



handleiding
meersystemen oven

mode d'emploi
four conventionnel

Bedienungsanleitung
Multifunktions Backofen

user manual
multisystem oven

OX30 11C
OX30 92C
ZX30 11C
ZX30 92C

uw meersystemen oven **inleiding**

Geachte mevrouw,
Geachte heer,

Wij danken u voor de aankoop van uw oven en uw vertrouwen in Atag.

Om u te helpen de vele voordelen te benutten die uw nieuwe oven u biedt, raden wij u aan zeer aandachtig de informatie in deze handleiding te lezen.

Atag ontwikkelt ononderbroken nieuwe technologieën en past de meest recente innovaties toe om u de best mogelijke oven te bieden.

De combinatie van de talrijke functies en toebehoren van uw oven staat garant voor maximaal kookplezier en optimale bakprestaties bij het bereiden van uw lievelingsgerechten.

Er staan u dan ook vele jaren van smakelijk keukenplezier met een betrouwbare oven te wachten.

Presentatie van uw oven

Overzicht van het bedieningspaneel	4
------------------------------------	---

Gebruik van uw oven

Instellen van de tijd	5
Onmiddellijk bakken	6
Instellen van een persoonlijke vaste baktemperatuur	7
Geprogrammeerd bakken	7
Uitgesteld bakken	8
Gebruik van de timer	8
Kinderbeveiliging	9
Display in standby-stand	9

Bakwijzen

Beschrijving van de bakfuncties	10
---------------------------------	----

Oventoebehoren

Overzicht van de oventoebehoren	11
---------------------------------	----

Werking van de pyrolyse

12-13

Voor de installateur

Aansluiting	14
Technische gegevens	14
Inbouw	15

Algemeen onderhoud

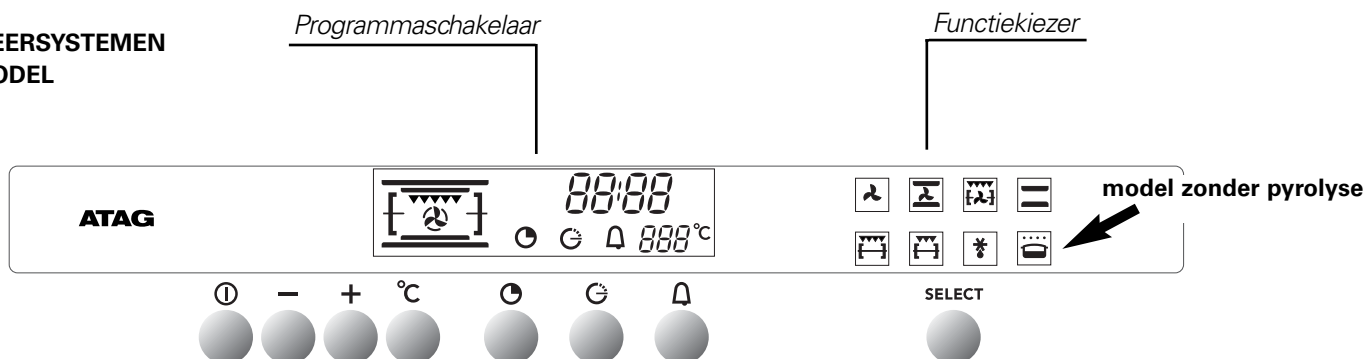
Vervanging van de ovenlamp	16
----------------------------	----

Problemen en oplossingen

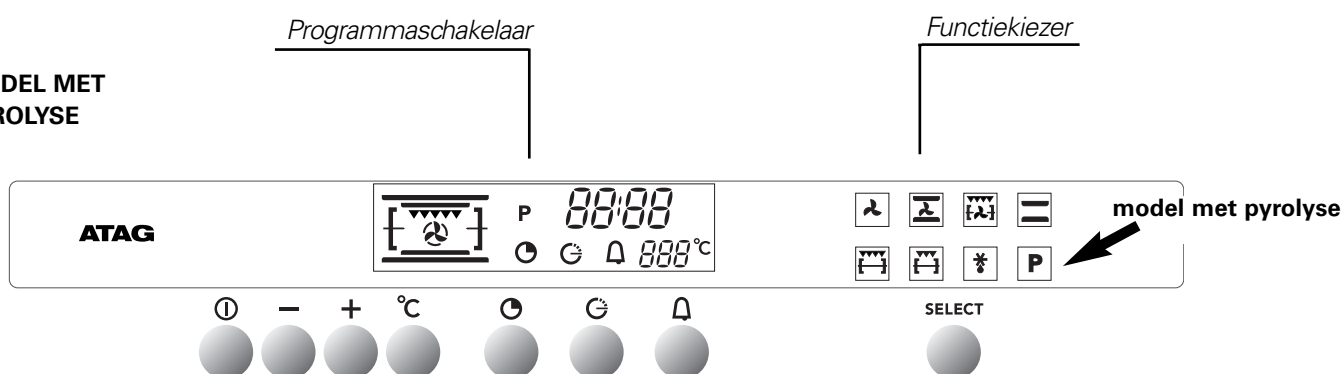
17

presentatie van uw oven overzicht van het bedieningspaneel

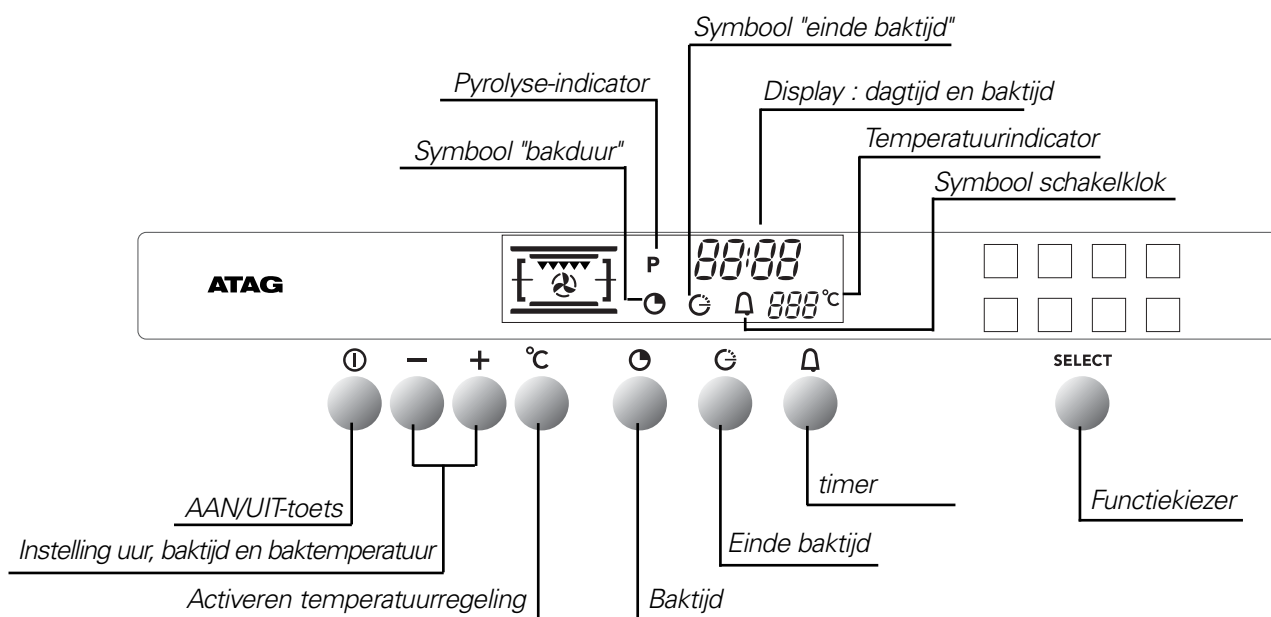
MEERSYSTEMEN MODEL



MODEL MET PYROLYSE



Samenstelling van de programmaschakelaar



gebruik van uw oven instellen van de tijd

Tijdens het aansluiten van de oven

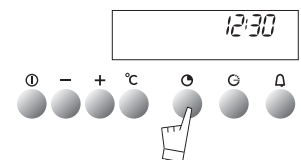
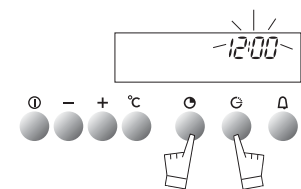
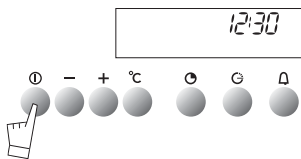
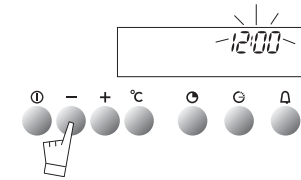
De display knippert.

Stel de tijd met de toetsen **+** en **-** in (hou de toets ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).

Voorbeeld : 12H30

Druk op de toets **START/STOP** om de tijdsinstelling te bevestigen.

OPMERKING : Indien u de uurinstelling niet met de toets **START/STOP**, bevestigt, zal de display na enkele seconden zelf de ingestelde tijd bevestigen.



Wijzigen van de ingestelde tijd

Druk gelijktijdig enkele seconden lang op de toetsen **G** en **G** tot de display begint te knipperen.

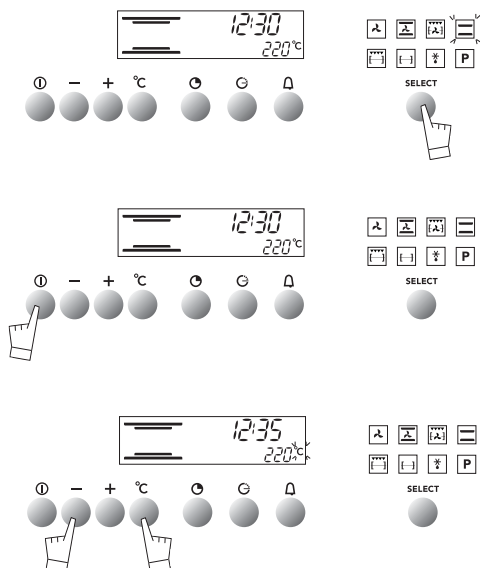
Pas de tijd met de toetsen **+** of **-** aan.

Druk op toets **G** om de nieuwe tijd te bevestigen.

OPMERKING : Indien u de nieuwe tijd niet met de toets **G**, bevestigt, zal de display na enkele seconden zelf de tijd bevestigen.

gebruik van uw oven

onmiddellijk bakken



Keuze van de bakwijze

Kies de gewenste bakwijze met toets **SELECT**

Voorbeeld : positie

Houdt de toets **SELECT** ingedrukt om de verschillende bakwijzen na elkaar te bekijken. De aanbevolen baktemperatuur verschijnt op de display.

Voorbeeld : **220°C**.

- Druk op de toets **START/STOP** om de bakcyclus te starten.

Op de display verschijnt de aanbevolen temperatuur voor de gekozen bakwijze.

U kunt de temperatuur evenwel als volgt wijzigen

- Druk op toets **°C**. Symbool **°C** knippert op de display.

- Pas de temperatuur met de toetsen **+** of **-** aan.

- Druk op toets **°C** om de nieuwe instelling te bevestigen.

Indien u de nieuwe instelling niet met de toets **°C** , bevestigt, zal de display na enkele seconden zelf de nieuwe temperatuur bevestigen.

Tijdens de bakcyclus zal de temperatuurwaarde knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. De temperatuur zal dan stoppen met knipperen.

- Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, hoort u 3 seconden lang een biepton.

Bijzonder geval : **Grill met variabel vermogen** :

- **Voorgesteld vermogen** : - 4 - = 100%

- **Instelbaar tussen** - 1 - = 50% en - 4 - = 100%

OPMERKING: U dient de ovendeur enkel op een kiertje te zetten indien

u de grill () op maximumvermogen (-4-)

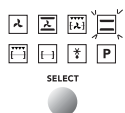
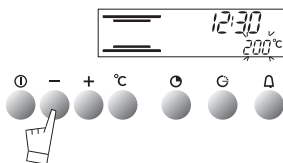
heeft ingesteld. Bij de andere grillvermogens sluit u de ovendeur altijd volledig.

- Druk 1 seconde lang op toets **START/STOP** om de oven te stoppen.

OPGELET : Tijdens het bakken met de grill worden de buitenwanden van de oven warmer dan tijdens een normale bakcyclus.

Houdt kinderen op een veilige afstand.

gebruik van uw oven instellen van een persoonlijke vaste baktemperatuur



Tijdens het kiezen van een bakstand of tijdens de bakcyclus zelf kunt u voor de gekozen bakstand als volgt een persoonlijke vaste baktemperatuur instellen :

Druk ongeveer 2 seconden op toets **°C** tot de temperatuurindicator begint te knipperen.

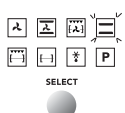
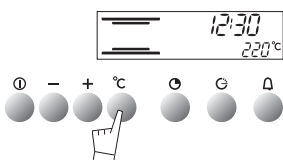
Pas de temperatuur met de toetsen **+** of **-** aan tot de door u gewenste baktemperatuur verschijnt.

Druk op toets **°C** .

Indien u bij een volgend gebruik van uw oven opnieuw dezelfde bakstand kiest, zal de door u ingestelde persoonlijke vaste temperatuur worden weergegeven.

U kunt de persoonlijke baktemperatuur uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.

gebruik van uw oven geprogrammeerd bakken



Stel de bakwijze in en pas eventueel de baktemperatuur aan.

Voorbeeld : conventionele bakstand  temperatuur 220°C.

- Druk op de toets "baktijd" 

De baktijd knippert. Ook de baktijdindicator  knippert om aan te geven dat u de baktijd kan instellen.

Druk op de toetsen **+** of **-** om de gewenste baktijd in te stellen.

De display zal na enkele seconden automatisch de baktijd registreren. U kunt de ingestelde baktijd ook zelf bevestigen met een druk op toets .

Op dit moment verschijnt de tijd opnieuw op de display en zal de baktijdindicator  ononderbroken gaan branden. De oven begint nu te werken.

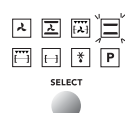
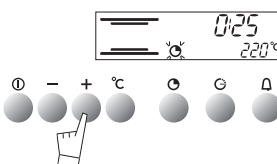
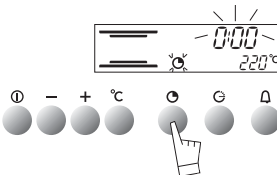
Na de baktijd weerklinkt enkele minuten lang een reeks bieptonen en gaat

de indicator  knipperen.

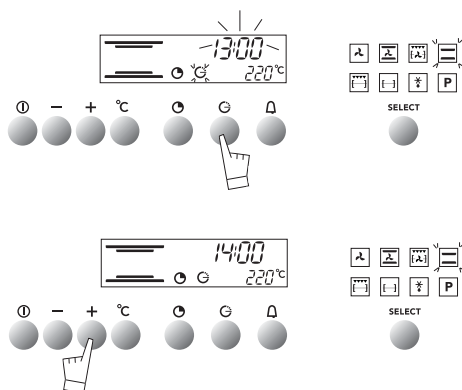
Druk 1 seconde op de toets START/STOP om de bieptoon te stoppen.

Met een druk op toets  kunt u het einde van de baktijd op elk moment tijdens de bakcyclus oproepen of wijzigen.

Om de programmering te wissen, drukt u op de toets START/STOP.



gebruik van uw oven uitgesteld bakken



Volg eerst de aanwijzingen van "Geprogrammeerd bakken". Na het instellen van de baktijd gaat u als volgt te werk.

Druk op de toets "einde baktijd" . De normale eindtijd van de ingestelde baktijd verschijnt en knippert. Ook de indicator "einde baktijd"  knippert om aan te geven dat u de eindtijd kunt wijzigen.

Voorbeeld : Het is 12u30.

U heeft een baktijd van 30 min. geprogrammeerd. Op de display staat de normale eindtijd van de bakcyclus : 13u00.

U kunt de eindtijd met de toetsen **+** en **-** aanpassen.

Voorbeeld : Einde baktijd 14u00.

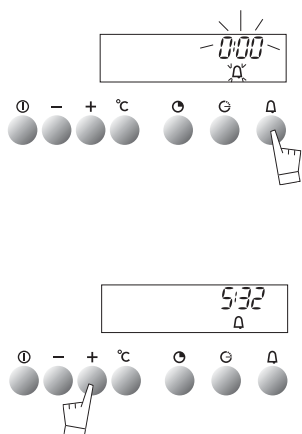
Zodra u de nieuwe eindtijd heeft geprogrammeerd, verschijnt de tijd opnieuw op de display.

Met deze wijziging wordt het begin van de baktijd zo geprogrammeerd, dat de bakcyclus om 14u00 beëindigd is.

Na de baktijd weerklinkt enkele minuten een reeks bieptonen. Druk 1 seconde op de toets **START/STOP** om de biepton te stoppen..

OPMERKING : Met een druk op toets  kunt u het einde van de baktijd op elk moment tijdens de bakcyclus oproepen of wijzigen. Indien u de programmering wilt wissen, drukt u op toets **START/STOP**.

gebruik van uw oven gebruik van de timer



Uw oven is voorzien van een elektronische timer die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kan instellen.

OPGELET : Deze functie werkt onafhankelijk van de oven. Ze kan de oven niet automatisch uitschakelen. U kunt de timer evenwel zelfs tijdens de werking van de oven gebruiken. Bij gebruik van de timer wordt de tijd van de timer op de display weergegeven (ter vervanging van het normale uur).

Druk op de toets. De display en het  symbool verschijnen en knipperen.

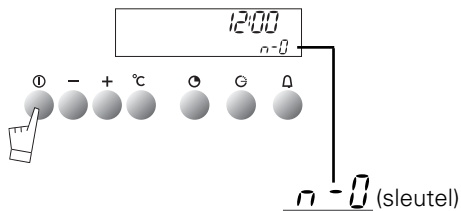
U kunt de gewenste tijd met de toetsen **+** en **-** instellen (maximaal 59 minuten 59 seconden).

Na enkele minuten stopt de display met knipperen en begint de tijd van de timer secondengewijs te lopen. Zodra de ingestelde tijd verlopen is, hoort u een reeks bieptonen en gaat het symbool  knipperen.

Druk op de toets  of toets **START/STOP** om de biepton te stoppen. Op dit moment verschijnt de tijd opnieuw op de display.

OPMERKING : U kunt op elk moment de resterende tijd wijzigen door op toets  te drukken en met de toetsen **+** of **-** de tijd aan te passen. Om de timer-functie uit te schakelen, zet u de timer opnieuw op **0.00** en drukt u op toets **START/STOP**.

gebruik van uw oven kinderbeveiliging



Om te vermijden dat kinderen tijdens uw afwezigheid de oven aanzetten, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen :

- Druk op de toets START/STOP tot u een korte bieptoon en vervolgens een lange bieptoon hoort.

Laat de toets pas los nadat de bieptoon is gestopt en de

sleutel  op de display verschijnt.

