

Gebruiksaanwijzing **oven**

ATAG



CX4574M

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	7
Deur	7
Koelventilator	7
Aanraakscherm (touch screen)	8
Hoofdschermen	8
Functie-instelscherm	11
Stand-by scherm	12

Eerste gebruik

Eerste gebruik	13
----------------	----

Bediening

Gebruik van het 'Plus' menu	15
Toetsenbord openen	17

Gebruik

Ovenfunctie	18
Magnetron gebruik	20
Magnetron functie	22
Een 'Extra's' functie gebruiken	23
Functies tabel	27
Uitgestelde start	31
Meerfase koken	33
Aanvullende functies	35
Instellingen	39

Reinigen

Het toestel reinigen	42
Stoomreinigen	42
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen.	43
Ovenlamp vervangen	44

Problemen oplossen

Algemeen	45
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	47
--	----

Kooktest

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1	48
Gerechten getest volgens norm EN 60705-2	49

Inleiding

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

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

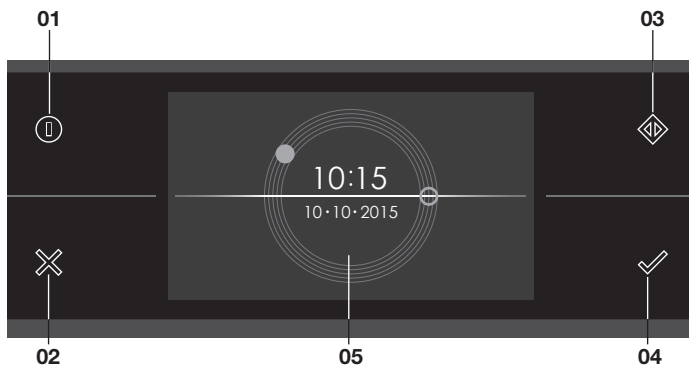


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



01. Aan/uit toets; te bedienen om:

- het toestel in te schakelen.
- het toestel naar de stand-by te schakelen.
- het toestel uit te schakelen. Houd hiervoor de 'Aan/uit toets' ingedrukt tot het toestel uitschakeld.

02. X toets; te bedienen om:

- een stap terug in het menu te gaan.
- een pop-up met "nee" te beantwoorden of te sluiten.
- een menu of functie te annuleren of te sluiten.

03. Quick start; te bedienen om:

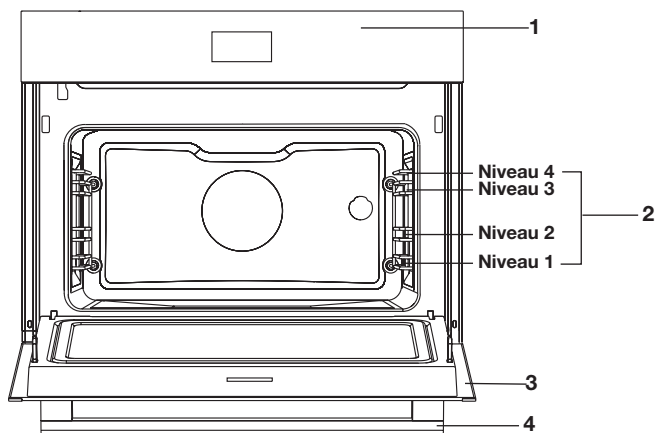
- direct de magnetron functie in te schakelen (vanuit het start- of 'Extra's' menu of de verschillende functie menu's). Vaker aanraken voegt extra tijd toe. Het magnetron vermogen en de toegevoegde bereidingstijd zijn in het instellingen menu aan te passen.

04. Bevestigingstoets; te bedienen om:

- instellingen te bevestigen
- een functie te starten.
- een pop-up met "ja" te beantwoorden of te sluiten.

05. Aanraakscherm/display

Beschrijving



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

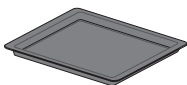
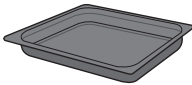
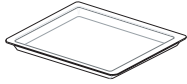
Geleiderails/Telescopische geleiderails

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

Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt.

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

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	Diepe geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaal te gebruiken tijdens het grillen. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven. • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.

