Gebruiksaanwijzing

Oven

ATAG

CS46__C

CS66__C

Gebruikte pictogrammen

Belangrijk om te weten

Tip

INHOUD

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 21
Stoomfunctie 22

Bediening

Kookfuncties gebruiken 24
Culisensor 25

Instellingen

Instellingenmenu 26

Onderhoud

Oven reinigen 27
Reinigingsfunctie (stoomreiniging) 27
Filter waterreservoir reinigen 28
Geleiderails verwijderen en reinigen 29
Ovenlamp vervangen 29
Ovendeur verwijderen en terugplaatsen 30

Storingen

Algemeen 32

Uw oven en het milieu

Oven en verpakking afdanken 34

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.

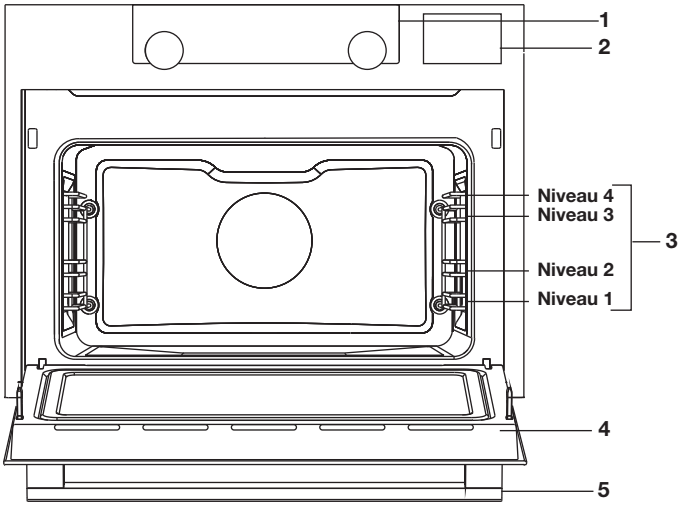
⚠ Lees vóór gebruik van de oven de afzonderlijk bijgeleverde veiligheidsinstructies!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Beschrijving van de oven

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



Geleiderails/Telescopische geleiderails

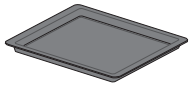
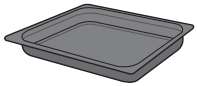
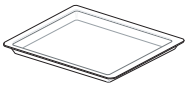
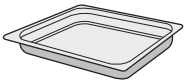
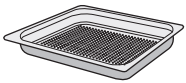
- Afhankelijk van het model beschikt de oven over vier of vijf geleiderails (niveau 1 t/m 4/5). Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de glijders van de geleiderails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus zijn uitgerust met volledig uittrekbare telescopische geleiderails.
  - ▹ Trek de telescopische geleiderails geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal vervolgens op de telescopische geleiderails terug in de ovenruimte.
  - ▹ Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleiderails volledig terug in de ovenruimte geschoven zijn.

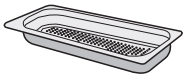
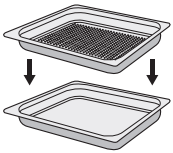
Accessoires

De oven wordt geleverd met een aantal accessoires. Het hangt van het model af welke dat zijn. Gebruik alleen originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw oven geschikt. Wees er zeker van dat de 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 verkoopbrochure of lees online meer informatie over de accessoires.

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

Accessoires die mogelijk worden bijgeleverd (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. Een stoomschaal of een pan met voedsel kan ook op het ovenrooster 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;** te gebruiken 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 diepe geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolysereiniging.
	**Glazen bakplaat;** voor gebruik 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.
	**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.

Accessoires die mogelijk worden bijgeleverd (afhankelijk van het model)	
	**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. • Als u wilt stomen, kunt u de geperforeerde stoomschaal in de niet-geperforeerde stoomschaal plaatsen. Zij kunnen alleen gezamenlijk worden gebruikt op een niveau dat is voorzien van telescoopgeleider.
	Culisensor; kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het kookproces automatisch.

