



handleiding  
**meersystemen** oven

mode d'emploi  
**four** conventionnel

Bedienungsanleitung  
**Multifunktions** Backofen

user manual  
**multisystem** oven

OX3211C

OX3292C

---

ZX3211C

ZX3292C

(pyrolyse)

**NL 2**

**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.

# **uw meersystemen oven**

## **inhoud**

### **Bestemd voor de gebruiker**

Veiligheidsaanwijzingen	5
Respect voor het milieu	6

### **Presentatie van uw oven**

Overzicht van het bedieningspaneel	7
------------------------------------	---

### **Gebruik van uw oven**

Instellen van de tijd	8
Onmiddellijk bakken	9
Instellen van een persoonlijke vaste baktemperatuur	10
Geprogrammeerd bakken	10
Uitgesteld bakken	11
Gebruik van de timer	11
Kinderbeveiliging	12
Display in standby-stand	12

### **Bakwijzen**

Beschrijving van de bakfuncties	13
---------------------------------	----

### **Oventoebehoren**

Overzicht van de oventoebehoren	14
---------------------------------	----

### **Werking van de pyrolyse**

15-16
-------

### **Voor de installateur**

Aansluiting	17
Inbouw	18

### **Algemeen onderhoud**

19
----

Vervanging van de ovenlamp	19
----------------------------	----

### **Problemen en oplossingen**

20
----

### **Belangrijk**

**Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.**

## **Veiligheidsaanwijzingen**

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

— Kinderen dienen verhinderd te worden met het apparaat te spelen.

— Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.

— Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële of industriële doeleinden of andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

— De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.

**WAARSCHUWING:** De toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik. Houd kinderen op veilige afstand.

— Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.

— Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet hij ongeveer 15 minuten leeg opwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende is geventileerd. U kunt hierbij een bijzonder geurtje of wat rook gewaarworden. Dit is normaal.

— **WAARSCHIWING:** De toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op veilige afstand.

— Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.

— Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

— Tijdens een reiniging worden de ovenwanden en andere delen van de oven heter dan bij normaal gebruik van de oven. Houd kinderen op veilige afstand.

— Alvorens een pyrolyse reiniging van de oven uit te voeren, verwijdert u alle oventoebehoren uit de oven en verwijdert u tevens grove (aangebakken) etensresten. Bij een pyrolyse worden de ovenwanden en andere delen van de oven heter dan bij normaal gebruik van de oven. Houd kinderen op veilige afstand.

— Na het bakken mogen de pannen (rooster, draaispit) nooit met de blote handen vastgenomen worden.

— Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem (zie beschrijving van de oven), omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.

— Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.

— Zet de oven altijd uit voordat u de binnenzijde van de oven gaat reinigen.

— Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of mentale handicap, of door personen die niet beschikken over de nodige kennis of ervaring, tenzij ze onder toezicht zijn van of instructies gekregen hebben over het gebruik van de apparatuur door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

— Waak erover dat kinderen het bedieningspaneel niet aanraken.

— Kinderen moeten onder toezicht blijven, om ervoor te zorgen dat ze niet gaan spelen met het apparaat.

— Naast de bijgeleverde oventoebehoren, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).

— Na gebruik van de oven, controleert u of alle bedieningen uit staan.

— Gebruik uw oven niet als voorraadkast of om enige elementen na gebruik op te bergen.

## bestemd voor de gebruiker

— Gebruik nooit stoom- of hogedrukapparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

— Uw oven is voorzien van een AUTOMATISCHE STOPZETTING voor uw veiligheid, als u per ongeluk vergeet uw oven af te zetten. Na 23u30 gebruik wordt de functie AS (Automatische Stop) actief en zal uw oven vanzelf uitgaan. AS of Auto Stop wordt vertoond in plaats van het uur en een serie van 2 opeenvolgende pieptonen zal een korte tijd weerklinken.

### Respect voor het milieu

— Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



— Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval.

■ Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

— Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

### Let op

**De installatie dient door erkende installateurs en vakkleden te geschieden.**

**Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:**

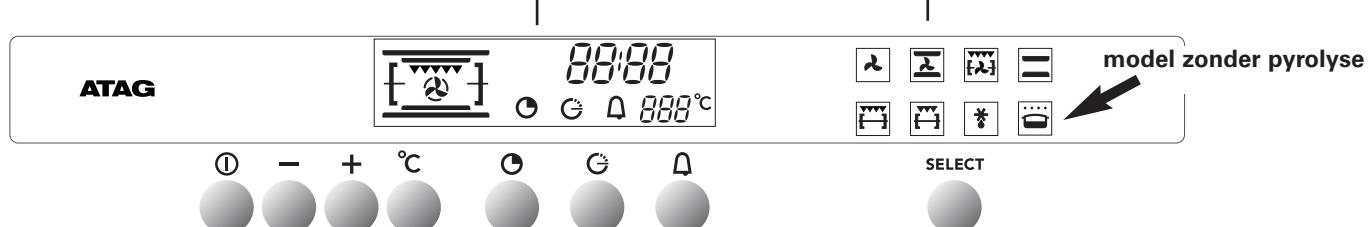
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.
- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.
- CE-voorschrift nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd voor gebruik met voedingsmiddelen.

presentatie van uw oven  
overzicht van het bedieningspaneel

**MEERSYSTEMEN**  
**MODEL**

*Programmaschakelaar*

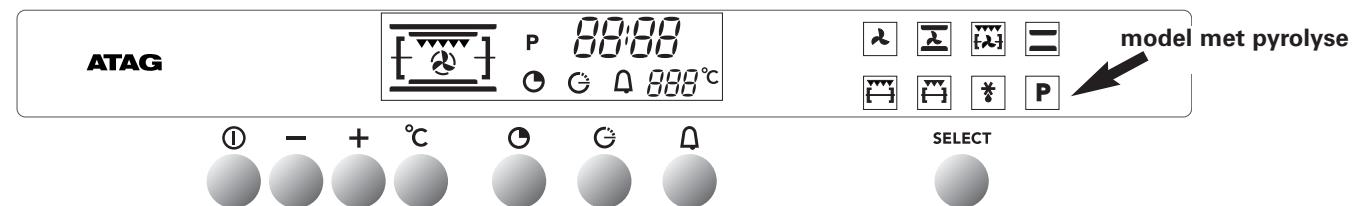
*Functiekiezer*



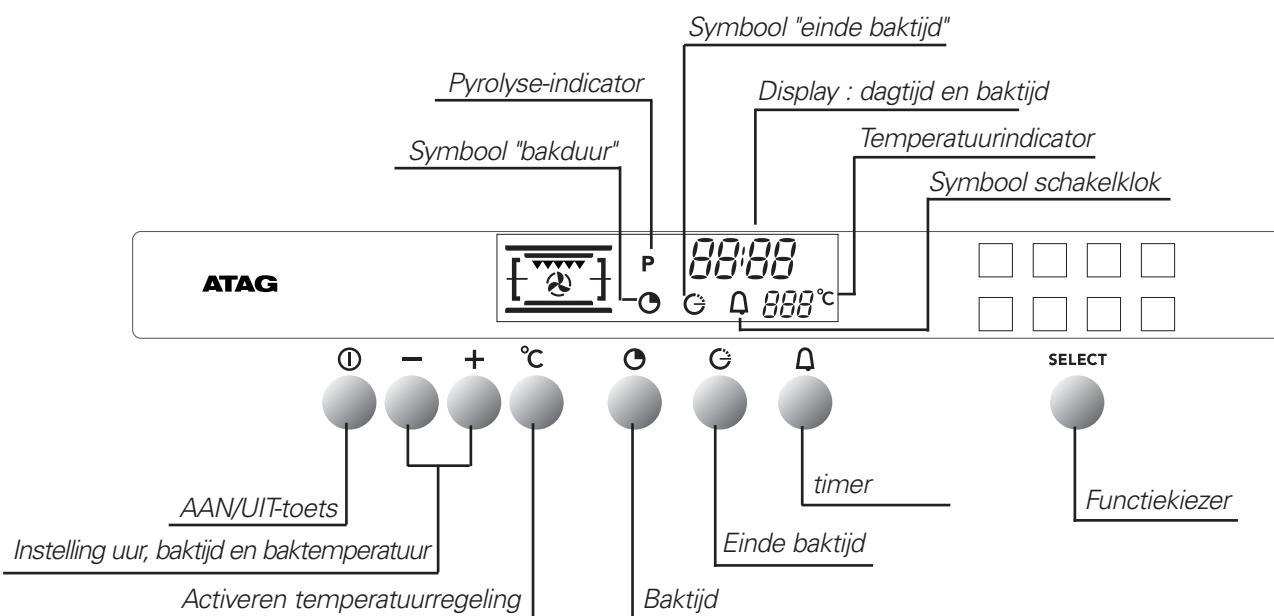
**MODEL MET**  
**PYROLYSE**

*Programmaschakelaar*

*Functiekiezer*

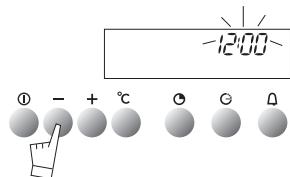


## Samenstelling van de programmaschakelaar



# gebruik van uw oven instellen van de tijd

## Tijdens het aansluiten van de oven

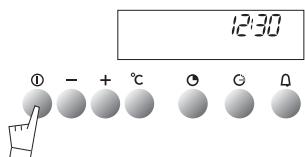


De display knippert.

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

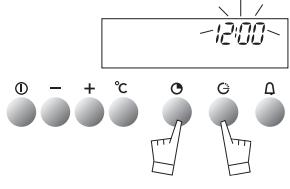
Voorbeeld : 12H30

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



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

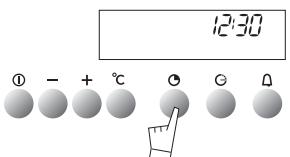
## Wijzigen van de ingestelde tijd



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

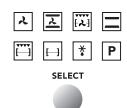
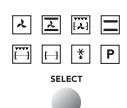
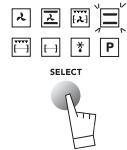
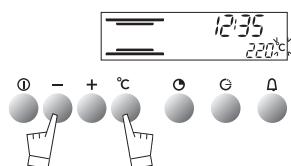
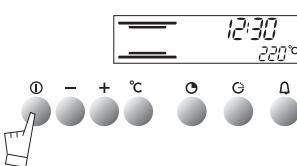
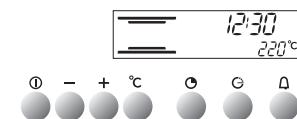
Pas de tijd met de toetsen **+** of **-** aan.

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



OPMERKING : Indien u de nieuwe tijd niet met de toets **C** , bevestigt, zal de display na enkele sekonden 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 bieptoon.

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 (

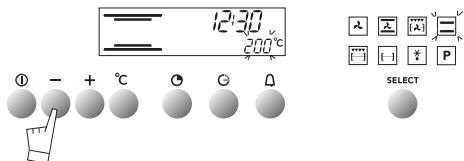
heeft ingesteld. Bij de andere grillvermogens sluit u de ovendeur altijd volledig.

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

## BELANGRIJK :

**Bereikbare onderdelen kunnen tijdens de werking heet worden.**  
**Jonge kinderen moeten dus op een afstand gehouden worden.**

## 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 sekonden op toets **°C** tot de temperatuurindicator begint te knipperen.

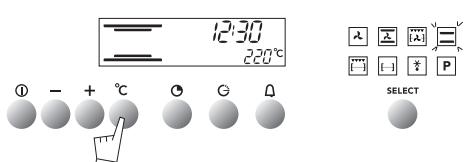
Pas de temperatuur met de toetsen **+** of **-** aan tot de door u gewenste baktemperatuur verschijnt.

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 baktijd 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.

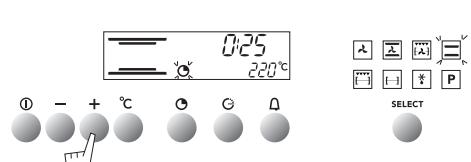
De display zal na enkele sekonden automatisch de baktijd registreren. U kunt de ingestelde baktijd ook zelf bevestigen met een druk op toets . Op dit moment verschijnt de tijd opnieuw op de display en zal de baktijdindicator ononderbroken gaan branden. De oven begint nu te werken.

Na de baktijd weerklankt enkele minuten lang een reeks bieptonen en gaat de indicator knipperen.

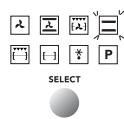
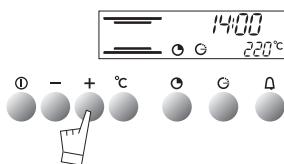
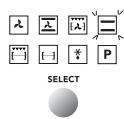
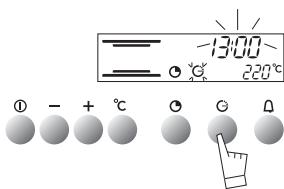
Druk 1 seconde op de toets START/STOP om de bieptoontoon te stoppen.