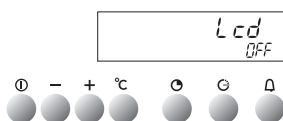
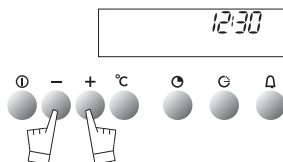
- Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, gaat u op dezelfde manier tewerk.

- Druk op de toets **START/STOP** tot u een lange bieptoon hoort. Laat de

toets pas los nadat de bieptoon is gestopt en de sleutel  van de display is verdwenen.

OPMERKING : Na het instellen van de kinderbeveiliging werkt enkel de functie "Onafhankelijke timer" nog.

gebruik van uw oven display in standby-stand



Om het energieverbruik van uw oven tijdens het niet-gebruik van de oven te beperken, kunt u de display in de stand STANDBY zetten. Ga hiervoor als volgt te werk :

HOE ZET IK DE DISPLAY "STANDBY"?

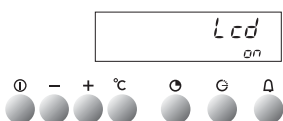
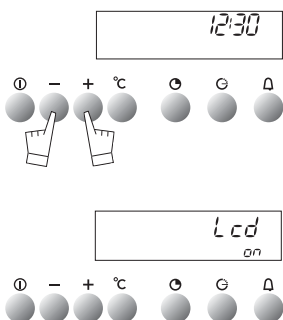
- De display van de oven vermeldt de tijd.
- Druk 5 seconden lang gelijktijdig op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt nu de vermelding "LCD off".
- Laat de toetsen los.
- 30 seconden later gaat de display uit.

Uw oven staat nu in de stand "standby". Na 30 seconden wordt automatisch enkel nog de tijd vermeld.

HOE VERLAAT IK DE STAND "STANDBY"?

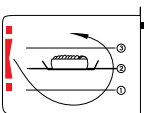
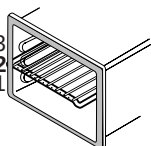
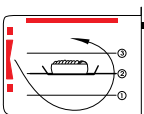
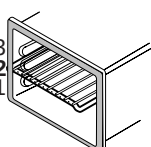
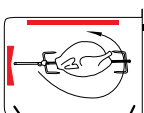
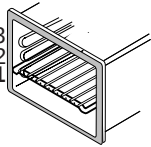
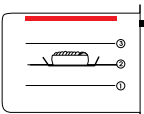
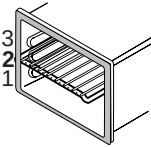
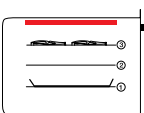
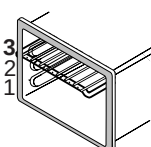
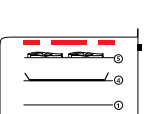
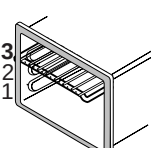
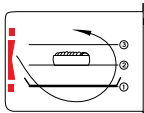
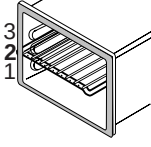
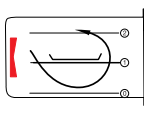
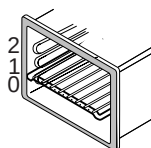
- De display van de oven vermeldt de tijd.
- Druk 5 seconden lang gelijktijdig op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt nu de vermelding "LCD on".
- Laat de toetsen los.

- De stand "standby" is nu uitgeschakeld en de display geeft weer alle gegevens weer.

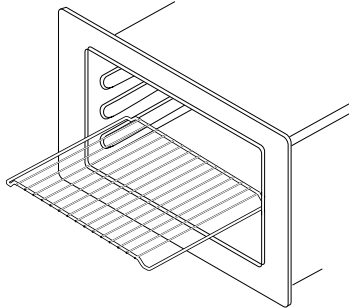


bakwijzen

beschrijving van de bakfuncties

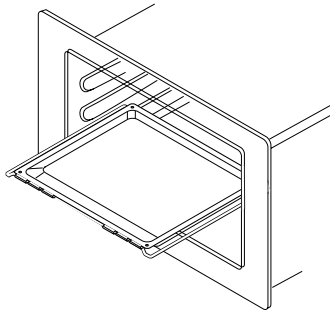
FUNCTIES	Ovenelement in werking	BESCHRIJVING VAN DE BAKFUNCTIES	Aanbevolen ovenniveau
Temperatuur mini/preselectie/maxi 40°/ 180° /250°  RONDDRAAIENDE WARMTE		De warmte wordt geleverd door een element achter in de oven. De warme lucht wordt door een ventilator in het midden van de oven naar boven gezogen en over de oven verspreid. U hoeft de oven niet voor te verwarmen, behalve voor gerechten die een korte baktijd vereisen (bv. zandkoekjes op meerdere ovenniveaus) of bruin dienen te worden gebakken (rundgebrad). De ronddraaiende warmte is bijzonder geschikt : - om de zachtheid van wit vlees te behouden, - voor groenten en vis, - voor het bakken tot op 3 niveaus.	
Temperatuur mini/preselectie/maxi 40°/ 200° /250°  GECOMBINEERD BAKKEN		Drie gecombineerde warmtebronnen : de sterke warmtebron onder in de oven garandeert goed gebakken deeg, een beperkte hoeveelheid ronddraaiende warmte zorgt voor een goed en tegelijk zacht doorbakken deeg en de lichte grill geeft het gerecht een goudbruine kleur. Ideaal voor quiches, taarten en taarten met vulling rundveels.	
Temperatuur mini/preselectie/maxi 40°/ 195° /250°  TURBO-GRILL		In deze ovenstand worden afwisselend de ventilator en de grill ingeschakeld. De infraroodstraling van de grill kleurt het gerecht bruin en de verspreiding van warme lucht door de ventilator verzacht het bruinend effect van de grill. Ideaal voor : - het bruinen en goed doorbakken van rood en wit vlees, - en het zacht bakken van gevogelte tot 1 kilo. - Deze ovenstand is niet geschikt voor zeer dikke vleesstukken die zich te dicht bij de grill bevinden en daardoor bovenaan wel bruin kleuren maar binnenin niet doorbakken zijn.	
Temperatuur mini/preselectie/maxi 40°/ 220° /275°  NATUURLIJKE CONVECTIE		Deze ovenstand combineert het bovenste en onderste warmte-element van de oven. Ideaal voor het langzaam laten bakken van delicate gerechten. Deze stand is ideaal voor : - zacht wild, - sudderend bereiden van kleine gerechten, - bakken van brood.	
1 tot 4  DUBBELE GRILL		De dubbele grill bedekt de hele oppervlakte van het ovenrooster. De enkele grill heeft hetzelfde vermogen maar is eerder geschikt voor kleinere gerechten.	
1 tot 4  ENKELE GRILL		BELANGRIJK : laat de oven deur op een kier staan als u de grill in stand 4 plaatst.	
Temperatuur mini/preselectie/maxi 30°/ 40° /50°  ONTDOOIEN		Voor de ontdooiing zorgt de ventilator die de lucht in de oven rond het te ontdooien gerecht blaast. De maximale temperatuur bedraagt 50°C en is ruimschoots voldoende voor het ontdooien van gerechten. - Ontdooien van vlees en gevogelte : gebruik het ovenrooster en plaats er de braadslee onder of gebruik de bakplaat. Gebruik nooit ontdooivocht voor het bereiden van gerechten!	
Temperatuur mini/preselectie/maxi 35°/ 80° /100°  WARMHOUDEN		De ventilator blaast de warme lucht rond het warm te houden gerecht.	 ENKEL OP MODEL OX3011CU

overzicht van de oventoebehoren



Omkeerbaar ovenrooster voor ovenschotels

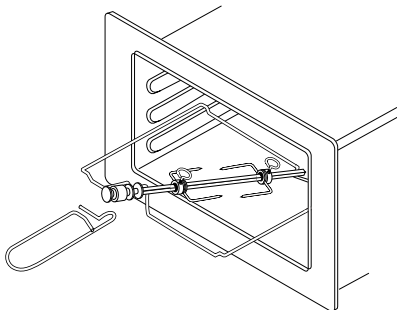
U kunt dit ovenrooster omkeren waardoor u een bijkomend ovenniveau verkrijgt.



Geëmailleerde braadslee

De braadslee vangt de braadsappen op.

Leg nooit te roosteren of te braden vlees in de braadslee. De braadslee zal dan sterk spatten op de ovenwanden en rook veroorzaken.



Braadspit

Het braadspit bestaat uit het draaispit zelf, 2 vleesklemmen, een verwijderbaar handvat en een draagkader dat u in de 3de inschuif sleuf vanaf de ovenbodem plaatst.

Plaats het draaispit in de speciaal daartoe voorziene opening achterin de oven.

Plaats de braadslee in de eerste inschuif sleuf vanaf de ovenbodem..

Belangrijke opmerkingen :

- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven wat beschadiging van het email van de binnenwanden van de oven kan veroorzaken.
- Neem na een bakcyclus de oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, draaispit, braadslee, draagkader enz...).

Enkel op model **ZX3011C**:

Werking van de pyrolyse

- In de stand "pyrolyse" verwijdert uw oven bij hoge temperatuur spatvlekken en vlekken van overgekookte ovenschotels. Rook en geuren worden door een katalysecel vernietigd.
- Al naargelang de verontreiniging van de oven kunt u een keuze maken uit 3 pyrolysecycli.

Een spaarzame cyclus met een duur van 1u30 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u00 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Bij deze cyclus wordt 25% minder energie verbruikt dan bij een standaard pyrolysecyclus. Indien u deze cyclus regelmatig gebruikt (om de 2 of 3 bakcycli van vlees), houdt u uw oven altijd schoon.

Een normale cyclus met een duur van 1u45 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u15 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Deze cyclus zorgt voor een grondige reiniging van een vuile oven.

Een superpyrolysecyclus met een duur van 2u00 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u30 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Deze cyclus zorgt voor een grondige reiniging van een zeer vuile oven.

- Ter beveiliging wordt de ovendeur twee minuten na het begin van de pyrolysecyclus vergrendeld.

Nut van pyrolyse

- Tijdens het voorverwarmen van de oven treedt er in de oven rookontwikkeling op. Tijdens de bakcyclus zelf is deze rookontwikkeling sterk.
- Bij tal van gerechten veroorzaakt de oven sterke geuren (schaap, vis, grilgerechten).
- Wacht niet tot er te veel vetvlekken in de oven zitten alvorens de pyrolyse reiniging uit te voeren.
- U hoeft de pyrolyse reiniging niet na elk gebruik van de oven toe te passen, maar enkel indien de graad van verontreiniging van de oven het noodzakelijk maakt.

Wanneer voert u een pyrolyse uit?

WEINIG BEVUILENDE GERECHTEN	Biscuits, groenten, patisserie quiches, soufflés...	Bakken zonder spatten : Geen pyrolyse nodig
NORMAAL BEVUILENDE GERECHTEN	Vlees, vis (in een ovenschotel) gevulde groenten	Voer eventueel om de 3 bakcycli een pyrolyse uit
STERK BEVUILENDE GERECHTEN	Grote vleesstukken, gerechten op het braadspit eend, kalkoen, lamsbout...	Voer de pyrolyse meteen na de bakcyclus uit indien er teveel spatten op de ovenwanden zitten.

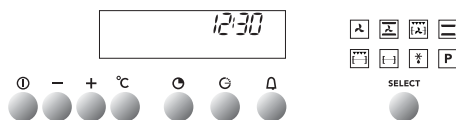
Enkele tips

Enkele tips om overmatige bespatting van de ovenwanden te vermijden :

- Kies de correcte bakstand voor uw gerecht.
- Plaats het ovenrooster of het grillrooster in de aangewezen inschuif sleuf.
- Kies de juiste baktemperatuur voor uw gerecht.

Hoe voert u een onmiddellijke pyrolyse uit?

Verwijder alle oventoebehoren uit de oven. Verwijder eventuele bakresten.



Op de display wordt normaal de tijd vermeld (mag niet knippen).

Druk op de functietoets tot de functie "Pyrolyse" verschijnt.

Uw oven toont het pyrolyse-symbool **P** : pyrolysecyclus van 2 u (niet wijzigbaar).

Met de toetsen "+" en "-" kunt u 2 andere vaste pyrolyseduren selecteren 1u45, 1u30.

Een pyrolysereiniging duurt 2u, 2u15 of 2u30 (de oven kan dan niet worden gebruikt). Deze tijd omvat eveneens de afkoelingstijd tot de ontgrenzing van de ovenruimte.

Druk op de toets **START/STOP**

- De ovenruimte wordt tijdens de pyrolyse vergrendeld (na ongeveer 2 minuten).

- Druk op toets  indien u wenst te weten hoe lang de pyrolyse nog duurt.

Na de pyrolyse blijft de indicator **P** branden tot de ovenruimte wordt ontgrendeld.

Druk op toets **START/STOP** om de oven te stoppen.

Nadat de oven is afgekoeld, veegt u met een vochtige doek de witte as van de ovenwanden.

De oven is nu opnieuw proper en gebruiksklaar voor een volgende bakcyclus.

Opmerkingen : De reinigingstemperatuur kan niet worden gewijzigd.

Tijdens de pyrolysecyclus is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Indien uw oven na een pyrolysereiniging niet proper is, heeft u te lang gewacht met een pyrolysereiniging van uw oven. Voer een tweede pyrolysereiniging uit

BELANGRIJK :

Hang geen kleding of vaatdoeken aan het handvat van de oven.

Tijdens de pyrolyse wordt de voorzijde van de oven warmer dan tijdens een normale bakcyclus.

Houdt kinderen op een veilige afstand.

Geprogrammeerde pyrolyse

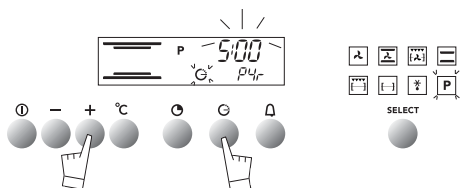
Volg de aanwijzingen in de paragraaf "Onmiddellijke pyrolyse" en ga nadien als volgt tewerk :

Druk op toets , De eindtijd van de pyrolyse knippert en de indicator  knippert om aan te geven dat u de eindtijd kunt aanpassen.

Stel de eindtijd van de pyrolyse in met de toetsen + of -.

Voorbeeld : de pyrolyse eindigt om 5u00.

Na de pyrolysereiniging drukt u op de toets **START/STOP**



voor de installateur aansluiting

Als specialist bent enkel u bevoegd voor de installatie en aansluiting van Atag-kookapparaten.

Daarom geldt onze waarborg enkel en alleen indien de installatie en aansluiting van deze apparaten overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften door u werden uitgevoerd.

Bij het niet naleven van deze voorwaarde is de installateur aansprakelijk en vervalt de verantwoordelijkheid van Atag.

De elektrische aansluiting dient door een elektroinstallateur via het klemmenbord achter op de oven te worden uitgevoerd. De installateur dient de aansluiting uit te voeren overeenkomstig onze montageaanwijzingen en de geldende wettelijke bepalingen.

Indien de oven niet met een stekker op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, dient u aan de voedingszijde een element met omnipolaire schakelaar (met een minimale afstand tussen de kontakten van 3 mm) te installeren om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.

OPMERKING : Tijdens het onder stroom zetten van de oven wordt de elektronica van de oven geïnitieerd en gaat de ovenverlichting enkele seconden uit.

Indien u de oven op een stopcontact aansluit, dient het stopcontact na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar te blijven.

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.

Vervang een beschadigde kabel altijd door een kabel die u bij de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een erkende winkel kan kopen. Enkel zo zal uw oven weer opnieuw veilig werken.

voor de installateur technische gegevens

Voeding	Aansluiting	Minimale doorsnede van de kabel	Sterkte van de zekering
220-240V~50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A

Werkspanning.....220-240 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen van de grill.....2,925 kW
Totaal geabsorbeerd bakvermogen.....2,65 kW

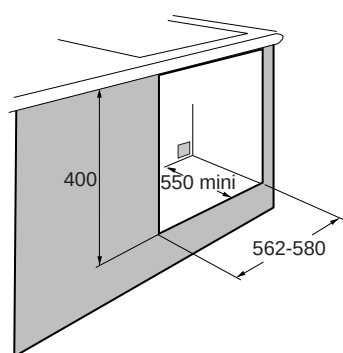
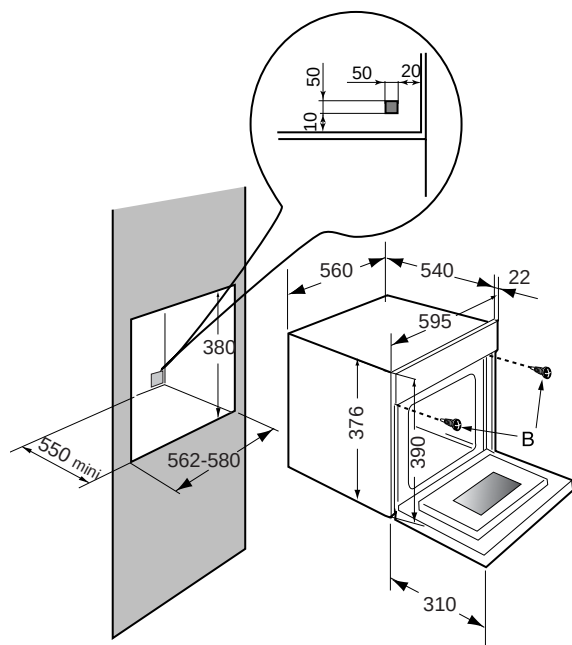
Energieverbruik

- temperatuurstijging tot 175°C.....0,205 kWh
- konstante temperatuur tijdens 1 uur op 175°C.....0,410 kWh
TOTAAL.....0,615 kWh

Nuttige afmetingen van de oven

Breedte.....43 cm
Hoogte.....19 cm
Diepte.....38 cm

Nuttig volume.....32 liter



De oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een gemakkelijke reiniging garandeert.

Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden :

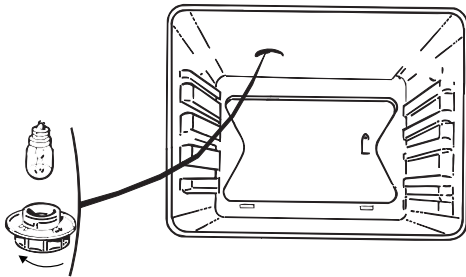
- De oven kan onder een werkblad of in een kolommeubel met aangepaste afmetingen voor het inbouwen van de oven worden geïnstalleerd. Maak een uitsparing van 50 mm bij 50 mm in de achterwand van de inbouwruimte om de voedingskabel door te trekken (zie schema hieronder).
- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 2 mm ten opzichte van de meubelwand aan beide zijanten.
- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.
- Plaats de oven pas in de inbouwruimte nadat de stroomtoevoer is afgesloten.
- • Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de van-schroefgaten voorziene zijranden in het meubel vast (zie schema). Maak vooraf een gat met een diameter van 3 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.

algemeen onderhoud

Laat de oven afkoelen voordat u de oven schoonmaakt.