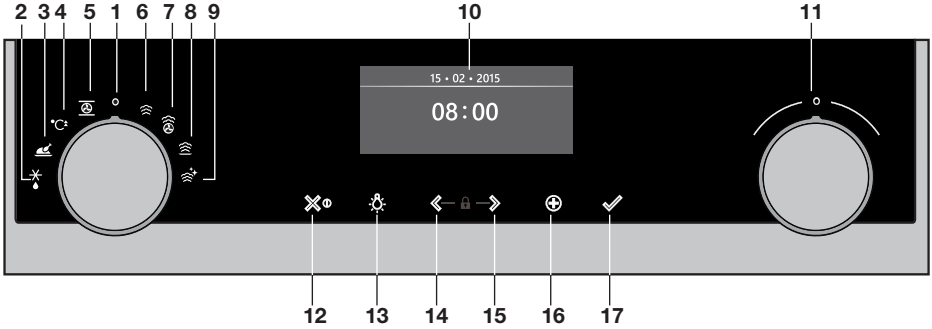
Deur

- 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

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

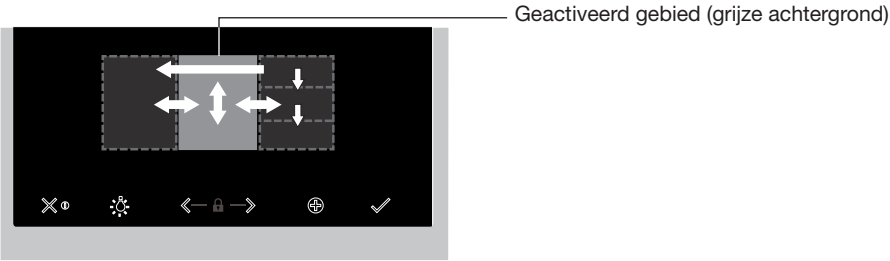
Bedieningspaneel



1. Functieknop (in ‘Uit’-stand)
2. Ontdooien
3. Automatische programma’s
4. Snel voorverwarmen
5. Oven
6. Stomen
7. Combi stomen
8. Verwarmen
9. Reinigen
10. Display
11. Keuzeknop
12. Aan/uit-toets en stoptoets (annuleren)
13. Verlichtingstoets
14. Navigatietoets links
15. Navigatietoets rechts
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

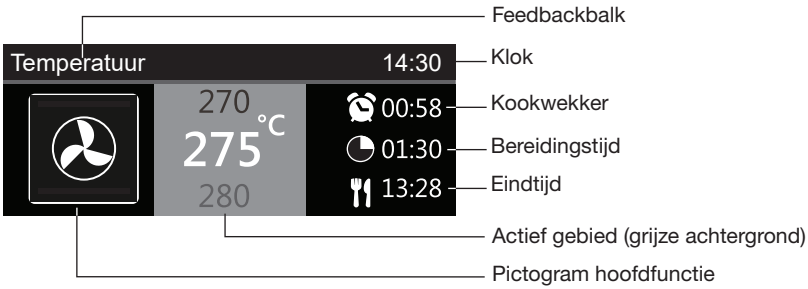


Een functie en instellingen instellen

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 instelling 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 stoptoets aan om één stap terug in het menu te gaan.

Volg de instructies op het display.



- Op het display worden het pictogram en de naam van de geactiveerde functie circa 1,5 seconde 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 koken.

Display

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

- Actieve (sub)functie
- Temperatuur
- Kookwekkertijd (wanneer 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

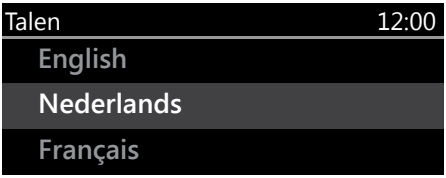
- Raak de stoptoets aan en houd deze ingedrukt om de oven handmatig uit te schakelen.
- Standaard wordt de oven na 30 minuten inactiviteit uitgeschakeld.

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.

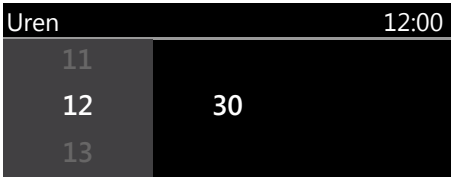
De taal instellen



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 uit de weergegeven lijst.
2. Bevestig de instelling door de bevestigingstoets aan te raken.
   Het volgende scherm wordt weergegeven.

De datum en tijd instellen



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.

