

Gebruiksaanwijzing

Oven

ATAG

OX4511C

OX4592C

OX6511C

OX6592C

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving	5
Geleiderails/Telescopische geleiderails	5
Accessoires	6
Deur	7
Koelventilator	7
Bedieningspaneel	8

Eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	9
---	---

Gebruik

Inschakelen en instellen	10
Oveninstellingen	13
Keuze van de instellingen	17
Extra functies selecteren	19
Het bereidingsproces starten	21
De oven uitschakelen	21

Bediening

Culisensor	22
------------	----

Onderhoud

De oven reinigen	24
De geleiderails verwijderen en reinigen	24
De oven deur verwijderen en terugplaatsen	25
Het ovenraam verwijderen	26
Aqua clean-functie	27
De ovenverlichting vervangen	28

Storingen

Algemeen	29
----------	----

Milieuaspecten

Afvoeren van het apparaat en de verpakking	31
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van deze ATAG-oven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven heeft een groot aantal instellingen, waardoor u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven optimaal kunt gebruiken.

Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die tijdens het gebruik van de oven van pas kan komen.



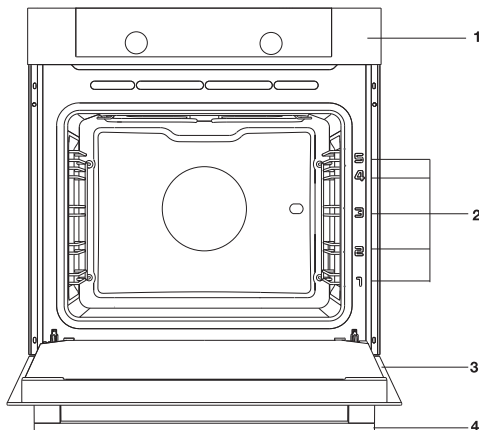
Lees vóór gebruik van de oven de afzonderlijk bijgeleverde veiligheidsinstructies!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Roosterniveaus
3. Ovendeur
4. Handgreep



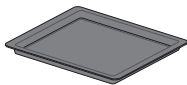
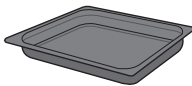
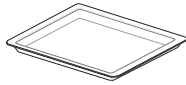
Geleiderails/Telescopische geleiderails

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

Accessoires

Uw oven wordt geleverd met een reeks accessoires. Welke dit zijn, is afhankelijk van het model. Gebruik alleen originele accessoires; deze zijn speciaal geschikt voor gebruik met uw oven. Wees er zeker van dat alle gebruikte accessoires bestand zijn tegen de ingestelde temperatuur van de gekozen ovenfunctie.

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

Accessoires die mogelijk worden bijgeleverd (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie. Een stoomschaal of een pan met voedsel kan ook op het ovenrooster worden geplaatst. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidspin. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	Diepe geëmailleerde bakplaat; te gebruiken voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. Deze plaat kan ook worden gebruikt als opvangbak. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om de plaat te gebruiken als opvangbak bij grillen. • Gebruik de diepe geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven. • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Culisensor; kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Het bereidingsproces stopt automatisch wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

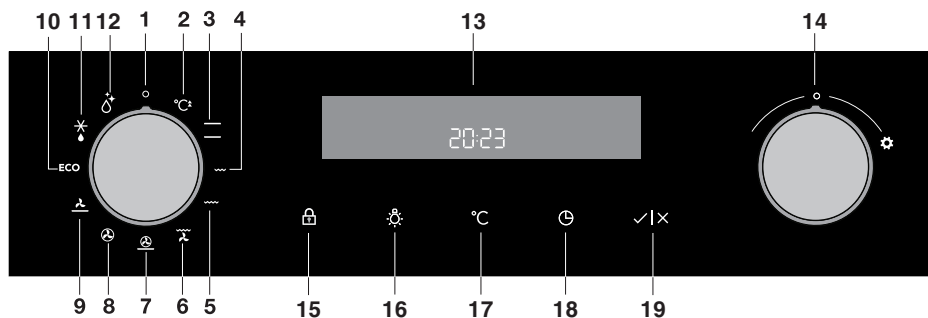
Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de deur wordt geopend terwijl de oven in gebruik is. De werking van de oven wordt hervat nadat de deur is gesloten.
- Deze oven heeft een systeem waarmee de ovendeur zachtjes wordt gesloten. Wanneer u de ovendeur sluit, wordt met dit systeem de kracht van de beweging vanaf een bepaalde hoek afgeremd en wordt de deur rustig gesloten.