Deur

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

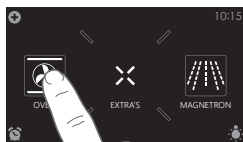
Koelventilator

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

Aanraakscherm (touch screen)

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

Tikken:



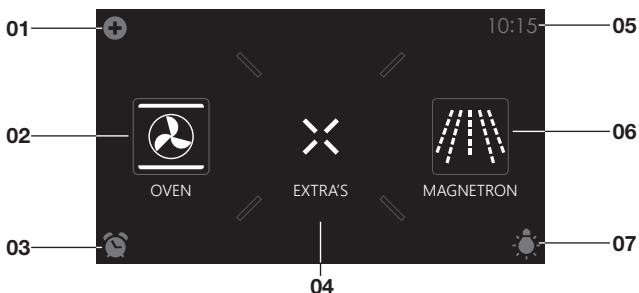
Vegen:



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

Hoofdschermen

Startscherm



Plus menu (01)

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

Oven (02)

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

Kookwekker (03)

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

Extra's (04)

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

Tijd (05)

- Hier wordt de dagtijd getoond.

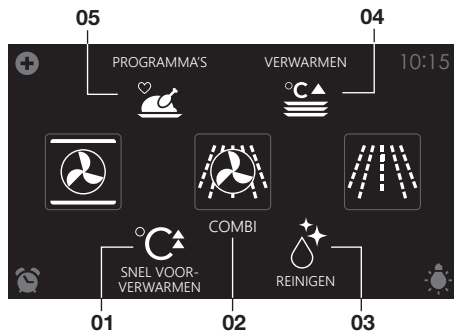
Magnetron (06)

- Tik op 'MAGNETRON' om de magnetronfunctie te openen.

Verlichting (07)

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

Extra's scherm



Snel voorverwarmen (01)

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

Combi (02)

- Tik op 'COMBI' om het combi functie menu te openen.

Reinigen (03)

- Tik op 'REINIGEN' om de reinigingsfunctie te openen.

Verwarmen (04)

- Tik op 'VERWARMEN' om het verwarmfuncties menu te openen. Hier zijn bordenwarmen, ontdooien en warmhouden te vinden.

Programma's (05)

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

Functie-instelscherm



Functie kiezen (01)

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

Temperatuur/vermogen instellen (02)

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

Bereidingstijd (03)

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

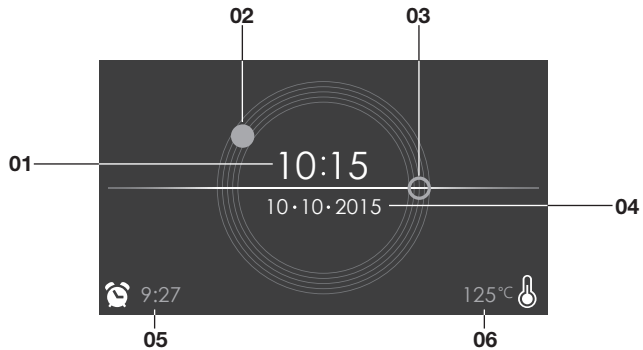
Programma's (04)

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

Info tab (05)

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

Stand-by scherm



Weergave tijd (digitaal/01)

- Actuele dagtijd.

Weergave tijd (analoog/02 en 03)

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

Weergave datum (04)

- Actuele datum.

Weergave kookwekkertijd (05)

- De aflopende kookwekkertijd.

Weergave aflopende temperatuur (06)

- Temperatuur in de oven (restwarmte).

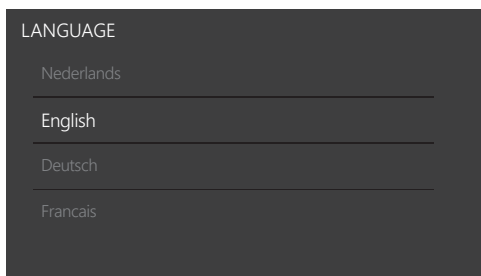
Eerste gebruik

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



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

Taal instellen

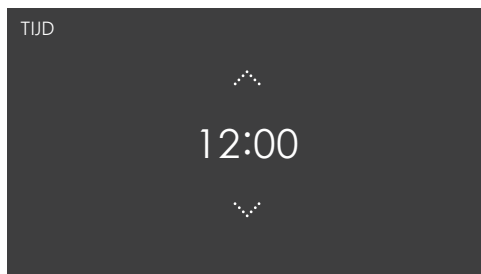


Stel de gewenste taal in waarin de display teksten van het toestel verschijnen. Standaard is "English" geselecteerd.