Alle opstartinstellingen zijn nu ingesteld en op het display wordt het stand-by-scherm weergegeven. Het toestel 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.

De 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.

De 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 werking 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 1-3x • Direct stoom toevoegen

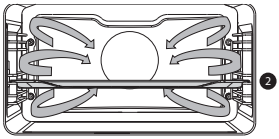
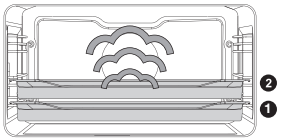
Bevestigingstoets

	Bevestigingstoets 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)

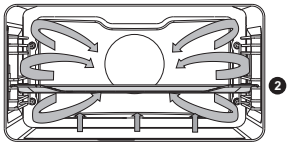
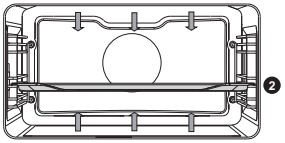
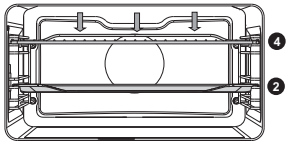
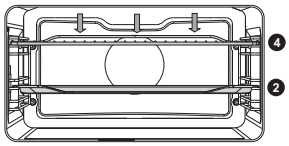
Functie	Beschrijving	
	Oven • Gebruik een van de beschikbare functies voor grillen, bakken of braden. • Er zijn subfuncties beschikbaar (raadpleeg de ovenfunctietabel).	
	Snel voorverwarmen • Met deze functie bereikt de ovenruimte snel de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte.	
	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).	

Functie	Beschrijving	
	Combi stomen • Verwarming door middel van hete lucht in combinatie met stoom. • De stoom wordt met regelmatige tussenpozen in de oven gespoten. • Deze stand kan worden gebruikt voor het bakken van verschillende soorten deeg, zoals bladerdeeg, briochedeeg, gistdeegbroodjes en stokbrood, voor gratineren en vlees braden. De hete stoom zorgt voor een knapperige bruine bovenkant en luchtige textuur. Vlees en vis blijven lekker sappig van binnen. Zorg er bij deze stand altijd voor dat het waterreservoir is gevuld met vers water. • Er zijn subfuncties beschikbaar (raadpleeg de tabel met combi-stoomfuncties).	2
	Regenereren • Gebruik een van de functies om gerechten op te warmen of warm te houden. • Er zijn subfuncties beschikbaar (raadpleeg de tabel met opwarmfuncties).	
	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. Stoom wordt met regelmatige tussenpozen in de oven gespoten. • Na inweken kunnen voedselresten worden verwijderd met een vochtige doek.	

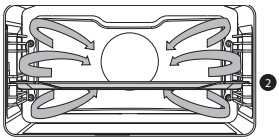
Beschrijving van de subfuncties

Ovenfuncties (te selecteren met de keuzeknop)

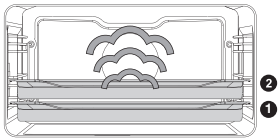
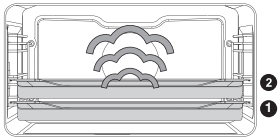
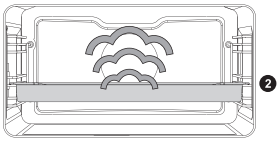
	Hete lucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	2

	Hete lucht + onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Bovenwarmte + onderwarmte • Verwarmen met de verwarmingselementen aan boven- en onderzijde. • Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Grote grill • Verwarmen met het element voor bovenwarmte en het grillelement. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en bakwaren die een kenmerkende bodemkorst of gratinering nodig hebben. Gebruik deze stand net vóór het einde van de bak- of braadtijd. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Houd voortdurend oog op het bereidingsproces. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Grillen • Verwarmen met behulp van het grillelement. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van een klein aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Houd voortdurend oog op het bereidingsproces. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

	Grote grill + ventilator • Verwarmen met de elementen voor bovenwarmte. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis 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 • Houd voortdurend oog op het bereidingsproces. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	4 2
	Bovenwarmte • Verwarmen met alleen het element voor bovenwarmte. • Deze stand kan worden gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C	2
	Onderwarmte • Verwarmen met alleen het element voor onderwarmte. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en bakwaren die een kenmerkende bodemkorst of gratinering nodig hebben. • Gebruik deze stand net vóór het einde van de bak- of braadtijd. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het onderste gedeelte van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C	2
	Ventilator + onderwarmte • Verwarmen met het onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. • 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	2
PRO	**Pro roosteren** • Verwarmen met het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en hete lucht. • Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van alle soorten vlees. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	3 2

