

Gebruiksaanwijzing

Oven

ATAG



SX4611C

SX4692C

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving van de oven	5
Geleiderails/Telescopische geleiderails	5
Accessoires	6
Deur	7
Koelventilator	7
Bedieningspaneel	8
Algemeen gebruik bedieningspaneel	9

Eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik	11
Beschrijving van de knoppen en toetsen	13

Gebruik

Beschrijving van de hoofdfuncties	15
Beschrijving van de subfuncties	16
Plusmenu	16
Stoomfunctie	17

Bediening

Kookfuncties gebruiken	19
------------------------	----

Instellingen

Instellingenmenu	21
------------------	----

Onderhoud

Oven reinigen	22
Reinigingsfunctie (stoomreiniging)	22
Filter waterreservoir reinigen	23
Geleiderails verwijderen en reinigen	24
Ovenlamp vervangen	24
Ovendeur verwijderen en terugplaatsen	25

Storingen

Algemeen	27
----------	----

Milieuaspecten

Oven en verpakking afdanken	29
-----------------------------	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze oven. In het ontwerp van dit product staat eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook bruikbare achtergrondinformatie.



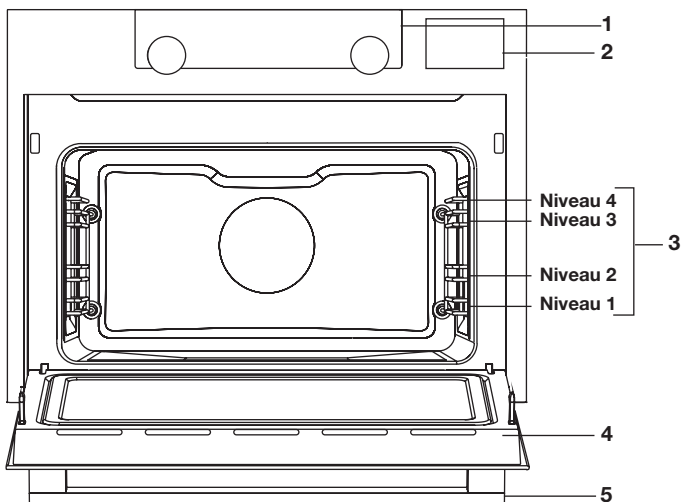
Lees vóór gebruik van de oven de afzonderlijk bijgeleverde veiligheidsinstructies zorgvuldig door!

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

De installatie-instructies zijn afzonderlijk bijgeleverd

Beschrijving van de oven

1. Bedieningspaneel
2. Klep van waterreservoir
Indrukken om te openen!
3. Niveaus in de oven
4. Deur
5. Deurgreep



Geleiderails/Telescopische geleiderails

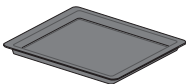
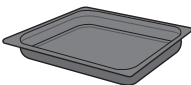
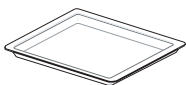
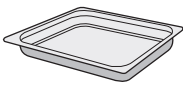
- De oven heeft vier geleiderails (niveau 1 t/m 4). Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal niveaus zijn uitgerust met volledig uittrekbare telescopische geleiderails.
 - Trek de telescopische geleiderails in zijn geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens het ovenrooster, de bakplaat of stoomschaal op de telescopische geleiderails terug in de ovenruimte.
 - Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleiderails weer geheel terug in de ovenruimte is geschoven.

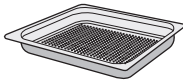
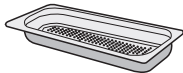
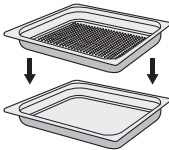
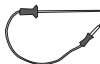
Accessoires

Met uw oven zijn, afhankelijk van het model, diverse accessoires meegeleverd. Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal voor uw oven geschikt. Wees er zeker van dat alle gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

Opmerking: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elke oven (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van de oven door. Bekijk de verkoopbrochures of lees online meer informatie over optionele accessoires.

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

Accessoires die mogelijk met uw oven worden meegeleverd (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolysereiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie. Op het ovenrooster kan ook een stoomschaal of een pan met voedsel worden geplaatst. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te schuiven. • 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, braden of braden met een spitrooster (indien beschikbaar). • Gebruik de diepe geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolysereiniging.
	Glazen bakplaat; wordt gebruikt in de oven en de magnetron. • NIET geschikt voor pyrolysereiniging.
	Niet-geperforeerde stoomschaal; 40 mm diep (handig voor het opvangen van vocht tijdens het stomen). • Opmerking: bij temperaturen boven 180°C kan verkleuring optreden! Dit is niet van invloed op de werking van de oven.