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 bieptoontoon 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 wiltwissen, 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).

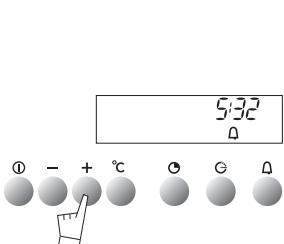
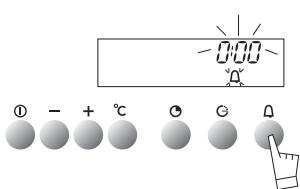
Druk op de toets. De display en het symbool verschijnen en knipperen.

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

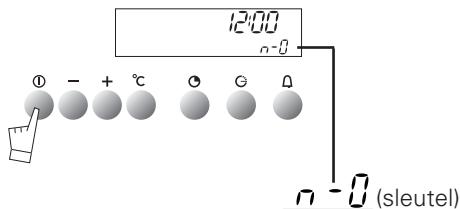
Na enkele minuten stopt de display met knipperen en begint de tijd van de timer secondengewijs te lopen. Zodra de ingestelde tijd verlopen is, hoort u een reeks bieptonen en gaat het symbool knipperen.

Druk op de toets of toets **START/STOP** om de bieptoontoon 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 net bedieningspaneel vergrendelen :

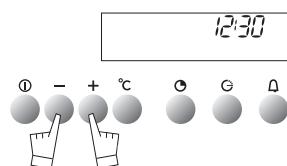
- Druk op de toets START/STOP tot u een korte bieptoon en vervolgens een lange bieptoon hoort.

**Laat de toets pas los nadat de bieptoon is gestopt en de sleutel n - 0 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 n - 0 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"?

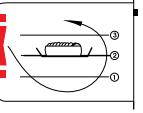
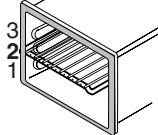
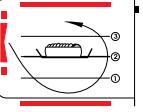
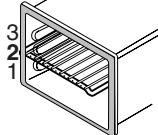
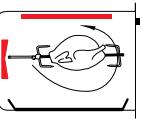
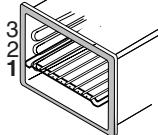
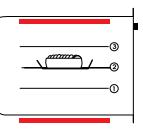
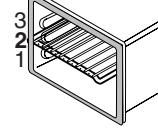
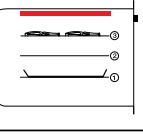
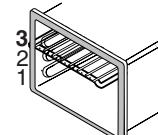
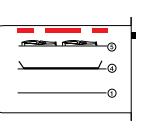
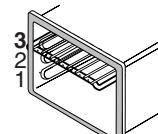
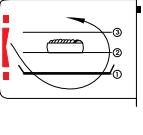
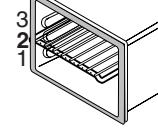
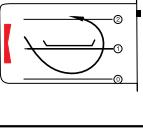
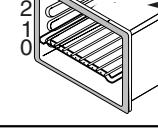
- De display van de oven vermeldt de tijd.
- Druk 5 sekonden lang gelijktijdig op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt nu de vermelding "LCD off".
- Laat de toetsen los.
- 30 sekonden later gaat de display uit.

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

### HOE VERLAAT IK DE STAND "STANDBY"?

- De display van de oven vermeldt de tijd.
- Druk 5 sekonden 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 baksfuncties

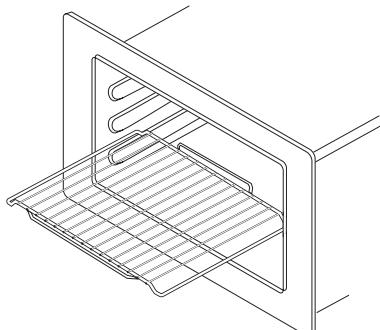
FUNCTIONES	Ovenelement in werking	BESCHRIJVING VAN DE BAKFUNCTIES	Aanbevolen ovenniveau
* Temperatuur mini / preselectie / maxi 35° / 180° / 235°   RONDDRAAIENDE WARMTE		De warmte wordt geleverd door een element achter in de oven. De warme lucht wordt door een ventilator in het midden van de oven naar 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 (rundgebraden). 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 35° / 200° / 275°   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 180° / 195° / 230°   TURBOGRILL		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 bruinende 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 35° / 220° / 275°   NATUURLIJKE		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   STERKE GRILL		De sterke grill bedekt de hele oppervlakte van het ovenrooster. De medium grill heeft hetzelfde vermogen maar is eerder geschikt voor kleinere gerechten.	
1 tot 4   MEDIUM GRILL		BELANGRIJK : laat de ovendeur op een kiertje staan als u de grill in stand 4 plaatst.	
Temperatuur mini / preselectie / maxi 30° / 40° / 50°   ONTDOOIJEN		Voor de ontdooiing zorgt de ventilator die de lucht in de oven rond het te ontdooiën gerecht blaast. De maximale temperatuur bedraagt 50°C en is ruimschoots voldoende voor het ontdooien van gerechten. - Ontdoien van vlees en gevogelte : gebruik het ovenrooster en plaats er de braadslee onder of gebruik de bakplaat. Gebruik nooit ontdoovocht 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

De oven wordt heet tijdens de werking.

Raak geen verwarmingselementen in de oven aan. Houd jonge kinderen op een afstand.

NL 13

\* Programma (s) gebruikt om de resultaten zoals vermeld op het energie-etiket in overeenstemming met de Europese norm EN 50304 en in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/40/CE.

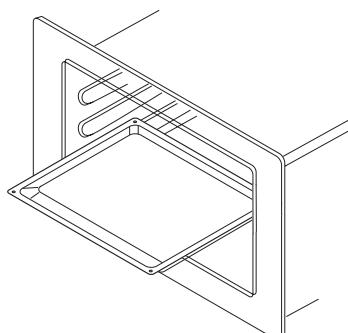


### **Veiligheidsrooster met handgreep**

Uitgerust met een handgreep vooraan om makkelijker vast te nemen.

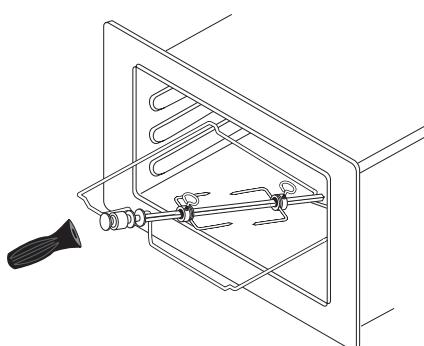
Het rooster kan gebruikt worden voor schalen en vormen vol voedingswaren die bereid of bruin gebakken moeten worden.

Kan gebruikt worden voor barbecues (rechtstreeks op het rooster)



### **Multi-functionele ovenschaal ( speciaal voor banketbakkerij)**

Kan gebruikt worden als cakevorm en heeft een schuine rand. Wordt gebruikt voor de bereiding van verschillende luchtige gebakken.



### **Braadspit**

Het braadspit bestaat uit het draaispit zelf, 2 vleesklemmen, een verwijderbaar handvat en een draagkader dat u in de 3de

inschuifsluif vanaf de ovenbodem plaatst.

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

Plaats de braadslee in de eerste inschuifsluif 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 binnewanden van de oven kan veroorzaken.**

- **Neem na een bakcyclus de oventoebbehoren nooit met de blote hand vast (rooster, draaispit, braadslee, draagkader enz...).**

## Enkel op model **ZX3092C, 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 pyrolysereiniging uit te voeren.
- U hoeft de pyrolysereiniging 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, lambsbout...	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 :

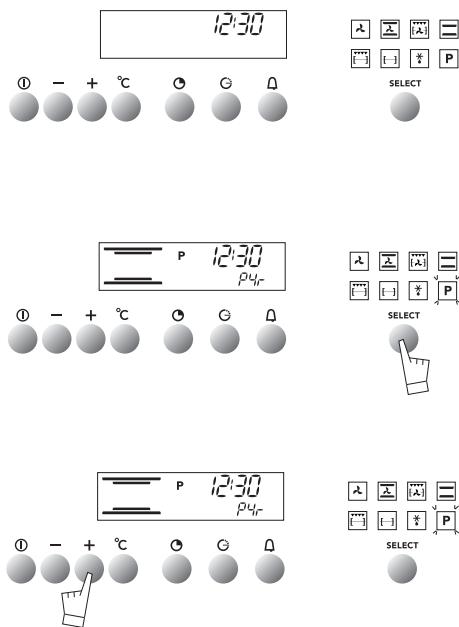
- Kies de correcte bakstand voor uw gerecht.
- Plaats het ovenrooster of het grillrooster in de aangewezen inschuifsluif.
- Kies de juiste baktemperatuur voor uw gerecht.

Indien een groot stuk vlees ondanks deze tips toch nog rook en spatten veroorzaakt, verlaagt u de baktemperatuur.

# werkning van de pyrolyse

## 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 knipperen).

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 ontgrendeling van de ovendeur.

Druk op de toets **START/STOP**

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

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

Na de pyrolyse blijft de indicator **P** branden tot de ovendeur 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

## Geprogrammeerde pyrolyse

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

Druk op toets **G**, De eindtijd van de pyrolyse knippert en de indicator **G** 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.

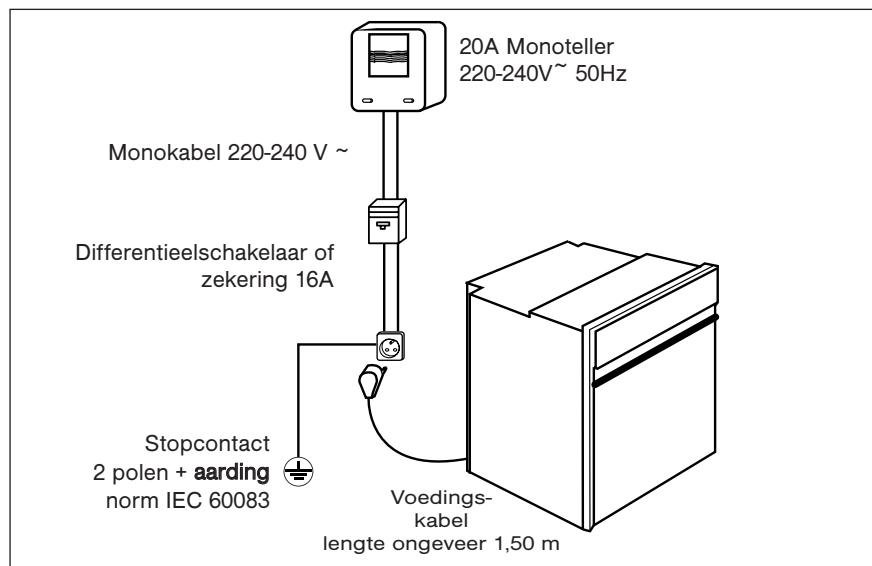
Na de pyrolysereiniging drukt u op de toets **START/STOP**.

# 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.



## Elektrische aansluiting

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is,
  - de voedingskabels in goede staat zijn.
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.  
Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5mm<sup>2</sup> (1f + 1N + aarde) die verbonden moeten zijn met het net 220-240V~ monofase met behulp van een stopcontact 1f + 1 neutraal + aarde volgens de norm IEC 60083 of een omnipolaire scheidingssschakelaar, conform de installatieregels.

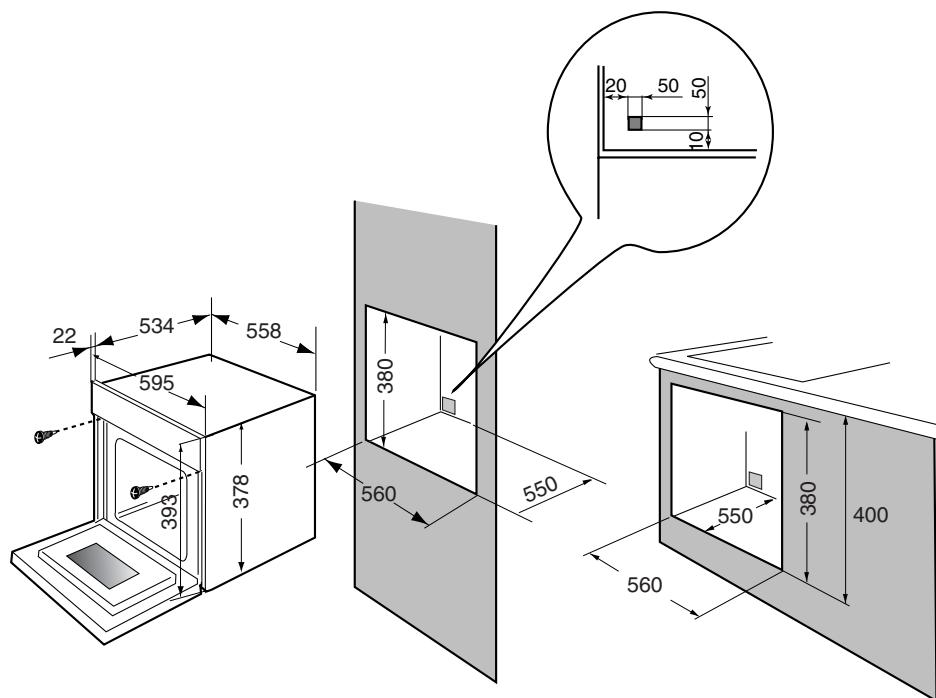


### Let op

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie. Het is noodzakelijk dat u het apparaat na installatie van het voedingsnet af te kunnen sluiten, tenzij het apparaat is uitgerust met een schakelaar conform 24.3.