Koelventilator

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

Bedieningspaneel



1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Kleine grill
5. Grote grill
6. Grill met ventilator
7. Hete lucht + onderwarmte
8. Hete lucht
9. Onderwarmte + ventilator
10. ECO bakken en braden
11. Ontdooien
12. Aqua clean
13. Display (informatie over bereiding en timer)
14. Keuzedraaiknop
15. Kinderslot
16. Ovenverlichting
17. Temperatuur
18. Timer
19. Start/Stop



Let op:

Voor de beste toetsrespons kunt u de toetsen het beste met uw hele vingertop aanraken. Elke keer dat u tijdens het gebruik op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- Neem na ontvangst van het apparaat eerst alle onderdelen, inclusief transportuitrusting, uit de oven.
Reinig alle accessoires en hulpstukken met warm water en een afwasmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Bij eerste verhitting van de oven ontstaat de kenmerkende lucht van een nieuw apparaat. Lucht de ruimte grondig tijdens het eerste gebruik.

Inschakelen en instellen

Bij het aansluiten van uw apparaat of na een langere tijd van stroomuitval knippert op het display 12:00 en licht het symbool op.

Stel de tijd van de dag in.

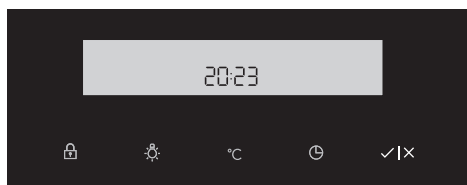
KLOK INSTELLEN



Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) en stel eerst de minuten in. Vervolgens springt de cursor naar de uren. Na drie seconden worden de instellingen opgeslagen.



U kunt de instellingen sneller opslaan door de knop verder naar rechts of naar links te draaien.



Bevestig de instellingen door op de START/STOP-toets te drukken. Als u binnen drie seconden geen toets indrukt, wordt de instelling automatisch opgeslagen.



De oven werkt ook als de klok niet is ingesteld. In dit geval zijn de timerfuncties echter niet beschikbaar (zie het hoofdstuk 'TIMERFUNCTIES INSTELLEN').

Na een paar minuten van inactiviteit schakelt het toestel over op de stand-bystand.

TIJDINSTELLING WIJZIGEN

De ingestelde tijd kan worden gewijzigd als er geen timerfunctie is geactiveerd.

Druk op de toets  om de huidige tijd in te stellen. Bevestig de instelling door op de START/STOP-toets te drukken.

GEBRUIK

INSTELLINGEN

Draai de instellingenknop naar rechts en houd deze gedurende drie seconden ingedrukt om de instellingen te wijzigen. Druk op de start/stop-toets om door de respectievelijke instellingen of parameters te scrollen. Draai de instellingenknop naar rechts of naar links als u een parameter wilt wijzigen.

HELDERHEIDSNIVEAU

U kunt kiezen tussen drie verschillende helderheidsniveaus. Het niveau 'midden' is vooraf ingesteld. U kunt het niveau instellen met behulp van de draaiknop.



Helderheidsniveau laag



Helderheidsniveau midden



Helderheidsniveau hoog

GELUIDSNIVEAU

Het niveau 'midden' is vooraf ingesteld. U kunt het geluidsniveau instellen met behulp van de draaiknop.