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

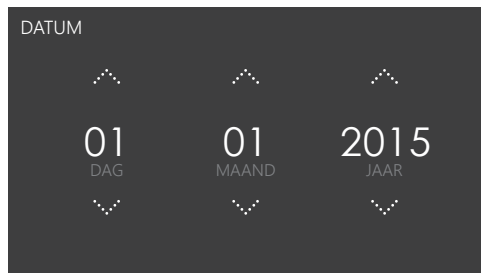
Dagtijd instellen



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



Datum instellen



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

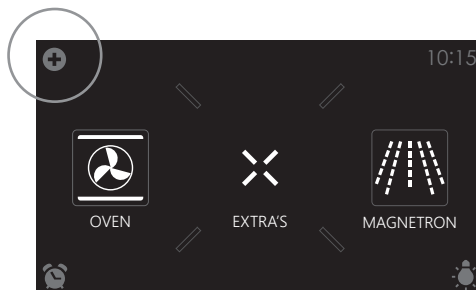


Het toestel is nu gereed voor gebruik.



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

Gebruik van het 'Plus' menu



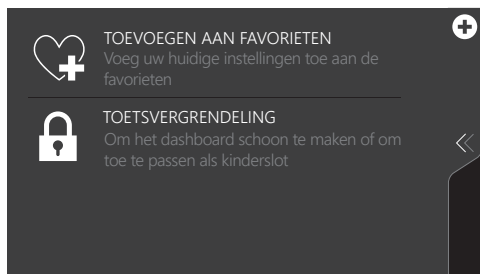
Het 'Plus' menu bevat een aantal functies of instellingen.
De aangeboden plus functies zijn afhankelijk van het actieve scherm.



- Vanuit het startscherm zijn de volgende functies/menu's in het 'Plus' menu te vinden:
 - **Instellingen;** Stel uw gebruiksvoorkeuren in (zie hoofdstuk 'Instellingen').
 - **Meerfase koken;** Combineer tot drie functies binnen één kookproces (zie hoofdstuk 'Meerfase koken').
 - **Toetsvergrendeling;** Vergrendel alle toetsen om het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Houd hiervoor de functie net zolang ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakeld.



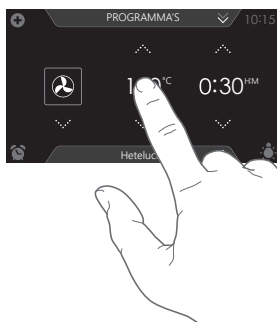
- Vanuit het oven- magnetron of combi-functie instelscherm zijn de volgende functies in het 'Plus' menu te vinden:
 - ▶ **Snel voorverwarmen;** Verwarm de oven snel voor op de gewenste temperatuur binnen een kookproces (zie hoofdstuk 'Snel voorverwarmen'). Alleen vanuit ovenfunctie-instelscherm.
 - ▶ **Uitgestelde start;** Het kookproces start automatisch op de door u ingestelde tijd (niet aanwezig bij magnetronfunctie).
 - ▶ **Meerfase koken;** Combineer tot drie functies binnen één kookproces (zie hoofdstuk 'Meerfase koken').
 - ▶ **Toetsvergrendeling;** Vergrendel alle toetsen om het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Houd hiervoor de functie net zolang ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakelt.



- Wanneer een oven-, magnetron of combi-functie is gestart zijn de volgende functies in het 'Plus' menu te vinden:
 - ▶ **Toevoegen aan favorieten;** Voeg de instellingen van het bereide gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies').
 - ▶ **Toetsvergrendeling;** Vergrendel alle toetsen om het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Hou hiervoor de functie net zolang ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakeld.

Toetsenbord openen

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



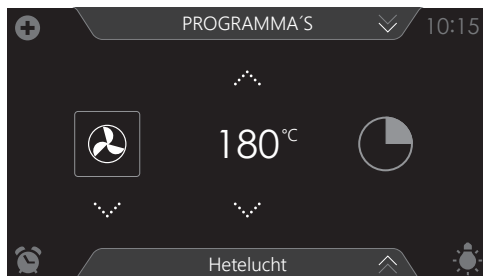
1. Tik op het midden van het functiesymbool, temperatuur, vermogen of bereidingstijd (geactiveerd). Het toetsenbord verschijnt.



2. Typ de gewenste waarde in of tik op de gewenste waarde.
3. Indien de ingestelde waarde niet automatisch wordt bevestigd, druk op de bevestigingstoets.

Ovenfunctie

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



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

Een ovenfunctie gebruiken

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

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

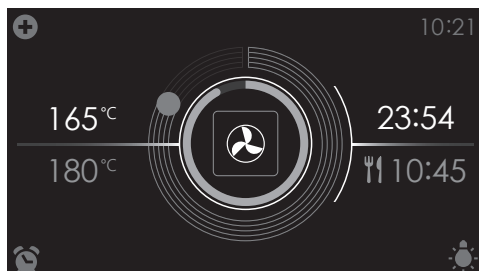


De bereiding kan ook gestart worden zonder dat er een bereidingstijd is ingesteld. Sla dan stap 6 over.