Accessoires die mogelijk met uw oven worden meegeleverd (afhankelijk van het model)	
	Geperforeerde stoomschaal; 40 mm diep (handig voor stoominstellingen). Opmerking: bij temperaturen boven 180°C kan verkleuring optreden! Dit is niet van invloed op de werking van de oven.
	Geperforeerde stoomschaal; 1/3GN. Geperforeerde stoomschaal; 1/2GN. Opmerking: bij temperaturen boven 180°C kan verkleuring optreden! Dit is niet van invloed op de werking van de oven.
	- De stoomschalen kunnen gelijktijdig op twee niveaus worden gebruikt. Plaats de geperforeerde stoomschaal in het midden van de oven en de niet-geperforeerde stoomschaal één niveau onder de geperforeerde stoomschaal. - U kunt de geperforeerde stoomschaal in de niet-geperforeerde stoomschaal plaatsen om te stomen. Zij kunnen alleen gezamenlijk worden gebruikt op een niveau dat is voorzien van telescopische geleiderails.
	Culisensor; kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Het kookproces stopt automatisch wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

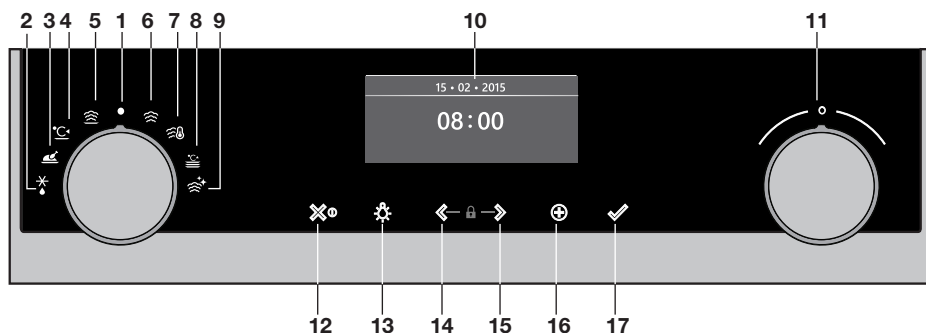
Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de deur wordt geopend terwijl de oven in gebruik is. De werking van de oven wordt hervat nadat de deur is gesloten.

Koelventilator

- De oven is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Bedieningspaneel

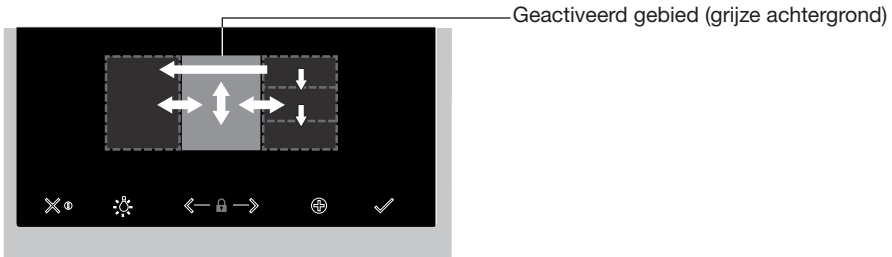


1. Functieknop (in 'Uit'-stand)
2. Ontdooien
3. Automatische programma's
4. Opwarmen (warm houden)
5. Opwarmen (regenereren)
6. Stomen
7. Sous vide
8. Borden warmen
9. Stoomreinigen
10. Display
11. Keuzeknop
12. Aan/uit-toets en stoptoets (annuleren)
13. Verlichtingstoets
14. Naar links wijzende navigatietoets
15. Naar rechts wijzende navigatietoets
16. Plustoets
17. Bevestigingstoets



De toetsen reageren het best als u deze kort indrukt met een groot gedeelte van uw vingertop. Telkens als u tijdens gebruik een toets aanraakt, klinkt er een korte toon.

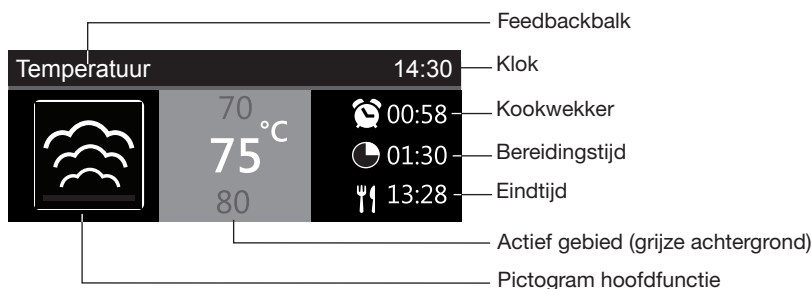
Algemeen gebruik bedieningspaneel



Funcities instellen

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze ingedrukt om de oven in te schakelen.
 2. Draai aan de functieknop om een hoofdfunctie in te stellen.
*De hoofdfuncties zijn zichtbaar rondom de functieknop en in het display.
 Het functiepictogram wordt groter weergegeven. Het 'actieve gebied' (herkenbaar aan een grijze achtergrond) beweegt naar rechts.*
 3. Draai aan de keuzeknop om een subfunctie in te stellen.
Het 'actieve gebied' toont de verschillende subfuncties. Scroll omhoog of omlaag om de verschillende functies te bekijken. Indien een gekozen hoofdfunctie geen subfunctie heeft, dan verschijnt in het actieve gebied de volgende beschikbare instelling.
 4. Raak de keuzeknop (of de navigatietoets >) aan om de gekozen subfunctie of instelling te bevestigen.
Het 'actieve gebied' (grijze achtergrond) beweegt naar rechts.
 5. Draai aan de keuzeknop om de volgende beschikbare instellingen te wijzigen (naar links = verlagen, naar rechts = verhogen) en bevestig uw keuze door de keuzeknop aan te raken of de navigatietoets > aan te raken.
- Als alle elementen op het scherm zijn ingesteld, bevestigt u deze instellingen door de bevestigingstoets aan te raken.
 - Wanneer de bevestigingstoets knippert, kunt u de oven starten met de standaardinstellingen.
 - Raak de navigatietoets < aan om het actieve gebied naar links te verplaatsen om een reeds gemaakte instelling te wijzigen. Wijzig de instelling door aan de keuzeknop te draaien en deze aan te raken.
 - Raak de stopstoets aan om één stap terug in het menu te gaan.