Geluidsniveau laag



Geluidsniveau midden (vooraf ingesteld)



Geluidsniveau hoog



Geluid uit

END [EINDE]

U kunt het instellingenmenu verlaten en terugkeren naar de stand-bymodus door op de start/stop-toets te drukken. Een andere optie om het instellingenmenu te verlaten, is de keuzeknop gedurende 3 seconden naar links te draaien of aan de systeemknop draaien.



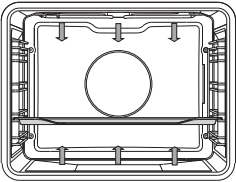
Draai de instellingenknop naar rechts en houd deze gedurende drie seconden ingedrukt om de instellingen te wijzigen. Druk op de start/stop-toets om door de respectievelijke instellingen of parameters te scrollen. Draai de instellingenknop naar rechts of naar links als u een parameter wilt wijzigen.



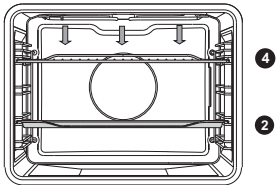
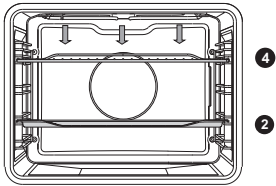
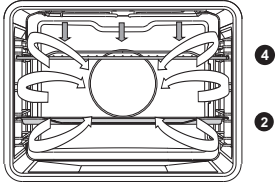
Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Oveninstellingen

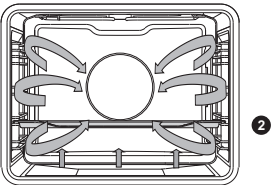
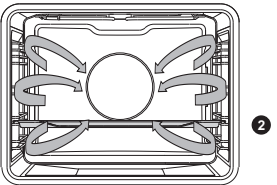
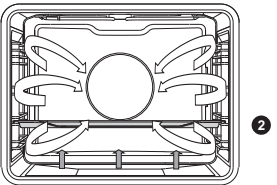
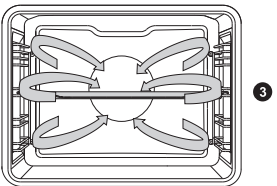
Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Zie ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het voedsel.

Functie / Aanbevolen temperatuur °C	Beschrijving	
 160 °C	Snel voorverwarmen Met deze functie kunt u de oven snel verwarmen tot de gewenste temperatuur. Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden! • Draai de ovenfunctieknop in de stand 'snel voorverwarmen'. <i>De vooraf ingestelde temperatuur wordt weergegeven. U kunt deze temperatuur wijzigen.</i> Let op: Nadat u de oven hebt gestart met de start/stop-toets, begint het voorverwarmen. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.	
 200 °C	Bovenwarmte + onderwarmte De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst. • We raden u aan de oven voor te verwarmen.	

GEBRUIK

Functie / Aanbevolen temperatuur °C	Beschrijving	
 240 °C	Kleine grill Het voedsel wordt verwarmd door het grillelement. • Bij het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst en de bakplaat op niveau 2. • Hou het bereidingsproces in de gaten. Vlees kan snel aanbranden bij hoge temperaturen. • Warm de oven 5 minuten voor.	
 240 °C	Grote grill De warmte is afkomstig van het bovenste element en het grillelement. Deze instelling is met name geschikt voor gerechten en bakproducten die een echte bodemkorst nodig hebben of egaal bruin moeten worden. Gebruik deze stand net voor het einde van de bak- of roostertijd. • Plaats het ovenrooster bij het grillen op het vierde niveau van de geleiderails en plaats de bakplaat op het tweede niveau.	
 170 °C	Grill + ventilator De warmte die wordt gegenereerd door het bovenste verwarmingselement, wordt door de ventilator verspreid. Gebruik deze functie om vlees, vis, gevogelte en groenten te grillen. Het voedsel krijgt een knapperige textuur en u hoeft het niet om te draaien. • Bij het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst en de bakplaat op niveau 2. • Hou het bereidingsproces in de gaten. Vlees kan snel aanbranden bij hoge temperaturen. • Warm de oven 5 minuten voor.	