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



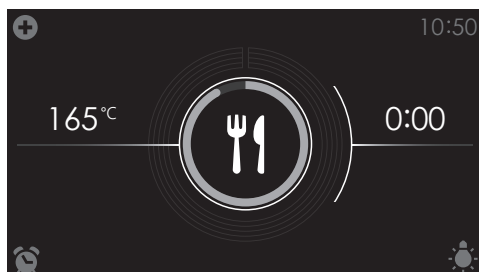
8. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



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



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



Schermweergave aan het einde van een bereiding.

Magnetron gebruik

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

- De magnetron wordt gebruikt bij:
 - Magnetron functie
 - Combi functies

Kookprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden opgewekt, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het gerecht wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het gerecht geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het gerecht wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het gerecht:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het gerecht wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het gerecht.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

Richtlijnen voor magnetron kookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetron functie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetron functie gebruikt.

GEBRUIK

Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglaazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bekens, keukenpapier • Gerecycled papier	✓ X	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het gerecht niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijderd; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen

✓X : Voorzichtig

X : Onveilig

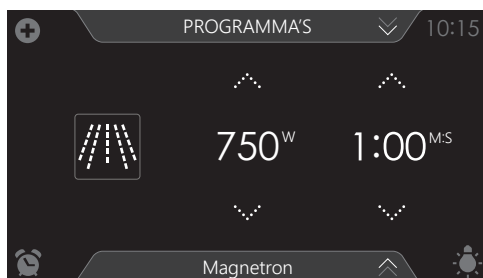
Magnetron functie



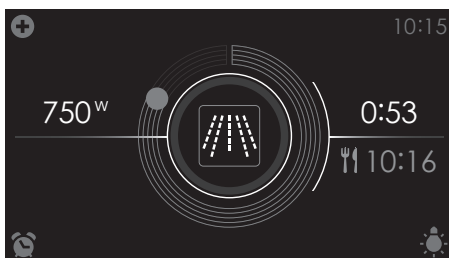
Gebruik geen metalen kookgerei of bestek. Zie 'Richtlijnen voor magnetronkookgerei'. De oven niet voorverwarmen.

Kies een vermogen welke past bij het te bereiden gerecht.
Open hiervoor de info tab onderaan het scherm.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tik op 'MAGNETRON' om de magnetronfunctie te kiezen.



4. Kies een vermogen (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
6. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



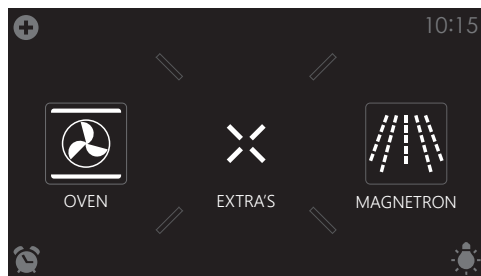
- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - ingestelde vermogen (750 W)
 - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
 - bereidingstijd (00:53)
 - eindtijd (10:16)

Magnetron tabel

Vermogen	Gebruik
1000 W	- Voor snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten. - Voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten.
750 W	Voor het bereiden en opwarmen van dranken en gerechten.
600 W	- Voor het smelten van chocola. - Voor het bereiden van vis en schaaldieren. - Voor opwarmen op twee niveaus. - Voor het bereiden van gedroogde bonen op lage temperatuur. - Voor het opwarmen of bereiden van verfijnde gerechten met eieren.
360 W	Voor het op lage temperatuur bereiden van zuivelproducten of jam.
180 W	- Voor het snel ontdooien van gerechten. - Voor het zacht maken van boter of ijs.
90 W	Voor het ontdooien van gebak dat room bevat.

Een 'Extra's' functie gebruiken

Open het 'Extra's' scherm om een combi functie te kiezen of om de oven snel voor te verwarmen. Ook kunnen een reinigingsprogramma, verwarm functies of automatische programma's gekozen worden.



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



De volgende functies zijn nu te selecteren:

- Snel voorverwarmen
- Combi
 - Hetelucht + Magnetron
 - Grill + Ventilator + Magnetron
- Reinigen (zie hoofdstuk 'Reinigen')
- Verwarmen (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies'):
 - Bordenwarmen
 - Ontdooien
 - Warmhouden
- Programma's (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies'):
 - Favorieten
 - Automatische programma's



Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie voor het snel voorverwarmen van de oven.

Gebruik deze functie niet met een gerecht in de ovenruimte.

Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het voorverwarmen klaar en is de oven gereed voor het bereiden van het gerecht.