Volg de instructies op het display.



- Op het display worden gedurende circa 1,5 seconde het pictogram en de naam van de geactiveerde functie weergegeven.
- De feedbackbalk toont welke instelling u wijzigt.

Uitgestelde start

- Stel een gewenste bereidingstijd en eindtijd in om op een later tijdstip te beginnen met bereiden.

Display

Wanneer de oven in werking is, ziet u de volgende informatie op het display:

- Temperatuur
- Actieve (sub)functie
- Kookwekker (indien ingesteld / Zie 'Plusmenu')
- Bereidingstijd (bereidingstijd oplopend of aflopend wanneer de bereidingstijd is ingesteld)
- Eindtijd (wanneer de bereidingstijd is ingesteld)

Stand-by-stand

Het stand-by-scherm toont de tijd, de datum en de kookwekker (indien ingesteld). De oven gaat over op de stand-by-stand nadat de functieknop naar 0 ('Uit'-stand) is gedraaid.

Oven inschakelen

- Raak de aan/uit-toets aan en houd deze ingedrukt om de oven in te schakelen.
- De oven kan ook worden ingeschakeld door de functieknop naar een functie te draaien.

Oven uitschakelen

- Raak de stop-toets aan en houd deze ingedrukt om de oven handmatig uit te schakelen.
- Standaard wordt de oven uitgeschakeld wanneer er gedurende 30 minuten geen handeling heeft plaatsgevonden.

EERSTE GEBRUIK

Vóór het eerste gebruik

- Reinig de binnenkant van de oven en de accessoires met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en dergelijke.
- De oven geeft een specifieke geur af wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt; dat is normaal. Zorg voor goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op de netspanning of nadat de oven langere tijd zonder stroom is geweest, moet u de 'Taal', 'Datum' en 'Tijd' instellen.

De taal instellen

Talen	12:00
English	
Nederlands	
Français	

Wanneer u de tekst op het display liever in een andere taal wilt zien, kunt u de taal van uw voorkeur instellen. De standaardinstelling is Engels.

1. Draai aan de keuzeknop en kies de gewenste taal in de weergegeven lijst.
2. Bevestig de instelling door de bevestigingstoets aan te raken.

Het volgende scherm wordt weergegeven.

De datum en tijd instellen

Jaar	12:00	Uren	12:00
2017	01	11	30
2018	01	12	
		13	

1. Draai aan de keuzeknop en wijzig de eerste instelling (Jaar).
2. Bevestig deze instelling door de navigatietoets > of de keuzeknop aan te raken.
3. Draai aan de keuzeknop en wijzig de volgende instelling (Maand).
4. Bevestig deze instelling door de navigatietoets > of de keuzeknop aan te raken.
5. Draai aan de keuzeknop en wijzig de laatste instelling (Dag).
6. Bevestig deze instelling door de bevestigingstoets aan te raken.

Het volgende scherm wordt weergegeven. Stel nu de uren en minuten in met de keuzeknop en navigatietoets. Bevestig uw instelling door de bevestigingstoets aan te raken.

EERSTE GEBRUIK

Alle opstartinstellingen zijn nu ingesteld en op het display wordt het stand-by-scherm weergegeven. De oven is nu gebruiksklaar.



De taal, tijd en datum kunnen worden aangepast in het instellingenmenu (zie het hoofdstuk 'Instellingenmenu'). Het instellingenmenu kan worden geopend vanuit het beginscherm via het Plusmenu.

Waterhardheid instellen

Voordat de oven voor het eerst in gebruik wordt genomen, moet de waterhardheid worden ingesteld. Als het water zachter of harder is dan de standaardinstelling, kunt u het ingestelde hardheidsniveau wijzigen.

De waterhardheid controleren

- U kunt de waterhardheid meten met behulp van de papieren teststrip die met de oven wordt meegeleverd. Voor informatie over de hardheid van het water in uw gemeente kunt u terecht bij uw waterleidingbedrijf.

De papieren teststrip gebruiken

- Dompel de teststrip gedurende 1 seconde in water. Wacht 1 minuut en lees de hoeveelheid streepjes van de papieren strip af. Kijk in de tabel voor de juiste instelling van de waterhardheid.

Waterhardheid instellen

1. Vergelijk de teststrip met de afbeelding op het display.
2. Draai aan de keuzeknop totdat de streepjes op het scherm overeenkomen met de streepjes op de teststrip.
3. Raak de bevestigingstoets aan om de ingestelde waterhardheid op te slaan.