GEBRUIK

Functie / Aanbevolen temperatuur °C	Beschrijving	
 200 °C	Hete lucht + onderwarmte Voedsel wordt verwarmd met een combinatie van hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat. • De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst. • We raden u aan de oven voor te verwarmen.	
 180 °C	Hete lucht Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die afkomstig is van een ventilator en door het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • We raden u aan de oven voor te verwarmen.	
 180 °C	Onderwarmte + ventilator Het onderste element verwarmt het gerecht en de warmte wordt door de ventilator verspreid. Deze instelling wordt gebruikt voor het bakken van gistgebak en het conserveren van groenten en fruit. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • We raden u aan de oven voor te verwarmen.	
 180 °C	ECO bakken en braden In deze modus wordt het energieverbruik tijdens het bereidingsproces geoptimaliseerd. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze modus een laag energieverbruik (conform energieklasse EN 60350-1). Bij deze instelling wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven. • Plaats de bakplaat op niveau 3.	

GEBRUIK

Functie / Aanbevolen temperatuur °C	Beschrijving	
	Ontdooien In de ontdooistand zorgt de ventilator ervoor dat de lucht wordt gecirculeerd. Er worden geen verwarmingselementen ingeschakeld. Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit). • Stel indien gewenst een andere ontdooitijd in met behulp van de timertoets en stel de tijd in met de keuzedraaiknop. • Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en breek grote samengeklonterde stukken uiteen.	
 70 °C	Aqua clean Alleen het onderste element geeft warmte af. Gebruik deze functie voor het verwijderen van vlekken en voedselresten uit de oven. Het programma duurt 30 minuten.	

Elke ovenfunctie heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u zelf kunt aanpassen.



U past de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voordat u op de start/stop-toets drukt). Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is, wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

De bereidingstemperatuur aanpassen

- Draai de ovenfunctieknop naar de gewenste ovenfunctie.
- Het geselecteerde pictogram verschijnt op het display en de vooraf ingestelde temperatuur knippert.
- Druk op de temperatuurtoets. Stel de oven in op de gewenste temperatuur met behulp van de keuzedraaiknop.

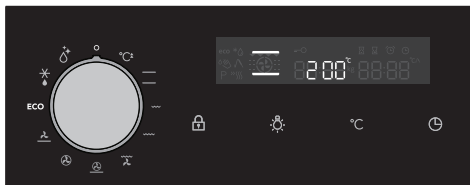
Keuze van de instellingen

Elk bak-/braadsysteem heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u kunt aanpassen.

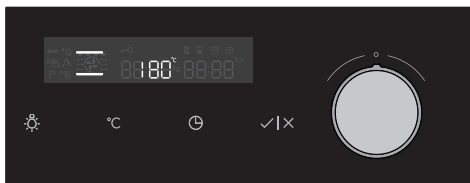
U past de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voordat u op de START/STOP-toets drukt).

Sommige functies zijn niet beschikbaar bij bepaalde programma's; als dit het geval is, wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

DE BEREIDINGSTEMPERATUUR WIJZIGEN



Selecteer het BAK-/BRAADSYSTEEM. Het geselecteerde pictogram verschijnt op het display en de VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR knippert.



Druk op de TEMPERATUURTOETS. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) en kies de gewenste temperatuur.