Afsluiting is mogelijk via een gemakkelijk toegankelijk stopcontact of met behulp van een schakelaar, geïnstalleerd conform de installatievoorschriften. Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.

# voor de installateur inbouw



**De oven kan naar keuze onder een werkblad of een (open\* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven worden geïnstalleerd (zie schema).**

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden :

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en de zijwanden van het inbouwmeubel.
- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in zijdrand voorziene schroefgaten in het meubel vast (zie schema).

Werkwijze :

- 1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
- 2) Maak een opening met een diameter van 2 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
- 4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

**(\*) bij een open kolommeubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.**

Laat de oven afkoelen vooraleer hem met de hand te reinigen.

**Gebruik gaan schurende of bijtende producten of scherpe metalen voorwerpen om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat het oppervlak ervan zo gekrast kan worden en het glas uiteindelijk kan barsten.**

## vervanging van de ovenlamp

- De lamp bevindt zich achter in de oven.

**WAARSCHUWING! Koppel de oven los vooraleer aan de lamp te komen, om elektrische schokken te voorkomen; laat de oven eventueel afkoelen.**

- Draai het vensterkapje een kwartslag naar links.

- Draai de lamp naar links los.

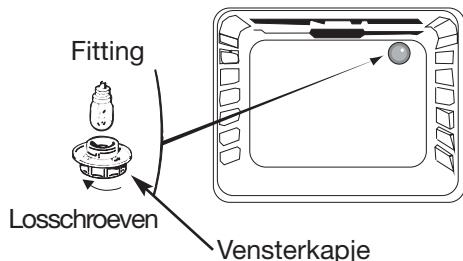
Kenmerken van de lamp :

- 15 W
- 220 - 240 V
- 300°C
- schroeffitting E 14

- Vervang de gloeilamp en monteer het glaasje terug.

- Steek het snoer van de oven weer in het stopcontact.

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



# problemen ... en oplossingen

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 pyrolyse reiniging 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 pyrolyse vergrendeling werkt niet.	De vergrendeling van de oven gebeurt niet meteen De ovendeur wordt pas na ongeveer 5 minuten vergrendeld.	Indien de oven na 10 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 faîtes 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 recèle 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.

# votre four conventionnel

## tables des matières

### **à l'attention de l'utilisateur**

consignes de sécurité	5
respect de l'environnement	6

### **comment se présente votre four ?**

présentation du bandeau	7
-------------------------	---

### **comment utiliser votre four ?**

mettre à l'heure	8
faire une cuisson immédiate	9
personnaliser la température de cuisson	10
faire une cuisson programmée	10
faire une cuisson différée	11
utiliser la minuterie	11
utiliser la sécurité enfant	12
mettre l'afficheur en mode veille	12

### **modes de cuisson du four**

description des fonctions	13
---------------------------	----

### **casserolerie**

accessoires	14
-------------	----

### **comment faire une pyrolyse ?**

15-16

### **pour l'installateur**

raccordement	17
raccordement électrique	17
encastrement	18

### **entretien général**

19

changer l'ampoule	19
-------------------	----

### Important

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut-être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.
- MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les enfants.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Pendant un nettoyage, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.
- Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casseroles et enlevez les éclaboussures excessives. Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casseroles (grille, tournebroche...).
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'email.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.
- Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

## à l'attention de l'utilisateur

— N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

— (*Suivant modèle*) Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 23h30 de fonctionnement, la fonction AS (Auto Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS ou Auto Stop s'affiche à la place de l'heure et une série de bips successifs est émise pendant un certain temps.

### **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

— Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

— Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

— Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



#### **Attention**

*L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.*

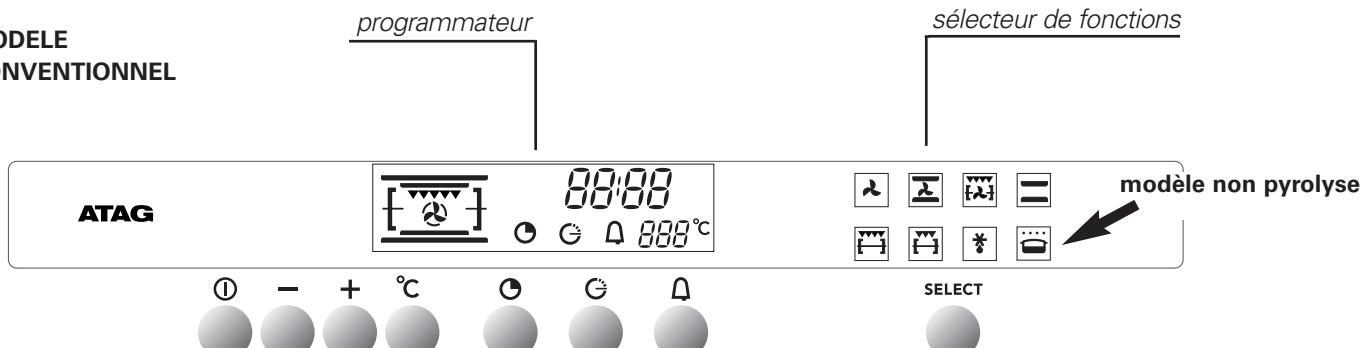
*Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :*



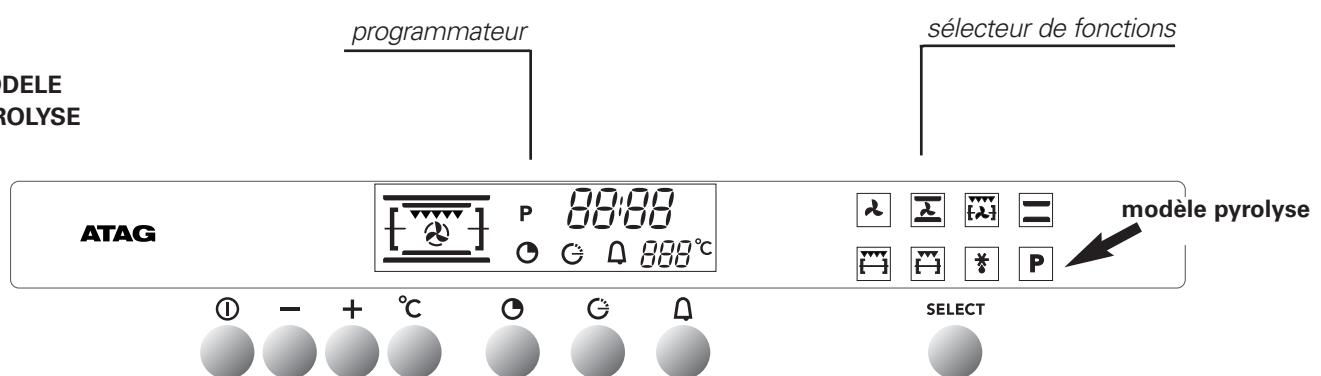
- Directive Basse Tension 2006/95/CE pour l'apposition du marquage CE.
- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

## comment se présente votre four ? présentation du bandeau

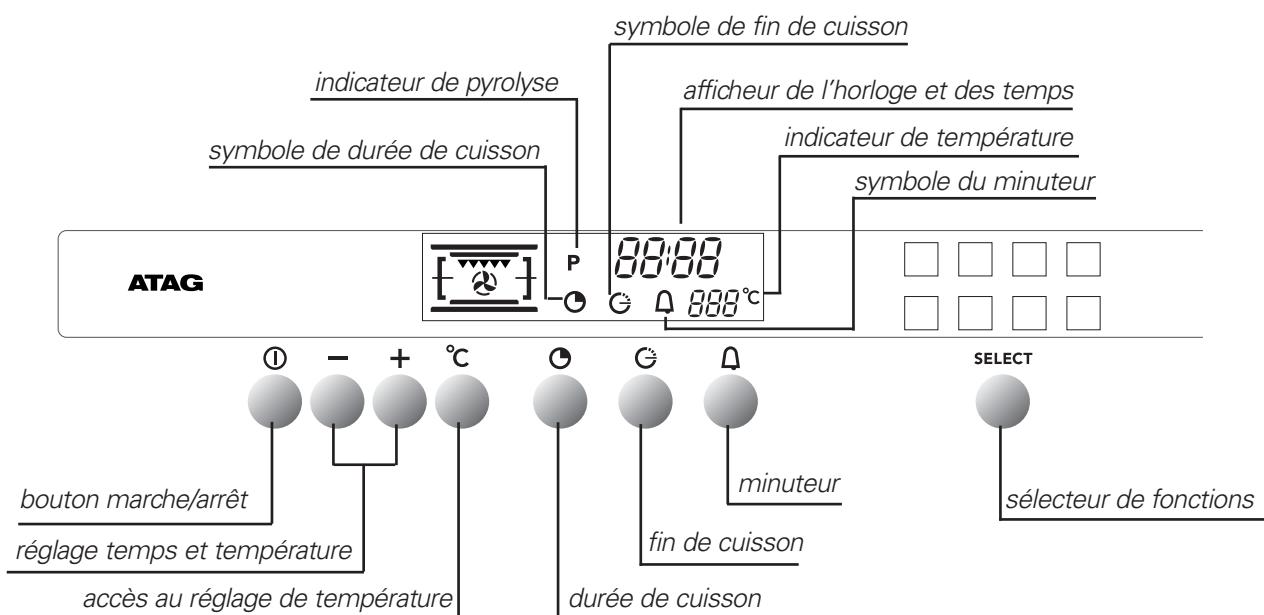
**MODELE CONVENTIONNEL**



**MODELE PYROLYSE**

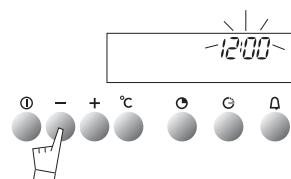


## détail du programmeur



# comment utiliser votre four ? mettre à l'heure

## Lors du branchement

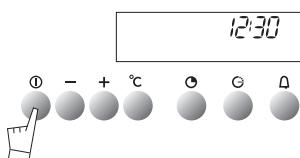


L'affichage clignote.

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

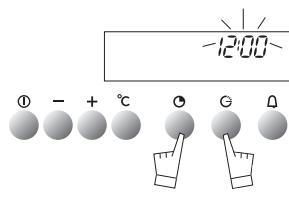
Exemple : 12H30

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.

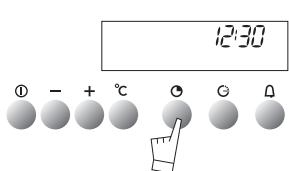
## Remise à l'heure de l'horloge



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

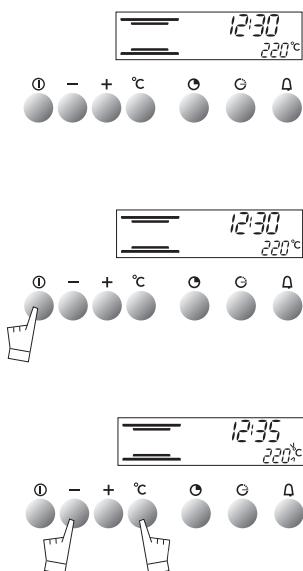
Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.

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-).

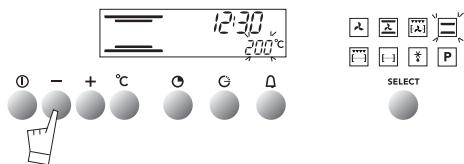
Pour les autres puissances du gril, la porte doit rester fermée

- 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 température:

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

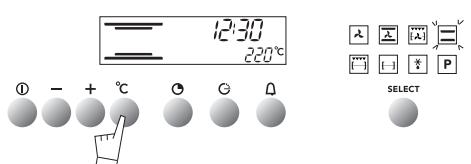
Ajustez par les touches **+** ou **-** la consigne de puissance que vous désirez enregistrer.