Snel voorverwarmen gebruiken

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
3. Tik op 'SNEL VOORVERWARMEN' om de snel voorverwarmen functie te openen.



4. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Start snel voorverwarmen met de bevestigingstoets.

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

Combi

- Er zijn 2 verschillende combi-functies te selecteren.
 - Hetelucht + Magnetron
 - Grill + Ventilator + Magnetron
- Bij elke combi functie kan een temperatuur, het magnetron vermogen en een bereidingstijd worden ingesteld.
- Tevens kunnen 'plus' menu functies zoals 'meerfase koken' en 'uitgestelde start' worden geselecteerd. Tik hiervoor op het plus symbool. Zie hoofdstuk 'Gebruik van het 'Plus' menu'.

Een combi functie gebruiken

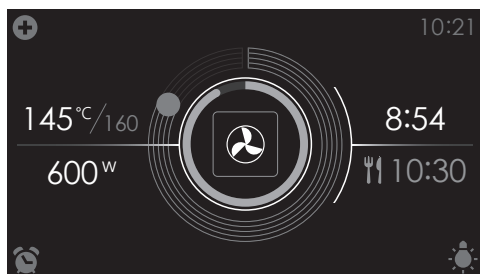
Kies de combi functie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de Functies tabel. U kunt ook de info tab raadplegen. Tik hiervoor op de tab onderaan het scherm om informatie over de huidige functie op te vragen.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
4. Tik op 'COMBI' om het combi functies menu te openen.

5. Kies een combi-functie (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').



6. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
7. Kies een vermogen (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
8. Kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
9. Kies eventueel aanvullende instellingen met het 'Plus' menu.
10. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - huidige temperatuur (145°C) / de ingestelde temperatuur (160°C)
 - gekozen vermogen (600 W)
 - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
 - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
 - bereidingstijd (8:54)
 - eindtijd (10:30)



- *Tik tijdens de bereiding op het midden van het scherm om een pop-up scherm met alle instellingen te openen. Pas deze instellingen indien gewenst aan.*
- *Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in te drukken.*

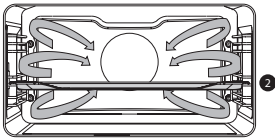
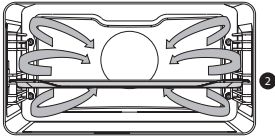
- De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in 'Favorieten'. Open hiervoor 'TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN' vanuit het 'Plus' menu (Zie 'Opslaan van een bereidingswijze' in het hoofdstuk 'Aanvullende functies').

Functies tabel

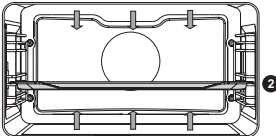
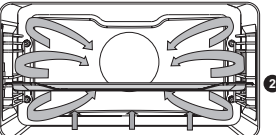
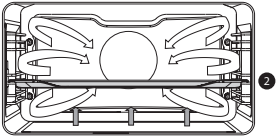
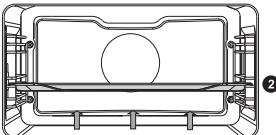
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.



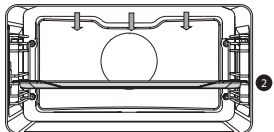
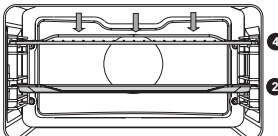
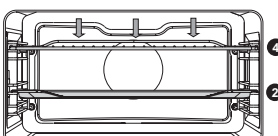
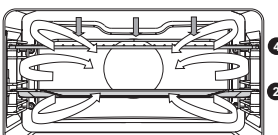
- **Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 250 °C.**

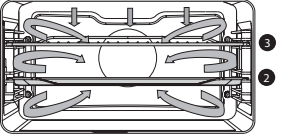
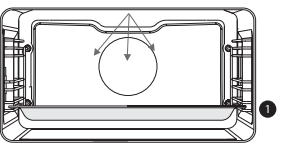
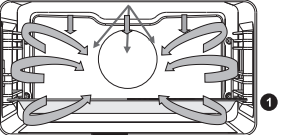
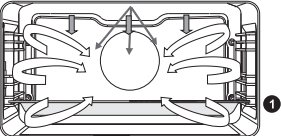
Functie	Beschrijving	
Ovenfuncties		
	Hetelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	ECO Hetelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. • Deze functie wordt gebruikt voor bakken en braden. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	Bovenwarmte + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Hetelucht + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Onderwarmte + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	Bovenwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C	
	Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het binnenste grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grote grillelement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote grill + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het grote grillelement in combinatie met de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	