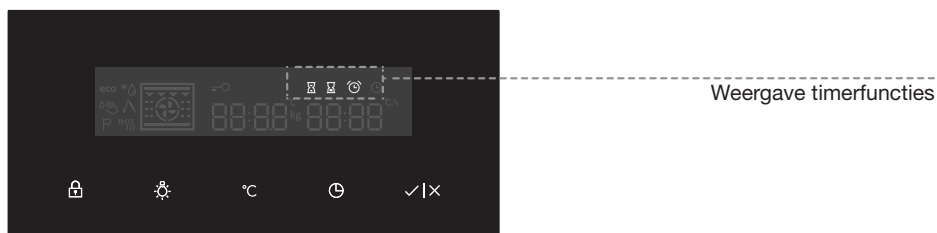
Bij sommige systemen is de maximale temperatuur begrensd.

Wanneer de oven wordt ingeschakeld met de START/STOP-toets, knippert het symbool °C op het display totdat de gewenste waarde is bereikt.

TIMERFUNCTIES

Draai eerst aan de **KEUZEKNOP VOOR HET BAK-/BRAADSYSTEEM** en stel daarna de temperatuur in. Druk meermalen op de **timertoets** om het gewenste symbool te selecteren. Het pictogram van de gekozen timerfunctie licht op het display op en de begin-/eindtijd van de bereiding, die u zelf bepaalt, knippert op het display. De overige pictogrammen zijn gedimd.

Druk op de **START-toets** om te beginnen met het bereidingsproces. De **VERSTREKEN BEREIDINGSTIJD** wordt op het display weergegeven.



De bereidingstijd instellen

In deze modus kunt u de werkingduur van de oven bepalen (de bereidingstijd). Stel de gewenste bereidingstijd in; eerst de minuten, vervolgens de uren. Op het display worden het pictogram en de bereidingstijd weergegeven.



Vertraagde start instellen

In deze modus kunt u de bereidingduur opgeven, evenals het tijdstip waarop u wilt dat het bereidingsproces stopt (de eindtijd). Controleer of de juiste tijd van de dag is ingesteld.

Voorbeeld:

Huidig tijdstip: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

Eindtijd: 18:00 uur.

Stel eerst de **BEREIDINGSDUUR** in (2 uur). Druk nogmaals op de **TIMERTOETS** en selecteer de **EINDTIJD**. Op het display knippert automatisch de som van de tijd van de dag en de bereidingduur van de oven (14:00 uur) aangegeven. Stel de eindtijd van het bereidingsproces in (18:00 uur).

Druk op de **START/STOP-TOETS** om het bereidingsproces te starten. De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten. Het pictogram licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (om 14:00 uur) en stopt op het ingestelde tijdstip (om 18:00 uur).



De eierwekker instellen

De eierwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt. De langst mogelijke instelling is 24 uur.

De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.



Na het verstrijken van de tijd stopt de oven automatisch. Er klinkt een geluidssignaal dat u uit kunt schakelen met een druk op een willekeurige toets. Na één minuut houdt het geluidssignaal vanzelf op.

U kunt alle timerfuncties annuleren door de tijd in te stellen op '0'.

Na een paar minuten van inactiviteit schakelt het toestel over op de stand-bystand.

Extra functies selecteren

U kunt de functies in- of uitschakelen met een druk op de gewenste toets of combinatie van toetsen.



Sommige functies zijn niet beschikbaar bij bepaalde systemen; als dit het geval is, wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.



Kinderslot

U activeert het kinderslot door op de KINDERSLOTTOETS te drukken. Een pictogram in de vorm van een slot verschijnt op het display. Druk nogmaals op de toets om het kinderslot te deactiveren. Het pictogram op het display verdwijnt weer.

Als het kinderslot wordt geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.

Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd. Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen systemen (bereidingsmodi) of extra functies niet worden gewijzigd. Alleen het bereidingsproces kan dan worden beëindigd. Dit doet u door de keuzeknop naar '0' te draaien.

Het kinderslot blijft ook na uitschakeling geactiveerd. Als u een nieuw systeem wilt kiezen, moet u het eerst uitschakelen.



Ovenverlichting

De ovenverlichting gaat automatisch branden als de ovendeur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.

Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de verlichting nog een minuut branden. U kunt de ovenverlichting in- of uitschakelen met behulp van de VERLICHTING-toets.

