

# Gebruiksaanwijzing

## Oven

**ATAG**

OX16611B

### Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

# INHOUD

---

## ***Uw oven***

---

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

## ***Gebruik***

---

Eerste gebruik	8
Oveninstellingen	9
Ovenfuncties	11
Timer	15
Aanvullende functies kiezen	17

## ***Reinigen***

---

De oven reinigen	20
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	20
Ovendeur verwijderen en installeren	21
Demonteren ovenruit	22
Aqua clean-functie	22
Ovenlamp vervangen	23

## ***Problemen oplossen***

---

Algemeen	24
----------	----

## ***Uw oven en het milieu***

---

Afvoer van het apparaat en de verpakking	26
--	----

## *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze oven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

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

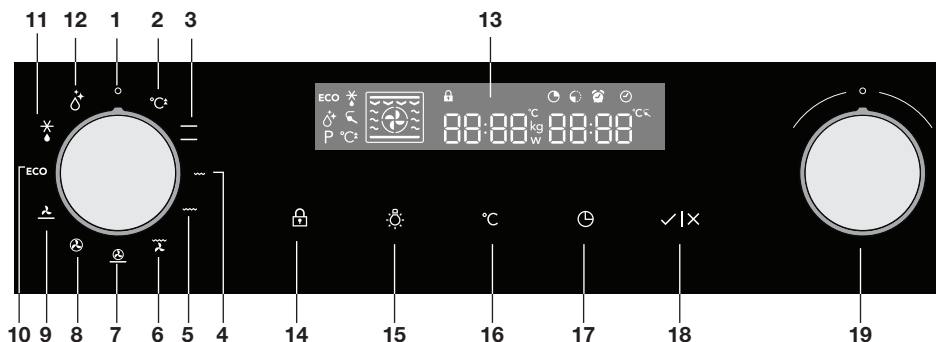


**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

## Bedieningspaneel



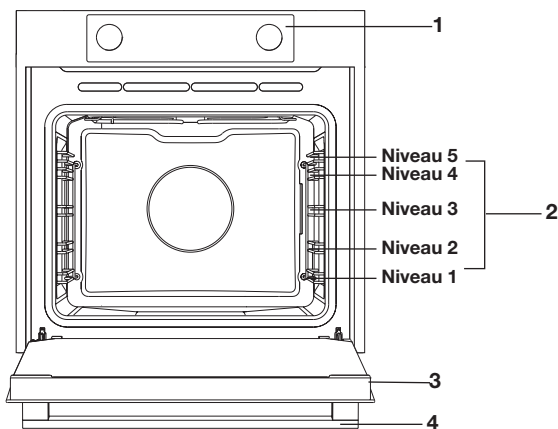
1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Kleine grill
5. Grote grill
6. Grill met ventilator
7. Hete lucht + onderwarmte
8. Hete lucht
9. Onderwarmte met ventilator
10. ECO bakken en braden
11. Ontdooien
12. Aqua clean
13. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
14. Kinderslot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



### Opmerking:

Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Telkens als u, tijdens gebruik, op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

## Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveau's
3. Ovendeur
4. Handgreep

## Geleiderails/Telescopische geleiderails

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

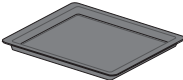

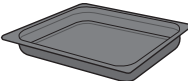
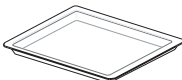
## Accessoires

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

toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

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

**Let op:** een accessoire NOOIT op de bodem van de oven plaatsen!

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	<p><b>Geëmailleerde bakplaat;</b> wordt gebruikt voor gebak en cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!</li><li>• Geschikt voor pyrolyse reiniging.</li></ul>
	<p><b>Ovenrooster;</b> wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen.</li><li>• Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!</li></ul>
	<p><b>Diepe geëmailleerde bakplaat;</b> wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plaats de diepe bakplaat tijdens een kookproces niet op het laagste niveau, behalve wanneer u deze gebruikt als een druipbak tijdens het grillen, roosteren of roosteren met een spitrooster (indien beschikbaar).</li><li>• Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!</li><li>• Geschikt voor pyrolyse reiniging.</li></ul>
	<p><b>Glazen bakplaat;</b> voor gebruik in de magnetron en oven.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.</li></ul>

### Deur

---

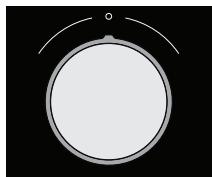
- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. Bij sluiten van de deur vervolgt de oven zijn werking.