Waterhardheidstabel

Display	Nummer/kleur van de streepjes op de teststrip	Type	PPM	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
1	4 groene streepjes	Zeer zacht water	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 rood streepje	Zacht water	90 -178	9 - 18	5 - 10
3	2 rode streepjes	Tamelijk hard water	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 rode streepjes	Hard water	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 rode streepjes	Zeer hard water	> 356	> 35	> 20

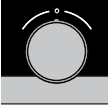
De oven is nu zo geprogrammeerd dat u bericht krijgt om de apparatuur te ontkalken in overeenstemming met de daadwerkelijke hardheid van het water.

Beschrijving van de knoppen en toetsen

Functieknop

	Een functie selecteren Draai aan deze knop om de gewenste functie te selecteren. • Zie 'Beschrijving van de functies' voor meer informatie.
---	---

Keuzeknop

	Een subfunctie kiezen Draai aan deze knop om een subfunctie te kiezen. • Zie 'Algemeen gebruik bedieningspaneel' voor meer informatie.
	De instellingen wijzigen Draai aan deze knop om de instellingen in het actieve gebied te wijzigen. • Zie 'Algemeen gebruik bedieningspaneel' voor meer informatie.
	Naar de volgende instelling gaan Raak deze knop aan om naar de volgende instelling te gaan. • De volgende te wijzigen instelling zal zich in het grijze actieve gebied bevinden.

Aan/uit-toets en stoptoets

	De oven in- of uitschakelen Raak de toets aan en houd deze enkele seconden vast om de oven in of uit te schakelen.
	Handeling annuleren of teruggaan naar het menu Raak deze toets aan om een handeling te annuleren of één stap terug te gaan in het menu.

Verlichtingstoets

	De verlichting in- of uitschakelen Raak deze toets aan om de ovenverlichting in of uit te schakelen.
---	--

Navigatietoetsen

	Naar rechts navigeren Raak de navigatietoets > aan om de instelling te bevestigen en het actieve gebied naar rechts te verplaatsen.
	Naar links navigeren Raak de navigatietoets < aan om het actieve gebied naar links te verplaatsen.
	De kinderslotfunctie in- of uitschakelen Raak de navigatietoetsen tegelijkertijd aan en houd deze ingedrukt om de kinderslotfunctie in of uit te schakelen. • Het bedieningspaneel van de oven kan worden vergrendeld met het kinderslot om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

Plustoets

	Het instellingenmenu openen (zie 'Instellingen') Raak deze toets aan in de stand-by-stand om het instellingenmenu te openen of te verlaten: • Kookwekker • Algemeen • Display • Koken • Systeem
	Extra opties openen (zie 'Plusmenu') Raak tijdens gebruik van de oven deze toets aan voor het openen of verlaten van de extra opties die op dat moment mogelijk zijn: • Kookwekker • Snel voorverwarmen • Stoom toevoegen 123 • Direct stoom toevoegen

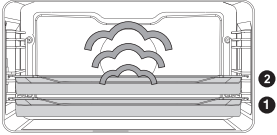
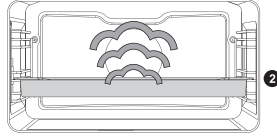
Bevestigingstoets

	Bevestigen Voor het bevestigen van alle witte instellingen/elementen op het scherm.
---	---

Beschrijving van de hoofdfuncties

Kies de gewenste functie aan de hand van de tabellen. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht. Sommige hoofdfuncties hebben subfuncties.

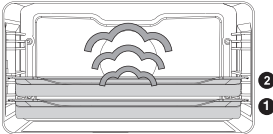
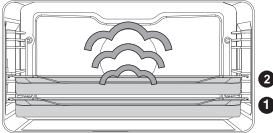
Hoofdfuncties (te selecteren met de functieknop)

Functie	Beschrijving	
	Opwarmen (regenereren) Regenereren: deze stand wordt gebruikt om reeds bereide gerechten op te warmen. Het gebruik van stoom betekent dat er geen kwaliteitsverlies is. Smaak en textuur blijven behouden alsof het gerecht net is bereid. Tegelijkertijd kunnen verschillende gerechten worden geregenereerd.	
	Opwarmen (warm houden) Deze stand wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden.	
	Programma's Gebruik automatische programma's voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten.	
	Ontdooien - Met deze functie circuleert de lucht door middel van de ventilator. De lucht wordt verwarmd tot een temperatuur van 30 °C. - Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid.	
	Stomen - Verwarmen met behulp van stoom. - Zie het hoofdstuk 'Stoomfunctie' voor meer informatie. - Met regelmatige tussenpozen wordt stoom van 100 °C in de oven gespoten. - Er zijn subfuncties beschikbaar (raadpleeg de stoomfunctietabel).	
	Sous vide - Verwarmen met behulp van stoom. - Zie het hoofdstuk 'Stoomfunctie' voor meer informatie. - Het in vacuüm verpakte voedsel wordt langzaam bereid bij lage temperatuur. - Met deze methode blijven smaak, vitamines en mineralen in het voedsel behouden. Dankzij de vacuümverpakking is het gerecht langer houdbaar. - Gebruik deze functie om groenten, fruit, vlees, gevogelte en vis te bereiden.	

