Gebruiksaanwijzing

oven

ATAG

ZX4674M

ZX6674M

ZX6685M

Gebruikte pictogrammen

Belangrijk om te weten

Tip

INHOUD

Uw oven

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

Eerste gebruik

Eerste gebruik 14

Bediening

Gebruik van het ‘Plus’ menu 16
Toetsenbord openen 18

Gebruik

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

Reinigen

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

Problemen oplossen

Algemeen 45

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking 47

Inleiding

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

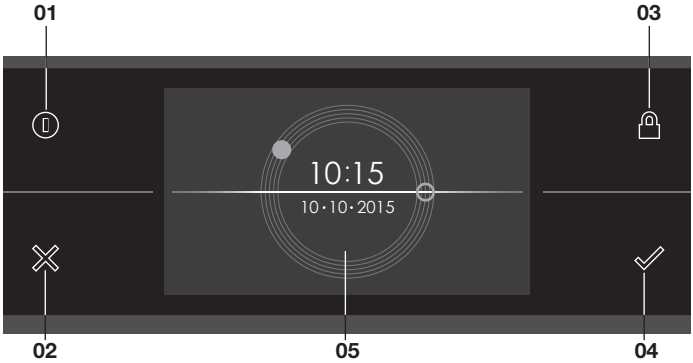
In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.

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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

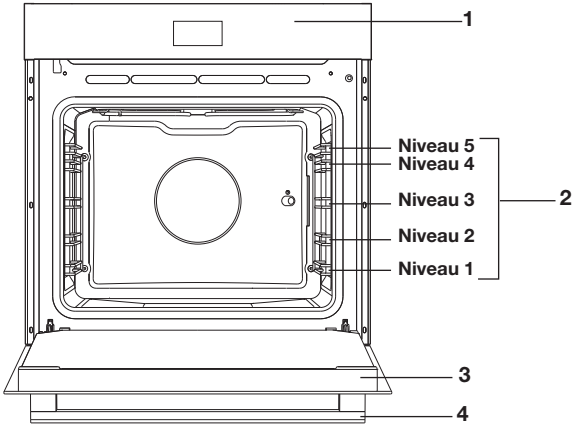
Bedieningspaneel



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

Beschrijving

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



Geleiderails/Telescopische geleiderails

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

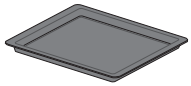
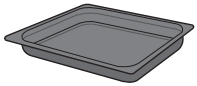
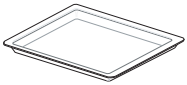
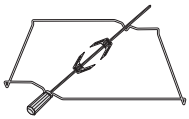
Let op: verwijder de geleiderails/telescopische geleiderails uit de oven als u de pyrolyse-functie gaat gebruiken!

Accessoires

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

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

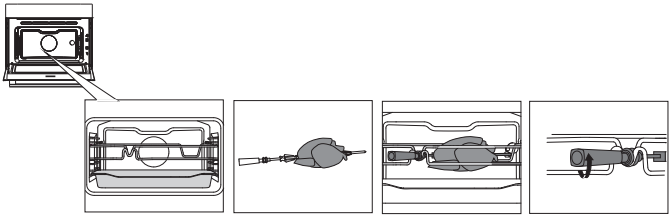
Let op: een accessoire NOOIT op de bodem van de oven plaatsen!

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	**Geëmailleerde bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	**Diepe geëmailleerde bakplaat;** wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. • Plaats de diepe bakplaat tijdens een kookproces niet op het laagste niveau, behalve wanneer u deze gebruikt als een druipbak tijdens het grillen, roosteren of roosteren met een spitrooster (indien beschikbaar). • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	**Glazen bakplaat;** voor gebruik in de magnetron en oven. • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.
	**Rotisserie + draaispit;** dit wordt gebruikt voor het braden van verschillende gerechten, bijvoorbeeld rollade of hele kip.
	Culisensor; deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het kookproces automatisch.
	Pyrolyse geleiderails; gebruik deze geleiderails alleen voor het reinigen van een geëmailleerde bakplaat met pyrolyse (vervang de geleiderails/telescopische geleiderails door deze speciale pyrolyse geleiderails). • Let op; de hoge temperatuur tijdens pyrolyse kan de geleiderails doen verkleuren.

