 g | 60/45 | 2 | | 210-220** | 40-50 |
| diced vegetables | 60/45 | 2 | | 200–210/360 | 30-40* |
| croissants | 60 | 3 | | 100 | 20 |
| | | | | 170 | 15-20 |
| | 45 | 1 | | 100 | 20 |
| | | | | 170 | 15-20 |
| **BAKED PUDDINGS, SOUFFLÉS AND DISHES AU GRATIN** | | | | | |
| potato moussaka | 60 | 1 | | 180-200/360 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | 180-190 | |
| lasagne | 60/45 | 2 | | 180-200/360 | 30-40 |

# General tips and advice for baking

*Table continued from last page*

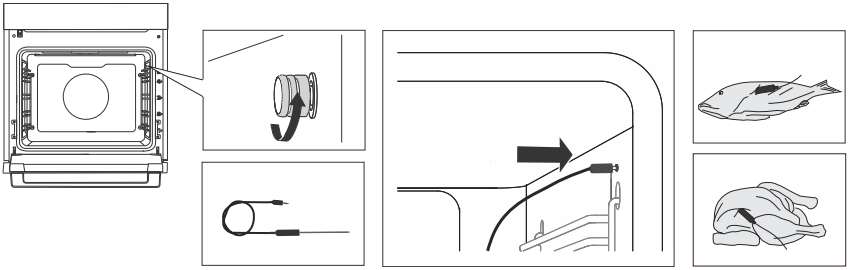
| **Dish** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| sweet baked pudding | 60 | 1 |  | 750 | 15-25 |
| | 45 | 2 | | 170-180 | 35-45 |
| sweet soufflé | 60 | 3 |  | 180 ** | 16-20 |
| | 45 | 2 | | | |
| dishes au gratin | 60 | 3 |  | 170-190 | 30-45 |
| | 45 | 2 | | | |
| stuffed tortillas, enchiladas | 60/45 | 2 |  | 180-190 | 10-20 |
| grilling cheese | 60 | 4 |  | L1 | 15-25* |
| | 45 | 3 | | | 10-15* |
| **OTHER** | | | | | |
| popcorn | 60/45 | 1 |  | 1000 | 2-4 |
| liquids | 60/45 | 1 |  | 1000 | 1-3 |
| melting butter/chocolate | 60/45 | 1 |  | 90-180 | 3-10 |

## Cooking with a food probe (FOOD PROBE)
(depending on the model)

The food probe allows for accurate monitoring of the core temperature of 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.<br>NOTE: To start cooking with the food probe, the current cooking process must first be interrupted and then the food probe must be connected to the socket. By inserting the probe into the socket, the preset 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.<br>By pressing 〈 or 〉 select automatic or manual setting. |
| 3. | - In manual mode, the symbol will appear next to the system on the display unit, together with the preset cooking temperature (in the temperature range up to 210 °C), which can be changed. Also determine the core temperature of the food (in the temperature range from 30 to 99 °C). The use of manual mode is shown in the picture above.<br>- In automatic mode, touch 〈 or 〉 to select the dish. The recipes have a predetermined system, temperature and cooking time. You can change the degree of browning<br>NOTE: When using the probe, setting the cooking time is not possible. |
| 4. | Confirm the setting by touching ▷II .<br>During cooking, the set temperature and current temperature of the foodstuff are alternated on the display. If desired, you can change the cooking temperature or the desired core temperature of the foodstuff during operation. |
| 5. | When the set core temperature is reached, the oven will stop operating. The display will show **Cooking complete**. An acoustic signal will be heard which you may turn off with any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically. |

### INFORMATION!

The use of a food probe enables automatic cooking selection mode.

**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 | / °C / | medium rare [°C] | medium [°C] | medium well [°C] | well done [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| **BEEF** | | | | | |
| beef, roast | / 170 / 2 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| beef, sirloin | / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| roast beef/rump steak | / 160 / 3 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| burgers | / High / 4 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| **VEAL** | | | | | |
| veal, sirloin | / 140 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| veal, rump | / 160 / 2 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| **PORK** | | | | | |
| roast, neck | / 170 / 3 | / | / | 65-70 | 75-85 |
| pork, loin | / 140 / 2 | / | / | 60-69 | / |
| meat loaf | / 170 / 2 | / | / | / | 80-85 |
| **LAMB** | | | | | |
| lamb | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **MUTTON** | | | | | |
| mutton | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |

*Table continued from last page*

| Type of food | / °C / | medium rare [°C] | medium [°C] | medium well [°C] | well done [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| **GOAT MEAT** | | | | | |
| goat | / 170 / 3 | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| **POULTRY** | | | | | |
| poultry, whole | / 210 / 2 | / | / | / | 82-90 |
| poultry, breast | / 170 / 2 | / | / | / | 62-65 |
| **FISH AND SEAFOOD** | | | | | |
| trout | / 210 / 4 | / | / | 62-65 | / |
| tuna | / Medium / 4 | / | / | 55-60 | / |
| salmon | / Medium / 4 | / | / | 52-55 | / |

## ⚠ WARNING!

**Be sure to unplug the appliance from the power supply and wait for the appliance to cool down.**

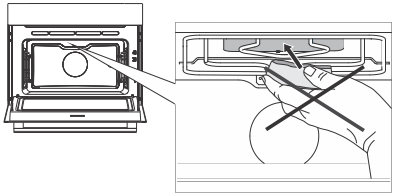
**Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision.**

- 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. Pull-out guides are not suitable for this type of cleaning.

| | |
|---|---|
| **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. | |

## ⚠ WARNING!

Do not use corrosive, abrasive, or aggressive cleaning agents when cleaning the oven's front panel. Such agents may damage the surface, cause scratches, or permanently alter its appearance.



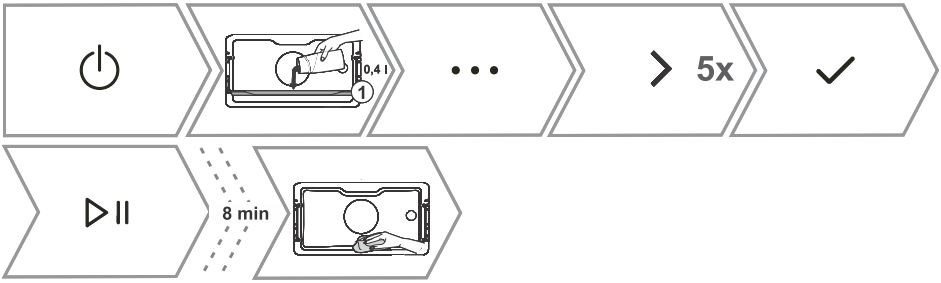
Never use aggressive cleaners, abrasive cleaners or sponges, stain and rust removers etc. on the oven cavity ceiling cover.

## Cleaning with steam

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!

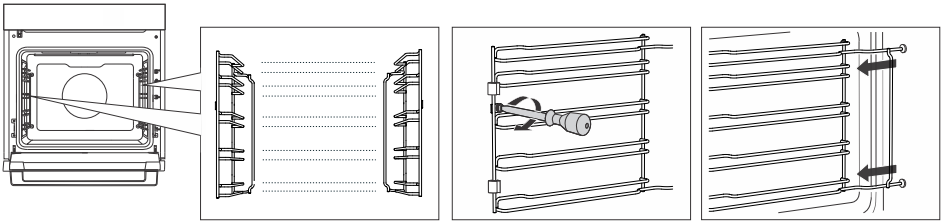
**Use the AQUA CLEAN system when the oven has fully cooled down.**




| | |
|---|---|
| 1. | Insert the glass baking tray into the first guide and pour 0.15 l of warm water into it. |
| 2. | Switch on the appliance and select ••• . By touching 〈 or 〉 select **CLEANING**. Confirm with ✓ to enter the submenu. |
| 3. | Confirm with ✓ . The programme operates for 8 minutes. After the end of the programme, the display shows **End**. |
| 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. |

## Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides

Use conventional cleaning products to clean the guides.



| | |
|---|---|
| 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 guides. You have to reinstall the after cleaning.
After cleaning, re-tighten the screws on the guides with a screwdriver. When replacing the guides, make sure you mount them on the same side they were installed on prior to removal.

### INFORMATION!

When removing the guides, take care not to damage the enamel coating.

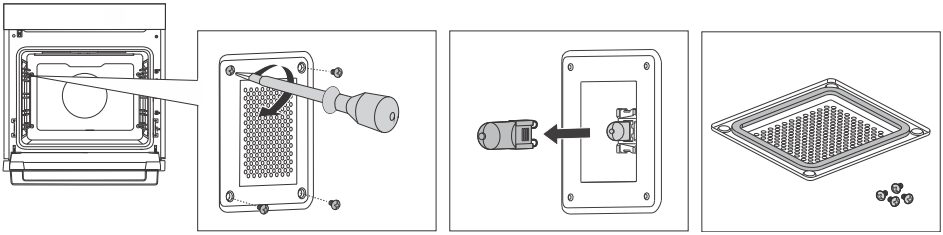
## Replacing the bulb

The light bulb is a consumable and is not covered by warranty. Before changing the bulb, remove any utensils from the oven.
Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W

The oven is fitted with a halogen lamp.
This product contains a light source of energy efficiency class (G).