ECO	**ECO hete lucht** • Verwarmen met behulp van hete lucht. ECO hete lucht gebruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht-instelling. De bereiding duurt enkele minuten langer. • Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van deegwaren. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Bij deze instelling wordt gebruik gemaakt van de restwarmte (verwarming is niet de hele tijd aan) om een laag energieverbruik te verkrijgen (in overeenstemming met energieklasse EN 60350-1). In deze stand wordt de werkelijke temperatuur in de oven niet weergegeven.	

Tabel met stoomfuncties (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. • Stoom wordt met regelmatige tussenpozen 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.	
	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, vitaminen 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.	

Tabel met combi-stoomfuncties (te selecteren met de keuzeknop)

Hoog 3 *Gemiddeld 2* *Laag 1*	**Hete lucht + Stoomniveau 1 / 2 / 3** • Verwarming door middel van hete lucht in combinatie met stoom. • De stoom wordt met regelmatige tussenpozen in de oven gespoten. • Deze stand kan worden gebruikt voor het bakken van verschillende soorten deeg, zoals bladerdeeg, briochedeeg, gistdeegbroodjes en stokbrood, voor gratineren en vlees braden. De hete stoom zorgt voor een knapperige bruine bovenkant en luchtige textuur. Vlees en vis blijven lekker sappig van binnen. Zorg er bij deze stand altijd voor dat het waterreservoir is gevuld met vers water. • HOOG: bereiden van schnitzels, biefstuk en kleinere lapjes vlees. • GEMIDDELD: opnieuw verwarmen van afgekoelde/bevroren maaltijden, bereiden van visfilets en gegratineerde groenten. • LAAG: bereiden van grote stukken vlees (rollade, hele kip), bakken van gerezen deeg (brood en broodjes), bereiden van lasagne enz.	2

Tabel met opwarmfuncties (te selecteren met de keuzeknop)

	Borden verwarmen • Deze functie wordt gebruikt om servies te verwarmen, zodat het geserveerde gerecht langer warm blijft.	
	Warm houden • Deze stand wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden.	
	Regenereren • Regenereren: deze stand wordt gebruikt om reeds bereide gerechten te verwarmen. Het gebruik van stoom betekent dat er geen kwaliteitsverlies is. Smaak en textuur blijven behouden alsof het gerecht net is bereid. Verschillende gerechten kunnen tegelijkertijd worden geregenereerd.	

Plusmenu

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

- Selecteer een functie door aan de keuzeknop te draaien en uw keuze te bevestigen met de bevestigingstoets.
- U verlaat het plusmenu door de stoptoets of de plustoets aan te raken. Op het display wordt het voorgaande scherm weer getoond.

Plusmenu	Beschrijving
	Kookwekker De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt. • Wanneer de kookwekker afgaat, verschijnt er een pop-upbericht en klinkt er een geluidssignaal. • Raak de stoptoets aan om het signaal uit te schakelen en het pop-upmenu te sluiten. • Het geluid stopt automatisch na circa twee minuten. • Stel de tijd in op 0:00 om de wekker te deactiveren.
	Snel voorverwarmen Schakel standaard snel voorverwarmen in/uit (alleen beschikbaar in ovenfuncties).
	Stoom toevoegen 1-3x • Verdeel de drie stoomcycli gelijkmatig over het bereidingsproces. • Alleen beschikbaar wanneer een bereidingstijd is ingesteld. • Kies minimaal 10 minuten bereidingstijd.
	Direct stoom toevoegen • Voeg een stoomcyclus toe aan het bereidingsproces.
	Stomen 1-3x annuleren • Indien de functie is geactiveerd.
	Direct stomen annuleren • Indien de functie is geactiveerd.