Over het algemeen mag u geen schuurpoeders, metalen sponzen en scherpe voorwerpen gebruiken.

vervanging van de ovenlamp



- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

BELANGRIJK : Schakel altijd de stroomtoevoer naar de oven uit alvorens de lamp te vervangen en laat indien nodig de oven afkoelen.

- Draai het vensterkapje een kwartslag naar links.
- Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- schroef fitting E 14

- Plaats een nieuwe lamp en draai het vensterkapje

opnieuw dicht. Sluit de oven opnieuw aan.

Opmerking : gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en de lamp (praktisch!).

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	De oven is niet aangesloten. De zekering van de installatie is defect. Andere oorzaken.	- Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16 A). - Neem contact op met de ATAG-servicedienst.
De ovenverlichting werkt niet meer.	De lamp is defect. De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	- Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De afkoelingsventilator blijft draaien nadat de oven is uitgezet.	De ventilatie stopt normaal na maximaal 1 uur of zodra de temperatuur van de oven onder ongeveer 125°C komt te liggen. Indien de ventilator na 1 uur blijft draaien...	- Geen maatregelen. - Neemt u contact op met de servicedienst.
De pyrolysereiniging werkt niet.	De ovendeur is niet goed gesloten. De tijdvermelding op de programmaschakelaar knippert. Andere oorzaken.	- Controleer of de ovendeur goed gesloten is. - Stel de tijd in alvorens de pyrolyse te beginnen. - Neemt u contact op met de servicedienst.
De pyrolysevergrendeling werkt niet.	De vergrendeling van de oven gebeurt niet meteen De ovendeur wordt pas na ongeveer 2 minuten vergrendeld.	Indien de oven na 5 minuten nog niet vergrendeld is, neem contact op met de servicedienst.
Het draaispit blijft draaien nadat de bakcyclus is beëindigd.	De motor van het draaispit blijft draaien tot de functiekiezer opnieuw in de stand 0 staat, tot de ovendeur wordt geopend of tot 30 minuten na het einde van de bakcyclus. Deze beveiliging voorkomt aanbranding van het gerecht nadat de oven is uitgezet.	- Geen maatregelen.
Rookontwikkeling tijdens het bakken.	1. Te hoge baktemperatuur 2. Vuile oven	1. Verlaag de baktemperatuur (zie bijgevoegde bakgids). 2. Voer een pyrolyse uit indien uw oven van een pyrolysefunctie is voorzien.
De ovenverlichting werkt niet tijdens de pyrolyse.	De ovenverlichting werkt alleen bij bakfuncties en niet tijdens de pyrolyse.	De pyrolysetemperatuur is te hoog om de verlichting goed te laten werken.
De oven maakt een geluid na het einde van een bakcyclus.	De ventilatie van het achterelement van de oven (onzichtbaar) werkt (zelfs indien de oven op 0 staat).	Dit is normaal. Pyrolyseovens beschikken over een ventilatie die blijft werken tot de oven is afgekoeld.

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neemt u dan contact op met de servicedienst.

votre four conventionnel

Introduction

Madame, Monsieur,

Vous faites confiance à Atag en choisissant ce Four et nous vous en remercions.

Pour profiter pleinement, dès aujourd'hui, des nombreux avantages de votre nouveau partenaire, nous vous recommandons de lire attentivement les conseils de ce guide.

Atag développe continuellement de nouvelles technologies pour vous offrir le meilleur des fours. Celui-ci recelle les innovations les plus récentes.

En combinant ses multiples fonctions et accessoires, vous tirez le meilleur parti de votre four et exaltez la saveur de vos recettes préférées.

Au fil des années vous pourrez ainsi renouveler, dans les meilleures conditions, vos expériences culinaires pour le plaisir de tous.

comment se présente votre four ?

présentation du bandeau	20
-------------------------	----

comment utiliser votre four ?

mettre à l'heure	21
faire une cuisson immédiate	22
personnaliser la température de cuisson	23
faire une cuisson programmée	23
faire une cuisson différée	24
utiliser la minuterie	24
utiliser la sécurité enfant	25
mettre l'afficheur en mode veille	25

modes de cuisson du four

description des fonctions	26
---------------------------	----

casserolerie

accessoires	27
-------------	----

comment faire une pyrolyse ?

28-29

pour l'installateur

raccordement	30
caractéristiques techniques	30
encastrement	31

entretien général

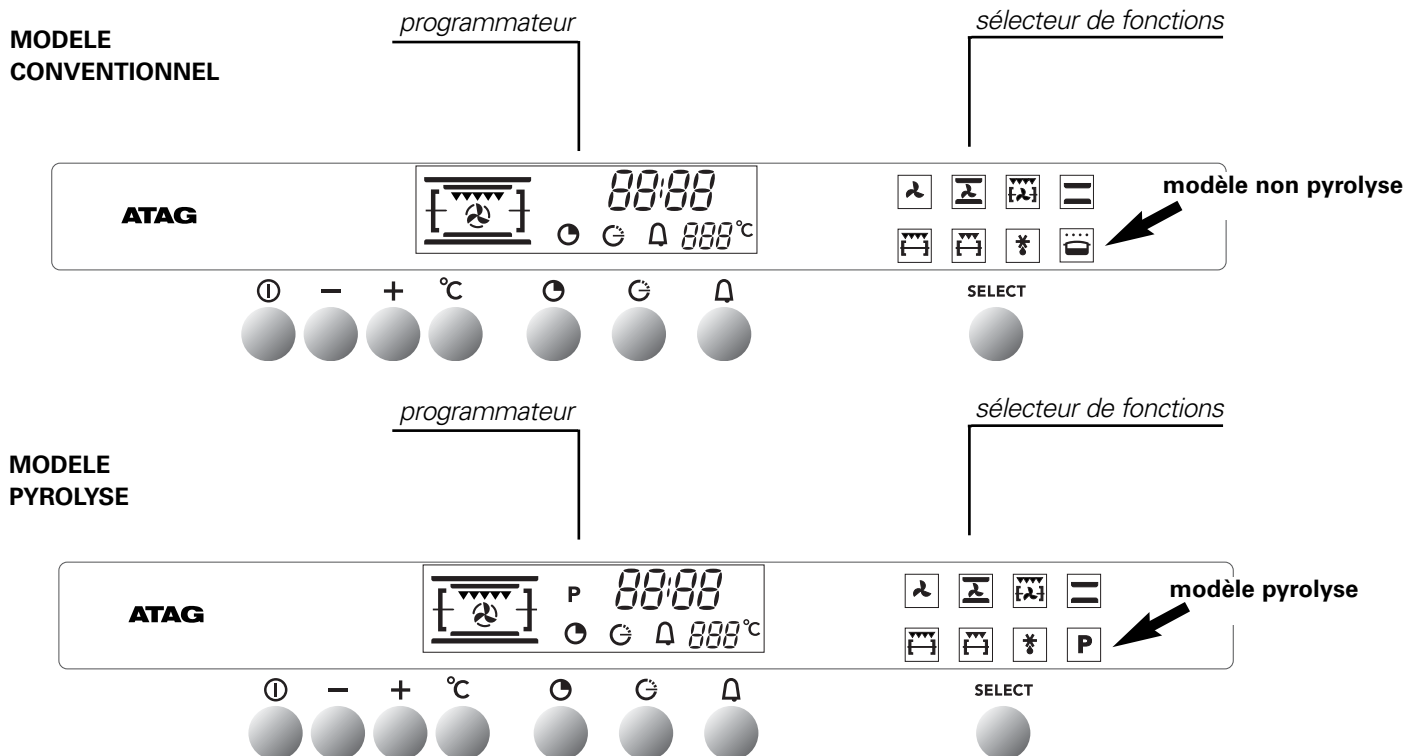
32

changer l'ampoule	32
-------------------	----

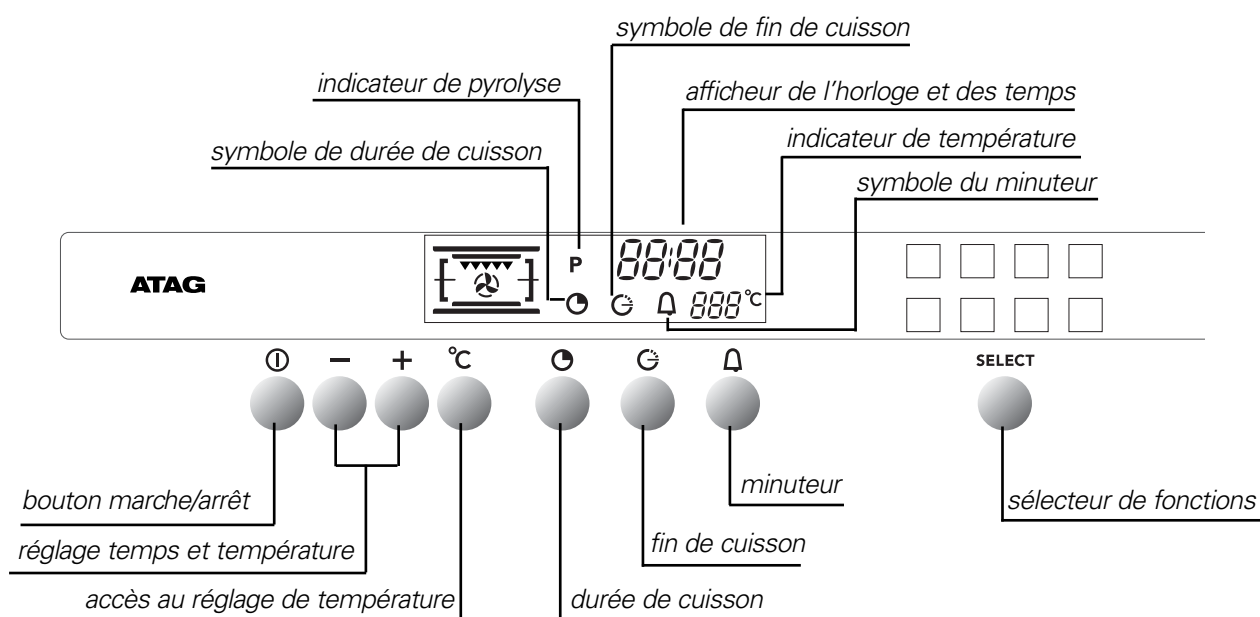
pannes

33

comment se présente votre four ? présentation du bandeau



détail du programmeur



comment utiliser votre four ?

mettre à l'heure

Lors du branchement

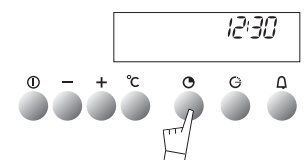
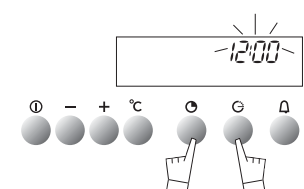
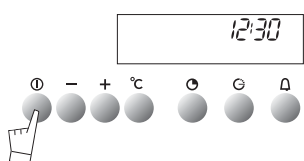
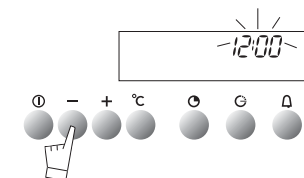
L'affichage clignote.

Réglez l'heure avec **+** ou **-** (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche **START/STOP** pour valider.

NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche **START/STOP**, l'enregistrement est automatique après quelques secondes.



Remise à l'heure de l'horloge

Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

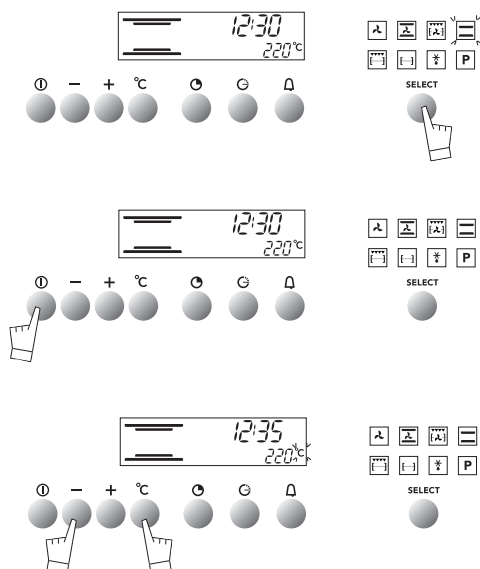
Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-**.

Appuyez sur la touche  pour valider.

NOTA : S'il n'y a pas de validation par la touche , l'enregistrement est automatique après quelques secondes.

comment utiliser votre four ?

faire une cuisson immédiate



Choisissez le mode de cuisson

Sélectionnez, avec la touche **SELECT** la fonction de votre choix

exemple : position 

Un appui continu sur la touche **SELECT** vous permettra de faire défiler les fonctions de cuisson. La température proposée s'affiche

exemple : **220°C**.

- Appuyez sur la touche **START/STOP** pour démarrer votre cuisson.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée. Il vous est cependant possible d'ajuster la température

- Appuyez sur la touche **°C**. Le symbole **°C** clignote.

- Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-**

- Enregistrez votre choix en appuyant sur la touche **°C**

s'il n'y a pas de validation par la touche **°C**, l'enregistrement est automatique après quelques secondes).

Durant votre cuisson la valeur de la température choisie clignote : une fois atteinte, l'affichage devient fixe et votre four émet un bip sonore de 3 secondes.

- Lorsque la température de votre choix est atteinte, votre four émet un bip sonore de 3 secondes.

Cas particulier : **Gril à puissance variable** :  

- Puissance proposée : - 4 - = 100%

- Réglage de - 1 - = 50% à - 4 - = 100%

NOTA : La porte ne doit être entrouverte que lorsque le gril ()

() est utilisé en puissance maximale (-4-).

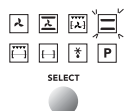
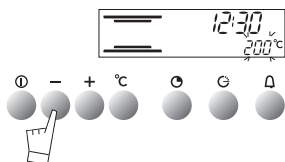
Pour les autres puissances du gril, la porte doit rester fermée

- Arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 1 seconde.

ATTENTION : Pendant la cuisson au gril, les parties accessibles de votre four deviennent plus chaudes que pendant une cuisson.

Eloignez les jeunes enfants.

comment utiliser votre four ? personnaliser la température de cuisson



Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre températures:

Appuyez sur la touche **°C** (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de puissances clignotent.

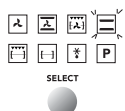
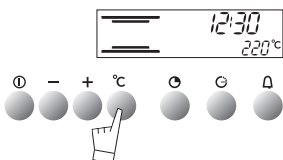
Ajustez par les touches **+** ou **-** la consigne de puissance que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche **°C**.

Lors de vos prochaines cuissons, la température que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

comment utiliser votre four ? faire une cuisson programmée



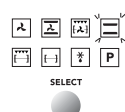
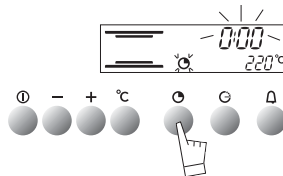
Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

exemple: position convection naturelle 
température 220°C.

- Appuyez sur le bouton "durée de cuisson" 

La durée de cuisson clignote à 0:00 ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
exemple : 25 min de cuisson.



L'enregistrement de la durée ajustée est automatique au bout de quelques secondes ou peut être confirmé en appuyant de nouveau sur la touche .

A ce moment là, l'heure réapparaît dans l'afficheur et le symbole  devient fixe. Après ces actions, le four chauffe.

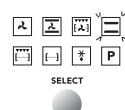
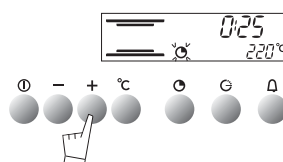
En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques

minutes et le symbole  clignote.

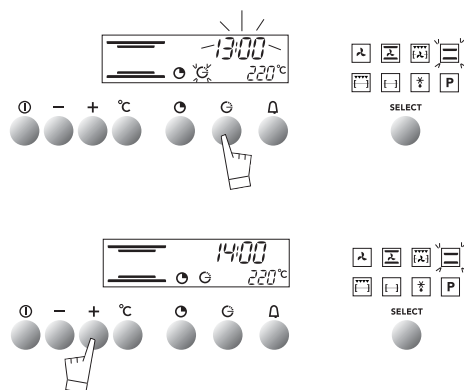
L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant 1 seconde.

Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en

appuyant sur la touche  Pour annuler votre programmation, appuyez sur la touche START/STOP.



comment utiliser votre four ? faire une cuisson différée



Procédez comme une cuisson programmée puis, après la durée de cuisson.

Appuyez sur la touche "Fin de cuisson" , l'heure de fin de cuisson s'affiche et clignote ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.

exemple : Il est 12h30.

Vous avez programmé une durée de cuisson de 30 min. L'heure de fin de cuisson affichée est 13h.

Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

exemple : Fin de cuisson 14h00.

Une fois l'heure de fin de cuisson différée programmée l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.

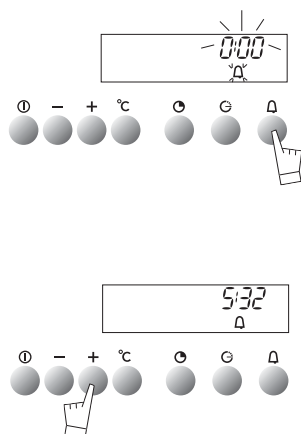
Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche

START/STOP pendant une seconde.

NOTA : Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche .

Pour annuler si vous le souhaitez votre programmation, appuyez sur la touche **START/STOP**.

comment utiliser votre four ? utiliser la minuterie



Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

ATTENTION : Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut commander un arrêt de cuisson automatique.

Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Appuyez sur la touche minuteur . L'afficheur clignote et le symbole minuteur apparaît et clignote.

Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 50 secondes).

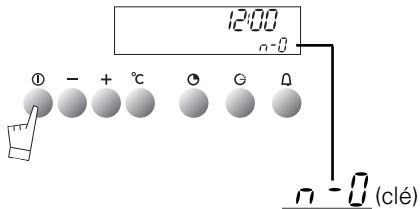
L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir et le symbole  clignote.

L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche  ou **START/STOP**. A ce moment l'heure réapparaît dans l'afficheur.

NOTA : Vous pouvez à tout moment modifier le temps restant en appuyant sur la touche  et en réglant par les touches **+** ou **-**. Pour annuler votre fonction minuteur, ramener le temps sur **0.00** et appuyez sur la touche **START/STOP**.

comment utiliser votre four ? utiliser la sécurité enfant

Afin de pouvoir éviter la mise en route intempestive de votre four, il vous est possible de verrouiller vos commandes, pour cela :



- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore court puis un bip sonore long.

Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et à l'apparition de la clé n-0 dans l'afficheur.

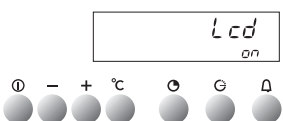
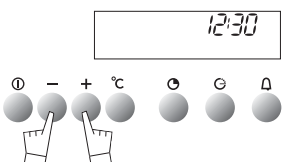
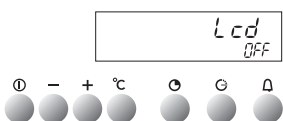
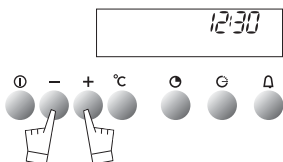
- pour déverrouiller vos commandes, effectuez de nouveau la même opération.

- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long. Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et la

disparition de la clé n-0 dans l'afficheur

NOTA : Seule la fonction "Minuterie indépendante" reste fonctionnelle.

comment utiliser votre four ? mettre l'afficheur en mode veille



Afin de limiter la consommation d'énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE. Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante :

ACTIVATION DU MODE VEILLE :

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd off"
- Relâchez l'appui
- 30 secondes après votre afficheur s'éteint.

Votre four est maintenant en mode veille, il s'éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.

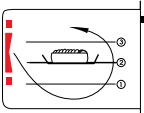
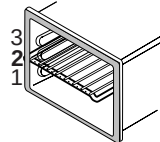
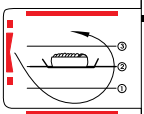
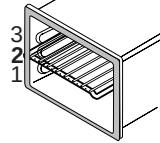
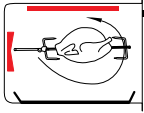
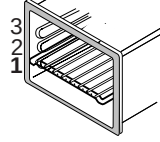
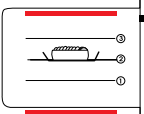
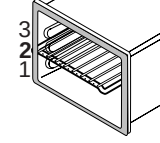
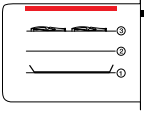
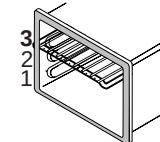
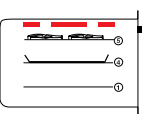
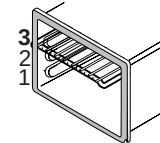
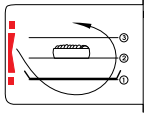
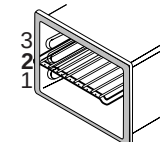
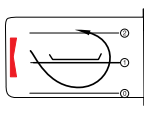
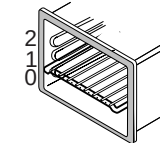
DESACTIVATION DU MODE VEILLE :

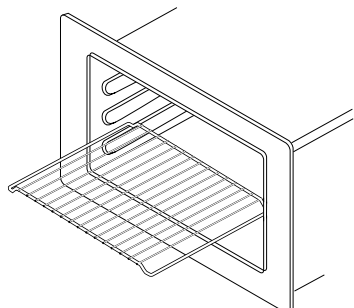
- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd on"
- Relâchez l'appui

- Vous êtes sorti du mode veille, votre afficheur reste allumé en permanence.

modes de cuisson du four

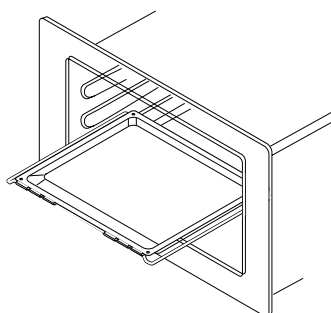
description des fonctions

FONCTIONS	Éléments en fonctionnement	DESCRIPTION DE LA FONCTION	Niveaux préconisés
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 180° / 250°  CHALEUR TOURNANTE		La source de chaleur consiste en une résistance placée au fond du four, l'air aspiré par une turbine au centre est rediffusé sur les côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer sauf pour des cuissons exigeant des temps très courts (sablés sur plusieurs niveaux) ou d'être saisies (rôti de boeuf). La chaleur tournante est particulièrement adaptée : - pour garder le moelleux des viandes blanches - pour les légumes et poissons - pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.	
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 200° / 250°  CUISSON COMBINÉE		Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas pour bien cuire la pâte, un peu de chaleur tournante pour une cuisson moelleuse à coeur, un soupçon de gril pour dorer - pour quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux.	
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 195° / 250°  TURBO GRIL		Ce mode combine alternativement l'effet de la turbine et du gril : le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet. - pour saisir et cuire à coeur viandes rouges et blanches. - pour cuire doucement les volailles jusqu'à 1.7 kg. - ne convient pas aux très grosses pièces qui seraient trop proches du gril : dorées dessus, pas cuites à l'intérieur.	
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 220° / 275°  CONVECTION NATURELLE		Ce mode combine les sources de chaleur haute et basse. Idéal pour les cuissons lentes et délicates. - pour des gibiers moelleux - pour faire mijoter des petits plats - pour réussir les pains.	
1 à 4  GRIL DOUBLE		Le gril double couvre toute la surface de la grille. Quand au gril simple, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités. IMPORTANT : laissez la porte entrouverte en puissance 4.	
1 à 4  GRIL SIMPLE			
Température mini / présélectionnée / maxi 30° / 40° / 50°  DÉCONGÉLATION		La décongélation est assurée par la turbine qui brasse l'air ambiant autour de l'aliment à décongeler. La température ne dépasse jamais 50°C, assurant ainsi une décongélation idéale. - Pour décongeler viandes et volailles utilisez la grille avec le lèche-frite dessous ou la plaque pâtisserie. - N'utilisez jamais le jus de décongélation, il n'est pas consommable.	
Température mini / présélectionnée / maxi 35° / 80° / 100°  MAINTIEN AU CHAUD		Le maintien au chaud est assuré par la turbine qui brasse l'air réchauffé autour de l'aliment.	 UNIQUEMENT SUR MODELE OX3011CU



Grille support de plat réversible

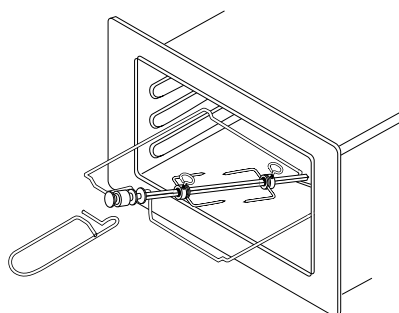
Le retournement de cette grille vous permet de bénéficier de hauteurs d'enfournement supplémentaires.



Lèche-frite émaillée

Elle sert à recueillir les jus de cuisson.

Evitez de cuire les rotis directement dans la lèche-frite, au risque de produire des projections et des fumées importantes.



Tournebroche

Il se compose d'une broche, de 2 fourchettes, d'une poignée amovible et d'un berceau support à engager dans le 3ème gradin en partant du bas.

Pour la mise en place : mettre la broche dans le trou au fond du four.

Poser la lèche-frite glissée dans le gradin le plus bas.

Conseils importants :

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage. En provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail intérieur du four.

- Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserolerie (grille, tourne broche, lèchefrite, berceau TB, etc...)

Pour modèle **2X3011CU** uniquement:

Qu'est-ce une pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 3 cycles de nettoyage pyrolyse.

Un cycle économique d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

Un cycle normal d'une durée de 1h 45 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h15), ce cycle assurera un nettoyage efficace d'un four sale.

Un cycle super nettoyage d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, après deux minutes de pyrolyse, la porte se bloque.

Pourquoi faire une pyrolyse ?

- Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.
- Votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Quand faire une pyrolyse ?

CUISSONS SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures: une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	Viandes, poissons (dans un plat) Légumes farcis	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	Grosses pièces de viandes, cuissons à la broche, canards...	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...

Quelques conseils

Afin de limiter les projections excessives vérifiez :

- La bonne position conseillée dans votre guide d'utilisation.
- La bonne hauteur de gradin.
- La bonne température.

Si malgré tout la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la température de cuisson.

Comment faire une pyrolyse ?

Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire

Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Appuyez sur la touche de sélection des fonctions jusqu'à la fonction "Pyrolyse".

Votre four affiche le symbole pyrolyse **P** correspondant à 1 pyrolyse de 2 heures (non modifiable)

Vous pouvez sélectionner 2 autres durées de pyrolyse 1h45 ou 1h30 non modifiables, en appuyant sur les touches - ou +.

Le four est indisponible pendant 2h ou 2h15 ou 2h30. Ce temps prend en compte la durée de refroidissement du four jusqu'au déverrouillage de la porte.

Appuyez sur la touche **START/STOP**

- La porte se verrouille en cours de pyrolyse (au bout de 2 min environ).

- Vous pouvez consulter l'heure à laquelle doit se terminer votre pyro-

lyse en appuyant sur la touche **G**. En fin de pyrolyse, le symbole **P** reste allumé jusqu'au déverrouillage de la porte

Arrêtez votre four en appuyant sur la touche **START/STOP**

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Remarques : La température de nettoyage n'est pas modifiable. Durant le cycle de pyrolyse, l'éclairage est éteint.

Si votre four n'est pas propre après une pyrolyse, vous avez attendu trop longtemps. Renouvelez l'opération.

IMPORTANT :

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

Pendant la pyrolyse, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson.

Eloignez les jeunes enfants.

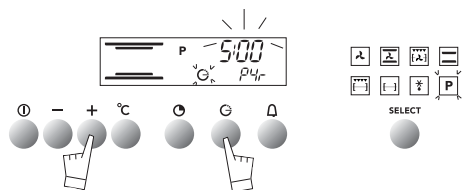
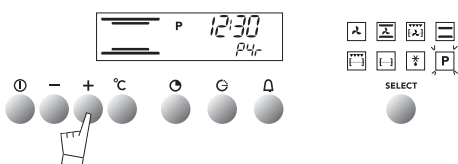
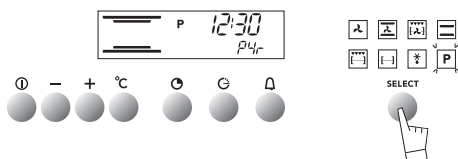
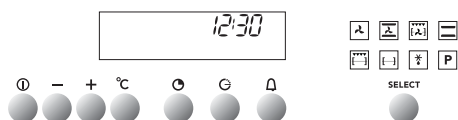
Comment faire une pyrolyse différée ?

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Faire une pyrolyse immédiate" puis,

Appuyez sur la touche **G**, l'heure de fin de pyrolyse clignote et le symbole **G** clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Réglez l'heure de fin de pyrolyse en appuyant sur les touches + ou -.
exemple : fin de pyrolyse à 5h00.

Quand votre pyrolyse est terminée, appuyez sur la touche **START/STOP**



pour l'installateur raccordement

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils Atag.

C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément aux dispositions des décrets en vigueur.

Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de la société Atag.

Le raccordement électrique doit être réalisé par un installateur électricien. Il devra s'assurer que l'appareil a bien été raccordé conformément aux instructions de montage et aux réglementations locales.

Lorsque l'appareil n'est pas raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant, un dispositif de coupure omnipolaire (avec une ouverture de contact de 3 mm minimum), doit être installé côté alimentation pour respecter les prescriptions de sécurité.

NOTA : Lors de la mise sous tension de votre appareil, l'électronique de votre four s'initialise, neutralisant l'éclairage pendant quelques secondes.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

pour l'installateur caractéristiques techniques

secteur	branchement	section minimum du câble	calibre du dispositif de protection
220-240V~50Hz	1 Ph + N	1,5 mm²	16 A

Tension de fonctionnement.....220-240 V ~ 50 Hz
Puissance nominale du grilloir.....2,925 kW
Puissance totale absorbée en cuisson.....2,65 kW

Consommation d'énergie

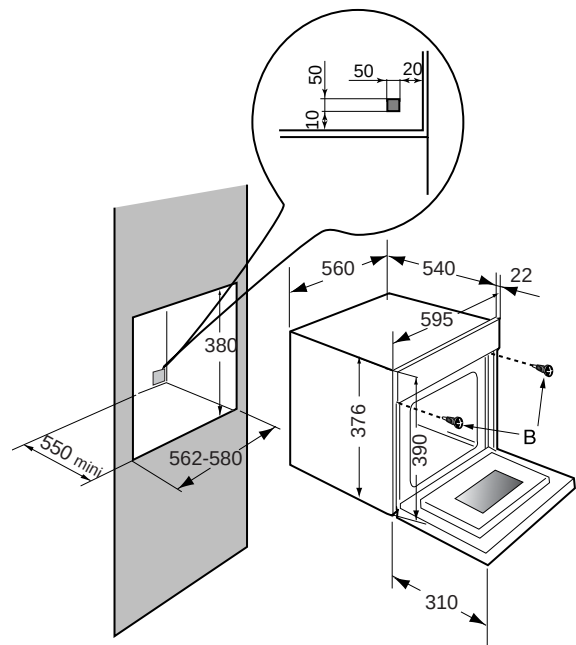
- de montée à 175°C.....0,205 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 175°C.....0,410 kWh
Total.....0,615 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur.....43 cm
Hauteur.....19 cm
Profondeur.....38 cm

Volume utile.....32 litres

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson remarquables en respectant les éléments suivants :



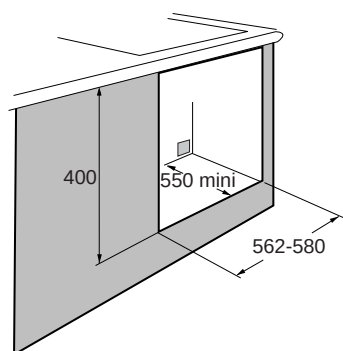
- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-contre).

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm mini avec le meuble voisin.

- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière)

- Le four à encastrer ne doit être placé dans la niche que si son alimentation en courant électrique est coupée.

- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

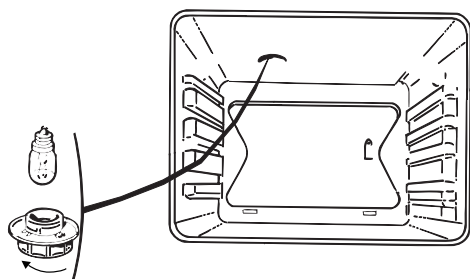


entretien général

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.

changer l'ampoule



- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- culot E 14

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot
- Rebranchez le four.

Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service. Autres causes.	- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	La lampe est hors service. Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum ou dès que la température de votre four est descendue à 125°C. Si pas d'arrêt après 1 heure	- R.A.S. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	La porte est mal fermée. L'heure du jour du programmeur clignote Autres causes.	- Vérifier la fermeture de la porte. - Régler l'heure du jour avant de lancer la pyro. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le verrouillage en pyrolyse ne fonctionne pas.	Le verrouillage n'est pas effectif instantanément Le verrouillage de la porte n'est effectif environ 2 minutes après le départ du cycle.	Si le verrouillage n'est pas effectif au bout de 5 minutes faire appel au Service Après-Vente.
Le tourne broche continue de fonctionner après la fin de la cuisson.	Le moteur du tourne broche continue d'être alimenté jusqu'à ce que le sélecteur soit revenu sur la position zéro ou que la porte soit ouverte ou au bout de 30 min après la fin de cuisson. Cette fonction permet d'éviter les brûlures sur l'aliment après arrêt du four	- R.A.S.
Fumée en cours de cuisson.	1. Température de cuisson trop élevée 2. Four encrassé	1. Réduire la température de cuisson 2. Effectuer une pyrolyse si le four possède cette fonction.
Le four n'a pas d'éclairage en fonction pyrolyse.	L'éclairage n'est prévu que pour les fonctions de cuisson.	Le cycle pyrolyse provoque des températures trop élevées pour le bon fonctionnement de l'éclairage.
Le four fait du bruit après la fin de cuisson.	La ventilation de la partie supérieure du four (invisible) fonctionne (voire même sur la position arrêt)	C'est normal, les fours à pyrolyse sont équipés d'une ventilation qui fonctionne jusqu'au refroidissement du four.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Ihr konventioneller Backofen

Einführung

Sehr geehrte Damen und Herren,
Sie haben uns durch die Wahl eines Backofens von De Dietrich Ihr Vertrauen ausgesprochen und wir danken Ihnen dafür.
Damit Sie die zahlreichen Möglichkeiten Ihres neuen Küchenpartners sofort ganz ausschöpfen können empfehlen wir Ihnen, die Ratschläge in dieser Anleitung aufmerksam durchzulesen.
De Dietrich entwickelt ständig neue Technologien, um Ihnen das Beste vom Backofen zu bieten. Ihr Backofen profitiert von den neusten technischen Errungenschaften.
Durch die Kombination seiner zahlreichen Funktionen und Zubehörteile können Sie einen optimalen Nutzen aus Ihrem Backofen ziehen und den Wohlgeschmack Ihrer Lieblingsrezepte noch verfeinern.

Dadurch können Sie über lange Jahre hinweg Ihre Koch- und Back-Erlebnisse zur Freude aller unter optimalen Bedingungen wiederholen.