### Koelventilator

---

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

## Eerste gebruik



Selectieknop



Start/stop-toets



Timer-toets



Ovenfunctieknop



Temperatuur-toets

### Huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst op het elektriciteitsnet aansluit, licht de display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en "12:00" knipperen op de display.

1. Draai aan de 'selectieknop' om de huidige tijd in te stellen.  
*Door de selectieknop verder naar links of rechts te draaien, kunt u de waarden in de display sneller instellen.*
2. Bevestig de instellingen door op 'start/stop' te drukken.  
*Als u nergens op drukt, worden de instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.*

**U kunt de huidige tijd altijd instellen door 2 keer op de 'timer-toets' te drukken. Vervolgens draait u aan de 'selectieknop' om de huidige tijd in te stellen. Bevestig de instellingen door op 'start/stop' te drukken.**

### Oven gebruiken

De oven heeft 10 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel en kies de juiste ovenfunctie voor het gerecht.

1. Zet het gerecht in de oven.  
*Voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen.*
2. Draai de 'ovenfunctieknop' naar de gewenste instelling.  
*Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display.*
3. Druk op de 'temperatuur-toets'.
4. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in.
5. Selecteer desgewenst een bereidingstijd door op de 'timer-toets' te drukken en stel met de 'selectieknop' de gewenste tijd in.
6. Druk op de 'start/stop-toets'.  
*De ingestelde ovenfunctie wordt gestart en de oven wordt tot de geselecteerde temperatuur verwarmd. Het temperatuursymbool in de display knippert. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, blijft het temperatuursymbool in de display branden.*



## Opmerkingen

- De temperatuur kan tijdens de bereidingstijd worden gewijzigd.
- Bereidingstijden zijn ruwe schattingen en kunnen afhankelijk van een aantal voorwaarden variëren.
- Voor een aantal gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u bakpapier gebruikt, moet dit bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Tijdens het bereiden van grotere stukken vlees of gerechten waarin deeg is verwerkt, zoals pastei, komt veel stoom vrij dat op de ovendeur kan condenseren. Dit is een normaal verschijnsel dat niet van invloed is op het functioneren van het apparaat. Veeg na beëindiging van het bereidingsproces de deur en het glas droog.
- Voorkom dat er condensatie (dauw) ontstaat en laat voedsel dat is verhit niet afkoelen in een gesloten oven.
- De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 275 °C.

## Oveninstellingen

Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C
	<b>Snel voorverwarmen</b> Met deze functie kunt u de oven snel opwarmen tot de gewenste temperatuur. <b>Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!</b> Als de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid.	<b>160</b>
	<b>Bovenwarmte + onderwarmte</b> De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.	<b>200</b>
	<b>Kleine grill</b> Voedsel wordt verwarmd door het grillelement.	<b>240</b>
	<b>Grote grill</b> Voedsel wordt verwarmd door het grillelement. Het bovenste verwarmingselement wordt tegelijkertijd geactiveerd om het effect van de elementen te vergroten.	<b>240</b>

## GEBRUIK

	<p><b>Grill + ventilator</b></p> <p>De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.</p>	<b>170</b>
	<p><b>Hete lucht + onderwarmte</b></p> <p>De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor een knapperig en bruin resultaat.</p>	<b>200</b>
	<p><b>Hete lucht</b></p> <p>Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Onderwarmte + ventilator</b></p> <p>Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement en wordt door de ventilator verspreid.</p>	<b>180</b>
<b>ECO</b>	<p><b>ECO bakken en braden</b></p> <p>Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken of braden. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak.</p> <p>Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Ontdooien</b></p> <p>De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator wordt geactiveerd. Dit wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel.</p>	
	<p><b>Aqua clean</b></p> <p>Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt slechts 30 minuten.</p>	<b>70</b>

Elke ovenfunctie 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). 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 kooktemperatuur aanpassen

- Draai de 'ovenfunctieknop' naar de gewenste ovenfunctie. *Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display en de vooraf ingestelde temperatuur knippert.*
- Druk op de 'temperatuur-toets'. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in.