Beginnen met snel voorverwarmen

- Er verschijnt een pop-up wanneer een programma wordt gestart en snel voorverwarmen in het instellingenmenu is ingesteld op standaard ‘Aan’. Na 15 seconden verdwijnt de pop-up automatisch. In het voortgangsscherm wordt het pictogram voor snel voorverwarmen weergegeven. De tijd wordt gedimd weergegeven.
- Er verschijnt een bericht als de ingestelde temperatuur is bereikt. Plaats het gerecht en het programma start automatisch wanneer de deur wordt gesloten.

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: Telkens nadat de bereiding met stoom gereed is, wordt het watersysteem geleegd. Deze actie is hoorbaar en vormt onderdeel van de normale werking van de stoomoven.

Voordelen van stoomkoken

- Op gezonde en natuurlijke wijze behoudt stoomkoken de kleur en smaak van het gerecht. Bij deze manier van koken komen geen geurtjes vrij.
- Stoomkoken (stoven, garen, 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:
  - vitaminen 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.
- Vacuümkoken
  - Bereid het gerecht op de juiste temperatuur en met de juiste kooktijd met behulp van de Sous vide-stoominstelling van de oven (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 eenvoudigweg 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 toegang te krijgen tot het waterreservoir.
2. Haal het reservoir uit de oven met behulp van het handvat.
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 (circa 1,2 liter).
5. Druk het waterreservoir terug in de oven totdat u een klik hoort (positieschakelaar is 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 vlak voor 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 desgewenst nog een instelling (bijvoorbeeld ‘Snel voorverwarmen’) met het plusmenu. 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 rechtstreeks worden gewijzigd.
  ▹ Raak de bevestigingstoets aan.
  ▹ *Het voorgaande proces wordt opnieuw geactiveerd.*

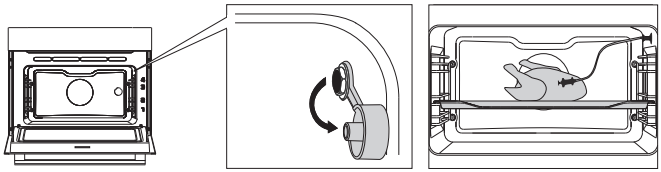
Instellingen wijzigen tijdens de voortgang

- 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 voortgangsscherm met de gewijzigde instellingen weergegeven.
- Na 5 seconden inactiviteit worden de voortgangsinstellingen geannuleerd en keert het display terug naar het voortgangsscherm.

Culisensor (indien beschikbaar)

Als de culisensor is aangesloten, wordt het culisensorscherm weergegeven en wordt naast de tijd een klein culisensorpictogram afgebeeld. De oven verwarmt totdat de ingestelde kerntemperatuur van het gerecht is bereikt. De temperatuursonde geeft de kerntemperatuur aan.

1. Verwijder het rubberen dopje van het aansluitpunt (rechterbovenhoek in de ovenruimte).
2. Steek de stekker van de culisensor in de aansluiting en steek de culisensor volledig in het gerecht.



Op het display worden het culisensorscherm en betreffende pictogram weergegeven.

3. Stel de functie en de temperatuur in. U hoeft geen tijd in te stellen; in plaats daarvan stelt u de kerntemperatuur in (tussen 30 en 100 °C).
4. Begin het programma door op de bevestigingstoets te drukken.
5. Tijdens het koken wordt de stijgende temperatuur van de kern weergegeven (de gewenste kerntemperatuur kan tijdens het kookproces worden aangepast).
6. Het kookproces eindigt wanneer de ingestelde kerntemperatuur is bereikt. Er klinkt een geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld. De huidige tijd wordt weergegeven op het display.

Let op!

- Plaats de metalen sensor van de culisensor altijd in zijn geheel in het gerecht.
- Plaats na het kookproces de metalen kap altijd terug op de aansluiting van de culisensor.
- Gebruik de culisensor alleen in de oven.
- Tijdens het kookproces mag de culisensor niet in aanraking komen met het verwarmingselement.
- Na het kookproces is de culisensor erg heet. **Wees voorzichtig! Voorkom brandwonden.**

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 ▹ Autom. 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 ▹ Autom. uitschakelen na 1 uur ▹ Altijd Aan*
Koken • Instelling ▹ Ontkalken ▹ Waterhardheid • Voorverwarmingsinstelling ▹ Standaard aan/uit • Programma-intensiteit ▹ Laag / midden / hoog
Systeem • Toestelinformatie ▹ Toestelnaam en SW-versie • Fabrieksinstellingen ▹ Terug naar fabrieksinstellingen

***Overschakelen naar handmatig uitschakelen 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 vet- en voedseldeeltjes zich 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 ze droog.
- Verwijder spatten en vlekken op de oppervlakken van de binnenkant met een doek en een sopje.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze 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.