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 .

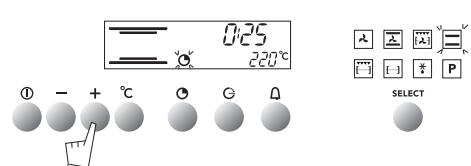
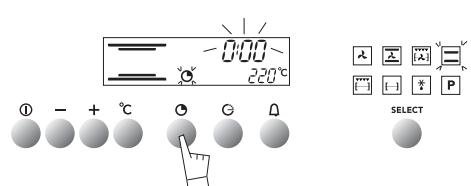
A ce moment là, l'heure réapparaît dans l'afficheur et le symbole devient fixe. Après ces actions, le four chauffe.

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.

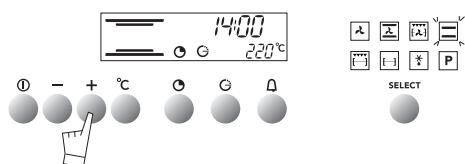
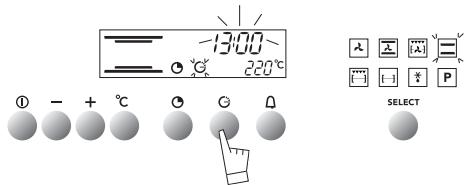
Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en

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 .

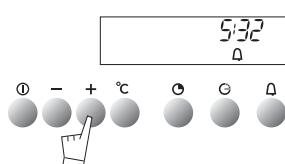
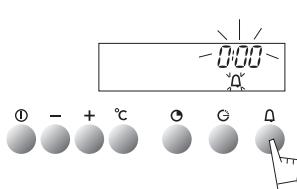
Pour annuler si vous le souhaitez votre programmation, appuyez sur la touche **START/STOP**.

## 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 minutier apparaît et clignote.

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

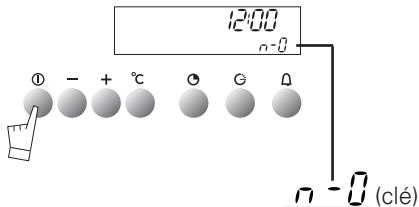
L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir et le symbole clignote.

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 minutier, 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.**

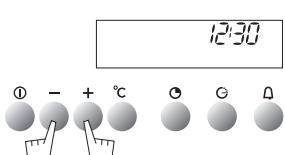
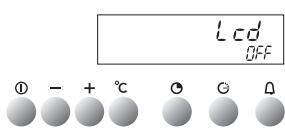
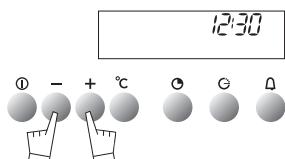
- pour déverrouiller vos commandes, effectuez de nouveau la même opération.  
- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long. Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et la disparition de la clé n - 0 dans l'afficheur

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 :

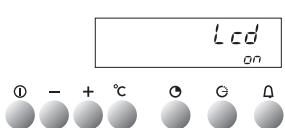
### ACTIVATION DU MODE VEILLE :



- 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.

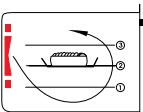
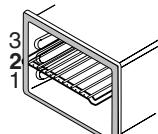
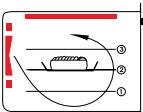
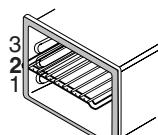
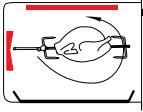
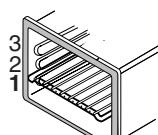
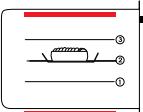
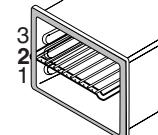
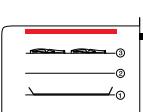
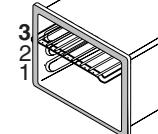
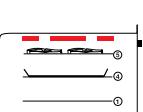
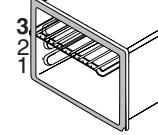
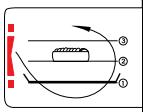
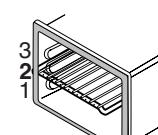
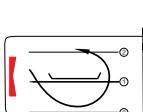
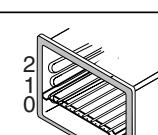
Votre four est maintenant en mode veille, il s'éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.

### 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

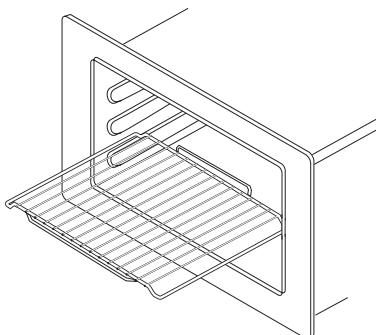
FONCTIONS	Eléments en fonctionnement	DESCRIPTION DE LA FONCTION	Niveaux préconisés
* Température mini / présélectionnée / maxi 35° / 180° / 235°   CHALEUR TOURNANTE		La source de chaleur consiste en une résistance placée au fond du four, l'air aspiré par une turbine au centre est rediffusé sur les côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer sauf pour des cuisssons 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 cuisssons multiples jusqu'à 3 niveaux.	
Température mini / présélectionnée / maxi 35° / 200° / 275°   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 cœur, un soupçon de grill pour dorner - pour quiches, tourtes,tarte aux fruits juteux.	
Température mini / présélectionnée / maxi 180° / 195° / 230°   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 cœur 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 35° / 220° / 275°   CONVECTION NATURELLE		Ce mode combine les sources de chaleur haute et basse. Idéal pour les cuisssons lentes et délicates. - pour des gibiers moelleux - pour faire mijoter des petits plats - pour réussir les pains.	
1 à 4   GRIL FORT		Le gril fort couvre toute la surface de la grille. Quand au gril moyen, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités.	
1 à 4   GRIL MOYEN		IMPORTANT : laissez la porte entrouverte en puissance 4.	
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 patisserie. 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

**Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Eloignez les jeunes enfants.**

**FR 13**

**\* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.**

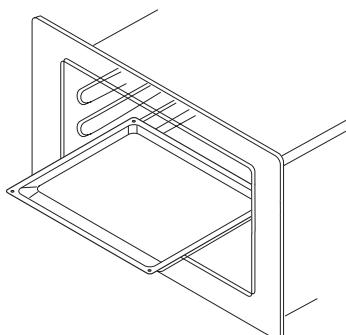
## casserolerie accessoires



### Grille sécurité avec poignée

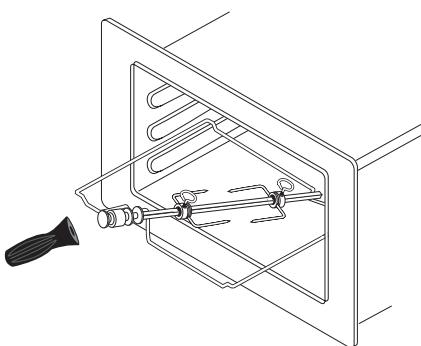
Equipée à l'avant d'une poignée pour faciliter la prise en main. La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



### Plat multi usages

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...



### 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 endommagerez l'émail intérieur du four.**

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

Pour modèles ZX3092C, ZX3011C  
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 différente 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...

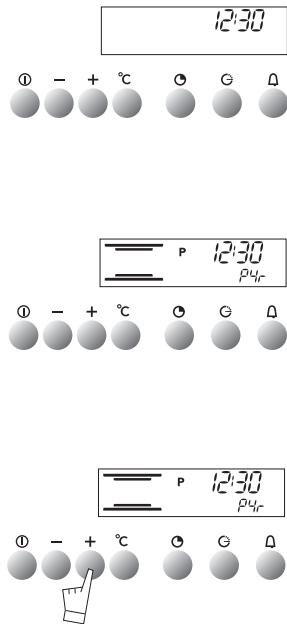
### Quelques conseils

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



## Comment faire une pyrolyse ?

Retirez la casseroles 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 pyrolyse 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. Renouvellez 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.**

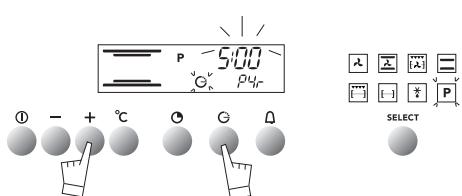
## Comment faire une pyrolyse différée ?

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

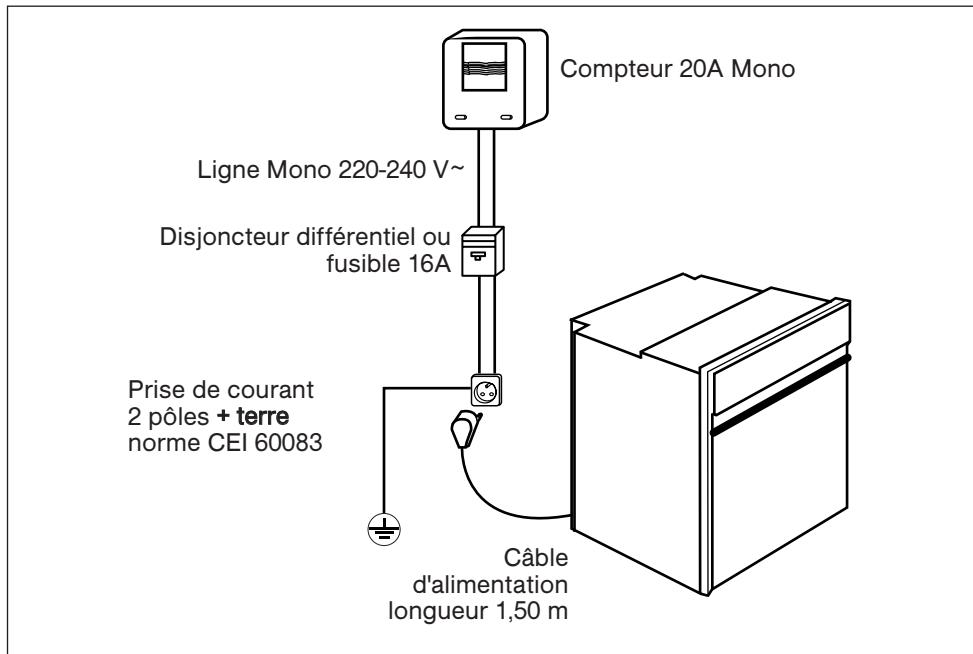
Appuyez sur la touche **G**, l'**heure de fin de pyrolyse clignote** et le symbole **G** clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

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**.



**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.**



## raccordement électrique

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

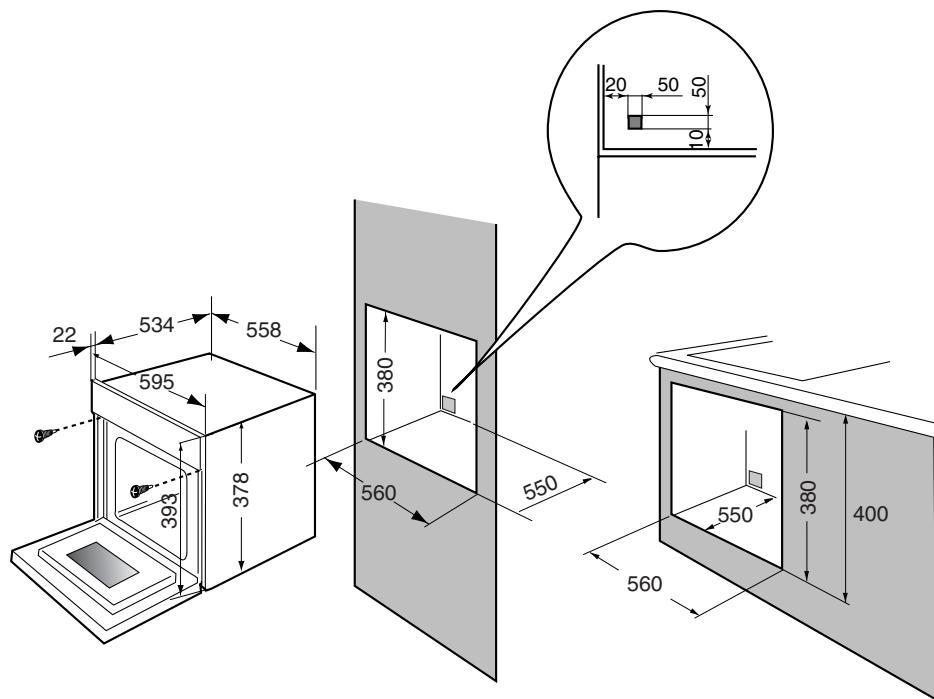
- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de  $1,5\text{mm}^2$  (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V $\sim$  monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

### ⚠ Attention

**Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Il est nécessaire nécessité de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau d'alimentation après installation, à moins que l'appareil ne soit muni d'un interrupteur conforme au 24.3. La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. 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 encastrement



**Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert\* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma).**

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

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux .

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

**(\*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).**

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

**Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.**

## 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 laisser refroidir si besoin l'appareil.**

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.

- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

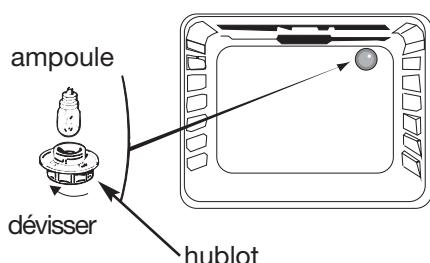
Caractéristiques de l'ampoule :

- 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.*



# pannes que faire si...

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 5 minutes après le départ du cycle.	Si le verrouillage n'est pas effectif au bout de 10 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'un 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 aus schöpfen 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

### Für den Benutzer

Sicherheitshinweise	5
Umweltschutz	6

### Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende	7
-------------------------	---

### Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit	8
Durchführen eines sofortigen Garvorgangs	9
Persönliche Wahl der Gartemperatur	10
Durchführen eines programmierten Garvorgangs	10
Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs	11
Verwendung der Schaltuhr	11
Verwendung der Kindersicherung	12
Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige	12

### Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung	13
-----------------------	----

### Backofenzubehör

Zubehör	14
---------	----

### Durchführung einer Pyrolyse

15-16

### Für den Installateur

Anschluss	17
Stromanschluss	17
Einbau	18

### Allgemeine Wartung

Auswechseln einer Lampe	19
-------------------------	----

### Funktionsstörungen

20

## Wichtig

**Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass sie auch die Betriebsanleitung bekommt. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.**

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.
- Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.
- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
- Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kommerzielle, industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.
- Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.
- **WARNUNG:** zugängliche Teile können sich während der Nutzung erhitzten. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
- Das Gerät nie am Türgriff ziehen.
- Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang heizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. U. U. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.
- **WARNUNG:** Bei Nutzung des Grills können zugängliche Bereiche heiß werden. Kinder sollten ferngehalten werden.
- Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.
- Wenn die Zubereitungen in den Backofen eingeführt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.
- Während einer Reinigung werden zugängliche Flächen heißer als bei normaler Benutzung. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
- Vor der Pyrolyse Reinigung alles Zubehör aus dem Ofen nehmen und größere übergelaufene Reste entfernen. Während einer Pyrolyse werden erreichbare Flächen heißer als bei normaler Benutzung. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
- Nach der Zubereitung das Zubehör (Rost, Spieß ...) nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen (s. Kapitel Beschreibung des Ofens). Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.
- Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.
- Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerrisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.
- Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).
- Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.
- Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

# Für den Benutzer

— Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

— (*Modellabhängig*): Zur erhöhten Sicherheit ist der Ofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG ausgestattet, sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten. Nach 23 1/2 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatik-stopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS oder Auto Stop angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Serie 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

## Umweltschutz

— Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



— In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

— Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

## Achtung

**Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.**

**Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:**

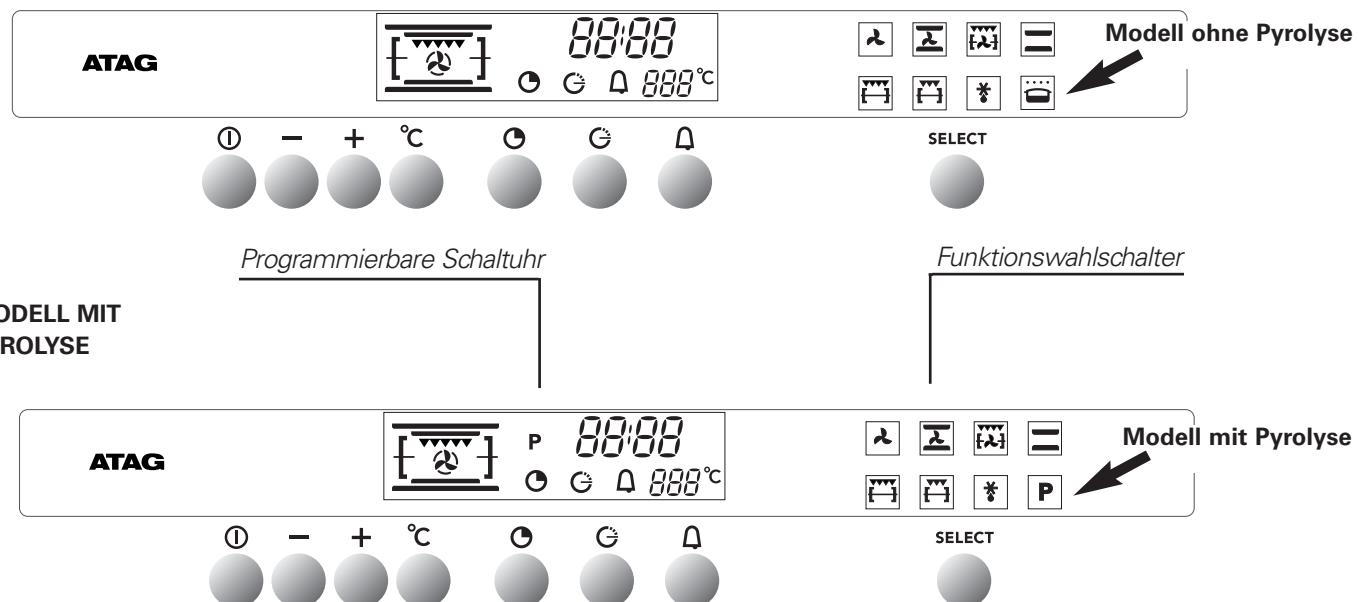
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG zur CE-Kennzeichnung.
- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.
- Verordnung EG Nr. 1935/2004 zu Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

# Wie ist Ihr Backofen aufgebaut? Aufbau der Bedienblende

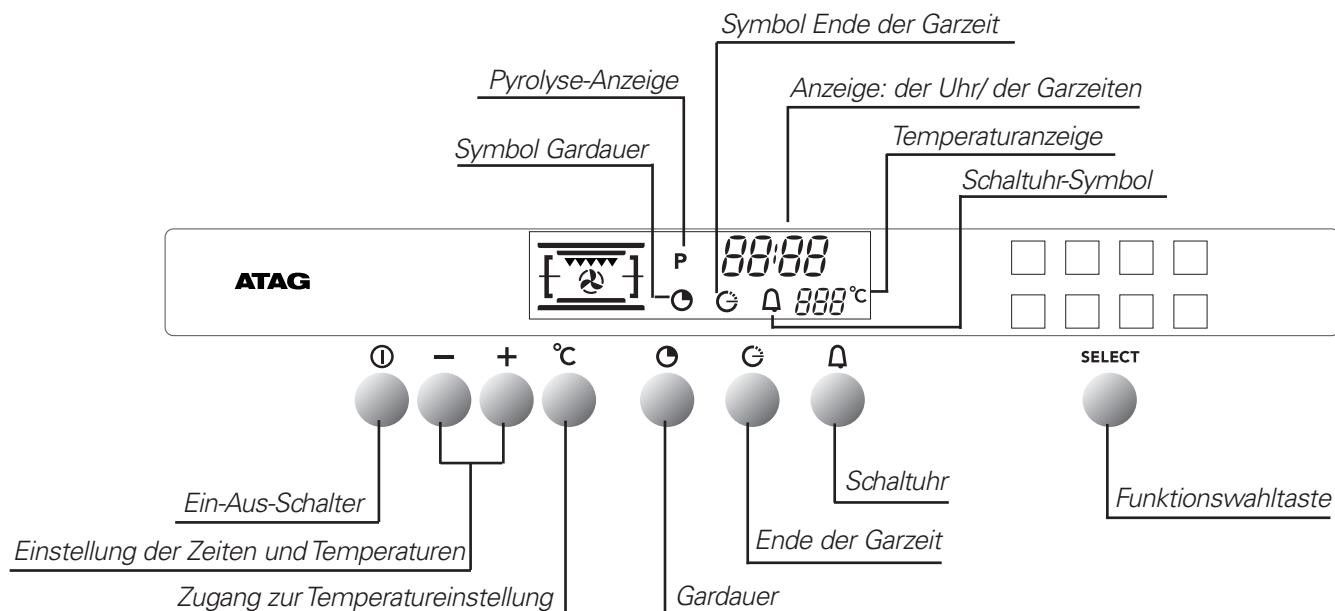
KONVENTIONELLES  
MODELL

Programmierbare Schaltuhr

Funktionswahlschalter



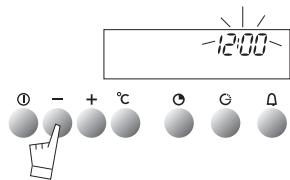
## Detail der programmierbaren Schaltuhr



# Betrieb des Backofens

## Einstellen der Uhrzeit

### Bei der Inbetriebnahme

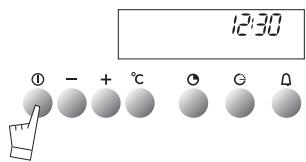


Die Anzeige blinkt.

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

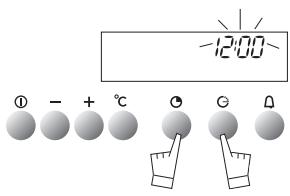
Beispiel: 12.30 Uhr

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.

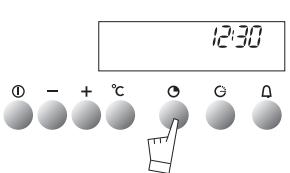
### Korrektur der Uhrzeit



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

Korrigieren Sie die Einstellung mit den Tasten + oder -.

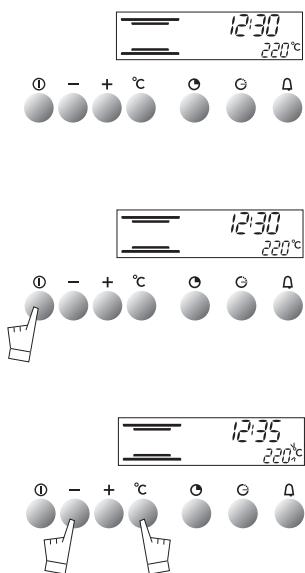
Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste **S**.



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

# Betrieb des Backofens

## 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**, bestätigt 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.

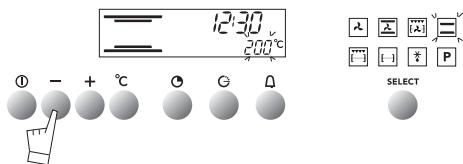
- Halten Sie den Garvorgang an, indem Sie 1 Sekunde lang auf die Taste **START/STOP** drücken.

**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.

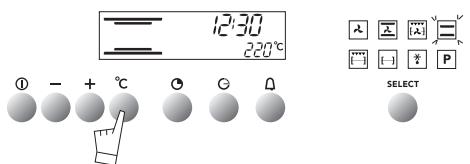
Bestätigen Sie durch Drücken der Taste **°C**.

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

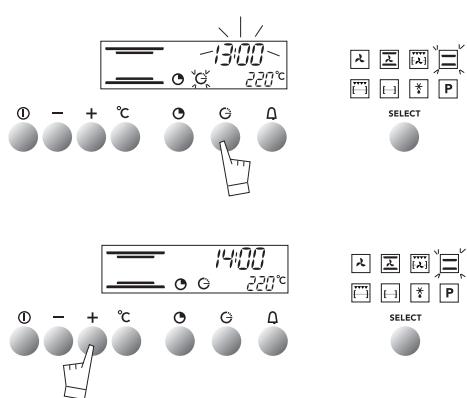
Pieptönen und das Symbol blinkt. Das Abschalten der Pieptöne erfolgt, indem Sie 1 Sekunde lang auf die Taste START/STOP drücken.

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“ G, woraufhin das Ende der Garzeit sowie das Symbol blinkt um anzudeuten, 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.

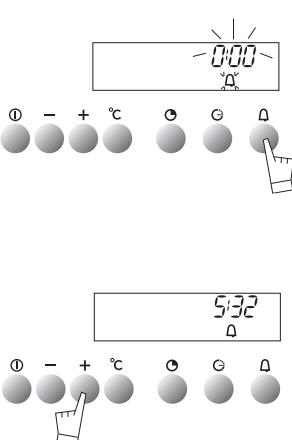
Drücken Sie auf die Taste Sanduhr . Die Anzeige blinkt und das Symbol Sanduhr erscheint und blinkt.

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.