## Ovenfuncties

### Snel voorverwarmen

Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur.

### Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!

- Draai de 'ovenfunctieknop' in de stand 'snel voorverwarmen'. *De vooraf ingestelde temperatuur wordt weergegeven. U kunt deze temperatuur wijzigen.*



Snel voorverwarmen

### Opmerking:

Nadat u de oven hebt gestart met de 'start/top-toets', begint het voorverwarmen.

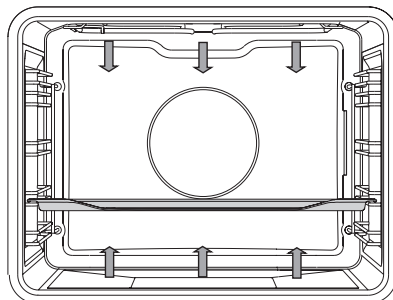
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.

### Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.



Boven- en onderwarmte



- Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

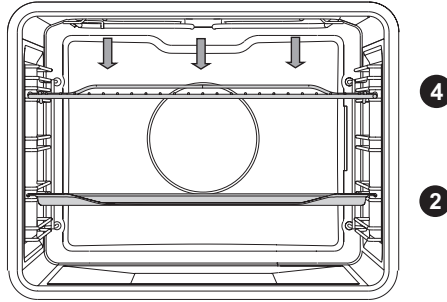
# GEBRUIK



*Kleine grill*

## **Kleine grill**

Voedsel wordt verwarmd door het grillelement.



- Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven.
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden
- Verwarm de oven 5 minuten voor

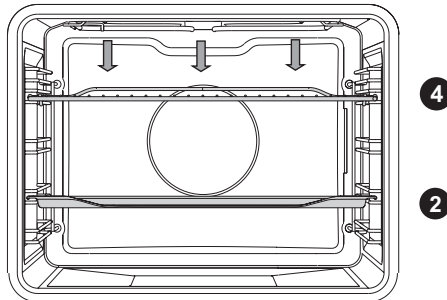


*Grote grill*

## **Grote grill**

De warmte komt van het bovenste element en het grillelement.

Bijzonder handig voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.



- Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven.

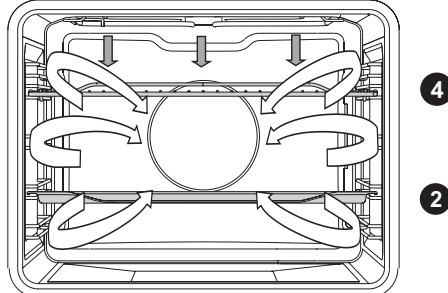
# GEBRUIK



Grill en ventilator

## Grill + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien en het krijgt een knapperige textuur.



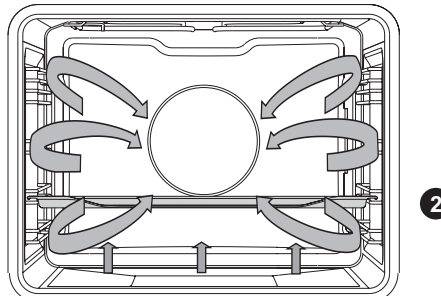
- Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven.
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden
- Verwarm de oven 5 minuten voor



Hete lucht en onderwarmte

## Hete lucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat.



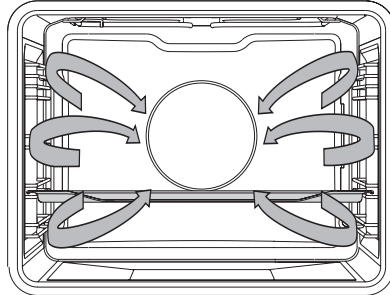
- Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen



*Hete lucht*

## Hete lucht

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van een ventilator en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



2

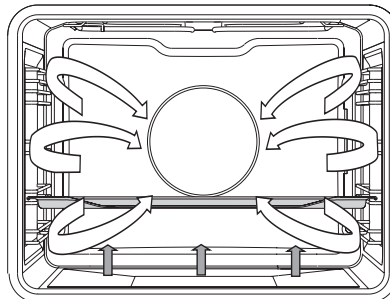
- Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen



*Onderwarmte en ventilator*

## Onderwarmte + ventilator

Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement en wordt door de ventilator verspreid. Deze instelling wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.