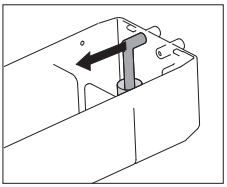
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Selecteer ‘Reinigen’ met de functieknop.
3. Raak de bevestigingstoets aan om met stoomreinigen te starten.

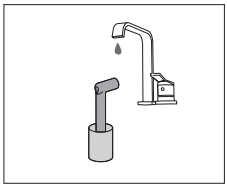
Tijdens het reinigingsproces mag de deur niet worden geopend.

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 mineralen afzetten in het stoomsysteem. Deze afzettingen moeten van tijd tot tijd worden verwijderd. Deze taak moet worden uitgevoerd wanneer het bericht ‘Apparaat moet worden ontkalkt’ wordt weergegeven. De stoomfuncties zijn niet langer beschikbaar als de oven na drie waarschuwingen 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. Schenk water met ontkalkingsmiddel in het waterreservoir. Kijk op de verpakking van het ontkalkingsmiddel voor de juiste mengverhouding.
2. Open het menu ‘Instellingen’ en selecteer ‘Bereidingsinstellingen’.
3. Selecteer ‘Stoominstellingen’.
4. Kies ‘Ontkalken’ om deze functie te selecteren.
5. Raak de bevestigingstoets aan om het ontkalken te starten.

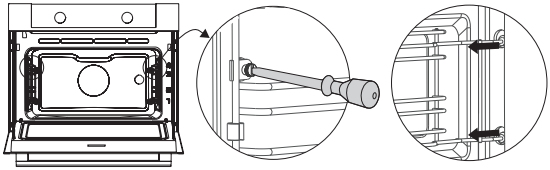
Wij raden u aan NOKALK te gebruiken voor het ontkalken. NOKALK is een uiterst efficiënt ontkalkingsmiddel op basis van natuurlijke, volledig biologisch afbreekbare ingrediënten. De oplossing is niet-corrosief, niet agressief en milieuvriendelijk. Het product ontkalkt niet alleen effectief, maar heeft 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.

- In het stoomproces wordt water gebruikt. Water bevat calcium en magnesium. Door verhitting condenseert het water, waardoor mineraalafzetting 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

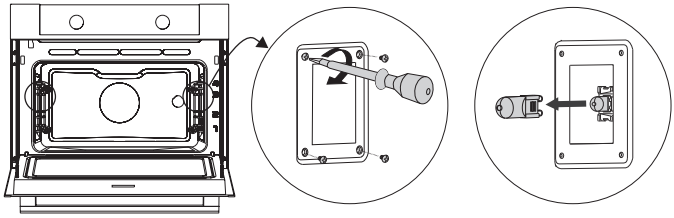
De lamp in deze oven is alleen geschikt voor verlichting in deze oven. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van de kamers in uw huis.

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

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

Maak de oven spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te verwijderen of de stroomonderbreker in de meterkast uit te schakelen.
Opmerking: de lamp kan erg heet zijn! Voorkom brandwonden. Gebruik daarom handschoenen of andere bescherming bij het vervangen van de lamp.

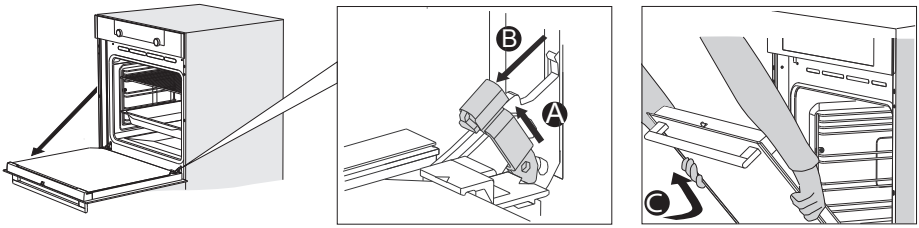
3. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas en de afdichtring.
4. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuw exemplaar.
5. Plaats het afdekplaatje, het glas en de afdichtring terug.
   Let op: De afdichtring moet perfect in de uitsparing 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.