Ihr konventioneller Backofen

Inhalt

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende	36
-------------------------	----

Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit	37
Durchführen eines sofortigen Garvorgangs	38
Persönliche Wahl der Gartemperatur	39
Durchführen eines programmierten Garvorgangs	39
Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs	40
Verwendung der Schaltuhr	40
Verwendung der Kindersicherung	41
Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige	41

Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung	42
-----------------------	----

Backofenzubehör

Zubehör	43
---------	----

Durchführung einer Pyrolyse

	44-45
--	-------

Für den Installateur

Anschluss	46
Technische Daten	46
Einbau	47

Allgemeine Wartung

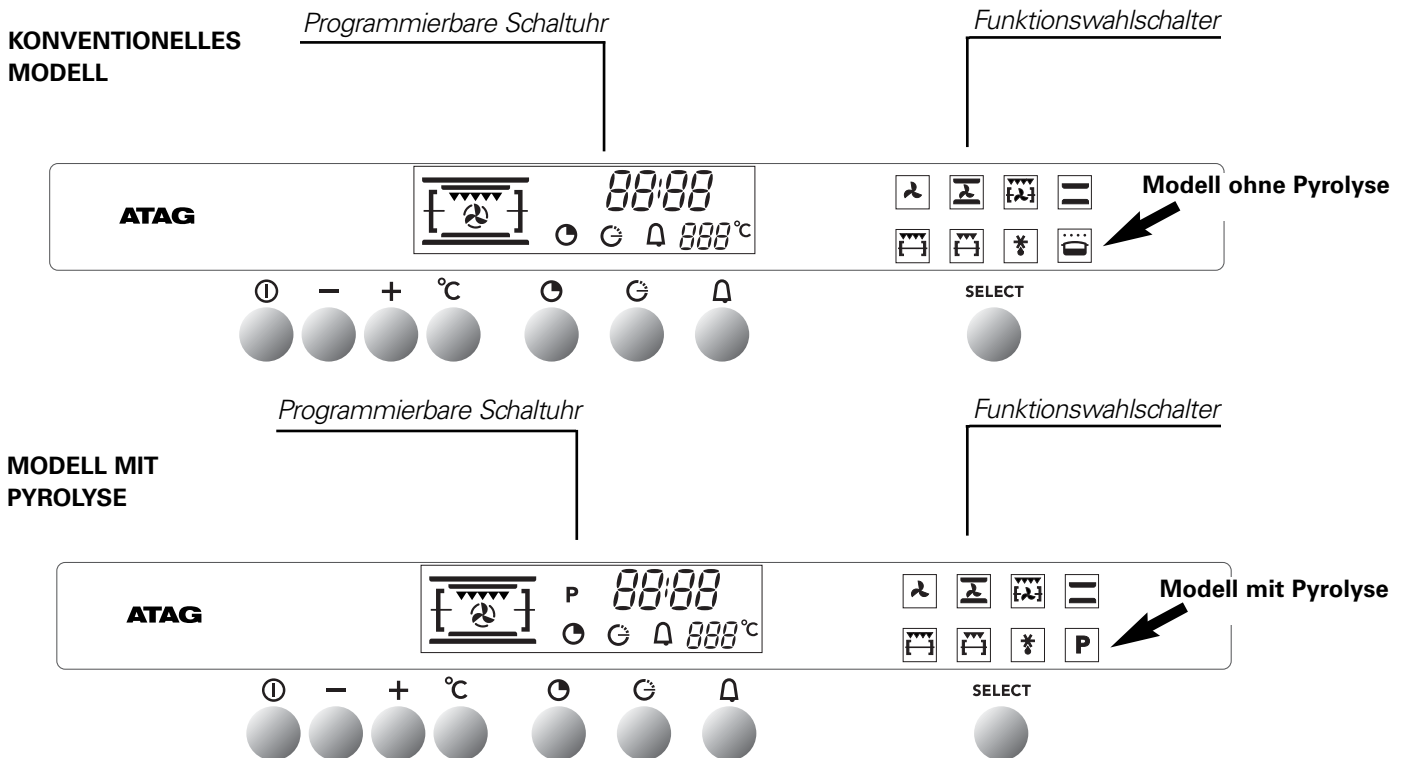
Auswechseln einer Lampe	48
-------------------------	----

Funktionsstörungen

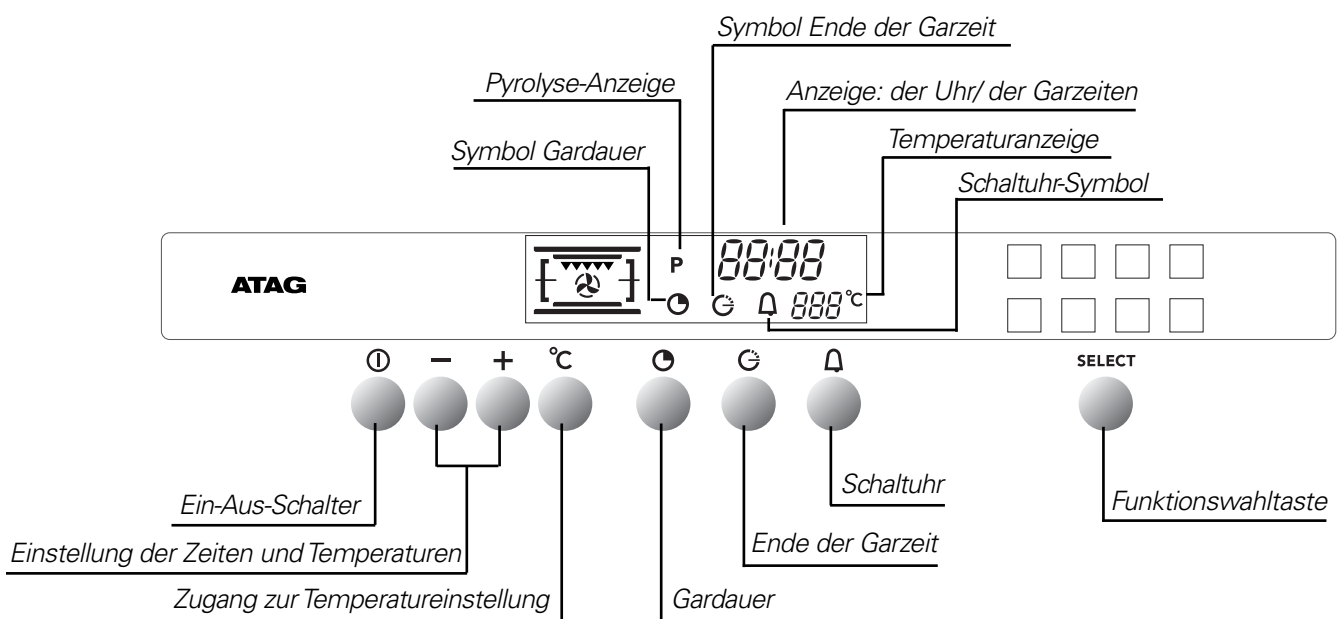
	49
--	----

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende



Detail der programmierbaren Schaltuhr



Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit

Bei der Inbetriebnahme

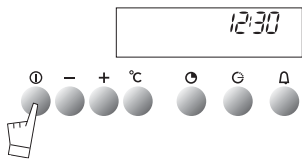
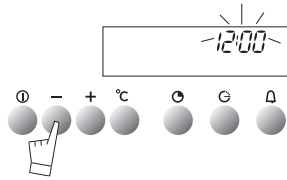
Die Anzeige blinkt.

Stellen Sie die Uhrzeit mit **+** oder **-** ein (bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

Beispiel: 12.30 Uhr

Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste **START/STOP**.

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste **START/STOP** bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.



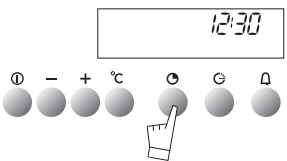
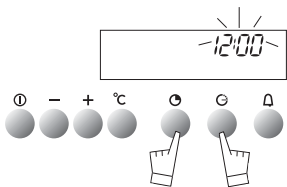
Korrektur der Uhrzeit

Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten  und  bis die Anzeige blinkt.

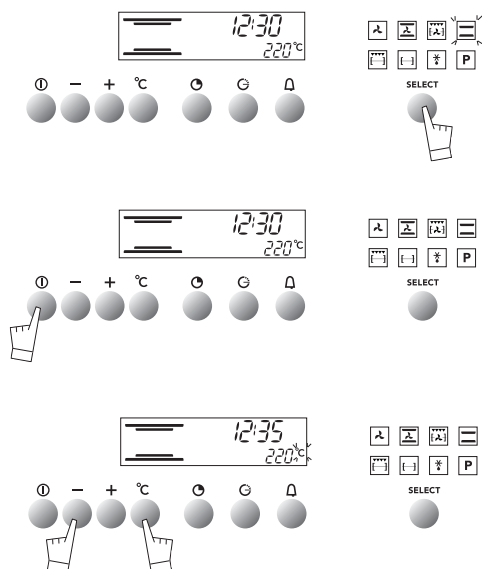
Korrigieren Sie die Einstellung mit den Tasten **+** oder **-**.

Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste .

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste , bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.



Durchführen eines sofortigen Garvorgangs



Wählen Sie das Garverfahren

Wählen Sie mit der Taste **SELECT** die gewünschte Funktion:

Beispiel: Position

Durch längeres Drücken der Taste **SELECT** erfolgt ein Durchlauf der Garfunktionen. Die vorgeschlagene Temperatur wird angezeigt:

Beispiel: **220°C**.

- Drücken Sie auf die Taste **START/STOP**, um den Garvorgang zu beginnen.

Ihr Backofen schlägt die am häufigsten verwendete Temperatur vor. Sie können allerdings die Temperatur einstellen.

- Drücken Sie auf die Taste **°C**. Das Symbol **°C** blinkt.

- Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten **+** oder **-** ein.

- Speichern Sie Ihre Wahl, indem Sie auf die Taste **°C** drücken (Wenn nicht mit der Taste **°C**, Ibestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung).

Während des Garvorgangs blinkt die gewählte Temperatur bis zum Erreichen der T° Ihrer Wahl und die Anzeige hört dann auf zu blinken.

- Wenn die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht wird, ertönt 3 Sekunden lange ein Piepton.

Sonderfall: Grill mit variabler Leistung:

- **Vorgeschlagene Leistung:** - 4 - = 100%

- **Einstellung von** - 1 - = 50% **bis** - 4 - = 100%

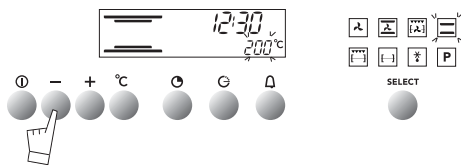
ANMERKUNG: Die Tür darf nur dann etwas offen stehen, wenn der Grill () mit maximaler Leistung (-4-) betrieben wird. Bei den anderen Leistungseinstellungen des Grills muss die Tür geschlossen bleiben.

- Halten Sie den Garvorgang an, indem Sie 1 Sekunde lang auf die Taste **START/STOP** drücken.

ACHTUNG: Während des Grillvorgangs werden die zugänglichen Teile des Backofens heißer, als bei einem normalen Garvorgang.

Halten Sie kleine Kinder vom Backofen fern.

Betrieb des Backofens Persönliche Wahl der Gartemperatur



Bei der Wahl des Garverfahrens oder während des Garvorgangs können Sie die Temperatur selbst einstellen:

Drücken Sie auf die Taste **°C** (etwa 2 Sekunden lang), bis die Temperaturanzeige blinkt.

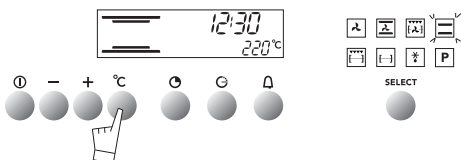
Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **-** die gewünschte Temperatur ein.

Bestätigen Sie durch Drücken der Taste **°C**.

Bei den nächsten Garvorgängen wird die gerade von Ihnen gespeicherte Temperaturvorgabe berücksichtigt.

Sie können diese persönliche Einstellung der Gartemperatur beliebig oft wiederholen.

Betrieb des Backofens Durchführen eines programmierten Garvorgangs



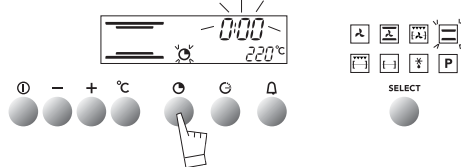
Wählen Sie das Garverfahren und ändern Sie gegebenenfalls die vorgegebene Temperatur.

Beispiel: Position natürliche Konvektion 
Temperatur 220°C.

- Drücken Sie auf die Taste „Gardauer“ .

Die Gardauer (auf 0:00) und das entsprechende Symbol  blinken und zeigen an, dass die Einstellung nun erfolgen kann.

Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-**, um die gewünschte Zeit einzustellen.



Die Bestätigung der geänderten Dauer erfolgt nach einigen Sekunden automatisch oder durch erneutes Drücken der Taste .

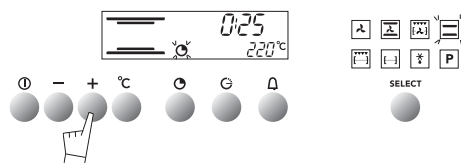
In diesem Moment wird die Uhrzeit wieder angezeigt und das Symbol  hört auf, zu blinken. Nach diesen Schritten heizt der Backofen.

Am Ende des Garvorgangs erklingt einige Minuten lang eine Serie von

Pieptönen und das Symbol  blinkt. Das Abschalten der Pieptöne erfolgt, indem Sie 1 Sekunde lang auf die Taste START/STOP drücken.

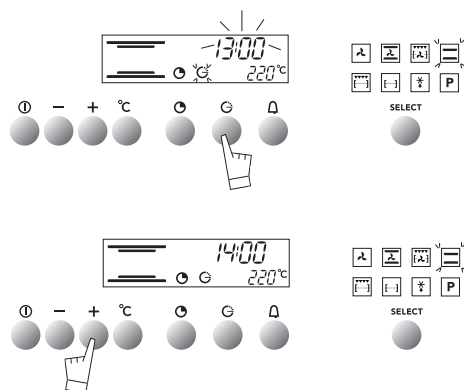
Sie können das Ende der Garzeit jederzeit abfragen oder ändern, indem Sie

auf die Taste  drücken. Um Ihre Programmierung rückgängig zu machen drücken Sie auf die Taste START/STOP.



Betrieb des Backofens

Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs



Gehen Sie wie bei einem programmierten Garvorgang vor.

Drücken Sie dann nach der Gardauer auf die Taste „Ende der

Garzeit“ , woraufhin das Ende der Garzeit sowie das Symbol  blinkt um anzuzeigen, dass die Einstellung nun möglich ist.

Beispiel: Es ist 12.30 Uhr.

Sie haben eine Gardauer von 30 Minuten programmiert.

Das angezeigte Ende der Garzeit ist 13.00 Uhr.

Stellen Sie die Uhrzeit für das Ende der Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein

Beispiel: Ende der Garzeit 14.00 Uhr.

Sobald das zeitversetzte Ende der Garzeit programmiert ist, erscheint die Uhrzeit wieder in der Anzeige.

Nach diesen Schritten wird der Beginn des Heizens so gestartet, dass der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.

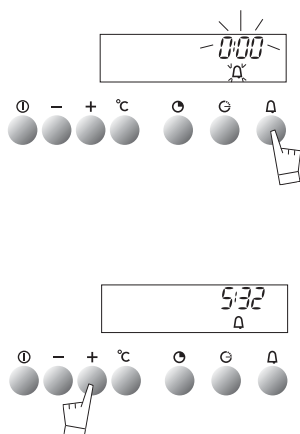
Stellen Sie am Ende des Garens die Wahlvorrichtung für das Garverfahren wieder auf **START/STOP**.

ANMERKUNG: Sie können das Ende der Garzeit jederzeit abfragen oder ändern, indem Sie auf die Taste  drücken.

Um Ihre Programmierung rückgängig zu machen drücken Sie auf die Taste **START/STOP**.

Betrieb des Backofens

Verwendung der Schaltuhr



Ihr Backofen ist mit einer vom Betrieb des Backofens unabhängigen elektronischen Schaltuhr ausgestattet, mit der Sie eine vorgegebene Zeit rückwärtszählen können (Kurzzeitwecker).

ACHTUNG: Diese Funktion ist vom Backofen unabhängig. Sie ist nicht in der Lage, einen automatischen Stop des Garvorgangs zu bewirken.

Andererseits kann diese Funktion auch während des Betriebs des Backofens verwendet werden. In diesem Fall hat die Anzeige der Schaltuhr Vorrang vor der Anzeige der Uhrzeit.

Drücken Sie auf die Taste Sanduhr . Die Anzeige blinkt und das Symbol Sanduhr erscheint und blinkt.

Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-**, bis Sie die gewünschte Dauer erreichen (maximal 59 Minuten und 59 Sekunden).

Die Anzeige hört nach einigen Sekunden auf, zu blinken, und die Schaltuhr beginnt, die Zeit in Sekundenschritten rückwärts zu zählen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit informiert Sie die Schaltuhr durch Pieptöne und das Symbol  blinkt.

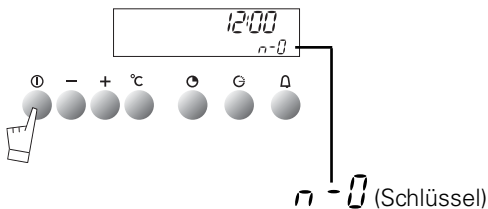
Durch Drücken der Taste  oder **START/STOP** können die Pieptöne abgestellt werden.

Daraufhin wird die Uhrzeit wieder angezeigt.

ANMERKUNG: Sie können jederzeit die verbleibende Zeit ändern, indem Sie auf die Taste  drücken und die Zeit mit den Tasten **+** oder **-** korrigieren. Um die Kurzzeitwecker-Funktion abzubrechen müssen Sie die Zeit auf **0.00** einstellen und auf die Taste **START/STOP** drücken.

Betrieb des Backofens

Verwendung der Kindersicherung



Um das ungewollte Einschalten Ihres Backofens zu verhindern können Sie die Bedienelemente verriegeln. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Drücken Sie auf die Taste **START/STOP**, bis Sie einen kurzen und einen langen Piepton hören.

Lassen Sie die Taste erst am Ende des Pieptons und beim

Erscheinen des Schlüsselsymbols n-0 in der Anzeige los.

- Zum Entriegeln der Bedienelemente müssen Sie dieselbe Operation wiederholen.

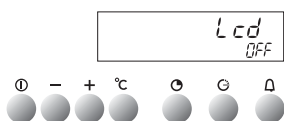
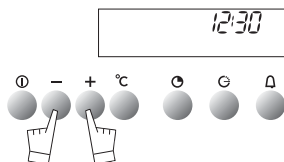
- Drücken Sie auf die Taste START/STOP, bis Sie einen langen Piepton hören. Lassen Sie die Taste erst am Ende des

Pieptons und beim Verschwinden des Schlüsselsymbols n-0 in der Anzeige los.

ANMERKUNG: Nur die Funktion unabhängige Schaltuhr bleibt funktionsfähig.

Betrieb des Backofens

Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige



Wenn der Mikrowellenherd nicht benutzt wird, ist die Anzeige unnötig. Um Energie zu sparen, können Sie diese in Stand-by versetzen. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

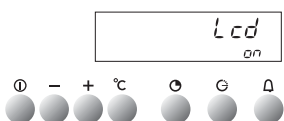
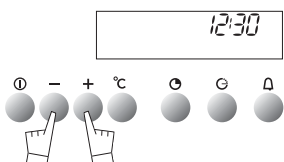
STAND-BY AUSLÖSEN:

- Der Mikrowellenherd muss sich in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" befinden.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten + und -.
- Auf der Anzeige erscheint "Lcd OFF".
- Lassen Sie die beiden Tasten los.
- Nach 30 Sekunden wird die Anzeige in Stand-by versetzt.

Der Mikrowellenherd befindet sich nun im Stand-by-Betrieb und die Anzeige verschwindet in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" automatisch nach 30 Sekunden.

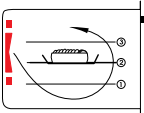
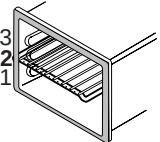
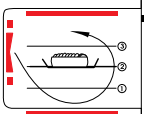
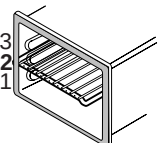
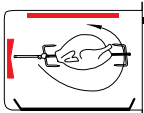
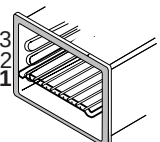
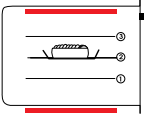
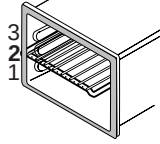
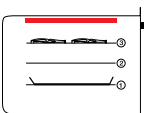
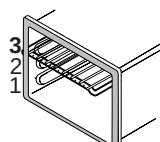
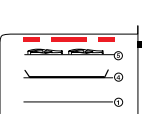
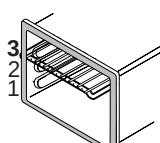
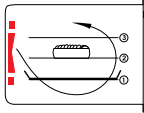
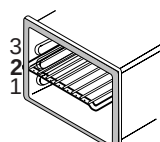
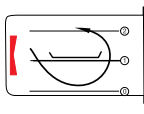
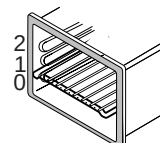
STAND-BY BEENDEN:

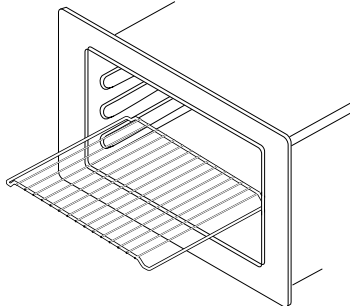
- Der Mikrowellenherd muss sich in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" befinden.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten + und -.
- Auf der Anzeige erscheint "Lcd ON".
- Lassen Sie die beiden Tasten los.
- Der Mikrowellenherd befindet sich nun nicht mehr im Stand-by-Betrieb und die Angaben auf der Anzeige sind durchgehend sichtbar.