Draaispit

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

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



Deur

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

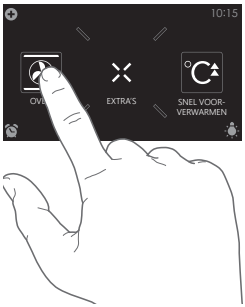
Koelventilator

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

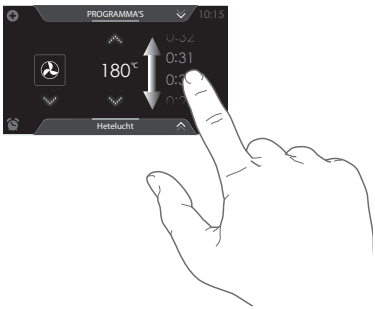
Aanraakscherm (touch screen)

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

Tikken:



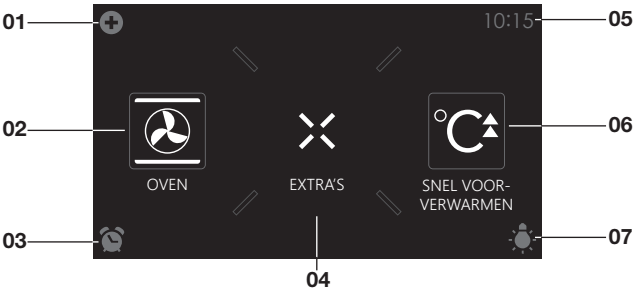
Vegen:



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

Hoofdschermen

Startscherm



Plus menu (01)

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

Oven (02)

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

Kookwekker (03)

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

Extra's (04)

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

Tijd (05)

- Hier wordt de dagtijd getoond.

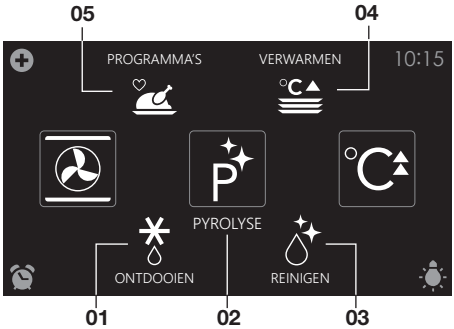
Snel voorverwarmen (06)

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

Verlichting (07)

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

Extra’s scherm



Ontdooien (01)

- Tik op ‘ONTDOOIEN’ om de ontdooifunctie te openen.

Pyrolyse (02)

- Tik op ‘PYROLYSE’ om de pyrolyse functie te openen.

Reinigen (03)

- Tik op ‘REINIGEN’ om de reinigingsfunctie te openen.

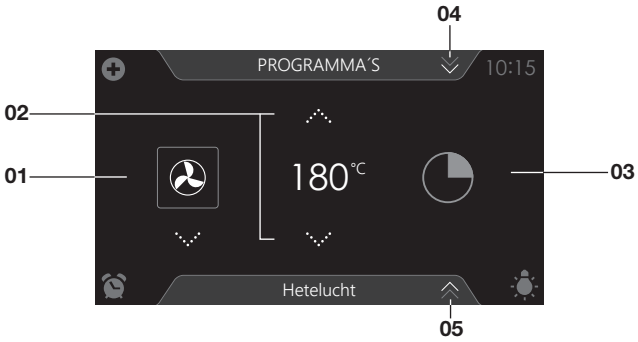
Verwarmen (04)

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

Programma’s (05)