### WARNING!

**Only replace the light bulb when the appliance is disconnected from the power supply. Be careful not to damage the enamel. Use protection to avoid burns.**



| | |
|---|---|
| 1. | Undo the four screws. Remove the cover and the glass. |
| 2. | Pull out the halogen bulb (on the left and right) and replace it with a new one. |

NOTE: There is a gasket on the lid that should not be removed from the lid. The gasket must fit on the wall of the oven space.

**During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.**

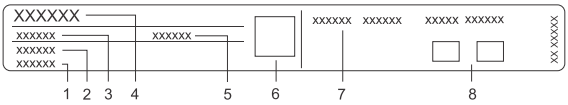
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. 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.<br>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.**<br>**In case of a double-digit error code, the display will show Err XX.** | There is an error in the electronic module operation.<br>Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes.<br>If the error is still indicated, call a service technician. |
| **Condensate accumulation on the inner side of the glass.** | This phenomenon is normal when cooking food with a large amount of liquid, e.g. potatoes, cottage cheese, etc. Allow the glass to cool down after use, then clean the remaining drops. |
| **Sparks appear in the oven.** | Make sure all lamp covers are securely fastened and that all spacers are fitted on the wire guides.<br>Make sure the guides in the oven are correctly placed. |
| 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 indicator** | |
| Operating frequency range: | 2412 ~ 2472 MHz |
| Maximum output power: | 19.99 dBm EIRP |
| Maximum antenna gain: | 3.26 dBi |
| **Bluetooth indicator** | |
| 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.

## INFORMATION!

The project uses the LVGL graphics library as its graphical user interface.

# 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 | shallow baking tray | | 60 | 3 | 130** | 35-45 | |
| | | | 45 | 2 | 140 | 35-45 | |
| shortbread – single rack | shallow baking tray | | 60 | 3 | 140-150 | 30-40 | |
| | | | 45 | 2 | 140 | 40-50 | |
| shortbread – two racks/levels | shallow baking tray | | 60 | 2,4 | 135*** | 35-45 | |
| | | | 45 | 1,3 | 140 | 40-55 | |
| small cakes – single rack | shallow baking tray | | 60 | 3 | 160-170*** | 20-30 | |
| | | | 45 | 2 | 160-170 | 25-35 | |
| small cakes – single rack | shallow baking tray | | 60 | 3 | 150-160** | 25-35 | |
| | | | 45 | 2 | 160-170*** | 25-35 | |
| small cakes – two racks/levels | shallow baking tray | | 60 | 2,4 | 140 | 30-40 | |
| | | | 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 | 165 | 25-35 | |
| apple pie | 2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack | ◯◯ | 60 | 1 | 160-170*** | 70-90 | |
| | | | 45 | 1 | 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 | 170-180 | 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 | cm | | W | min | |
| custard cream, 1000 g | glass baking dish, 25 × 25 cm, uncovered + glass baking tray | 60 | 1 | 360 | 30-40 | |
| | | 45 | 1 | 360 | 28-33 | |
| sponge cake | round glass baking dish, diameter 22 cm, uncovered + glass baking tray | 60 | 1 | 360 | 25-30 | |
| | | 45 | 1 | 360 | 15-20 | |
| meat loaf, 900 g | glass baking dish, 25 × 12.5 cm, uncovered + glass baking tray | 60 | 1 | 600<br>360 | 15<br>15-25 | |
| | | 45 | 1 | 600<br>360 | 10-15<br>15-20 | |
| defrosting ground meat, 500 g | glass baking tray | 60 | 1 | 180<br>90 | 5<br>20-30 | |
| | | 45 | 1 | 180<br>90 | 5<br>15-25 | |

| BAKING WITH COMBINED SYSTEMS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Dish | Equipment | cm | | °C | W | min | |
| potatoes au gratin | round glass baking dish, diameter 22 cm, uncovered + glass baking tray | 60 | 1 | 170-180 | 600 | 40-55 | |
| | | 45 | 1 | 180-190 | 600 | 35-50 | |
| cake | round glass baking dish, diameter 22 cm, uncovered + glass baking tray | 60 | 1 | 170-180 | 180 | 35-45 | |
| | | 45 | 1 | 180-190 | 90 | 30-40 | |
| chicken, 1.2 kg | glass baking dish, uncovered + glass baking tray | 60/45 | 1 | 220 | 360 | 45-55 | |

ATAG

946784-a5

CE