Garverfahren des Backofens

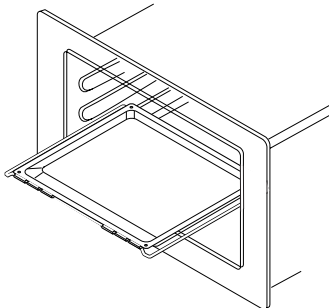
Funktionsbeschreibung

FUNKTIONEN	Aktive Elemente	FUNKTIONSBESCHREIBUNG	Empfohlene Schienen
Temperatur mini./vorgegeben/maxi. 40° / 180° / 250°  UMLUFT		Die Wärmequelle ist ein Widerstand an der Rückwand des Backofens und die von einem Gebläse in der Mitte angesaugte Luft wird an den Seiten wieder eingeblasen. Es ist nicht notwendig, vorzuwärmen, außer bei Gerichten mit sehr kurzen Garzeiten (Sandgebäck auf mehreren Ebenen) bzw. Gerichten, die angebraten werden müssen (Rinderbraten). Umluft ist besonders geeignet: - um helles Fleisch zart zu halten - für Gemüse und Fisch - für mehrere Garvorgänge auf bis zu 3 Ebenen	
Temperatur mini./vorgegeben/maxi. 40° / 200° / 250°  KOMBINIERTES BACKEN		Drei Wärmequellen werden kombiniert: Viel Unterhitze, um den Teig gut zu backen, ein wenig Umluft, um zart durchzubacken, und ein Hauch Grill für eine schöne Bräunung: - für saftige Quiches, Pasteten, Obstkuchen	
Temperatur mini./vorgegeben/maxi. 40° / 195° / 250°  TURBO-GRILL		Diese Betriebsart kombiniert abwechselnd die Wirkung von Gebläse und Grill: Der Grill erhitzt das Gericht durch Infrarotwärme und der Luftstrom des Gebläses mildert deren Effekt: - für das Anbraten und Garen von dunklem und hellem Fleisch - für das sanfte Garen von Geflügel bis 1 kg - nicht für sehr große Stücke geeignet, die zu dicht am Grill sind: außen braun, innen noch roh	
Temperatur mini./vorgegeben/maxi. 40° / 220° / 275°  NATÜRLICHE KONVEKTION		Diese Betriebsart kombiniert die obere und untere Wärmequelle. Dies ist ideal für langsames und delikates Garen: - für zarte Wildgerichte - für das Schmoren köstlicher Speisen - für das vollendete Brotbacken	
1 bis 4  DOPPEL-GRILL		Der Doppelgrill deckt den gesamten Grillbereich ab. Der Einfachgrill bietet dieselbe Wirkung für kleinere Mengen. WICHTIG: Lassen Sie die Tür bei der Stufe 4 etwas offen stehen.	
1 bis 4  EINFACH-GRILL			
Temperatur mini./vorgegeben/maxi. 30° / 40° / 50°  AUFTAUEN		Das Auftauen erfolgt durch das Gebläse, das die Luft um das Auftaugut bläst. Die Temperatur übersteigt niemals 50°C, wodurch ein ideales Auftauen garantiert wird. - Für das Auftauen von Fleisch und Geflügel sollten Sie den Rost mit der Tropfschale oder dem Backblech verwenden. Verwenden Sie niemals den beim Auftauen entstehenden Saft, er ist ungenießbar.	
Temperatur mini./vorgegeben/maxi. 35° / 80° / 100°  WARMHALTEN		Das Warmhalten erfolgt mit dem Gebläse, das erwärmte Luft um die Speise bläst.	 NUR BEI MODELL OX3011CU



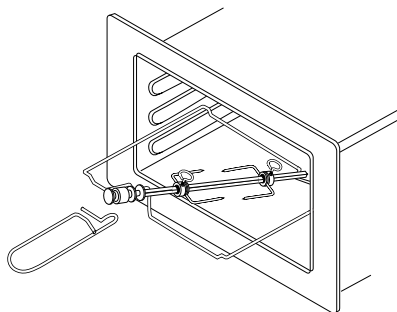
Wendbarer Rost für Kochgeschirr

Sie können diesen Rost umdrehen und dadurch unterschiedliche Höhen im Backofen erreichen.



Emaillierte Tropfschale

Sie dient dem Auffangen der herabtropfenden Säfte. Vermeiden Sie, Ihren Braten direkt in der Tropfschale zu garen, da dies zu Spritzern und starker Rauchentwicklung führen kann.



Drehspieß

Er besteht aus einem Spieß, 2 Gabeln, einem abnehmbaren Griff und einem Traggestell, das in die 3. Schiene von unten geschoben wird.

Zum Einbringen: Stecken Sie den Spieß in das Loch in der Rückwand des Backofens.

Legen Sie die Tropfschale auf den Rost für Kochgeschirr, den Sie in die untere Schiene geschoben haben.

Wichtige Ratschläge:

- Decken Sie den Innenraum des Backofens nicht mit Alufolie ab, um die Reinigung zu vermeiden. Sie können dadurch eine Überhitzung verursachen, die das Email im Inneren des Backofens beschädigt.

- Nach einem Garvorgang Backofenzubehör (Rost, Drehspieß, Tropfschale, Drehspieß-Traggestell usw.) nicht mit der bloßen Hand anfassen.

Nur bei Modell **2X3011CU**:

Was ist eine Pyrolyse ?

- Ihr Herd wird bei hoher Temperatur von Speisespritzern und Überkochresten gereinigt. Gerüche und Dampfentwicklungen werden beim Durchlauf durch einen Katalysator eliminiert.
- Damit dieser Herd sich an jede Situation anpassen kann, verfügt er über 3 Reinigungszyklen mittels Pyrolyse.

Einen Sparzyklus von 1h30 Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Herdes bleibt dieser während 2 Stunden verriegelt). Dieser Zyklus verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der standardmäßige Pyrolysezyklus. Wenn er regelmäßig eingeschaltet wird (alle 2 bis 3 Zubereitungen von Fleisch) bleibt der Herd in allen Situationen sauber.

Ein normaler Zyklus von 1h45 Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Herdes bleibt dieser während 2h15 verriegelt). Dieser Zyklus ermöglicht eine effiziente Reinigung des schmutzigen Herdes.

Ein Superreinigungszyklus von 2h Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Herdes bleibt dieser während 2h30 verriegelt). Dieser Zyklus ermöglicht eine effiziente Reinigung des sehr schmutzigen Herdes.

- Aus Sicherheitsgründen wird die Tür des Herds nach 2 Minuten Pyrolyse automatisch verriegelt.

Warum wird eine Pyrolyse durchgeführt ?

- Ihr Herd dampft stark beim Vorheizen oder bei der Zubereitung einer Speise.
- Ihr Herd produziert in kaltem Zustand und nach der Zubereitung der Speise starke Gerüche (Hammelfleisch, Fisch, gegrillte Speisen, etc.).
- Warten Sie mit der Reinigung nicht bis sich an den Wänden Ihres Herdes zu viel Fett angesammelt hat.
- Eine Pyrolyse muß nicht nach jeder Speisenzubereitung durchgeführt werden, sondern nur, wenn der Verschmutzungsgrad entsprechend hoch ist.

Wann wird eine Pyrolyse durchgeführt ?

ZUBEREITUNGEN DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN	Biskuits, Gemüse, Gebäck, Quiches Lorraines, Aufläufe, etc	Zubereitung ohne Spritzer: eine Pyrolyse muß nicht durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Fleisch, Fisch (im Kochgefäß), gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse kann nach 3 Zubereitungen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Große Fleischstücke, Grillen mit dem Drehspieß: Puten, Truthähne, Lammkeulen, etc	Eine Pyrolyse kann nach einer dieser Zubereitungen durchgeführt werden wenn viel Fett verspritzt wird

Einige Ratschläge

Um das Spritzen während der Zubereitung einzugrenzen, überprüfen Sie:

- ob die richtige Zubereitungsart konform der Anleitung gewählt wurde
- ob die richtige Einsatzebene gewählt wurde
- ob die richtige Temperatur gewählt wurde.

Wenn die Speise trotzdem zu starke Spritzer und Dampf erzeugt, stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.

Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt ?

Entnehmen Sie die Roste und Bleche aus dem Herd und entfernen Sie den größten Schmutz, der durch Überkochen entstanden ist.

Prüfen Sie ob die Uhrzeit in der Programmierung angezeigt wird und das sie nicht blinkt.

Drücken Sie auf die Funktionswahltaste, bis die Funktion „Pyrolyse“ erscheint.

Der Backofen zeigt das Symbol Pyrolyse **P** entspricht einer zweistündigen Pyrolyse (nicht änderbar).

Durch Drücken der Tasten - bzw. + können Sie zwischen zwei anderen, nicht änderbaren Pyrolysen von 105 bzw. 90 Minuten Dauer wählen.

Bei dieser Wahl ist der Backofen 2:00 oder 2:15 oder 2:30 Stunden nicht verfügbar. Diese Zeit enthält die Abkühldauer des Backofens bis zur Entriegelung der Tür.

Drücken Sie auf die Taste **START/STOP**

- Die Backofentür wird während der Pyrolyse (etwa 2 Minuten nach dem Beginn) verriegelt.

- Sie können durch Drücken der Taste **G** die Zeit abfragen, zu der die Pyrolyse beendet sein wird. Am Ende der Pyrolyse bleibt das Symbol

P bis zur Entriegelung der Backofentür an.

Schalten Sie den Backofen aus, indem Sie auf die Taste **START/STOP** drücken.

Wenn der Backofen kalt ist, müssen Sie mit einem feuchten Lappen die weiße Asche wegwischen. Danach ist der Backofen sauber und kann für einen neuen Garvorgang Ihrer Wahl verwendet werden.

Anmerkung: Die Reinigungstemperatur kann nicht geändert werden. Während der Pyrolyse ist die Backofenbeleuchtung aus.

Sollte der Backofen nach der Pyrolyse nicht sauber sein, haben Sie zu lange damit gewartet.

Wiederholen Sie in diesem Fall die Selbstreinigung.

WICHTIG:

Keine Tücher oder Lappen an den Griff der Backofentür hängen.

Während der Pyrolyse wird der Backofen heißer, als bei einem normalen Garvorgang.

Halten Sie kleine Kinder vom Backofen fern.

Durchführung einer zeitversetzten Pyrolyse

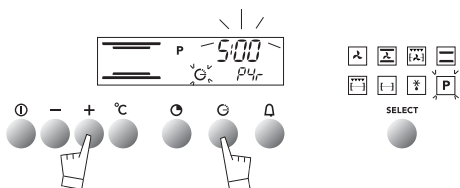
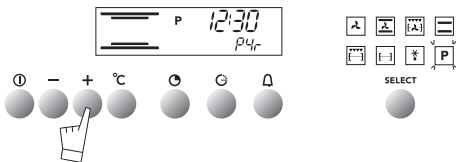
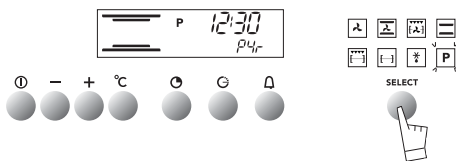
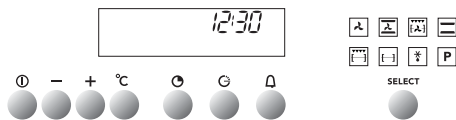
Führen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Durchführen einer Pyrolyse“ aus. Gehen Sie dann wie folgt vor:

Drücken Sie auf die Taste **G**, **Die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse blinkt** und das Symbol blinkt, um anzuzeigen, dass die Einstellung nun **G** möglich ist.

Stellen Sie die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse mit den Tasten + oder - ein.

Beispiel: Beginn der Pyrolyse um 5.00 Uhr.

Wenn die Pyrolyse beendet ist, drücken Sie auf die Taste **START/STOP**.



Für den Installateur Anschluss

Nur Sie als Fachmann haben das Recht, die Installation und den Anschluss der Geräte von Atag durchzuführen.
Aus diesem Grund gilt unsere Garantie nur und ausschließlich für jene Geräte, deren Installation und Anschluss von Ihnen gemäß den geltenden Bestimmungen durchgeführt wurde.
Bei der Nichteinhaltung dieser Bedingung übernimmt der Installateur die Haftung, die in diesem Fall nicht mehr von der Firma Atag gewährleistet wird.

Der elektrische Anschluss muss gemäß dem Anschlussschema auf der Rückseite des Backofens von einem Elektroinstallateur (siehe Seite 14) durchgeführt werden. Dieser muss sicherstellen, dass das Gerät gemäß den Montageanweisungen und geltenden Bestimmungen angeschlossen wurde.

Wenn das Gerät nicht mit Hilfe eines Steckers an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein Unterbrecher für alle Leitungen (mit einer Öffnung des Kontakts von mindestens 3 mm) auf der Versorgungsseite angebracht werden, um die Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

ANMERKUNG: Beim Unterspannungsetzen Ihres Geräts wird die Elektronik des Backofens initialisiert und schaltet dabei einige Sekunden lang dessen Beleuchtung aus.

Bei einem Anschluss mit Hilfe einer Steckdose muss diese auch nach dem Einbau des Geräts zugänglich sein.

Bei einem Unfall aufgrund einer nicht vorhandenen oder fehlerhaften Erdung können wir nicht zur Haftung gezogen werden.

Um mögliche Gefahren abzuwenden, ist ein beschädigtes Stromversorgungskabel vom Hersteller, seinem Kundendienst bzw. Personen mit einer vergleichbaren Qualifikation auszuwechseln.

Für den Installateur Technische Daten

Netz	Anschluss	Mindestquerschnitt des Kabels	Stärke der Schutzvorrichtung
220-240V~50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A

Betriebsspannung.....220-240 V ~ 50 Hz
Nennleistung beim Grillen.....2,925 kW
Leistung des Backofens beim Garen2,65 kW

Energieverbrauch

- Aufheizen auf 175°C.....0,205 kWh
- Aufrechterhaltung von 175°C während 1 Stunde.....0,410 kWh
GESAMT.....0,615 kWh

Nutzbare Abmessungen des Backofens

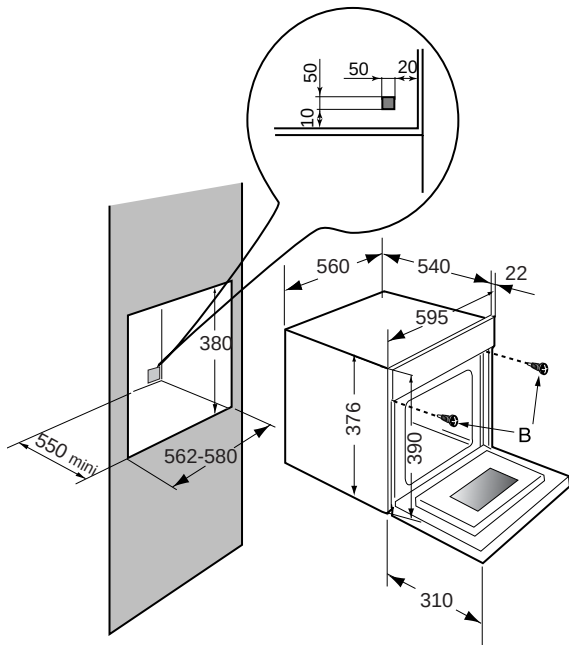
Breite.....43 cm
Höhe.....19 cm
Tiefe.....38 cm

Nutzbarer

Rauminhalt.....32 Liter

Für den Installateur Einbau

Ihr Backofen verfügt über eine optimierte Luftzirkulation, die bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse erlaubt, wenn folgende Elemente berücksichtigt werden:

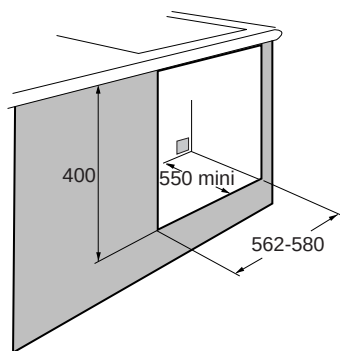


- Der Backofen muß in einem Kastenschrank eingebaut werden, wobei die notwendigen Einbaumaße einzuhalten sind. Schneiden Sie in der Rückwand der Einbaunische eine Öffnung von 50x50mm für die Durchführung des Stromkabels (siehe Abbildung unten).

- Zentrieren Sie den Backofen so in dem Möbel, dass ein Abstand von mindestens 2 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.

- Das Material des Möbels, in das der Backofen eingebaut wird, muss hitzebeständig sein (oder mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

- Der Einbau-Backofen darf nur dann in die Nische gebracht werden, wenn seine Stromversorgung unterbrochen ist.



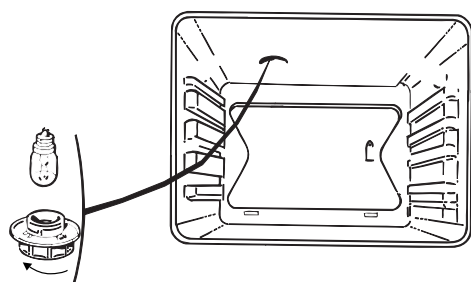
- Für eine größere Stabilität müssen Sie den Backofen mit 4 Schrauben in den für diesen Zweck in den Seitenverstreben vorgesehenen Löchern im Möbel befestigen (siehe Abbildung). Führen Sie dazu zunächst eine Bohrung Ø 3 mm in den entsprechenden Möbelwänden aus, damit das Holz beim Einschrauben nicht splittert.

Allgemeine Wartung

Lassen Sie den Backofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

Ganz allgemein sind alle Scheuerpulver und Metallschwämme sowie alle schneidenden Objekte verboten.

Auswechseln einer Lampe



- Die Lampe befindet sich oben in der Vertiefung des Backofens

ACHTUNG! Trennen Sie Ihren Backofen vor jeder Maßnahme an der Lampe vom Netz und lassen Sie ihn gegebenenfalls abkühlen.

- Drehen Sie die Glasabdeckung um eine Vierteldrehung links herum.
- Drehen Sie die Glühbirne ebenfalls links herum heraus.

Technische Daten der Glühbirne:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- Sockel E 14

- Wechseln Sie die Glühbirne aus, drehen Sie die Glasabdeckung fest und schließen Sie den Backofen wieder an.

Anmerkung: Zum Herausdrehen von Glasabdeckung und Lampe sollten Sie einen Gummihandschuh verwenden, dieser erleichtert den Ausba

Funktionsstörungen Was tun, wenn...