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

Functie-instelscherm



Functie kiezen (01)

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

Temperatuur instellen (02)

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

Bereidingstijd (03)

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

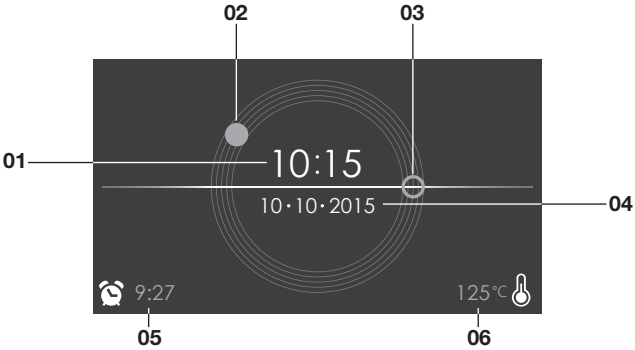
Programma’s (04)

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

Info tab (05)

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

Stand-by scherm



Weergave tijd (digitaal/01)

- Actuele dagtijd.

Weergave tijd (analoog/02 en 03)

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

Weergave datum (04)

- Actuele datum.

Weergave kookwekkertijd (05)

- De aflopende kookwekkertijd.

Weergave aflopende temperatuur (06)

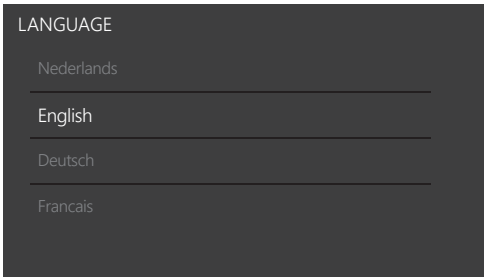
- Temperatuur in de oven (restwarmte).

Eerste gebruik

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

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

Taal instellen



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

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

Dagtijd instellen

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

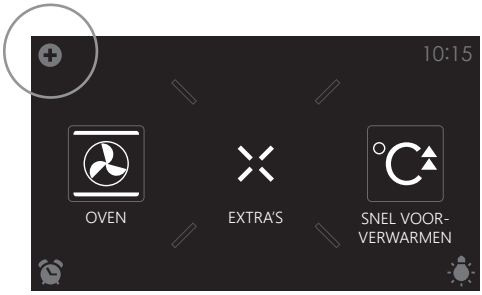
Datum instellen

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

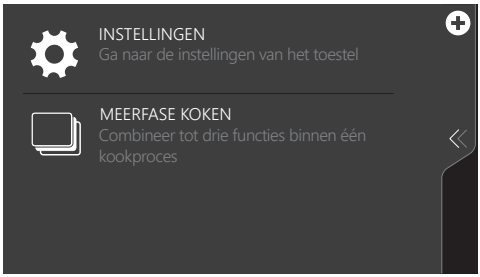
Het toestel is nu gereed voor gebruik.

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

Gebruik van het ‘Plus’ menu



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



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

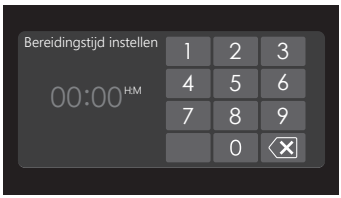
- Vanuit het ovenfunctie instelscherm zijn de volgende functies in het ‘Plus’ menu te vinden:
  - **Snel voorverwarmen;** Verwarm de oven snel voor op de gewenste temperatuur binnen een kookproces (zie hoofdstuk ‘Snel voorverwarmen’).
  - **Uitgestelde start;** Het kookproces start automatisch op de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

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

Toetsenbord openen

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

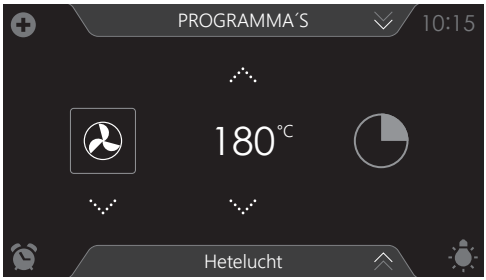
1. Tik op het midden van het functiesymbool, temperatuur of bereidingstijd (geactiveerd). Het toetsenbord verschijnt.