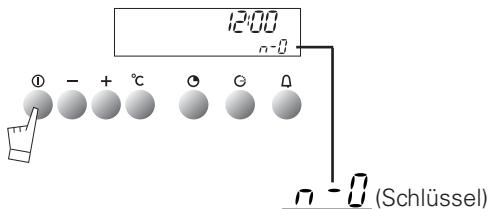
**ANMERKUNG:** Sie können jederzeit die verbleibende Zeit ändern, indem Sie auf die Taste drücken und die Zeit mit den Tasten + oder - korrigieren.  
Um die Kurzzeitwecker-Funktion abzubrechen müssen Sie die Zeit auf **0.00** einstellen und auf die Taste **START/STOP** drücken.



# 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 ver-setzt.

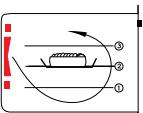
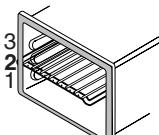
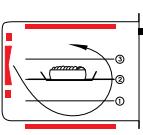
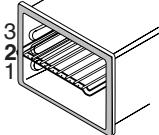
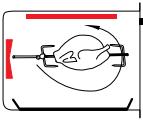
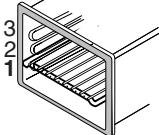
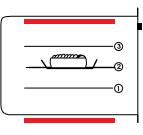
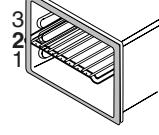
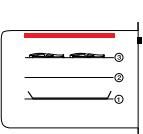
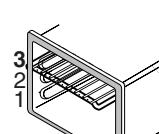
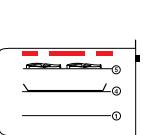
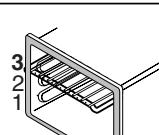
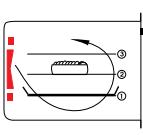
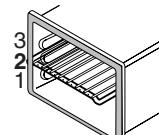
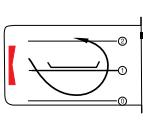
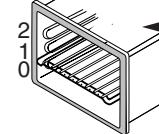
Der Mikrowellenherd befindet sich nun im Stand-by-Betrieb und die Anzeige verschwindet in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" automatisch nach 30 Sekunden.

### 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. 35° / 180° / 235°  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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- um helles Fleisch zart zu halten</li> <li>- für Gemüse und Fisch</li> <li>- für mehrere Garvorgänge auf bis zu 3 Ebenen</li> </ul>	
Temperatur mini./vorgegeben/maxi. 35° / 200° / 275°  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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- für saftige Quiches, Pasteten, Obstkuchen.</li> </ul>	
180° / 195° / 230°  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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- für das Anbraten und Garen von dunklem und hellem Fleisch:</li> <li>- für das sanfte Garen von Geflügel bis 1 Kg.</li> <li>- nicht für sehr große Stücke geeignet, die zu dicht am Grill sind: außen braun, innen noch roh.</li> </ul>	
* Temperatur mini./vorgegeben/maxi. 35° / 220° / 275°  NATÜRLICHE KONVEKTION		Diese Betriebsart kombiniert die obere und untere Wärmequelle. Dies ist ideal für langsames und delikates Garen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- für zarte Wildgerichte</li> <li>- für das Schnoren köstlicher Speisen</li> <li>- für das vollendete Brotbacken</li> </ul>	
1 bis 4  DOPPELGRILL		Der Doppelgrill deckt den gesamten Grillbereich ab. Der Einfachgrill bietet dieselbe Wirkung für kleinere Mengen.	
1 bis 4  EINFACHGRILL		WICHTIG: Lassen Sie die Tür bei der Stufe 4 etwas offen stehen.	
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. <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	
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

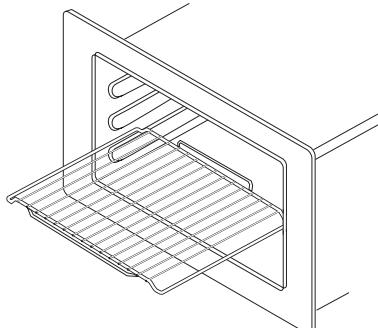
**Beim Betrieb wird der Backofen heiß. Die Heizelemente im Inneren des Backofens dürfen nicht berührt werden. Halten Sie kleine Kinder vom Backofen fern.**

**DE 13**

**\* Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).**

# Backofenzubehör

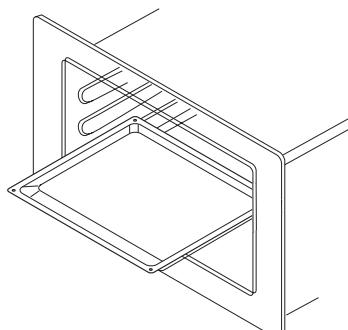
## Zubehör



### Sicherheitsrost mit Griff

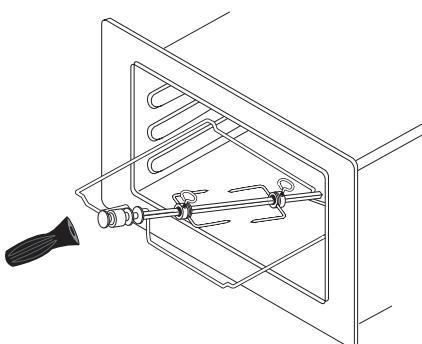
Zur leichteren Handhabung mit Griff an der Vorderseite. Das Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet.

Es wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt darauf gelegt).



### Mehrzweckblech

Es dient als Kuchenblech und hat eine schräg abgewinkelte Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig ... benutzt.



### 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.

# Durchführung einer Pyrolyse

Nur bei Modell **ZX3092C, ZX3011C:**

## Was ist eine Pyrolyse ?

- Ihr Herd wird bei hoher Temperatur von Speisespritzern und Überkokresten 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 einzuhören, überprüfen Sie:

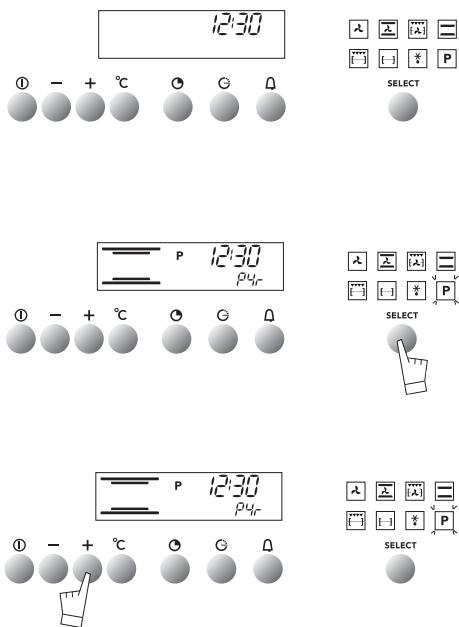
- ob die richtige Zubereitungsart konform der Anleitung gewählt wurde
- ob die richtige Einsatzebene gewählt wurde
- ob die richtige Temperatur gewählt wurde.

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

# Durchführung einer Pyrolyse

## 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 Abkühlzeit 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.**

**PWährend 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 anzugeben, 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.*

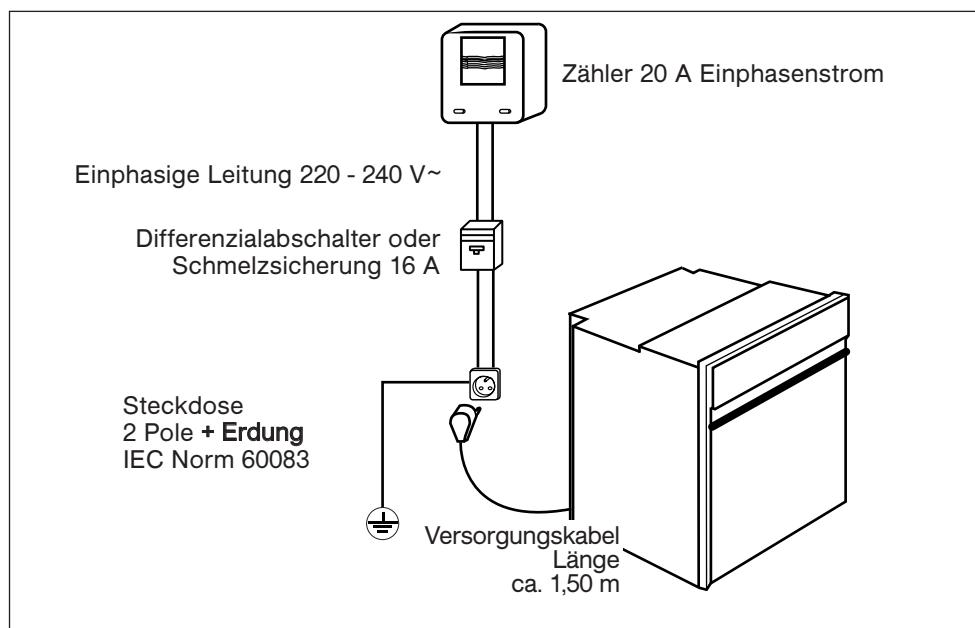
Wenn die Pyrolyse beendet ist, drücken Sie auf die Taste **START/STOP**.

# 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.



## Stromanschluss

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt, die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:

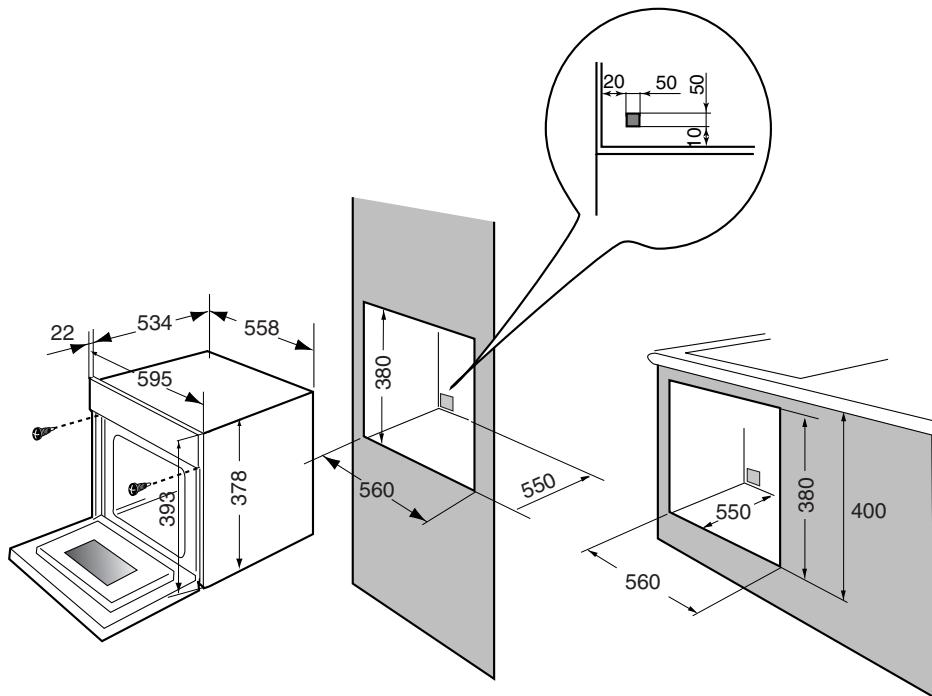
- die Leistung der Installation ausreicht,
  - die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
  - der Drähtequerschnitt mit den Installations-regeln übereinstimmt.
- Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm<sup>2</sup> (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach IEC-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschalte-vorrichtung gemäß Installationsregeln angeschlossen sein müssen.



### Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme  des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein. Nach der Installation muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden können, es sei denn, es ist mit einem Schalter gemäß 24.3 ausgestattet. Die Trennung von der Stromversorgung kann durch eine zugängliche Steckdose oder durch fachgerechten Einbau eines Schalters in den Leitungen erfolgen. Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

# Für den Installateur Einbau



**Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen\* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe Schema).**

Durch die optimierte Lüftung des Backofens werden beim Backen und Säubern unter Berücksichtigung folgender Punkte bemerkenswerte Ergebnisse erzielt:

- Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hitzebeständig sein.
- Für bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

Hierfür:

- 1) Die Gummi-Schraubenabdeckungen entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2) In die Möbelwand ein Loch bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4) Die Gummi-Schraubenabdeckungen wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schließen der Backofentür).

**(\*) Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung (maximal) 70 mm groß sein.**

Lassen Sie den Backofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

**Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.**

## 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.**

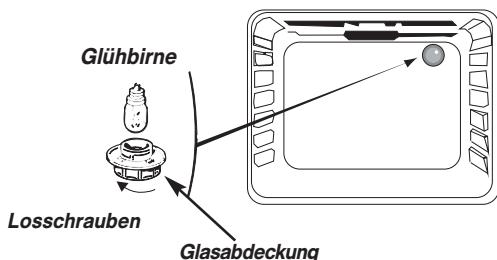
- Drehen Sie die Glasabdeckung um eine Vierteldrehung links herum.
- Drehen Sie die Glühbirne ebenfalls links heraus.