Functie	Beschrijving	
	Pro roosteren - Deze stand bevat een automatische verwarmcyclus. - Het vlees wordt eerst op hoge temperatuur dichtgeschroeid door hete lucht en het bovenste verwarmingselement. - Hierna wordt het gerecht langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur, met de bovenste en onderste verwarmingselementen. - Deze functie is geschikt voor vlees, gevogelte en vis. - Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
Magnetron functies		
	Magnetron - Deze functie werkt met behulp van microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid, verwarmd of bereid. - Plaats de glazen bakplaat op niveau 1. - Aanbevolen vermogen: 750 W	
	Hetelucht + Magnetron - Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven en hete lucht. Hierdoor wordt de bereidingstijd verkort maar krijgen de gerechten wel een bruin, knapperig laagje. - Deze functie wordt gebruikt voor het bereiden van vlees, gevogelte en groente. Maar ook voor stoofschotels, taarten en brood. - Plaats de glazen bakplaat op niveau 1. - Aanbevolen temperatuur: 160 °C - Aanbevolen vermogen: 600 W	
	Grill + Ventilator + Magnetron - Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven, grill en ventilator. Hierdoor wordt de bereidingstijd verkort maar krijgen de gerechten wel een bruin, knapperig laagje. - Deze instelling is geschikt voor het bereiden van kleine porties of dunne stukken vis, vlees of gevogelte. - Plaats de glazen bakplaat op niveau 1. - Aanbevolen temperatuur: 200 °C - Aanbevolen vermogen: 600 W	

Functie	Beschrijving	
Extra functies		
	Snel voorverwarmen • Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Bordenwarmen • Deze functie wordt gebruikt om servies te verwarmen, zodat het geserveerde gerecht langer warm blijft. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	Ontdooien • Deze functie werkt met behulp van microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid. • Aanbevolen vermogen: 90 W	
	Warmhouden • Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	Stoomreinigen • Met deze functie en een vochtige doek verwijdt u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden. • Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Giet vóór aanvang van het reinigingsproces 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte. • Na het inweken kunnen voedselresten met een vochtige doek verwijderd worden.	

Uitgestelde start

Gebruik de 'Uitgestelde start' functie als u de bereiding op een later tijdstip wilt starten. De uitgestelde start functie is via het 'Plus' menu alleen in een ovenfunctie of combi-functie te selecteren. Zie hoofdstuk 'Gebruik van het 'Plus' menu'.

Een uitgestelde starttijd instellen

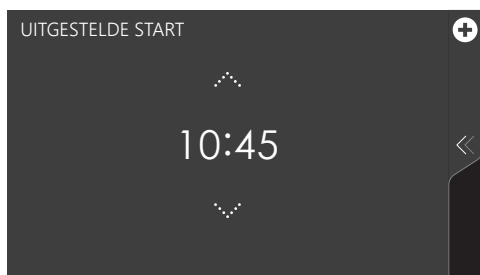
1. Kies een functie, temperatuur en stel eventueel een bereidingstijd in (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').

Een uitgestelde starttijd kan ook zonder het instellen van een



bereidingstijd worden ingesteld.

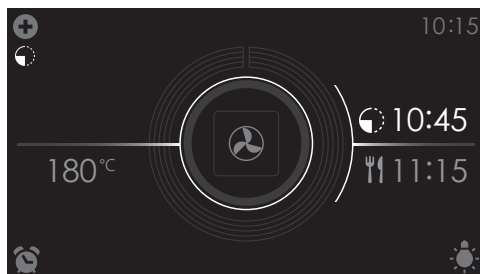
2. Tik op het plus symbool om het 'Plus' menu te openen.
3. Tik op 'UITGESTELDE START' om de functie te openen.



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



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



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

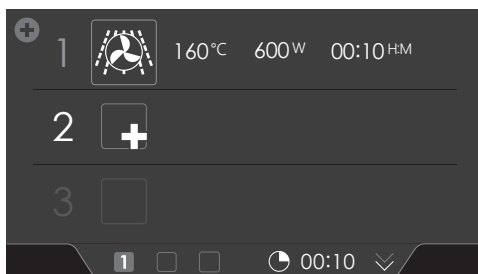
Meerfase koken

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

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



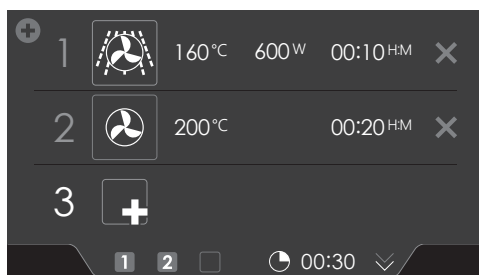
3. Kies een functie (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
4. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Kies een vermogen (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
6. Kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
7. Bevestig de instelling van fase 1 met de bevestigingstoets.