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

Ovenfuncties

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



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

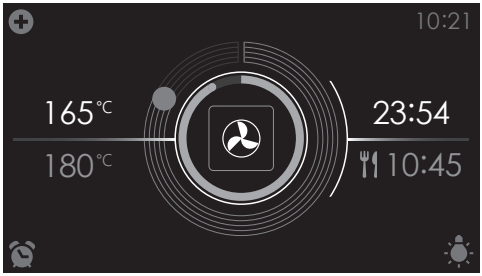
Een ovenfunctie gebruiken
Kies de ovenfunctie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de Functies tabel. U kunt ook de info tab raadplegen. Tik hiervoor op de tab onderaan het scherm om informatie over de geselecteerde functie op te vragen.

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

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

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

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



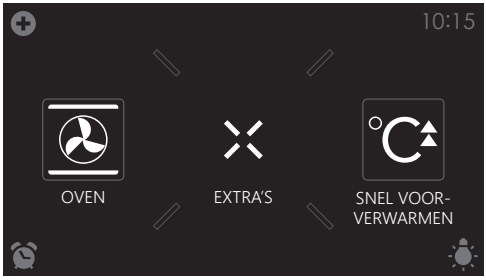
- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - huidige temperatuur (165 °C)
  - ingestelde temperatuur (180 °C)
  - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
  - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
  - bereidingstijd (23:54)
  - eindtijd (10:45)

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

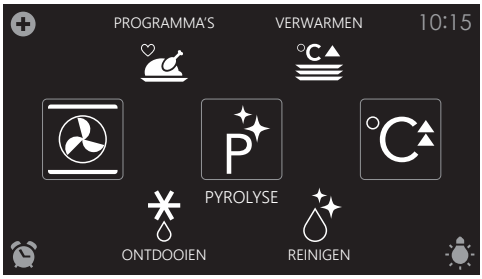
Schermweergave aan het einde van een bereiding.

Een ‘Extra’s’ functie gebruiken

Open het ‘Extra’s’ scherm om de pyrolyse reinigingsstand te kiezen of om de oven snel voor te verwarmen. Ook kunnen een reinigingsprogramma, verwarmfuncties of automatische programma’s gekozen worden.



Tik op “EXTRA’S” om de extra functies van het toestel te tonen.



De volgende functies zijn nu te selecteren:

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

Snel voorverwarmen

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

Snel voorverwarmen gebruiken

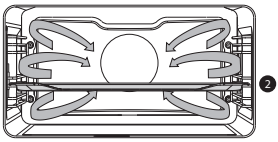
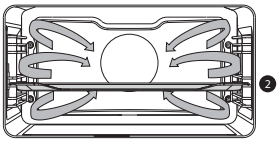
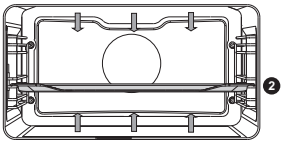
1. Schakel de oven in met de ‘Aan/uit toets’.
2. Tik op ‘SNEL VOORVERWARMEN’ om de snel voorverwarmen functie te openen.

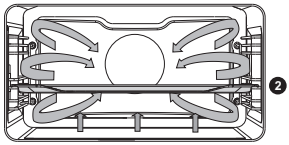
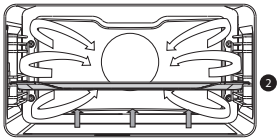
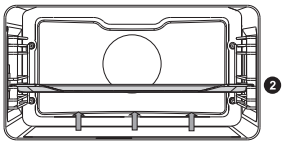
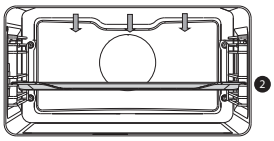
3. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
4. Start snel voorverwarmen met de bevestigingstoets.