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, DAB...	DIE MÖGLICHEN URSAECHEN 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 Stop 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 5 Minuten nach Beginn der Pyrolyse statt.	Wenn die Verriegelung nach etwa 10 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**

Thank 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.

# conventional oven

## contents

### information for the user

safety instructions	5
care for the environment	6

### your oven, how it works

explanation of controls	7
-------------------------	---

### how to use your oven

setting the time	8
cooking straightaway	9
customising the cooking temperature	10
programming the cooking	10
delaying the cooking	11
using the timer	11
using the child safety feature	12
setting the display to stand-by mode	12

### different cooking methods

description of features	13
-------------------------	----

### oven accessories

accessories	14
-------------	----

### how to clean by pyrolysis

15-16

### installer's information

connecting up	17
electrical connection	17
housing	18

### general maintenance

19

changing the light bulb	19
-------------------------	----

### troubleshooting

20

**Warning**

**Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.**

**SAFETY INSTRUCTIONS**

- This oven was designed for use by private individuals in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.
- Please make sure children do not play with the appliance.
- When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form.
- Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.
- Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.
- WARNING: accessible parts may be hot when in use. It is advisable to keep small children away from the appliance.
- Never pull your appliance by the door handle.
- Before using your oven for the first time, heat it while empty for approximately 15 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated. You may notice a particular odour, or a small release of smoke. All of this is normal.
- WARNING: accessible parts may become hot when the grill is used. It is advisable to keep children away from the appliance.
- When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
- When placing dishes inside or removing them from the oven, do not place your hands close to the upper heating elements and use heat-protective kitchen gloves.
- During pyrolysis, the exposed surfaces become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children away from the oven.
- Before beginning a pyrolysis cleaning cycle in your oven, remove all parts of your grids, trays and accessories and remove major spill residue. During pyrolysis, exposed surfaces become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children away from the oven.
- At the end of cooking, do not pick up oven or grill items (grid, rotisserie,...) with your bare hands.
- Never place aluminium foil directly in contact with the floor of the oven (see the chapter on oven description), as accumulated heat may cause deterioration of the enamel.
- Do not place heavy weights on the oven door when open, and make sure that children cannot climb or sit on it.
- The oven must be turned off when cleaning inside the oven.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons lacking experience or awareness, unless using it with the help of a person responsible for their safety, or under supervision and with prior instruction in its use.
- In addition to the accessories supplied with your oven, only use dishes capable of withstanding high temperatures (follow the manufacturer's instructions).
- After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.
- Do not use your oven as a larder or to store any items after use.

# information for the user

— Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (requirement imposed by electrical safety concerns).

— For your safety, your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP if you forget to turn off your oven by mistake. After 23-and-a-half hours of operation, the AS (Automatic Stop) feature is activated and your oven stops running. AS appears instead of the time and a series of 2 successive beeps is emitted for a short time.

## Care for the ENVIRONMENT

— This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.



— Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive EC/2002/96 relating to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home.



— We thank you for your help in protecting the environment.

### Warning

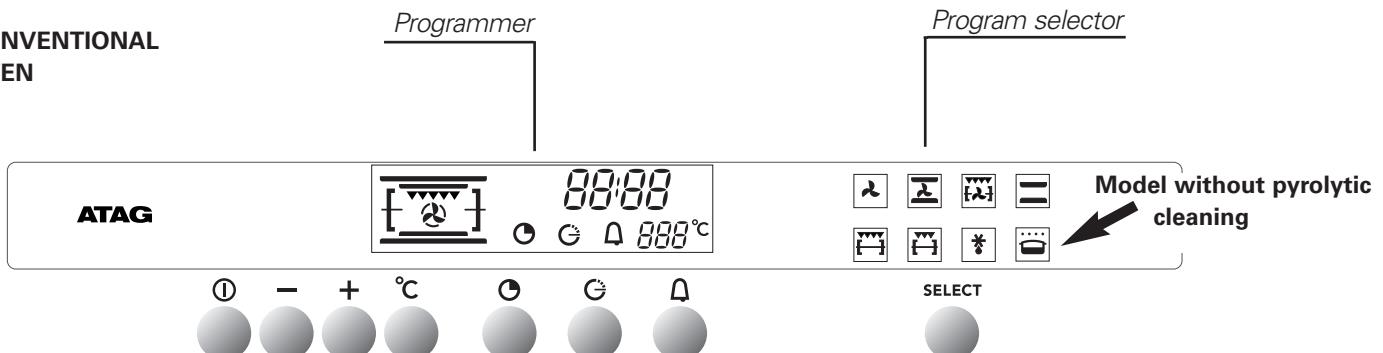
**Installation should only be performed by installers and qualified technicians.**

**This appliance complies with the following European directives:**

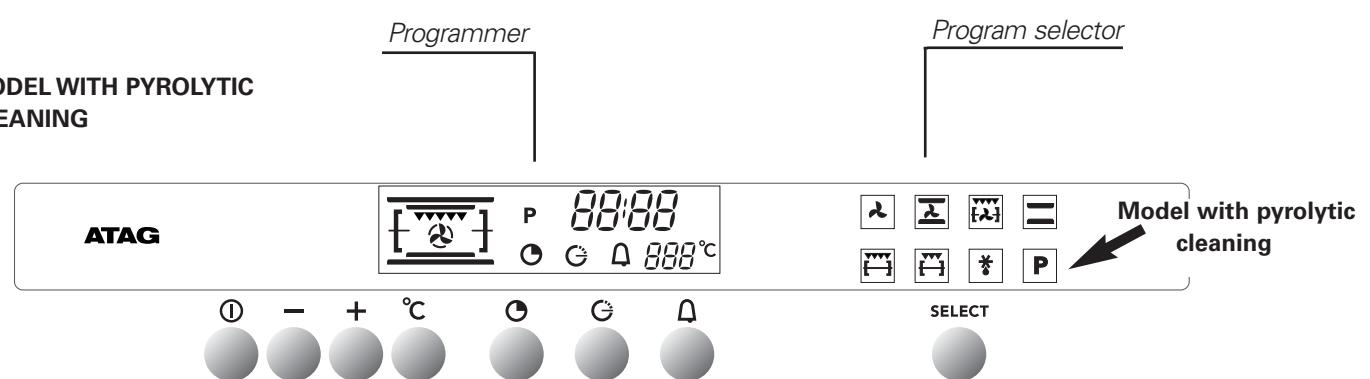
- Low Voltage Directive EEC/73/23 modified by directive EEC/93/68 for insertion of EC marking.
- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EEC modified by directive 93/68/EEC for insertion of EC marking.
- EC regulation no. 1935/2004 concerning materials and objects intended for contact with food substances.

## your oven, how it works explanation of controls

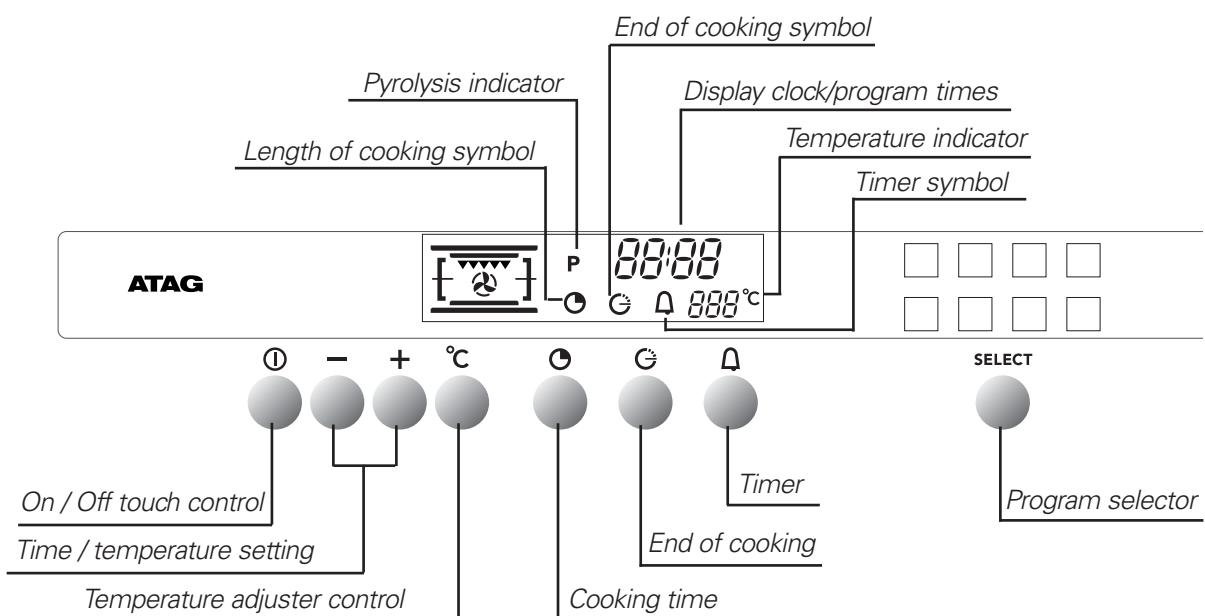
**CONVENTIONAL  
OVEN**



**MODEL WITH PYROLYTIC  
CLEANING**

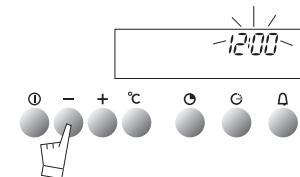


### Your programmer in detail



# how to use your oven setting the time

## When the oven is installed

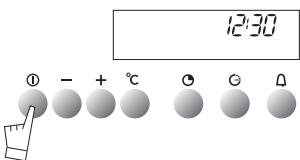


The time display flashes.

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.

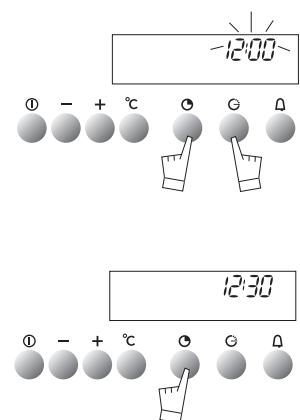
## Resetting the time on the clock

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

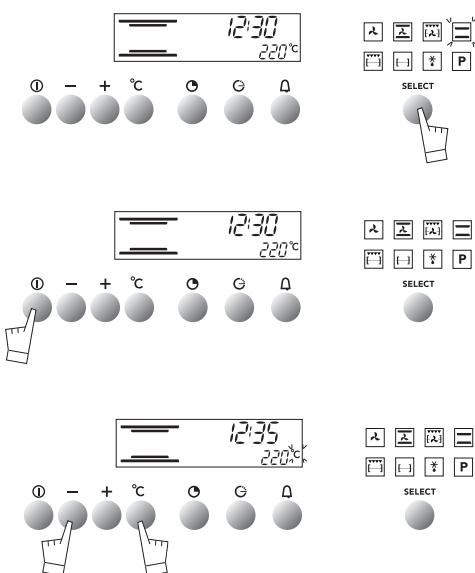
Set the time using the + or - touch controls.

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 beep 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-).

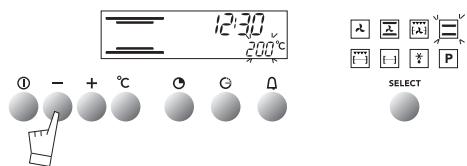
When other settings are being used, the door should remain closed.

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

## IMPORTANT :

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept 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.

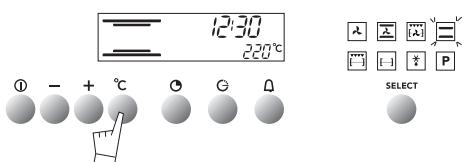
Adjust the temperature setting using the **+** or **-** touch controls to indicate the temperature you wish to memorize.

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.

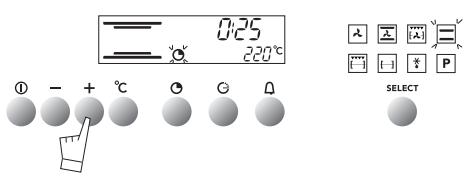
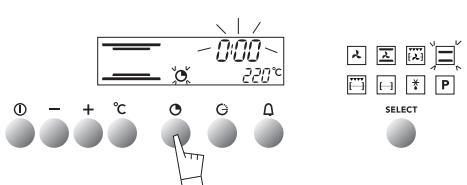
The **⌚** symbol then stops flashing. The oven then heats up.