5sek °C

Geluidssignaal

U kunt het volume van het geluidssignaal instellen als er geen enkele timerfunctie actief is (alleen de tijd van de dag wordt weergegeven). Houd de TEMPERATUUR/VERMOGEN-toets 5 seconden ingedrukt. Er verschijnen twee streepjes op het display die volledig zijn verlicht. Draai aan de KEUZEKNOP (-/+) en kies een van de drie volumeniveaus (een, twee of drie streepjes). Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen en verschijnt de tijd van de dag weer.

5sek



Contrast van het display verminderen

De keuzeknop voor het bak-/braadsysteem moet in stand '0' staan. Houd de VERLICHTING-toets 5 seconden ingedrukt. Er verschijnen twee streepjes op het display die volledig zijn verlicht. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) om de helderheid van de verlichting van het display aan te passen (een, twee of drie streepjes). Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.



Stand-by

Als de displayverlichting niet wordt gebruikt, kan deze na 10 minuten automatisch worden uitgeschakeld.

Druk tegelijkertijd op het SLOTJE en de TIMER-toets om het display uit te schakelen. Als er een timerfunctie is geactiveerd, verschijnen 'UIT' en het TIMERPICTOGRAM op het display om de geactiveerde functie aan te duiden.



Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

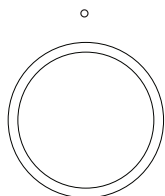
Het bereidingsproces starten

U kunt het bereidingsproces starten door de START/STOP-toets enkele seconden ingedrukt te houden.



De oven uitschakelen

Draai de KEUZEKNOP VOOR HET BAK-/BRAADSYSTEEM naar de stand '0'.



Als de oven na afloop van het bereidingsproces is uitgeschakeld, wordt de dalende temperatuur weergegeven tot 50 °C.

Ook alle timerinstellingen worden gepauzeerd en geannuleerd. De tijd van de dag (klok) wordt weergegeven. Na één minuut van inactiviteit schakelt het toestel over op de stand-bystand.

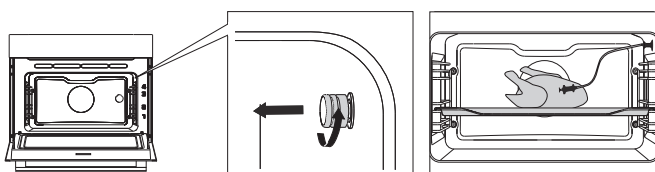


Na het gebruik van de oven kan er wat water achterblijven in het condensatiekanaal (onder de deur). Veeg het kanaal schoon met een spons of een doek.

Culisensor

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

1. Schroef de metalen afdekking los uit het aansluitpunt (bovenste hoek aan voorzijde van de rechter zijwand).
2. Steek de stekker van de culisensor in het aansluitpunt en steek de culisensor volledig in het gerecht.



Op het display worden het culisensorscherm en het betreffende pictogram weergegeven.

3. Stel de functie en de temperatuur in. U hoeft geen tijd in te stellen; in plaats daarvan stelt u de kerntemperatuur in (tussen 30 en 100 °C).
4. Begin het programma door op de start/stop-toets te drukken.
5. Tijdens het bereiden wordt de stijgende temperatuur van de kern weergegeven (de gewenste kerntemperatuur kan tijdens het bereidingsproces worden aangepast).
6. Het bereidingsproces eindigt wanneer de ingestelde kerntemperatuur is bereikt. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na één minuut houdt het geluidssignaal vanzelf op. De huidige tijd wordt weergegeven op het display.