SIE STELLEN FEST, DAß ...	DIE MÖGLICHEN URSACHEN SIND	WAS IST ZUTUN ?
Der Herd heizt nicht	Der Backofen ist nicht angeschlossen. Die Sicherung Ihrer Anlage ist defekt. Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. Sonstige Ursachen	- Den Backofen anschließen. - Die Sicherung Ihrer Anlage auswechseln und die Stärke prüfen (16A). - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Lampe des Herds brennt nicht	Die Lampe ist defekt. Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist defekt.	- Die Lampe auswechseln. - Den Backofen anschließen oder die Sicherung auswechseln
Das Kühlgebläse läuft nach dem Abschalten des Backofens weiter.	Das Gebläse muss spätestens 1 Stunde nach dem Abschalten bzw. bei einer Temperatur von etwa 125°C anhalten. Falls kein Stopp nach 1 Stunde.	- Keine Maßnahmen notwendig - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Reinigung per Pyrolyse findet nicht statt.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Uhrzeit der programmierbaren Schaltuhr blinkt. Sonstige Ursachen.	- Das Schließen der Tür prüfen. - Die Uhrzeit einstellen, bevor die Pyrolyse durchgeführt wird. - Den Kundendienst in Anspruch nehmen
Die Verriegelung während der Pyrolyse funktioniert nicht.	Die Verriegelung ist nicht sofort wirksam. Die Verriegelung der Tür findet etwa 2 Minuten nach Beginn der Pyrolyse statt.	Wenn die Verriegelung nach etwa 5 Minuten nicht stattfindet, müssen Sie sich an den Kundendienst wenden..
Der Drehspieß dreht sich auch nach dem Ende des Garvorgangs weiter.	Wahlschalter wieder in die Position 0 kommt oder die Tür geöffnet wird oder 30 Minuten nach Ende des Garens. Die Funktion erlaubt, das Verbrennen des Kochguts nach dem Stoppen des Backofens zu vermeiden.	- Keine Maßnahmen notwendig
Rauchentwicklung während des Garens.	1. Gartemperatur zu hoch. 2. Backofen verschmutzt.	1. Die Gartemperatur senken (siehe beiliegende Koch- und Backanleitung). 2. Wenn der Backofen dazu in der Lage ist, eine Pyrolyse durchführen.
Der Backofen ist während der Pyrolyse nicht beleuchtet.	Die Beleuchtung funktioniert nur während der Garvorgänge	Die Pyrolyse entwickelt Temperaturen, die für den Einsatz der Beleuchtung schädlich wären.
Der Backofen macht nach dem Ende des Garvorgangs Lärm.	Das Gebläse des Backofenoberteils (nicht sichtbar) ist in Betrieb (selbst bei abgeschaltetem Backofen).	Dies ist normal, da die Pyrolyse-Backöfen mit einer Nachkühlung ausgestattet sind.

Wenden Sie sich in jedem Fall sofort an Ihren Kundendienst, wenn Ihre Gegenmaßnahmen erfolglos geblieben sind.

conventional oven **introduction**

Thanks you for choosing an Atag oven. You have made the right choice.

To get the most out of your new cooking aid we suggest you read and follow the advice contained in this manual.

Atag is continually improving its technology so that it can provide the best oven there is and the one you have chosen has the most innovative features. By combining the various functions and accessories you will get the greatest use out of your oven and produce the best results from your favourite recipes.

We hope you will find cooking with our oven an enjoyable experience that brings pleasure to all.

your oven, how it works

explanation of controls	52
-------------------------	----

how to use your oven

setting the time	53
cooking straightaway	54
customising the cooking temperature	55
programming the cooking	55
delaying the cooking	56
using the timer	56
using the child safety feature	57
setting the display to stand-by mode	57

different cooking methods

description of features	58
-------------------------	----

oven accessories

accessories	59
-------------	----

how to clean by pyrolysis

60-61

installer's information

connecting up	62
technical details	62
housing	63

general maintenance

64

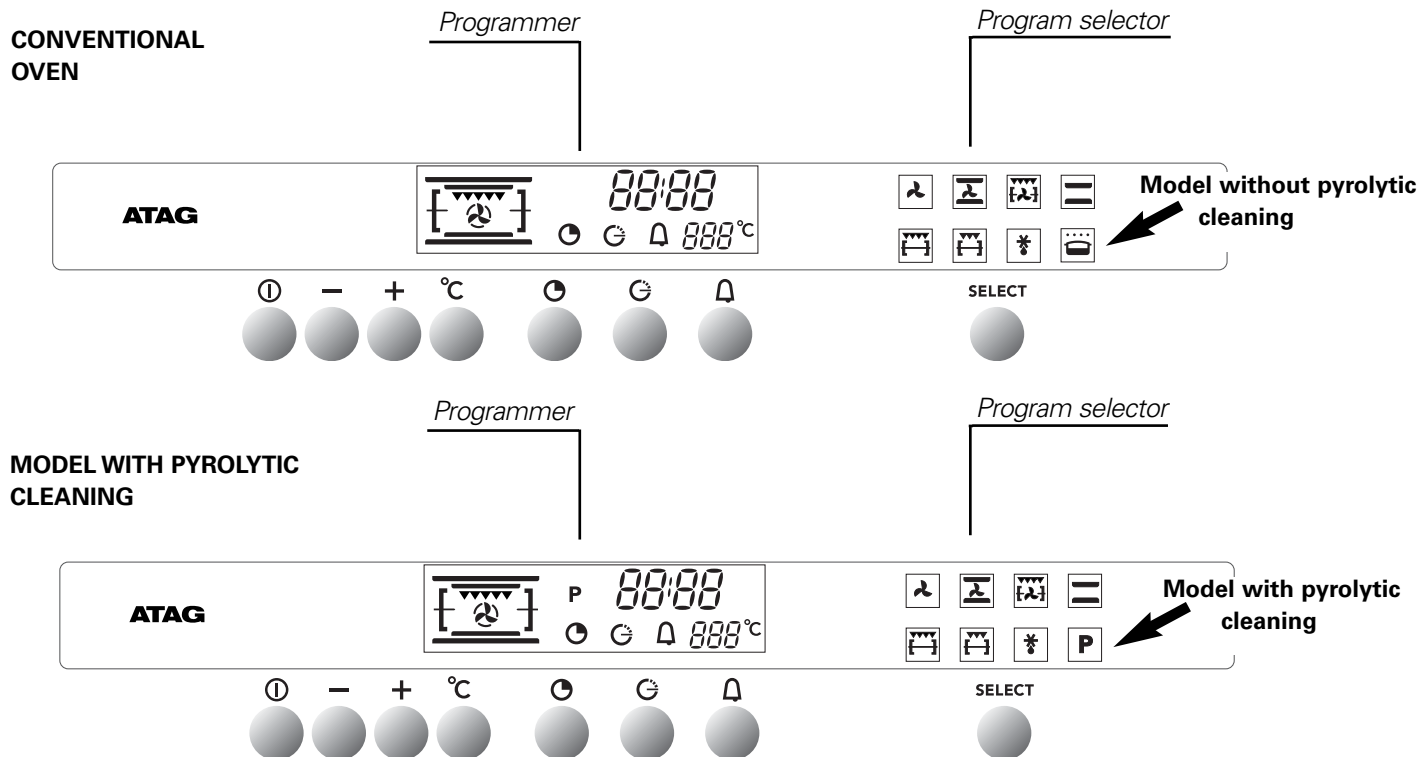
changing the light bulb	64
-------------------------	----

troubleshooting

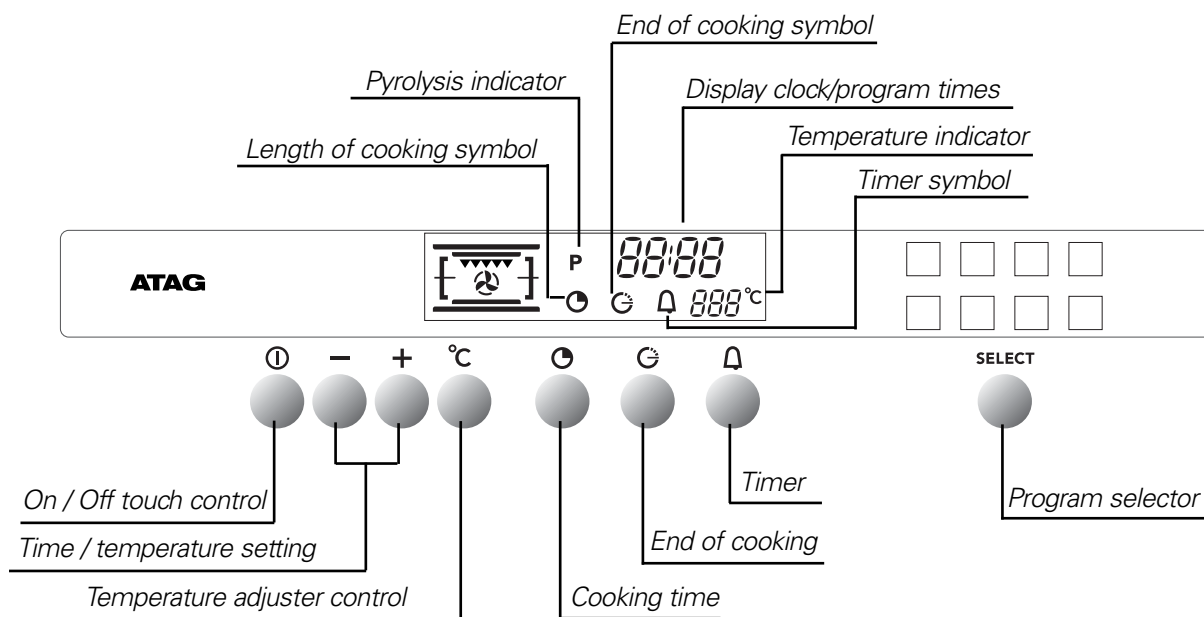
65

your oven, how it works

explanation of controls



Your programmer in detail



how to use your oven setting the time

When the oven is installed

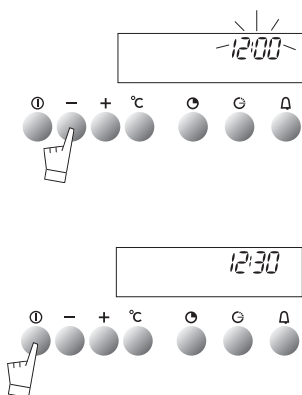
The time display flashes.

Set the time using **+** or **-** (holding the touch control down makes the numbers move on more quickly).

Example: 12:30.

Press the **START/STOP** touch control to confirm your setting.

NOTE: If the time is not confirmed using the **START/STOP** control within a few seconds, it is automatically memorized.



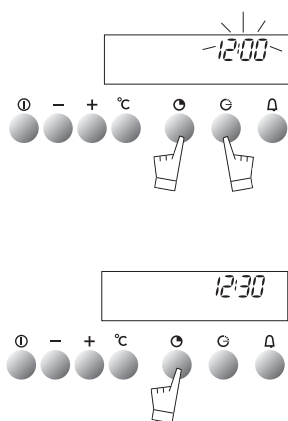
Resetting the time on the clock

Press touch controls **⏻** and **⌫** at the same time for a few seconds until the time display flashes.

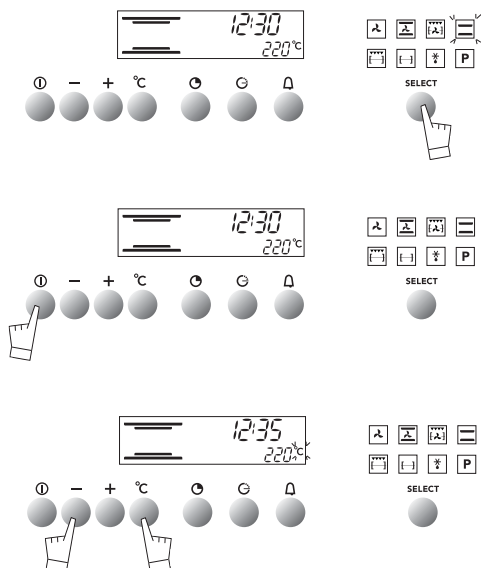
Set the time using the **+** or **-** touch controls.

Press the **⏻** touch control to memorize.

NOTE: If the time is not confirmed using the **⏻** touch control within a few seconds, it is automatically memorized.



how to use your oven cooking straightaway



Select the cooking mode

Select the program of your choice with the **SELECT** touch control:

Example: position

You can scroll through the cooking programs by keeping your

finger on the touch control **SELECT**. The proposed temperature is displayed:

Example: **220°C**.

- Push the **START/STOP** touch control to start cooking. Your oven proposes the most frequently used temperature. You may nevertheless adjust this temperature yourself.
- Press the **°C** touch control. The **°C** symbol flashes.
- Adjust the temperature using the **+** or **-** touch controls.
- Confirm your choice by pressing the **°C** touch control.

(If the temperature is not registered using the **°C**, touch control within a few seconds, it is memorized automatically).

During cooking the temperature selected will continue to flash until the oven arrives at the temperature you have chosen. The selected temperature then remains steady.

- When the oven reaches the selected temperature, it will bleep for 3 seconds.

Exception: **Variable power grill:**

- **Power level proposed:** - 4 - = 100%
- **Can be adjusted from** - 1 - = 50% **to** - 4 - = 100%

NOTE : The door should only be left open when the grill () is used at maximum power (-4-).

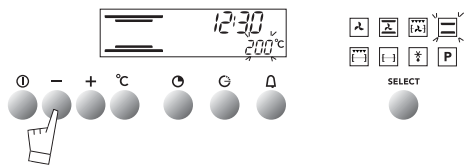
When other settings are being used, the door should remain closed.

- Stop cooking by pressing the **START/STOP** button for 1 second.

WARNING: During grilling, outside areas of the oven get much hotter than during normal use.

Keep young children away.

how to use your oven customising the cooking temperature



When you select your cooking mode, or during cooking, you can modify the temperature:

Press the **°C** touch control for about 2 seconds until the temperature figures start flashing.

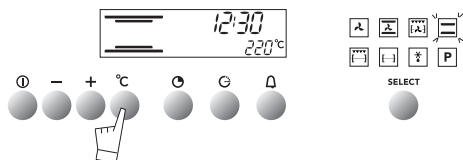
Adjust the temperature setting using the **+** or **-** touch controls to indicate the temperature you wish to memorize.

Confirm your choice by pressing the **°C** touch control.

The next time you use your oven, the temperature you have just registered will memorized.

You may repeat this operation for personalizing cooking temperatures as often as you like.

how to use your oven delaying the cooking

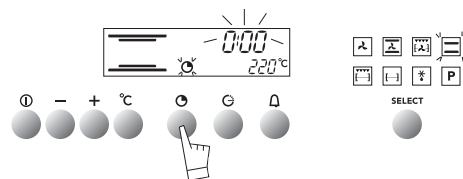


Set the mode of cooking required and adjust the temperature if necessary.

example: conventional cooking setting  temperature 220°C.

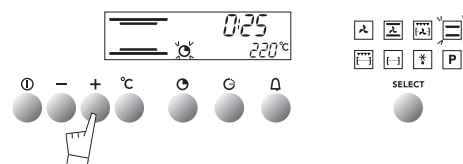
- Press the "cooking time" touch control 

The cooking time flashes as 0:00; the symbol  also flashes to indicate that it may be adjusted.



Use the **+** or **-** touch controls to adjust the figure to the time required.

Example: 25 min. cooking.



The adjusted time is automatically validated after a few seconds or may be confirmed by pressing on the  touch control again.

The  symbol then stops flashing. The oven then heats up.

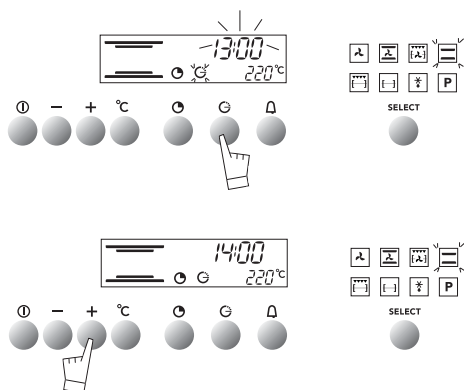
At the end of the cooking time the oven bleeps for a few minutes and the  symbol flashes.

Stop the bleeps by pressing on the START/STOP touch control for 1 second. You can consult or change the end of the cooking time at any time by

pressing the  touch control.

To cancel your program, press the START/STOP touch control.

how to use your oven delaying the cooking



Carry out the same procedure as for programmed cooking. After setting the cooking time.

Press the "end of cooking" **G**, touch control; the time for the end of cooking is indicated and flashes, as does the **G** symbol to indicate that it may be adjusted.

example : It is 12.30.

You have programmed a cooking time of 30 min.
The end of cooking time indicated is 1 pm (13.00).

Adjust the end of cooking time using the **+** or **-** touch controls.

example : End of cooking time: 2 pm (14.00).

Once the end of cooking time has been programmed, the end of cooking symbol stops flashing.

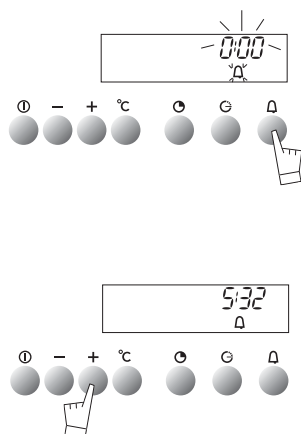
The oven will now start heating up in time for cooking to be finished by 2 pm (14.00).

When cooking finishes the oven gives a series of beeps for a few minutes. To switch the beeps off, press the **START/STOP** touch control for one second.

NOTE: You may consult or change the end of cooking time at any time by pressing the **G**.

To cancel your program, press the **START/STOP** touch control.

how to use your oven using the timer



Your oven is fitted with an electronic timer for your use other than in conjunction with the oven.

ATTENTION: This program is separate from the oven. It cannot be used to stop automatic cooking. This program may nevertheless be used even when the oven is in use. In this case, the timer display takes priority over the clock display.

Press the timer touch **A**. The display flashes and the timer symbol appears and flashes.

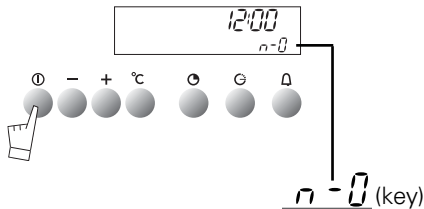
Press the **+** or **-** touch controls to obtain the length of time required (up to 59 minutes and 59 seconds).

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts, counting down the time in seconds. When the time is up, the timer beeps to warn you and the **A** symbol flashes.

Stop the beeping by pressing the **A** touch control or **START/STOP**. Normal time is now displayed.