Functie	Beschrijving	
	Borden warmen • Gebruik een van de functies om borden te verwarmen.	
	Reinigen • Met deze functie en een vochtige doek kunt u gemakkelijk vet en vuil van de ovenwanden verwijderen. • Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Met regelmatige tussenpozen wordt stoom in de oven gespoten. • Voedselresten kunnen vervolgens worden verwijderd met een vochtige doek nadat de voedselresten zijn ingeweekt.	

Beschrijving van de subfuncties

Stoomfunctietabel (te selecteren met de keuzeknop)

	Stomen • Verwarmen met behulp van stoom. • Zie het hoofdstuk 'Stoomfunctie' voor meer informatie. • Met regelmatige tussenpozen wordt stoom van 100 °C in de oven gespoten. • Deze stand kan worden gebruikt om bijvoorbeeld groenten, eieren, fruit en rijst te stomen.	
	Stomen - Lage temperatuur • Verwarmen met behulp van stoom. • Zie het hoofdstuk 'Stoomfunctie' voor meer informatie. • Met regelmatige tussenpozen wordt stoom in de oven gespoten. • Dit menu kan worden gebruikt om groenten en vis te stomen, om voedsel warm te houden en om voedsel te ontdooien.	

Plusmenu

Raak de plustoets aan om extra functies te kiezen (nadat u een hoofdfunctie en instellingen hebt gekozen).

- Selecteer een functie in het plusmenu door aan de keuzeknop te draaien en uw keuze te bevestigen met de bevestigingstoets.
- U kunt het plusmenu verlaten door op de stoptoets of de plustoets te drukken. Op het display wordt dan opnieuw het voorafgaande scherm weergegeven.

Plusmenu	Beschrijving
	Kookwekker De kookwekker kan onafhankelijk van de ovenfunctie worden gebruikt. • Wanneer de kookwekker afgaat, verschijnt er een pop-up-bericht en klinkt er een geluidssignaal. • Raak de stoptoets aan om het signaal uit te schakelen en het pop-up-menu te sluiten. • Het geluid stopt automatisch na circa twee minuten. • Stel de tijd in op 0:00 om de wekker te deactiveren.

Stoomfunctie



Waarschuwing – Gevaar voor brandwonden! Laat de deur gesloten tijdens stoomfuncties. Er kan hete stoom ontsnappen als u de deur opent. Bij opening van de deur zal condensatie in de oven toenemen.



Opmerking: Laat na elke stoomfunctie de oven afkoelen en maak de oven binnenin droog met een zachte doek.

Opmerking: Het watersysteem wordt geleegd nadat de bereiding met stoom voltooid is. Deze actie is hoorbaar en vormt onderdeel van de normale werking van de stoomoven.

Voordelen van stoomkoken

- Met stoomkoken worden op gezonde en natuurlijke wijze de kleur en smaak van het gerecht behouden. Bij deze manier van koken komen geen geurtjes vrij.
- Stoomkoken (stoven, koken, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 °C heeft bereikt.
- Langzaam koken (stoven, koken, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen.
- Het is gezond:
 - ▷ vitamines en mineralen blijven behouden aangezien slechts een klein deel daarvan oplost in het hete vocht van het gerecht.
- Bij stoomkoken is het niet nodig om enige vorm van vet of olie toe te voegen.
- Stoom verspreidt geen geur of smaak, zodat vlees of vis samen met de groenten bereid kunnen worden.
- Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien en opwarmen of warm houden van voedsel.

Sous vide

De sous vide-stoomfunctie gebruiken:

- Vacuüm maken
 - ▷ Verpak het eten eerst in plastic met behulp van een vacuümmachine. Dit proces verwijdert de meeste lucht uit de plastic zak. De zak zorgt ervoor dat voedingsstoffen en smaak behouden blijven bij het koken, wat resulteert in gerechten die sappiger, zachter en smakelijker zijn.
- Vacuüm koken
 - ▷ Bereid het gerecht met de juiste temperatuur en de juiste kooktijd met behulp van de Sous vide-stoominstelling (Zie 'Recepten en kooktijden').
 - ▷ De meeste gerechten kunnen een aantal uur op serveertemperatuur worden gehouden (ongeveer 60 °C), wat mise en place zeer eenvoudig maakt: u haalt het gerecht pas uit de oven wanneer u het nodig hebt.

Waterreservoir vullen

- Vul altijd eerst het reservoir voordat u een stoomfunctie gebruikt.
 - Gebruik schoon, koud leidingwater, flessenwater zonder toevoeging van mineralen of gedistilleerd water dat geschikt is voor consumptie.
1. Druk op de klep van het waterreservoir om het te openen.
 2. Haal het reservoir uit de oven met behulp van de greep.
 3. Verwijder het deksel van het waterreservoir en reinig het reservoir met schoon water.
 4. Vul het reservoir met water tot aan de markering 'MAX' op het reservoir (ongeveer 1,2 liter).
 5. Plaats het waterreservoir terug in de oven en druk ertegenaan totdat u een klik hoort (positieschakelaar wordt geactiveerd).
 6. Sluit de klep van het waterreservoir.