2

- Plaats een niet te hoge bakplaat in het onderste gedeelte van de oven, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen

# GEBRUIK

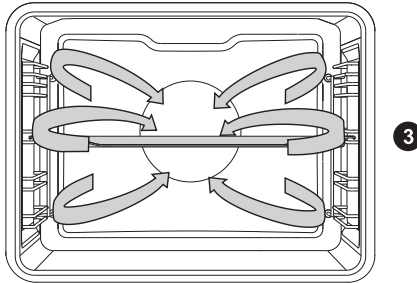


*ECO bakken en  
braden*

## ECO bakken en braden

Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken of braden. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak.

Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklasse EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.



- Plaats de bakplaat of het overrooster in het midden van de oven.



*Ontdooien*

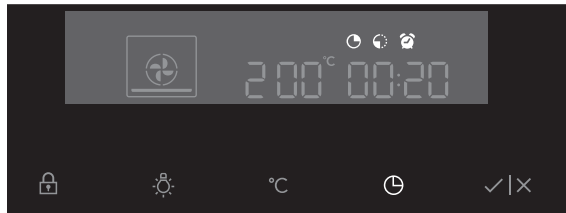
## Ontdooien

Bij de ontdooifunctie zorgt de ventilator voor circulatie van de lucht.

Er zijn geen verwarmingselementen ingeschakeld. Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).

- Selecteer desgewenst een andere ontdooitijd door op de 'timer-toets' te drukken en met de 'selectieknop' de tijd in te stellen.
- Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstreken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevroering aan elkaar vast zitten.

## Timer



## Timerklok instellen

- Druk 2 maal op de 'timer-toets'.
- Draai de 'selectieknop' naar de huidige tijd om de tijd in te stellen.

## Timerfunctie

- Selecteer een ovenfunctie met de 'ovenfunctieknop' en stel de temperatuur in.
- Druk enkele keren op de 'timer-toets' om een timerfunctie te selecteren.

*Op de display licht het pictogram voor de geselecteerde timerfunctie op en de aanpasbare start-/eindtijd knippert.*

*De andere pictogrammen zijn vaag verlicht.*

- Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.  
*De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.*



## 'Bereidingstijd' instellen

- In deze stand kunt u instellen hoe lang de oven moet werken (bereidingstijd).



## 'Eindtijd' instellen

- In deze stand kunt u instellen hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld. Er moet wel eerst een bereidingstijd worden ingesteld. Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.



## Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00
  - Bereidingstijd: 2 uur
  - Einde van de bereiding: 18:00 uur
- 
- U stelt eerst de bereidingstijd in, bijvoorbeeld 2 uur. De som van de huidige tijd en de bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00 uur). Druk nogmaals op de 'timer-toets' om het pictogram voor de 'eindtijd' te selecteren en de tijd in te stellen waarop de bereiding moet worden beëindigd (18:00 uur).
  - **Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.**  
*De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten. Het pictogram licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (16:00 uur) en wordt op het geselecteerde tijdstip (18:00 uur) uitgeschakeld.*







## De functie 'keukenwekker'

- De functie 'keukenwekker' kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.

*De hoogst mogelijke instelling is 23:59 uur.*

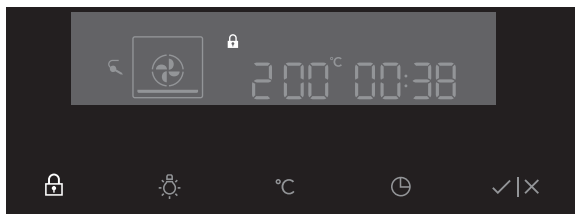
*De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.*

Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld (einde bereiding). Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de 'start/stop' of 'timer' toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld.