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

Aanbevolen waarden voor de kerntemperatuur

Rundvlees		
Filet/lendebiefstuk	half doorbakken	55 - 58 °C
Rosbief	half doorbakken	55 - 60 °C
Bilstuk	doorbakken	85 - 90 °C
Rosbief	doorbakken	80 - 85 °C

BEDIENING

Runderstoofpot	doorbakken	90 °C
Varkensvlees		
Hoef/poot	doorbakken	75 °C
Hoef/poot	enigszins roze	65 - 68 °C
Varkenslende	enigszins roze	65 - 70 °C
Varkensschouder	doorbakken	75 °C
Varkensbuik/gevuld	doorbakken	75 - 80 °C
Varkensbuik	doorbakken	80 - 85 °C
Gebraden varkenshoef	doorbakken	80 - 85 °C
Varkenshoef	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookte ham	zeer zacht	64 - 68 °C
Casselerrib	doorbakken	65 °C
Gepaneerde ham		65 - 68 °C
Kalfsvlees		
Kalfshaas	enigszins roze	58 - 65 °C
Kalfshoef/kalfsbout	doorbakken	78 °C
Gebakken niertjes	doorbakken	75 - 80 °C
Gebraden kalfsvlees/-schouder	doorbakken	75 - 80 °C
Kalfsbout	doorbakken	75 - 78 °C
Schapenvlees		
Schaaphaas	roze	65 - 70 °C
Schaaphaas	doorbakken	80 °C
Schapehoef	roze	70 - 75 °C
Schapenbout		82 - 85 °C
Lamsvlees		
Lamsbout	roze	60 - 62 °C
Lamsbout	doorbakken	68 - 75 °C
Lamshaas	roze	54 - 58 °C
Lamshaas	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsschouder	doorbakken	78 - 85 °C
Gevogelte		
Kip	doorbakken	85 °C
Gans/Eend	doorbakken	90 - 92 °C
Kalkoen	doorbakken	80 - 85 °C
Gebak etc.		
Gebak		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
Vis		
Zalm	zacht	60 °C
Visfilet		62 - 65 °C
Hele vis		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

De oven reinigen

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

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm zeepwater. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Reinig het interieur van de oven.



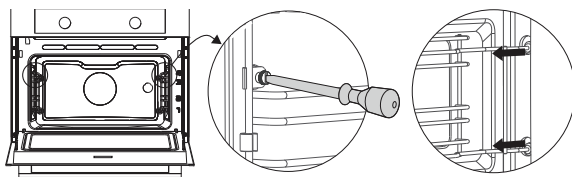
Belangrijk

- Zorg ervoor dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende reinigingsmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg ervoor dat de afdichting van de deur ALTIJD schoon is.
- Zo voorkomt u ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

De geleiderails verwijderen en reinigen

Reinig de geleiders met een gewoon reinigingsmiddel.

- Haal de schroeven los met een schroevendraaier.
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand.



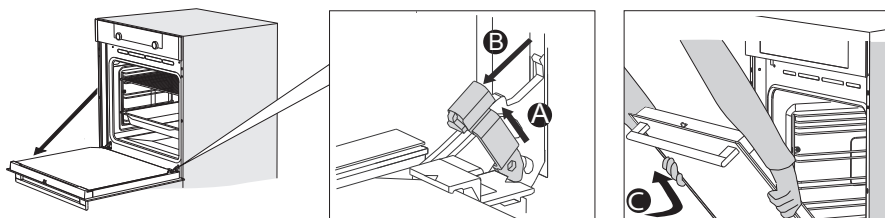
De ovendeur verwijderen en terugplaatsen

Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De scharnieren zijn voorzien van veren en kunnen letsel veroorzaken als ze terugveren.