Water dat na de bereiding achterblijft in het stoomsysteem, wordt teruggepompt naar het waterreservoir. Leeg, reinig en droog het waterreservoir nadat u de stoomfunctie hebt gebruikt. Vul het reservoir pas kort voor het moment dat u het gaat gebruiken!

Kookfuncties gebruiken

Raadpleeg 'Algemeen gebruik bedieningspaneel' voor informatie over de algemene werking van de oven.

1. Raak de aan/uit-toets aan om de oven in te schakelen.
2. Draai aan de functieknop om een hoofdfunctie te selecteren.
 - Raadpleeg 'Beschrijving van de functies' om de gewenste (beschikbare) functie te selecteren.
3. Draai aan de keuzeknop om een subfunctie te selecteren (indien beschikbaar) of een instelling te wijzigen.
 - De eerste subfunctie-instelling is actief (indien beschikbaar).
4. Start direct de geselecteerde functie (met vooraf ingestelde waarden) door de bevestigingstoets aan te raken (deze toets knippert als het mogelijk is het programma te starten).

Beschikbare functies of instellingen die kunnen worden gewijzigd:

- de functie (subfunctie);
- de oventemperatuur;
- de bereidingstijd.

De volgende subfunctie of instelling wordt actief (indien beschikbaar). Ga terug naar een eerdere selectie of instelling door de navigatietoets < aan te raken.



Selecteer met het plusmenu desgewenst nog een instelling (bijvoorbeeld 'kookwekker').
Zie 'Plusmenu' voor meer informatie.

5. Raak de bevestigingstoets aan om de bereiding van uw maaltijd met de gekozen instellingen te starten.

Aan het eind van de bereiding kunt u:

- Stoppen met de bereiding
 - Raak de bevestigingstoets aan.
*Het einde-display wordt gesloten en het stand-by-scherm wordt weergegeven.
Na 10 minuten inactiviteit schakelt het display over naar stand-by.*
- Extra tijd toevoegen
 - Raak de navigatietoets > aan om 'Extra tijd toevoegen' te selecteren.
Door aan de keuzeknop te draaien, wordt de tijdinstelling actief en kan de tijd direct worden gewijzigd.
 - Raak de bevestigingstoets aan.
 - *Het voorgaande proces wordt opnieuw geactiveerd.*

Instellingen wijzigen tijdens voortgang

- Als u tijdens de voortgang op de navigatietoetsen drukt, wordt het actieve gebied weergegeven. De geselecteerde instelling kan nu worden gewijzigd. Na bevestiging met de bevestigingstoets wordt het voortgangsscherf met de gewijzigde instellingen weergegeven.
- Na 5 seconden inactiviteit worden de voortgangsinellingen geannuleerd en keert het display terug naar het voortgangsscherf.

Instellingenmenu

Het instellingenmenu is alleen beschikbaar door de plustoets in te drukken wanneer de oven in stand-by staat.

Kookwekker (een alarmtijd instellen)
Algemeen • Taal van het display • Tijd ➢ Tijd instellen ➢ Uurweergave ➢ Klokafmeting • Datum ➢ Datum jj-mm-dd ➢ Datumweergave • Geluid ➢ Volume (laag-midden-hoog) ➢ Toetsgeluid (aan/uit) ➢ Welkomstgeluid (aan/uit)
Display • Helderheid laag, midden, hoog • Ovenverlichting ➢ Auto. uitschakelen na 1 min. ➢ Handmatig uitschakelen • Nachtstand ➢ Start- en eindtijd voor minder helderheid van display: ➢ Stel starttijd in op eerste display en stel eindtijd in op tweede display • Toestel naar stand-by ➢ Auto. uitschakelen na 1 uur ➢ Altijd Aan*
Koken • Instelling ➢ Ontkalken ➢ Waterhardheid • Voorverwarmingsinstelling ➢ Standaard aan/uit • Programma-intensiteit ➢ Laag / gemiddeld / hoog
Systeem • Toestelinformatie ➢ Toestelnaam en SW-versie • Fabrieksinstellingen ➢ Terug naar fabrieksinstellingen



*Overschakelen naar handmatige uitschakeling verhoogt het energieverbruik.

Deze functie wordt gereset (het display wordt automatisch uitgeschakeld) indien de oven handmatig wordt uitgeschakeld (of wanneer er een stroomonderbreking plaatsvindt).

Oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat zich vet- en voedseldeeltjes ophopen, vooral op de interne en externe oppervlakken, de deur en de afdichting.

- Activeer het kinderslot (om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak deze droog.
- Verwijder spatten en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek en water met zeep.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak deze droog.



Belangrijk!

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 ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Reinigingsfunctie (stoomreiniging)

Met stoomreiniging en een vochtige doek kunt u vet en vuil gemakkelijk van de ovenwanden verwijderen.