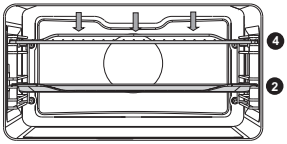
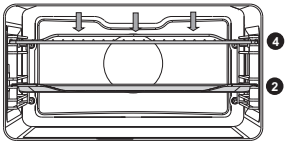
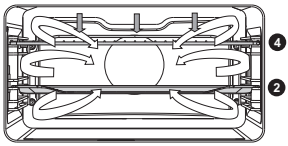
- *Snel voorverwarmen kan ook gekoppeld worden aan een kookproces.*
- *Activeer hiervoor ‘SNEL VOORVERWARMEN’ vanuit het ‘Plus’ menu in het functie-instelscherm.*
- *Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt er een pop-up en klinkt er een geluidssignaal.*
- *Na het sluiten van de deur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

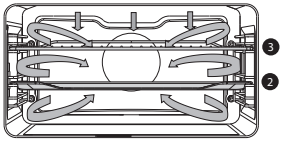
Functies tabel

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

Functie	Beschrijving	
Ovenfuncties		
	Hetelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
ECO	**ECO Hetelucht** • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. • Deze functie wordt gebruikt voor bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklasse EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven!	
	Bovenwarmte + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	Hetelucht + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Onderwarmte + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak. • Plaats een niet te hoge bakplaat in het onderste gedeelte van de oven, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het onderste gedeelte van de oven. • Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C	
	Bovenwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C	

Functie	Beschrijving	
	Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • **Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C.** • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • **Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C.** • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote grill + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	

Functie	Beschrijving	
PRO	**Pro roosteren** • Deze stand bevat een automatische verwarmcyclus. • Het vlees wordt eerst op hoge temperatuur dichtgeschroeid door hete lucht en het bovenste verwarmingselement. • Hierna wordt het gerecht langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur, met de bovenste en onderste verwarmingselementen. • Deze functie is geschikt voor vlees, gevogelte en vis. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
°C	**Snel voorverwarmen** • Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
Extra functies		
°C	**Bordenwarmen** • Deze functie wordt gebruikt om servies te verwarmen, zodat het geserveerde gerecht langer warm blijft. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	Ontdooien • Bij deze functie circuleert de lucht met behulp van de ventilator. De lucht wordt verwarmd tot 30 °C. • Gebruik deze instelling voor het ontdooien van bevroren gerechten, zoals cakes, brood en fruit.	
°C	**Warmhouden** • Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	Stoomreinigen • Met deze functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden. • Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Giet vóór aanvang van het reinigingsproces 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte. • Na het inweken kunnen voedselresten met een vochtige doek verwijderd worden.	

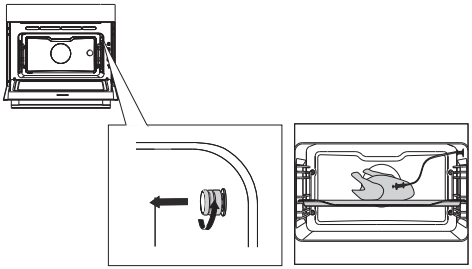
Functie	Beschrijving	
	Pyrolyse • Deze functie is bedoeld om de oven automatisch te reinigen. De oven warmt op naar een temperatuur ver boven normaal gebruik, waardoor vetresten en andere verontreinigingen tot as vergaan. • Verwijder alle accesoires en loszittende voedselresten uit de ovenruimte voor aanvang van het proces. Tijdens het pyrolytische zelfreinigingsproces wordt boven een bepaalde temperatuur de ovendeur automatisch vergrendeld. Ook wordt de buitenkant van de oven warmer dan normaal. • Wanneer de oven volledig is afgekoeld kan de binnenkant van de oven worden schoongeveegd met een vochtige doek.	