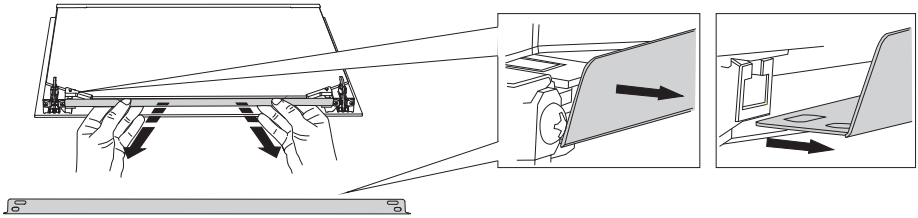
Ovendeur verwijderen



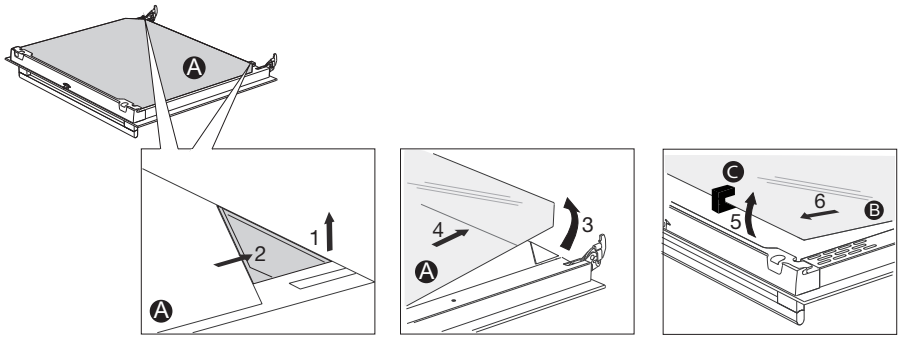
1. Open de deur totdat deze volledig geopend is.
2. Til beide scharniervergrendelingen (A) iets op en trek deze in de richting van de ovendeur (B). De scharnieren worden vergrendeld in een hoek van 45°.
3. Doe de deur voorzichtig een beetje dicht totdat deze in een hoek van 45° staat.
4. Verwijder de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

Glas van de ovendeur verwijderen en terugplaatsen

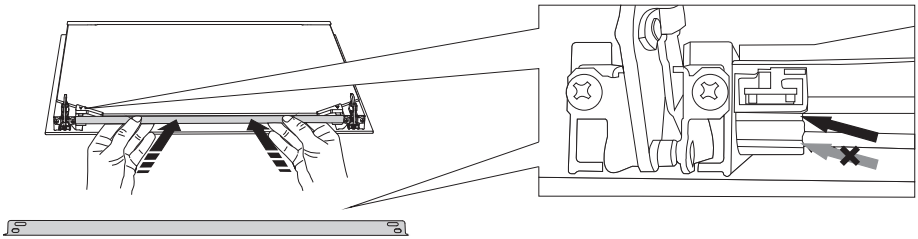
Het glas van de ovendeur kan van binnen worden gereinigd, maar u moet het dan eerst uit de deur verwijderen.



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 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 op 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.



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 ze beide correct zijn geplaatst.
3. Open de deur totdat deze volledig geopend is.
4. Til beide scharniervergrendelingen op en verplaats ze 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.

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 kookwekker 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 gedurende een paar 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 afstandshouders op de geleiderails zijn geplaatst.

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

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker er vervolgens weer in.
- 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 uitgezet.

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 in werking is, 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 de oven kunnen beschadigen.

Oven en verpakking afdanken

Dit product is gemaakt van duurzame materialen De oven moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze 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 betekent dat de oven aan het einde van zijn levensduur niet mag worden meegegeven met het gewone huisvuil. U moet de oven 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 zijn gebruikt voor fabricage van deze oven kunnen worden hergebruikt. Dit betekent een aanzienlijke besparing op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit

CE 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

De gebruiksaanwijzing is ook te vinden op onze website:
www.atag.nl
www.atag.be

687659 nl (09-23)

687659 / VER 5 / 12-10-2023