Met stoom reinigen

- Reinig alleen met stoom als de oven volledig is afgekoeld. Het is moeilijker om vet en vuil te verwijderen als de oven heet is.
 - Het programma duurt 30 minuten. Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende ingeweekt, zodat u deze met een vochtige doek kunt verwijderen.
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
 2. Selecteer 'Reinigen' met de functieknop.
 3. Raak de bevestigingstoets aan om met stoomreinigen te starten.

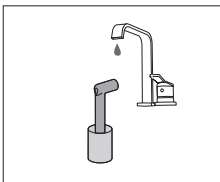
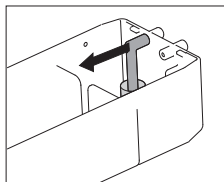


Tijdens het reinigingsproces mag de deur niet worden geopend.

Filter waterreservoir reinigen

Als het filter van het waterreservoir vuil is, kunt u dit onder de kraan schoonmaken.

1. Verwijder het buisje van het filter.
2. Spoel het buisje schoon onder de kraan en plaats het weer terug. Het filter moet de bodem van het waterreservoir raken.



Ontkalken

Tijdens het stoomproces kunnen zich minerale afzettingen ophopen in het stoomsysteem. Deze afzettingen moeten van tijd tot tijd worden verwijderd. Deze taak moet worden uitgevoerd wanneer de melding 'Apparaat moet worden ontkalkt' wordt weergegeven. De stoomfuncties zijn niet langer beschikbaar als de oven na drie meldingen nog niet is ontkalkt. Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het ontkalkingsproces bestaat uit ontkalken en naspoelen. Tijdens het proces wordt op het display informatie weergegeven en wordt aangegeven welke handelingen moeten worden uitgevoerd.

1. Giet water met ontkalkingsmiddel in het waterreservoir. Kijk op de verpakking van het ontkalkingsmiddel voor de juiste mengverhouding.
2. Open het menu 'Instellingen'.
3. Selecteer 'Bereidingsinstellingen'.
4. Selecteer 'Instellingen'.
5. Kies 'Ontkalken' om deze functie te selecteren.
6. Raak de bevestigingstoets aan om het ontkalken te starten.



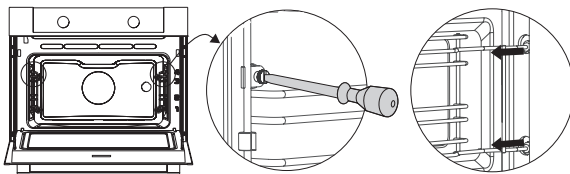
Wij raden u aan NOKALK/DLS te gebruiken om de oven te ontkalken. NOKALK/DLS is een uiterst efficiënt ontkalkingsmiddel op basis van natuurlijke, volledig biologisch afbreekbare ingrediënten. De oplossing is niet-corrosief, niet agressief en milieuvriendelijk. Het product ontkalkt niet alleen effectief, maar heeft ook een reinigend en antibacterieel effect, wat ervoor zorgt dat de interne componenten van de oven in een optimale hygiënische staat worden gehouden. Daardoor wordt de goede smaak van voedsel behouden en de levensduur van de oven verlengd.

- Voor het stoomproces wordt water gebruikt. Water bevat calcium en magnesium. Door verhitting condenseert het water, waardoor minerale afzetting optreedt (niet schadelijk voor de mens).
- Wanneer de ontkalkingscyclus wordt onderbroken voordat de cyclus is beëindigd, moet het programma opnieuw worden gestart vanaf het begin.

Geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

1. Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
2. Verwijder de geleiderails uit de openingen in de achterwand.



Ovenlamp vervangen



De lamp in deze oven is alleen geschikt voor verlichting in deze oven. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van de kamers in uw huis.



De lampen (2x) (halogeen G9, 230 V, 25 W) zijn verbruiksartikelen en vallen daarom niet onder de garantie. Om een lamp te vervangen, verwijdt u eerst de bakplaat, het ovenrooster en de geleiderails.

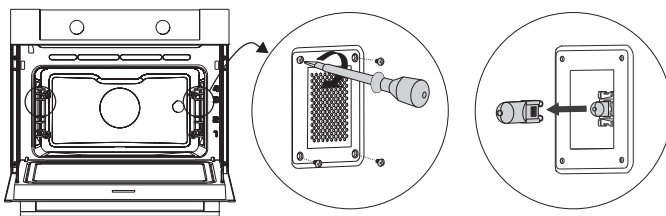


Maak de oven spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit te schakelen.

Opmerking: de lamp kan erg heet zijn! Voorkom brandwonden. Gebruik handschoenen of een andere bescherming bij het vervangen van de lamp.

3. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje, het glas en de afdichtring.
4. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuw exemplaar.
5. Vervang het afdekplaatje, het glas en de afdichtring.

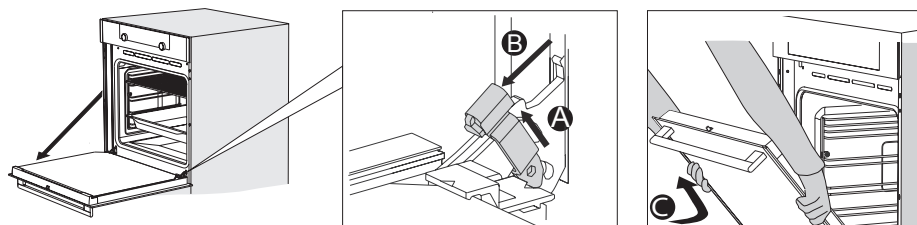
Let op: De afdichtring moet perfect in de uitsparing van de ovenwand passen.