NOTE: You may change the remaining time at any point by pressing the **A** touch control and using the **+** or **-** touch controls. To cancel the timer program, set the time at **0.00** and press **START/STOP**.

how to use your oven using the child safety feature



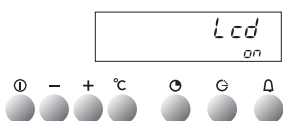
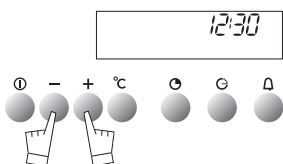
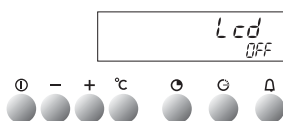
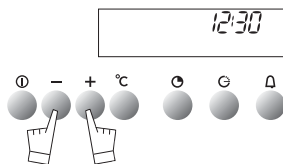
In order to prevent your oven being turned on unintentionally, you may lock the controls.
To do this:

- Press on the **START/STOP** touch control until it bleeps.
Keep pressing on the touch control until the bleep stops and a key appears n - 0 on the indicator panel.

-To unlock the controls, repeat the operation.
-Press the **START/STOP** touch control until you hear a long bleep. Keep your finger on the touch control until the bleep stops and the n - 0 key disappears from the display panel.

NOTE: Only the "separate timer" program remains operational.

how to use your oven setting the display to stand-by mode



To reduce your oven's power consumption to a minimum when it is not in use, you can put your readout system in STANDBY MODE.
To carry out this operation, proceed as follows:

GOING INTO STANDBY MODE:

- Your oven must be in normal time readout mode.
- Press both the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display reads "Lcd off".
- Take your fingers off the two controls.
- 30 seconds later your readout will switch off.

Your oven is now in standby mode; whenever you are in the normal time readout mode, it will turn off automatically after 30 seconds.

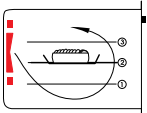
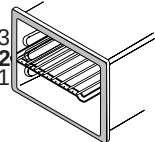
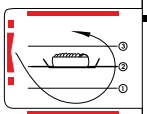
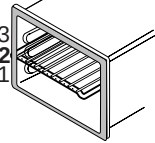
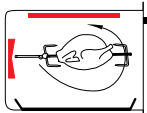
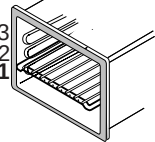
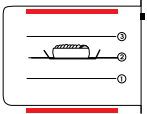
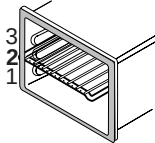
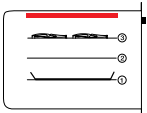
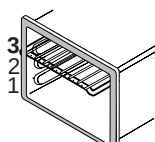
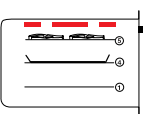
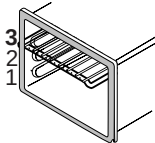
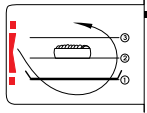
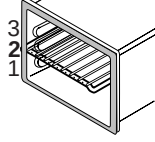
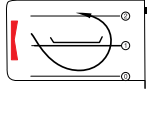
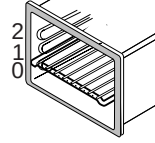
COMING OUT OF STANDBY MODE:

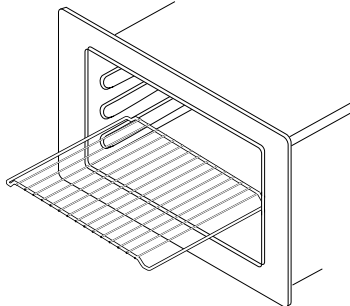
- Your oven must be in the normal time readout mode.
- Press the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display will then read "Lcd on".
- Take your fingers off the two controls.

- You are now out of the STANDBY MODE; the readout is now permanently lit.

different cooking methods

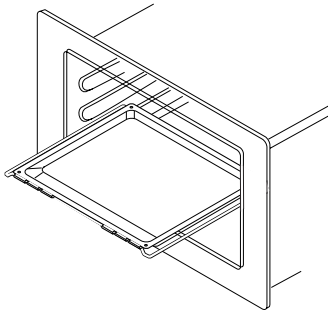
description of features

PROGRAMS	Parts of the oven in operation	DESCRIPTION OF THE OVEN'S PROGRAMS	Recommended positions
temperature: min./pre-selected/max. 40°/ 180° /250°  FAN HEATING		The heat source comprises an element located at the bottom of the oven; the air is sucked up by a central fan and redistributed on the sides. There is no need to pre-heat the oven except for very short cooking times (e.g. biscuits on more than one level) or for foods, which need to be sealed (e.g. roast beef). Circulating heat is particularly suitable: - for keeping white meats tender; - for vegetables and fish; - for cooking on a number of shelves (up to 3) at once.	
temperature: min./pre-selected/max. 40°/ 200° /250°  COMBINATION MODE		Three heat sources are combined: a lot of heat from the bottom to cook pastry, some circulating heat for succulent cooking all the way through, and a bit of grill to brown the food nicely. - For quiches, pies, juicy fruit tarts.	
temperature: min./pre-selected/max. 40°/ 195° /250°  TURBO GRIL		This mode combines the fan effect and the grill, using them alternately. The grill cooks the food by infrared radiation, while the fan circulates the air so that the food does not burn. - For sealing and cooking through red and white meat; - For cooking poultry up to 1 kg gently; - Not suitable for very large pieces of meat, which would be too close to the grill, leaving them cooked on the outside but not cooked on the inside.	
temperature: min./pre-selected/max. 40°/ 220° /275°  CONVENTIONAL		This mode combines the upper and lower heat sources. Ideal for slow, delicate cooking. - For succulent game; - For gentle simmering; - For successful bread.	
1 to 4  DOUBLE GRILL		The double grill covers the full surface of the oven shelf. The single grill is equally efficient, but covers a smaller area. IMPORTANT: leave the door open when using setting 4.	
1 to 4  SINGLE GRILL			
temperature: min./pre-selected/max. 30°/ 40° /50°  DEFROST		Defrosting is done by the fan circulating air around the food to be defrosted. The temperature never exceeds 50°C, so defrosting is perfect. - For defrosting meat and poultry, use the oven shelf placed above the drip pan or the baking sheet. Never use the liquid produced by defrosting; it is not fit for human consumption.	
temperature: min./pre-selected/max. 35°/ 80° /100°  KEPT WARM		The oven is kept warm by the fan, which circulates the hot air around the food.	 ONLY ON MODEL OX3011CU



Reversible oven shelf

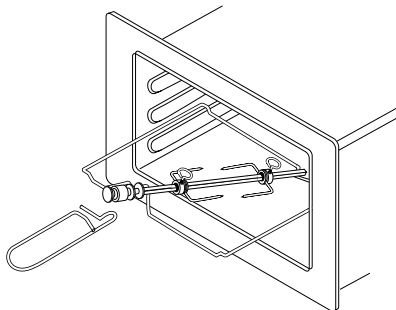
By using this shelf the other way up you gain extra height inside the oven.



Enamelled drip-pan

This is used to collect cooking juices.

Don't cook roasts actually in the drip pan, as this may produce considerable splashing and smoke.



Rotisserie spit

This comprises a spit, 2 prongs, a removable handle and a cradle, which fits into the 3rd shelf level from the bottom. To use the rotisserie, fit the spit into the hole in the back wall of the oven.

Place the drip pan on the oven shelf placed in its lowest position in the oven.

Important recommendations:

Never cover the inside of the oven with aluminium foil to economize on cleaning. You may overheat the oven and damage the enamel.

- After cooking never touch your casseroles (grill, spit, dripping pan, spit cradle etc.) with bare hands.

Only on model **2X3011CU**

What is pyrolysis?

- Pyrolysing involves cleaning the oven by heating to a high temperature (pyrolysis) in order to remove grime and dirt inside the oven caused by splashing or dripping during cooking. The smoke and smell this produces are removed by being passed through a catalyst.

- The oven has three pyrolysis cycles (Model UMP 50*) suited to all situations

- An economic cycle that lasts 1h30 (the oven is locked for 2 hours to allow for cooling down). This cycle consumes 25% less the standard pyrolysis cycle. When used regularly (every two or three times you cook meat) this cycle keeps the oven clean under any conditions.

A medium cycle that lasts 1h 45 (the oven is locked for 2hours 15m to allow for cooling down). This cycle cleans dirty ovens efficiently..

A super-cleaning cycle that lasts 2 hours (the oven is locked for 2hours 30m to allow for cooling down). This cycle is for really dirty ovens..

- For safety reasons the door is automatically locked shut after about 2 minutes of pyrolysing.

Why use the pyrolysis program?

- Your oven smokes when you pre-heat it, or it smokes a lot during cooking.

- Your oven smells when it has cooled down after cooking certain types of food (lamb, fish, grills, etc).

- Don't wait until the oven is very grimy before carrying out pyrolysing.

- It is not necessary to use the program each time the oven is used; it depends on the amount of grime in the oven.

When to use the pyrolysis program

COOKING PRODUCING NO GRIME	sponge cakes, vegetables, pastries, quiches, soufflés, etc.	Cooking without splashing; pyrolysing is not necessary.
COOKING PRODUCING SOME GRIME	meat, fish (in a dish), stuffed vegetables	pyrolysing may be necessary every three times the oven is used.
COOKING PRODUCING A LOT OF GRIME	large pieces of meat; cooking on the spit: duck, turkey, leg of lamb, etc.	pyrolysing may be carried out after cooking of this type if there has been a lot of splashing.

A few hints

To reduce splashing, check that you are using:

- the right position advised in your instruction book;
- the right height inside the oven;
- the right temperature.

If the food still produces splashing and smoke, reduce the temperature on the thermostat.

How to use the pyrolysis program

Remove any accessories from the oven and wipe off any excess grime.

Check that the programmer displays normal time and that it is not flashing.

Press the program selection touch control until the "pyrolysis" program appears.

Your oven displays the pyrolysis symbol **P** that correspond to 1 two-hour pyro. (**non-adjustable**).

You can select the two other cycles 1h45, or 1h30 non-adjustable, by pressing the - or +.

The oven cannot be used for 2h, 2h 15 or 2h 30. These times allow for cooling down until the door is automatically unlocked.

Press the **START/STOP** touch control.

- The door is locked during pyrolysing (after about 2 minutes).

- You can consult the finishing time for the pyrolysis cycle by

pressing touch control **G**. At the end of pyrolysing the **P** symbol remains lit until the door is automatically unlocked.

Stop the oven by pressing the **START/STOP** touch control.

Use a damp cloth for removing the white ash after the oven has cooled down.

The oven is now ready for use.

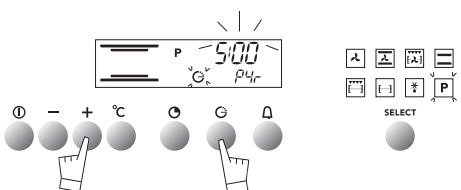
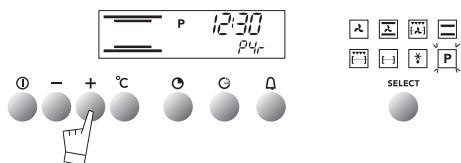
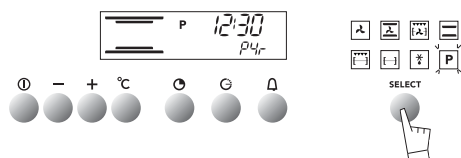
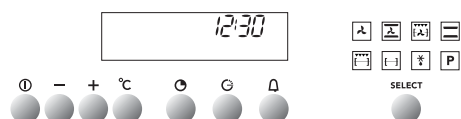
Note: The pyrolysing temperature cannot be altered. During the cleaning cycle the light is switched off. If your oven is still not clean after pyrolysing you have delayed cleaning too long. Repeat the pyrolysis program.

IMPORTANT :

Do not hang any cloths or towels on the oven door handle.

During the pyrolysis cycle, the front of the oven gets hotter than during normal cooking.

Keep young children away.



How to program your pyrolysis to start when you want

Follow the instructions given in the section entitled "How to use the pyrolysis program", then:

Press touch control **G**, the finishing time for the pyrolysis

program flashes and the **G** symbol also flashes to show that this time can be modified.

Set the time the program is due to finish by pressing the

+ or - touch controls..

example : End of the pyrolysis program at 5h00.

When the pyrolysis program is over, press the **START/STOP** touch control.

installer's information

connecting up

As a specialist, you alone are competent to install and connect up Atag appliances.

Our guarantee therefore applies only and exclusively to appliances which have been installed and connected up by you in accordance with the provisions of current regulations. Failure to meet this requirement would incur the fitter's liability and release the Atag company from any liability.

Electrical connections must be made as per the connection plate fixed to the back of the appliance, by an electrical fitter. Who must ensure that the appliance has been connected up in accordance with fitting instructions and local regulations.

Where the appliance is not connected to the mains electricity supply by a plug, an omni polar cutout device (with a contacts gap of at least 3 mm) must be fitted on the supply side of the connection to meet safety requirements.

NOTE: When power is connected, the electronics of the oven are initialised; this neutralizes the lighting for a few seconds.

If the oven is connected to the power supply by a plug, this must remain accessible once the oven has been fitted.

We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

If the power supply cable is damaged, it presents a potential hazard. It must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a qualified electrician.

installer's information

technical details

network voltage	connection	min. diameter of cable	fuse
220-240V~50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A

Operating voltage.....220-240 V ~ 50 Hz
Nominal power of grill.....2,925 kW
Total power used in cooking.....2,65 kW

Energy consumption

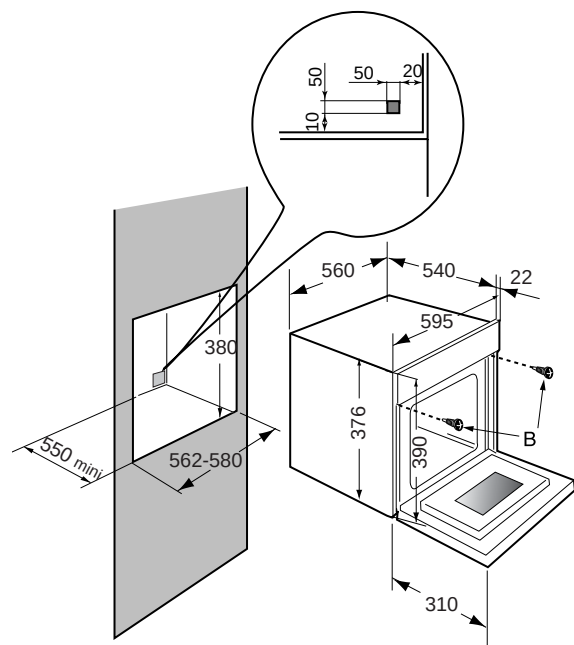
- while heating to 175°C.....0,205 kWh
- to maintain 175°C for 1 hour.....0,410 kWh
Total.....0,615 kWh

Inside dimensions of oven

Width.....43 cm
Height.....19 cm
Depth.....38 cm

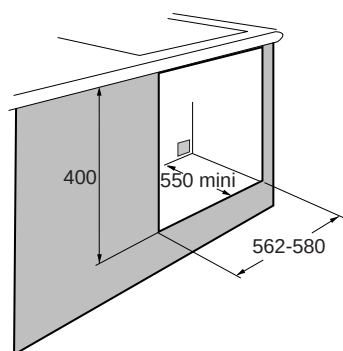
Effective volume.....32 litres

installer's information housing



The oven has an high-performance air circulation system which gives remarkable results for cooking and cleaning, as long as the following points are applied:

- The oven may be fitted either underneath a work surface or in a suitable sized column unit. Cut a hole measuring 50 mm x 50 mm in the back wall of the insert space for the electric cable to pass through (See diagram, left).
- Centre the oven in the unit, and make that it is at least 2 mm from any other unit beside it.
- The unit must be heat-resistant (or covered with heat-resistant material).
- The oven must be disconnected from the power supply while it is being installed in the unit.
- For greater stability, fix the oven in the unit with 2 screws in the holes on the side uprights (see diagram). Make a 3 mm diameter hole in the side of the unit first to prevent the wood from splitting.

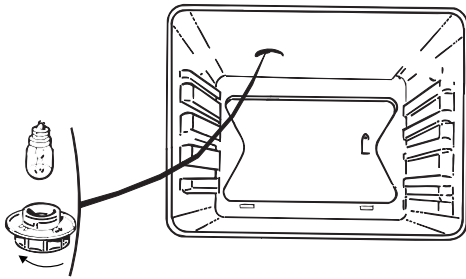


general maintenance

Leave the oven to cool down before cleaning it manually.

In general, don't use any type of scouring powder or metal-backed sponge, or any sharp objects for cleaning.

changing the light bulb



- The bulb is located in the top of the oven.

WARNING! Disconnect the oven before touching the bulb; leave the oven to cool down if necessary.

- Turn the cover a quarter turn to the left.
- Unscrew the bulb, turning it to the left.

Type of bulb:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- E 14 fitting

- Change the bulb, replace the cover and re-connect the oven to the power supply.

Hint: Using a rubber glove makes it easier to unscrew the cover and the bulb.

troubleshooting what if.....

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
<i>The oven isn't heating</i>	The oven isn't connected to the power supply. The fuse has blown. The temperature selected is too low. Other causes.	- Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Contact the After-Sales Service.
<i>The light inside the oven isn't working.</i>	<i>The lamp is unusable.</i> The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown.	- Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
<i>The cooling fan keeps working after the oven is turned off.</i>	The fan should stop after no longer than 1 hour, as soon as the temperature of the oven falls to approx. 125°C. If it has not stopped after 1 hour	- Nothing. - Contact the After-Sales Service.
<i>Pyrolysing doesn't start</i>	<i>The door isn't shut properly.</i> The clock time on the programmer is flashing. Other causes.	- Make sure the door is closed correctly - Set the hour of the day before starting up the pyrolysis - Call the After-Sales Service
<i>The door lock during pyrolysing isn't working.</i>	<i>The lock is not effective immediately</i> The door lock only becomes effective approx. 2 minutes after the start of the cycle..	<i>If it hasn't locked after 5 minutes, contact the After-Sales Service.</i>
<i>The rotisserie spit keeps turning after the end of cooking</i>	<i>The rotisserie spit motor keeps working until the selector is returned to the zero setting, or the door is opened, or 30 minutes after the end of the cooking time. This program avoids the food burning once the oven has stopped four.</i>	- Nothing.
<i>Smoke is being produced during cooking</i>	1. Cooking temperature too high 2. Dirty oven	1. Reduce the cooking temperature 2. Clean the oven by pyrolysis if this program is available
<i>There's no light inside the oven while the pyrolysis program is operating</i>	<i>The lighting is only meant to come on for the cooking programs.</i>	<i>The pyrolysis cycle produces temperatures, which are too high for the lighting to work properly.</i>
<i>There's a noise inside the oven after the end of cooking</i>	<i>The fan in the upper part of the oven (not visible) is working (even if the oven is set to the "off" position).</i>	<i>This is normal; the fan of a pyrolysis oven stays on until the oven has cooled down.</i>

In all cases, if you are unable to solve the problem yourself, please contact the After-Sales Service without delay.