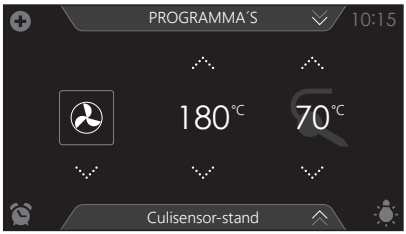
Culisensor

Braden met de culisensor

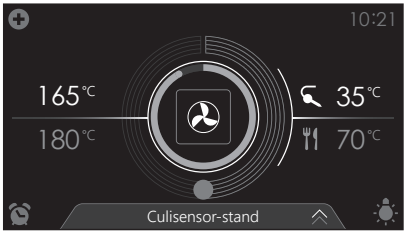
Stel voor braden met de culisensor de gewenste kerntemperatuur van het gerecht in. De oven verwarmt totdat de kerntemperatuur van het gerecht is bereikt. De culisensor meet de kerntemperatuur van het gerecht.

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





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



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - huidige temperatuur (165 °C)
  - de ingestelde temperatuur (180 °C)
  - status indicatie kerntemperatuur (buitenste cirkel)
  - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
  - Huidige kerntemperatuur (35 °C)
  - Ingestelde kerntemperatuur (70 °C)
- Het kookproces eindigt, wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is. Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in te drukken.

- **Plaats altijd de volledige metalen voeler van de culisensor in het gerecht.**
- **Let op! Plaats na het kookproces altijd het metalen dopje terug op de aansluiting van de culisensor.**
- **Gebruik de culisensor alleen voor toepassing in uw oven.**
- **Zorg ervoor dat tijdens het kookproces de culisensor niet in aanraking komt met het verwarmingselement.**
- **Na het kookproces is de culisensor erg heet. Wees voorzichtig! Voorkom brandwonden.**

Uitgestelde start

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

Een uitgestelde starttijd instellen

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

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

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

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

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

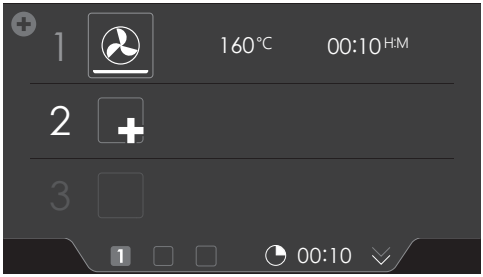
- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
  - ▹ ingestelde temperatuur (180 °C)
  - ▹ starttijd (10:45).
  - ▹ eindtijd (11:15) (alleen zichtbaar als er een bereidingstijd ingesteld is)

Meerfase koken

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

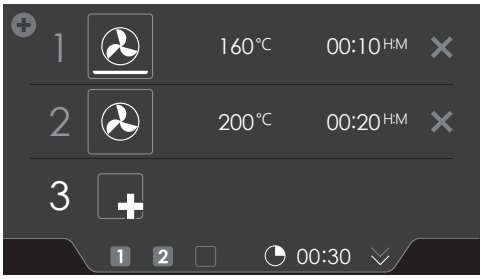
1. Tik op het plus symbool om het ‘Plus’ menu te openen.
2. Tik op MEERFASE KOKEN om de functie te openen (alleen te openen als nog geen bereiding is gestart).
   De instellingen van fase 1 zijn zichtbaar. Deze kunnen indien gewenst aangepast worden.

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



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

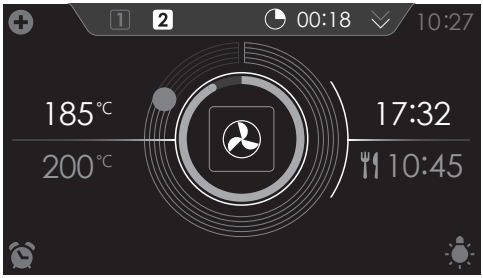
9. Bevestig de instelling van fase 2 met de bevestigingstoets.