Ovendeur verwijderen en terugplaatsen

Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De scharnieren zijn voorzien van veren en kunnen letsel veroorzaken als ze terugveren. Controleer of de scharniervergrendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

Ovendeur verwijderen



1. Open de deur totdat deze volledig open is.
2. Til beide scharnierpallen (A) iets omhoog en trek deze in de richting van de ovendeur (B). De scharnieren worden vergrendeld in een hoek van 45°.
3. Doe de deur voorzichtig een beetje dicht totdat deze in een hoek van 45° staat.
4. Verwijder de deur door deze op te tillen en in de richting van de oven te kantelen (C). De scharnieren moeten uit de sleuven in de oven komen.

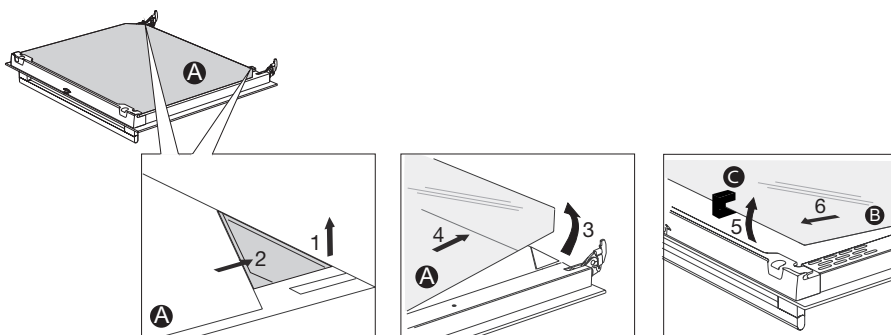
Ovendeur terugplaatsen

1. Houd de deur in een hoek van circa 45° vóór de oven.
2. Plaats de scharnieren in de sleuven en controleer of beide correct zijn geplaatst.
3. Open de deur totdat deze volledig open is.
4. Til beide scharnierpallen omhoog en verplaats deze in de richting van de oven.
5. Sluit de ovendeur zachtjes en controleer of deze correct is gesloten. Als de deur niet correct opent of sluit, controleer dan of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.

Glas van de ovendeur verwijderen en terugplaatsen

De binnenkant van het glas in de ovendeur kan worden gereinigd. Hiervoor moet het glas eerst uit de ovendeur worden gehaald.

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



Plaats het glas in omgekeerde volgorde terug.

Algemeen

Raadpleeg het onderstaande overzicht met oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Neem contact op met de afdeling klantenservice als de problemen zich blijven voordoen.

Het eten blijft rauw

- Controleer of de wekker is ingesteld en of u de bevestigingstoets hebt aangeraakt.
- Is de deur wel goed gesloten?
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het eten is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

De toetsen reageren niet; het display reageert niet op de toetsen.

- Koppel de oven een aantal minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de netstekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker uit). Sluit de oven vervolgens weer aan en schakel deze in.

Vonkvorming in de ovenruimte.

- Controleer of de afdekplaatjes van de lampen correct zijn geplaatst en of alle afstandhouders op de geleiderails zijn geplaatst.

Een stroomstoring kan tot gevolg hebben dat het display wordt gereset.

- Haal de stekker uit het stopcontact en plaats de stekker vervolgens weer terug.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er is condensatie aanwezig in de oven.

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

De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.

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

Bij de deur en aan de buitenkant van de oven is een luchtstroom voelbaar.

- Dit is normaal.

Licht reflecteert op de deur en aan de buitenkant van de oven.

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er klinken klikgeluiden wanneer de oven werkt, vooral bij ontdooien.

- Dit is normaal.

De stroomonderbreker wordt regelmatig uitgeschakeld.

- Raadpleeg een servicemonteur.

Op het display staat een foutcode, FOUT XX ... (XX geeft het nummer van de fout aan).

- Er is een storing in de elektronische module. Koppel de oven enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit de oven vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout blijft optreden.

Oven opbergen en repareren

- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegde servicemonteur.
Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice van ATAG als onderhoud nodig is.

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 plaats als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht schade kunnen toebrengen aan de oven.

Oven en verpakking afdanken

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. De oven moet aan het einde van zijn levensduur echter op verantwoorde manier worden afgedankt. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van de oven is recyclebaar. De volgende materialen zijn gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Ontdoe u van deze materialen op een verantwoorde manier conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen. Dit betekent dat huishoudelijke apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat de oven aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huishoudelijke afval mag worden meegegeven. U moet de oven inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat aanbiedt dit voor u te doen.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die zijn gebruikt voor fabricage van deze oven kunnen worden hergebruikt. Dit betekent een aanzienlijke besparing op energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie op de
garantiekaart.

ATAG



687677