U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op "0". Na enkele minuten waarin het apparaat niet actief is, wordt er overgeschakeld naar stand-by. Het huidige tijdstip verschijnt en de geselecteerde timerfunctie licht op.

## Aanvullende functies kiezen



Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

## Kinderslot

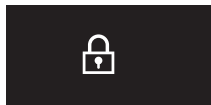
Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'kinderslot-toets' te drukken.

*In de display verschijnt een pictogram in de vorm van een slot. Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.*

- Druk nogmaals een aantal seconden op de toets om het kinderslot te deactiveren.

*Het slotpictogram verdwijnt van de display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.*



*Kinderslot-toets*

## Opmerking:

Als het kinderslot is 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 ovenfuncties of aanvullende functies niet worden gewijzigd. Het bereidingsproces kan alleen worden beëindigd door de 'ovenfunctieknop' naar "0" te draaien. Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. Het kinderslot moet zijn gedeactiveerd voordat u een nieuw systeem kunt kiezen.

## Ovenlamp

- De ovenlamp gaat automatisch branden als de ovendeur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.
- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog een minuut branden.
- U kunt de ovenlamp uitschakelen door op de 'verlichtingstoets' te drukken.



Verlichtingstoets

## Geluidssignaal

De sterkte van het geluidssignaal kan worden ingesteld als er geen timerfunctie is geactiveerd (alleen de tijd wordt weergegeven).

- De 'ovenfunctieknop' moet in positie "0" staan.
- Houd de 'temperatuur-toets' ingedrukt.  
*Er verschijnen twee balken op de display die volledig zijn verlicht.*
- Draai de 'selectieknop' om een van drie volumeniveaus te kiezen (een, twee of drie balken).
- Druk op de 'start/stop-toets' om te bevestigen.



Temperatuur-toets

## Contrast van display verminderen

- De ovenfunctieknop moet in positie "0" staan.
- Houd de 'verlichtingstoets' 5 seconden ingedrukt.  
*Er verschijnen twee balken op de display die volledig zijn verlicht.*
- Draai aan de 'ovenfunctieknop' om het dimniveau van de display aan te passen (een, twee of drie balken).



Verlichtingstoets



Kinderslot-toets  
+ Timer-toets

## Stand-by

Als u de displayverlichting niet wil gebruiken, kan deze worden uitgeschakeld.

- Druk op de 'kinderslot-toets + timer-toets' om de display uit te schakelen.  
*'Off' en het pictogram voor 'timer' worden op de display weergegeven.*
- Druk nogmaals op de 'kinderslot-toets + timer-toets' om de display weer in te schakelen.  
*'On' en het pictogram voor 'timer' worden op de display weergegeven.*



**Na een stroomstoring blijven de aanvullende functie-instellingen slechts enkele minuten opgeslagen. Vervolgens worden alle instellingen, met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksstandaard.**

## De oven reinigen

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

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



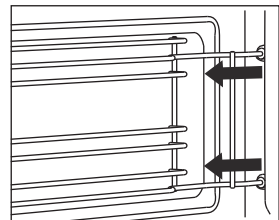
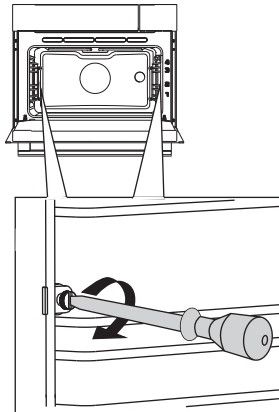
### **Belangrijk**

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

## Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

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



## Ovendeur verwijderen en installeren

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.