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

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

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



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

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

Gratineren

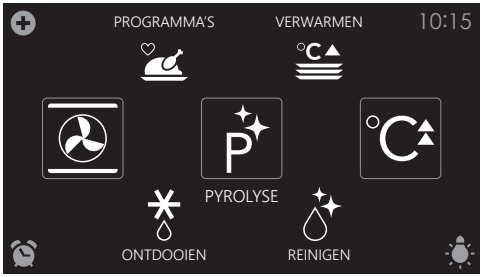
U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).

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

Aanvullende functies

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

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



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

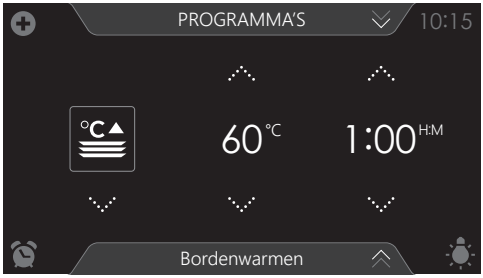
- Verwarmen:
  - ▹ Bordenwarmen
  - ▹ Warmhouden
- Programma's:
  - ▹ Favorieten
  - ▹ Automatische programma's

Verwarmen

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

Verwarmfunctie selecteren

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



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

Programma's

- Favorieten

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

Programma selecteren

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

3. Tik op 'FAVORIETEN' of een van de automatische programma categoriën.
   - ▹ Kies bij 'FAVORIETEN' een van uw opgeslagen bereidingen.
   - ▹ Kies bij de automatische programma categoriën een gerecht uit de beschikbare lijst.

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

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

5. Start het gekozen programma met de bevestigingstoets.

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

Opslaan van een bereidingswijze

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

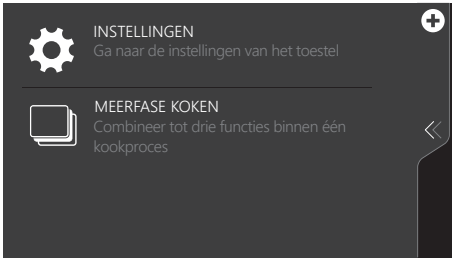
1. Open het 'Plus' menu en tik op 'TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN'.

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

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

Instellingen

1. Tik vanuit het startscherm op het plus symbool.



2. Tik op ‘INSTELLINGEN’.

Dit menu biedt de volgende keuzes:

- Algemeen
- Geluid
- Scherm en verlichting
- Koken
- Systeem

3. Tik op de gewenste categorie en de aan te passen instelling.
   - ▹ tik op de gewenste keuze uit een lijst.
   - ▹ pas een waarde aan door op de pijltjes boven en onder de waarde te tikken of veeg over de waarde.
   - ▹ zet een instelling aan of uit door op “AAN” of “UIT” te tikken.
4. Druk ter bevestiging op de bevestigingstoets.

ALGEMEEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

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

GELUID

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

SCHERM EN VERLICHTING

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

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

KOKEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

SYSTEEM

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

Het toestel reinigen

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

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

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

Stoomreinigen

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

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

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

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

Pyrolyse

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

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

Waarschuwing!

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

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

Waarschuwing! Reinig de glazen bakplaat NIET met de ovenfunctie ‘Pyrolyse’.

De pyrolyse-functie starten

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

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

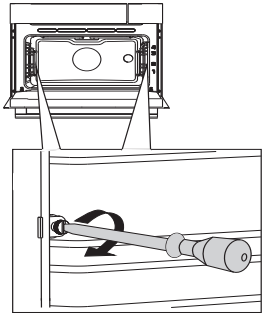
6. Druk op de bevestigingstoets om pyrolysereinigen te starten.