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

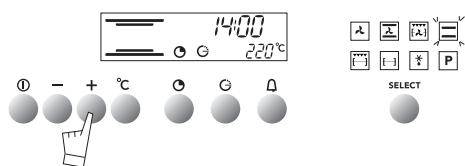
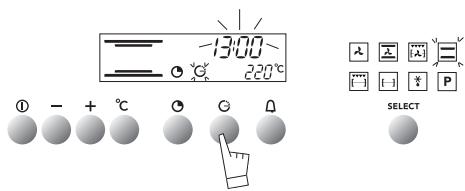
Stop the bleeps by pressing on the START/STOP touch control for 1 second. You can consult or change the end of the cooking time at any time by

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.

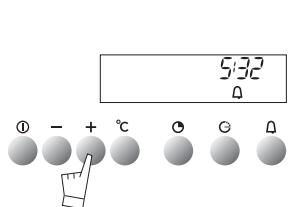
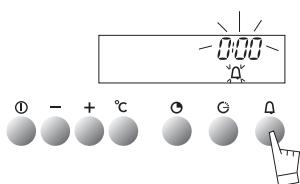
Press the timer touch **A**. The display flashes and the timer symbol appears and flashes.

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

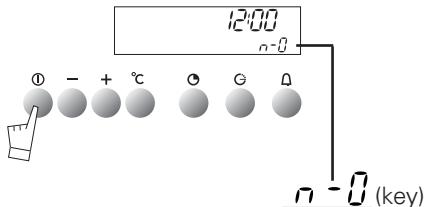
**NOTE:** You may change the remaining time at any point by pressing the **A** touch control and using the **+** or **-** touch controls. To cancel the timer program, set the time at **0.00** and press **START/STOP**.



## 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.

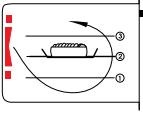
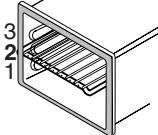
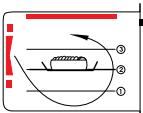
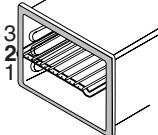
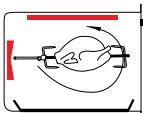
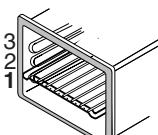
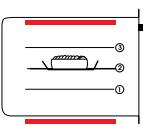
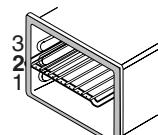
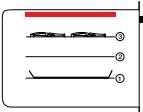
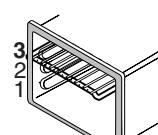
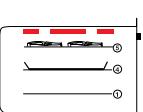
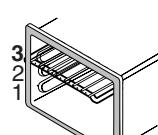
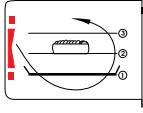
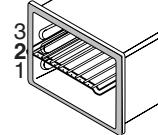
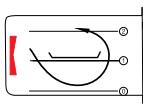
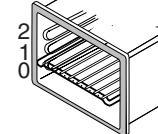
- Press the + and - controls for five seconds at the same time.

- 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. 35° / 180° / 235°   FAN HEATING		The heat source comprises an element located at the back 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. 35° / 200° / 275°   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. 180° / 195° / 230°   TURBOGRIL		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. 35° / 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   HIGH GRILL		The HIGH grill covers the full surface of the oven shelf. The MEDIUM grill is equally efficient, but covers a smaller area. Recommended for grilling chops, sausages, toast or prawns placed on the grid.	
1 to 4   MEDIUM GRILL		IMPORTANT: leave the door open when using setting 4.	
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

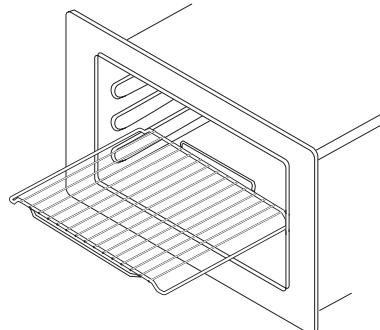
**When in use the oven gets hot.**

**Do not touch any heating element inside the oven. Keep young children away.**

**GB 13**

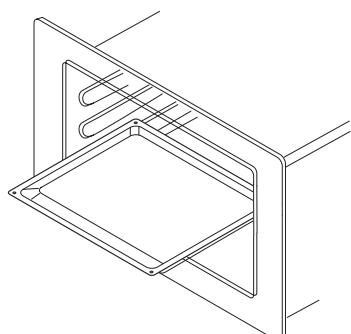
\* Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE.

## oven accessories accessories



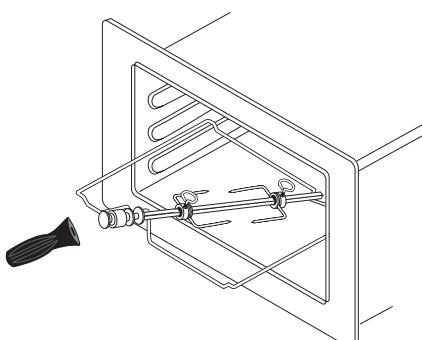
### Safety grid with handle

Equipped with a handle at the front to make it easy to grasp. The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).



### Multi function pans (reserved for pastries)

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, madeleines, puff pastry, etc.



### 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 **ZX3092C, ZX3011C**

## 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 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 than 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 2 hours 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 2 hours 30m to allow for cooling down). This cycle is for really dirty ovens..

- For safety reasons the door is automatically locked shut after about 5 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.

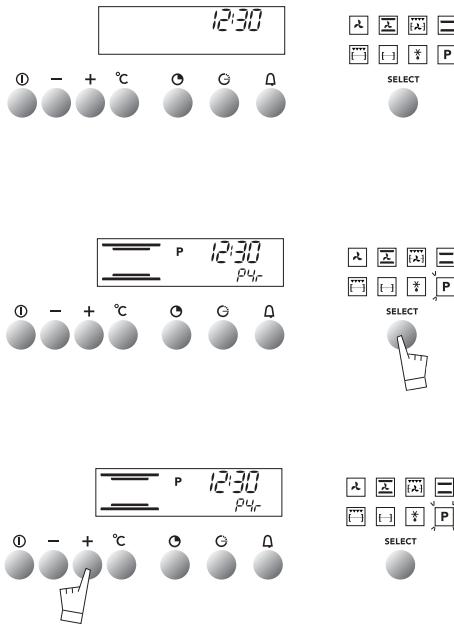
## A few hints

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 clean by pyrolysis



## 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 5 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 :

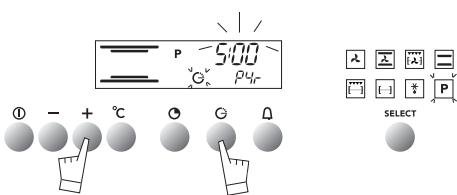
**Do not hang any cloths or towels on the oven door handle.**

**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.*

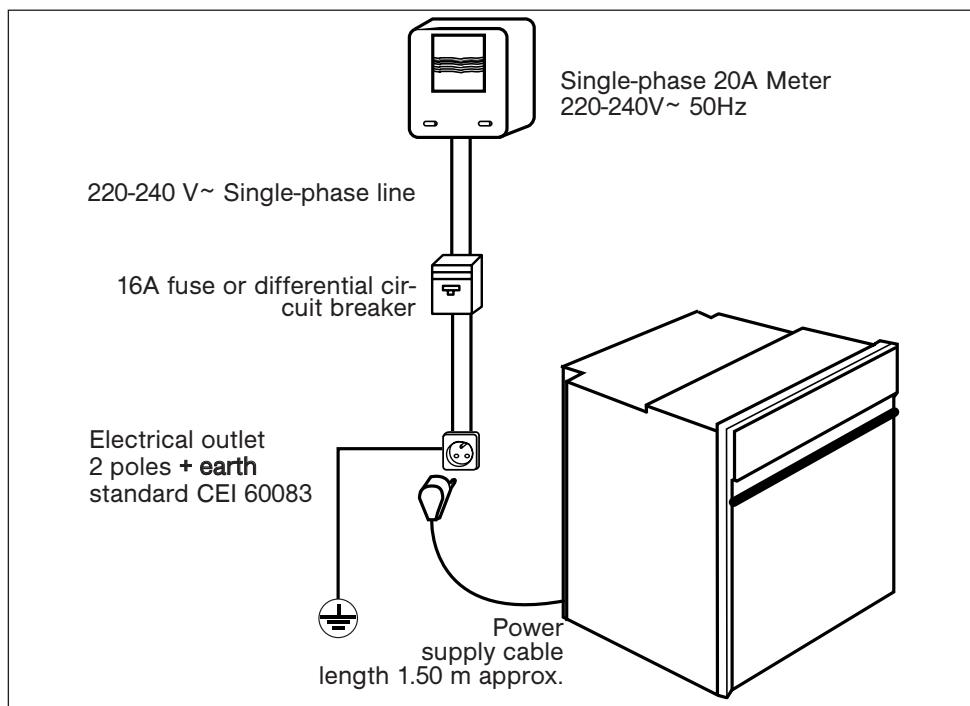
When the pyrolysis program is over, press the **START/STOP** touch control.

# 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 connection

The appliance must be fitted correctly to guarantee electrical safety. During fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid. Fuses must be switched off or removed.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Ensure that:

- the electrical installation has sufficient voltage,
- the electrical wires are in good condition,
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm<sup>2</sup> (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.



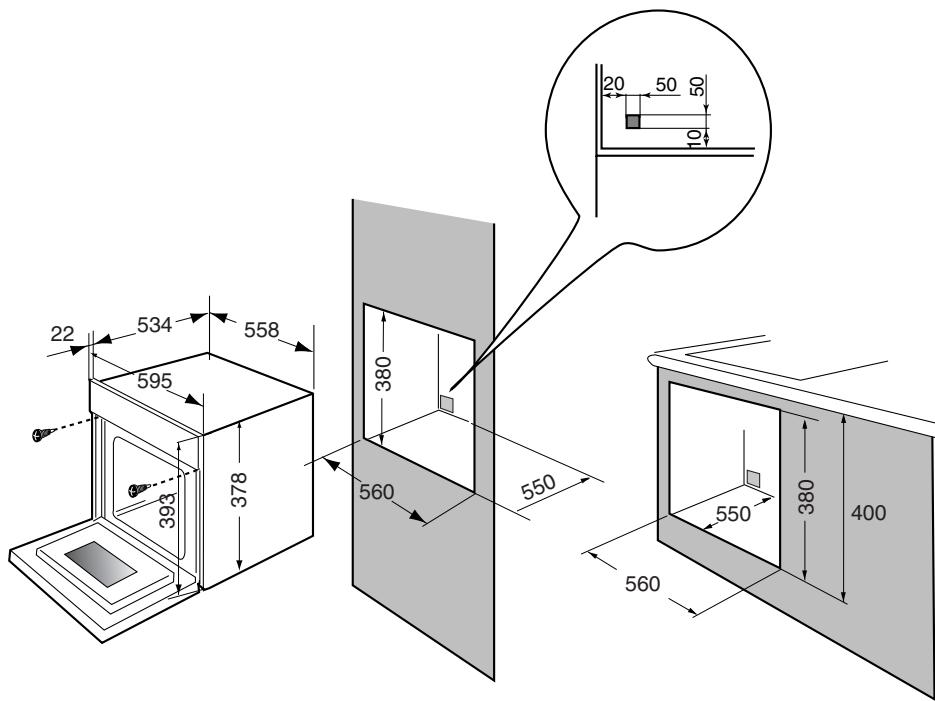
### Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

It is necessary to allow disconnection of the appliance from the supply after installation, unless the appliance incorporates a switch complying with 24.3.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person to avoid danger.

# installer's information housing



**The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open\* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).**

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are followed:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the cabinet beside it.
- The material or coating of the cabinet must be heat-resistant.
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel.

To do this:

- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the 2 screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also absorb the shock caused by closing the oven door).

**(\*) if the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).**

Leave the oven to cool down before cleaning it manually.

**Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.**

## changing the light bulb

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

**WARNING! Disconnect the oven before touching the bulb to avoid any electric shock ; leave the oven to cool down if necessary.**

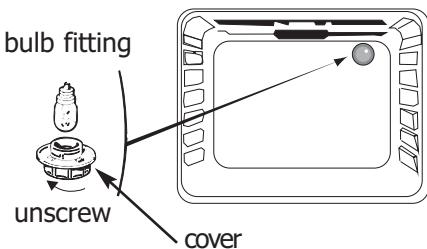
- Turn the protective shade to the left a quarter of a turn.
- Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

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

- Change the bulb, then refit the protective shade.
- Plug the oven back in.

*Note: It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.*



## 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. 5 minutes after the start of the cycle..	If it hasn't locked after 10 minutes, contact the After-Sales Service.
<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.</i> This program avoids the food burning once the oven has stopped four.	- 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.**



**CZ5700107 - 02/10**