8. Tik op "2" om de instellingen van fase 2 te tonen.
9. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur/vermogen en bereidingstijd) van fase 2 (zie punt 3 t/m 6).



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



11. Tik (indien gewenst) op "3" om de instellingen van fase 3 te tonen.
12. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur/vermogen en bereidingstijd) van fase 3 (zie punt 3 t/m 6).
13. Bevestig de instelling van fase 3 met de bevestigingstoets.



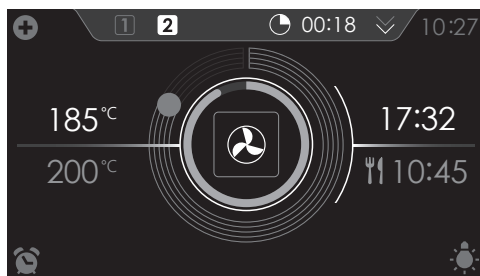
Verwijder een fase door op het kruisje naast de instellingen te tikken. Een fase kan alleen worden verwijderd als deze nog niet is gestart.



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



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



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

Aanvullende functies

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

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



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

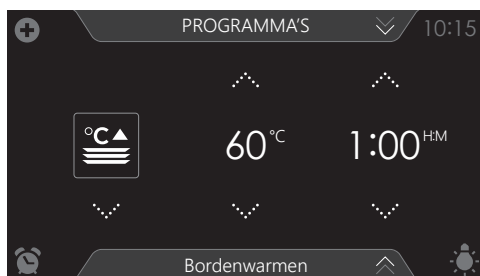
- Verwarmen:
 - Bordenwarmen
 - Ontdooien
 - Warmhouden
- Programma's:
 - Favorieten
 - Automatische programma's

Verwarmen

- Bordenwarmen
 - Deze functie wordt gebruikt wanneer u servies wilt verwarmen (borden, kopjes) zodat het geserveerde langer warm blijft.
 - Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur en tijd van het bordenwarmen bepalen.
- Ontdooien
 - Deze functie werkt met behulp van microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid. Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).
 - Door het kiezen van deze functie kunt u het vermogen en de ontdooitijd van het ontdooien bepalen.
 - Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstreken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevroering aan elkaar vast zitten.
- Warmhouden
 - Gebruik deze functie om de temperatuur van al bereide gerechten te behouden.
 - Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur en tijd van het warmhouden bepalen.

Verwarmfunctie selecteren

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



3. Kies de gewenste verwarmfunctie (bordenwarmen, ontdooien of warmhouden). Pas eventueel de instellingen aan.
4. Start de functie met de bevestigingstoets.



Programma's

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

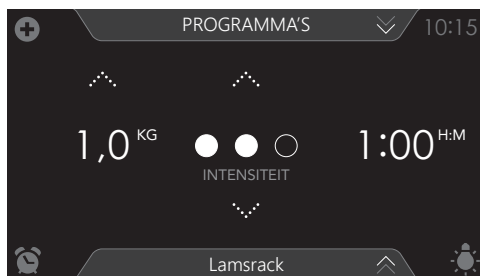
Programma selecteren

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



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





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

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



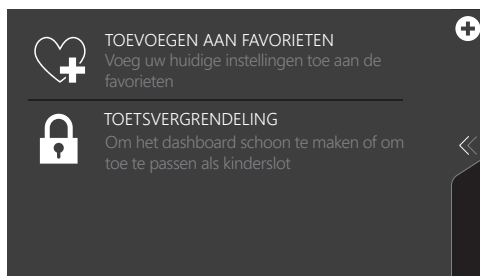
5. Start het gekozen programma met de bevestigingstoets.



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

Opslaan van een bereidingswijze

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



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



2. Geef de bereiding een naam door de betreffende letters te selecteren. Tik op het 'pijlje met kruisje' symbool als u een foutief gekozen letter wilt wissen.



Instellingen

3. Druk op de bevestigingstoets om de bereiding op te slaan.

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

1. Tik vanuit het startscherm op het plus symbool.



2. Tik op 'INSTELLINGEN'.



Dit menu biedt de volgende keuzes:

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

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



ALGEMEEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Taal (taal van het aanraakscherm)
- Tijd (dagtijd)
- Tijdsweergave (12 uren of 24 uren weergave)
- Datum (huidige datum)
- Datum weergave (datum wel/niet zichtbaar in het ‘stand-by’ scherm)

GELUID

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

SCHERM EN VERLICHTING

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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



Wanneer bij "TOESTEL UITSCHAKELEN" voor de instelling "Handmatig" is gekozen, schakelt het toestel niet automatisch uit.