Controleer of de scharniervergrendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

Ovendeur verwijderen

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



Ovendeur terugplaatsen

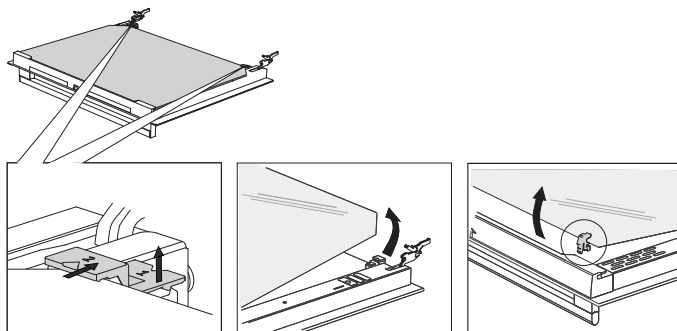
5. Houd de deur onder een hoek van circa 45° vóór de oven.
6. Plaats de scharnieren in de sleuven en controleer of beide scharnieren correct zijn geplaatst.
7. Open de deur tot deze volledig in open is.
8. Til beide scharniervergrendelingen op en beweeg ze in de richting van de oven.
9. Sluit de ovendeur zachtjes en controleer of deze correct is gesloten.

Als de deur niet correct opent of sluit, controleer dan of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.

Het ovenraam verwijderen

Het glas van de ovendeur kan van binnen worden gereinigd, maar u moet het glas daarvoor uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de ovendeur (zie het hoofdstuk 'De ovendeur verwijderen').

- Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek ze iets van het glas af (tot markering 2 op de beugel).
- Pak het glas aan de onderkant beet en til dit voorzichtig omhoog om het uit de steun te verwijderen.
- Het binnenste derde glas (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubberen afdichtingen rond het glas.



Terugplaatsing van het glas gebeurt in omgekeerde volgorde. De tekens (halve cirkels) op de deur en het glas moeten elkaar bedekken.

Aqua clean-functie

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

Aqua clean gebruiken

Gebruik aqua clean alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het is moeilijker om vet en vuil te verwijderen als de oven heet is.



Het programma duurt 30 minuten.

Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende ingeweekt, zodat u deze met een vochtige doek kunt verwijderen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Kies 'Aqua clean' met de functieknop.
4. Druk op de bevestigingstoets om aqua clean te starten.



Let op: tijdens het reinigingsproces mag de deur niet worden geopend.

De ovenverlichting vervangen



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

De lamp (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaat, het ovenrooster en de geleiderails.



Maak de oven spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te halen of door in de meterkast de zekering uit te schakelen.

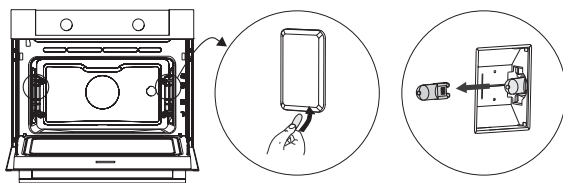
Let op: de lamp kan erg heet zijn! Gebruik handschoenen of andere beschermingsmiddelen om de lamp te verwijderen.

Lamp op de achterwand

5. Draai het afdekkapje naar links om het te verwijderen.
6. Draai de lamp uit de fitting.

Lamp op de zijwand

7. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekkapje los te klikken en uit de houder te verwijderen.
8. Let op dat u het email niet beschadigt.
9. Draai de lamp uit de fitting.



Algemeen

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

Het voedsel blijft rauw.

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het eten is te gaar of niet gaar genoeg.

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of de temperatuur is ingesteld.

Na een stroomstoring wordt het display gereset.

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

Er is condensvorming aan de binnenkant van de oven.

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

De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.

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

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

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er klinken klikgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij het ontdooien.

- Dit is normaal.

Oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice van ATAG als er onderhoud nodig is.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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

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

Afvoeren van het apparaat en de verpakking

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

De verpakking van het toestel is recyclebaar. De volgende materialen zijn gebruikt:

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

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de wettelijke bepalingen af te voeren.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparaten afzonderlijk moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn economische levensduur niet mag worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat oude apparaten inneemt.

Het apart inzamelen van huishoudelijke apparatuur voorkomt schade aan het milieu en aan de openbare gezondheid. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

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



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

Houd het volledige typenummer bij de hand als u
contact opneemt met de serviceafdeling.

De adressen en telefoonnummers van de
serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

ATAG