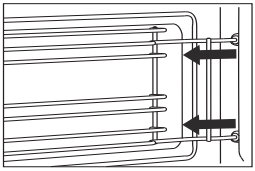
- *Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd.*
- *Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.*
- *De ovendeur is te openen nadat het toestel afgekoeld is.*
- *Wanneer de oven afgekoeld is, kunt u de meeste overblijfselen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

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

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





Ovenlamp vervangen

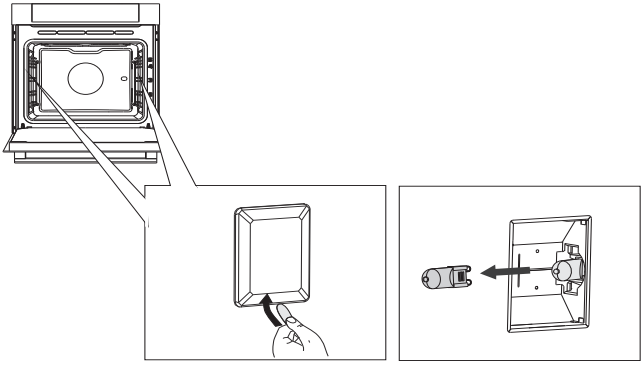
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

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

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W
De oven is voorzien van een halogeenlamp.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

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

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

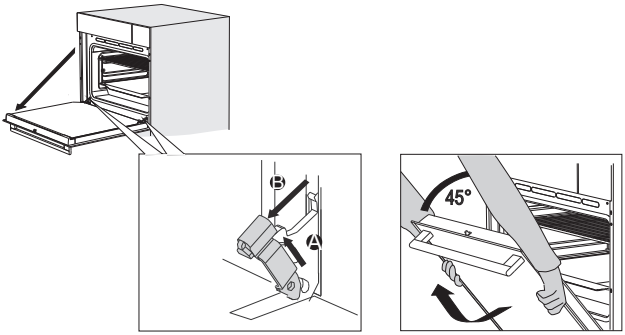


Demonteren ovendeur

Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken.
Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.

Verwijderen van de ovendeur

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



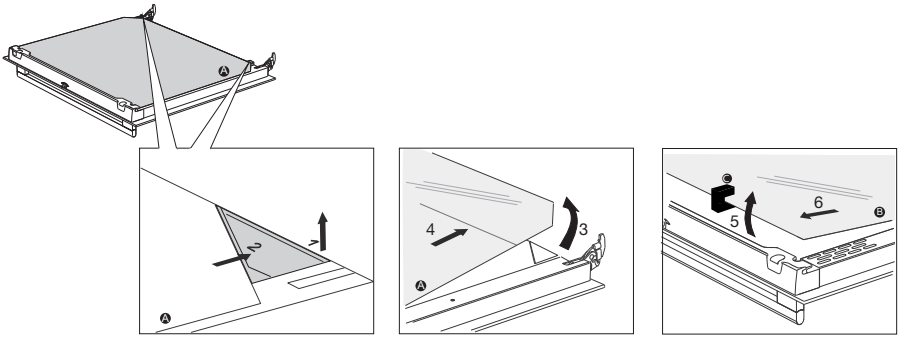
Plaatsen van de ovendeur

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

Demonteren ovenruit

Het glas van de ovendeur kan van binnen gereinigd worden, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de ovendeur (zie hoofdstuk ‘Demonteren ovendeur’).

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



Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug.

Algemeen

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

Het gerecht blijft rauw

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

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd ingesteld is.

De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.

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

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

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

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft de foutcode ERROR XX ...

(XX geeft het nummer van de fout weer).

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

De oven opbergen en repareren

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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

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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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

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

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

Verklaring van overeenstemming

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

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

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

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

ATAG

687361 nl (09-23)

687361 / VER 3 / 16-10-2023