Wanneer het toestel handmatig uitgeschakeld is, wordt deze instelling teruggezet naar de fabrieksinstelling. Dit in verband met de verplichte maximale energie consumptie.

KOKEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Quick start (vermogen en tijd aanpassen van quick start)
- Standaard programma intensiteit (intensiteit van automatische programma's)

SYSTEEM

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

Het toestel reinigen

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

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



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

Stoomreinigen

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

Stoomreinigen gebruiken

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

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

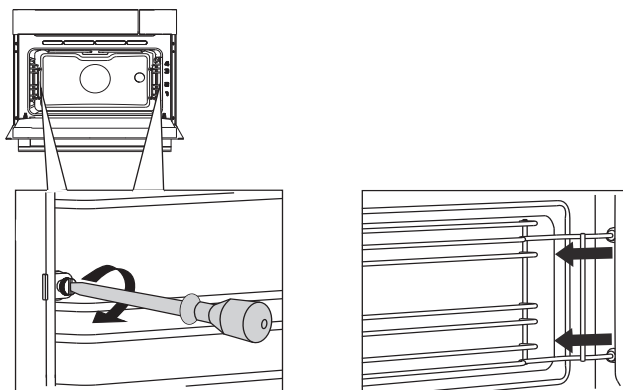


- *Open de deur niet tijdens gebruik van het reinigingsprogramma.*
- *Het programma duurt 30 minuten.*
Na 30 minuten zijn de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt om ze met een vochtige doek te verwijderen.

Inschuijgeleiders verwijderen en reinigen.

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

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



Ovenlamp vervangen



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

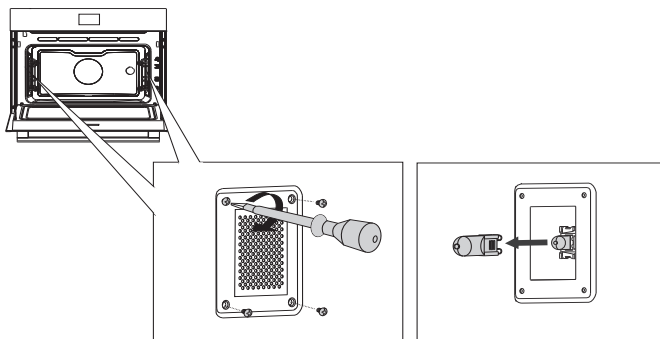
De lampen (2x halogeen G9, 230 V, 25 W) zijn gebruiksartikelen en vallen daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaten, de ovenroosters en de inschuifgeleiders.



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

1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
3. Plaats het afdekplaatje en het glas en weer terug.

Let op: de afdichtring mag niet losraken van het afdekplaatje.



Algemeen

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

Het gerecht blijft rauw

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

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

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

De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.

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

Vonkvorming in de ovenruimte.

- Zorg dat alle afdekplaatjes van de lampen vastgedraaid zijn en dat alle afstandhouders op de insteekgeleiders geplaatst zijn.

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

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

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft de foutcode ERROR XX ...

(XX geeft het nummer van de fout weer).

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

De oven opbergen en repareren

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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



Verklaring van overeenstemming

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

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

CX4574M

Bakken					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2,3	140-150 *	30-45	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	1	160-170 *	20-35	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	1	160-170 *	20-35	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	1	170-180	65-85	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	2	160-170	65-85	
Grillen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Toast	Ovenrooster	4	240	3:00-6:00	
Beefburgers	Ovenrooster + bakplaat als vangschaal	4	240	25-35 **	

* Verwarm de oven 10 minuten voor. Gebruik niet de 'snel voorverwarmen' functie.

** Draai het gerecht na 2/3 van de bereidingstijd om.

Gerechten getest volgens norm EN 60705-2

CX4574M

Magnetron					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Eiercustard, 1000 g	Glazen ovenschaal, afmeting 25 x 25 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	360	23-28	
Biscuittaart	Ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	360	22-25	
Gehaktbrood, 900 g	Glazen ovenschaal, afmeting 25 x 12.5 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	600 360	10 12-15	
Gehakt ontdooien, 500 g	Glazen bakplaat	1	180 90	8 15-17	
Frambozen ontdooien, 250 g	Glazen ovenschaal, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	180	7-7.30	

Combi magnetron						
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Vermogen (W)	Berei- dingstijd (min.)	Oven- functie
Aardappel gratin	Ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	190	600	25-30	
Cake	Ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	180	180	22-25	
Kip (1,2 kg)	Glazen ovenschaal, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	210-220	360	45-55	



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

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

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

ATAG



596410