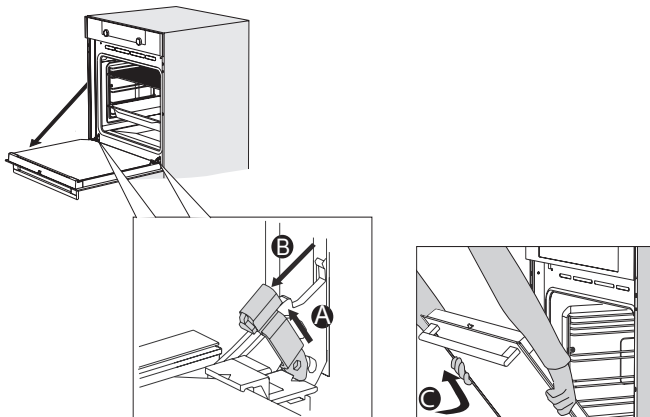
Controleer of de scharniervergrendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

### Verwijder de ovendeur

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 te kantelen in de richting van de oven (C). De scharnieren moeten uit de sleuven in de oven komen.



### Ovendeur installeren

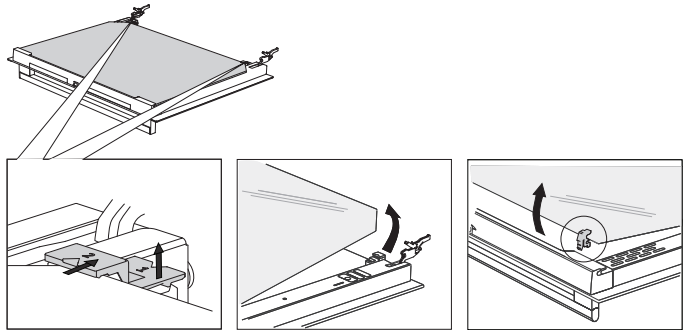
1. Houd de deur onder een hoek van ongeveer 45° vóór de oven.
2. Plaats de scharnieren in de sleuven en controleer of ze beide correct zijn geplaatst.
3. Open de deur tot deze volledig in open is.
4. Til scharniervergrendelingen op en beweeg ze in de richting van de oven.
5. Sluit de ovendeur zachtjes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

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

## Demonteren ovenruit

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

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



Om de ovenruit te vervangen moet u de omgekeerde volgorde van de procedure aanhouden. De markeringen (halve cirkels) op de deur en de ovenruit moeten overlappen.

## Aqua clean-functie



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 geweekt, zodat ze kunnen worden verwijderd met een vochtige doek.

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 reinigingsprogramma de deur niet openen.

## Ovenlamp vervangen



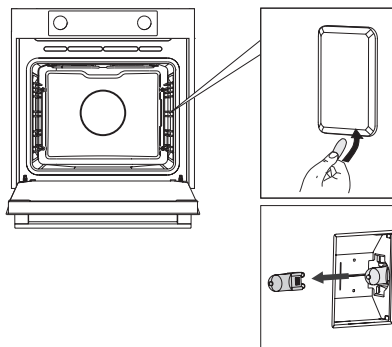
**De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.**

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.



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

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de verlichting uit de houder te klappen en deze te verwijderen.  
*Pas op dat u het email niet beschadigt.*
2. Trek de halogeen 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 wordt niet bereid**

- 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.

### **Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg**

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

### **Bij een elektronische storing wordt de display gereset**

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

### **Er zit condens aan de binnenkant van de oven**

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

### **De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet**

- Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog een tijdje werken.

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

- Dit is normaal.

### **Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat**

- Dit is normaal.

### **Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen**

- Dit is normaal.

### **Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontdooifunctie, klinken klikgeluiden**

- Dit is normaal.



### **De oven opbergen en repareren**

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

### **Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:**

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

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

### Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

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



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

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

### **Verklaring van overeenstemming**



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





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

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

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

**ATAG**



787945

nl (05-20)

Mode d'emploi  
**Four**

**ATAG**

OX16611B

**Pictogrammes utilisés**



Important à savoir



Conseil

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	6
Porte	7
Ventilateur de refroidissement	7

## ***Utilisation***

---

Première utilisation	8
Réglages du four	9
Fonctions du four	11
Minuteur	15
Sélection de fonctions complémentaires	17

## ***Nettoyage***

---

Nettoyage du four	20
Retrait et nettoyage des gradins	20
Retirer et installer la porte du four	21
Démontage de la vitre du four	22
Fonction Aqua clean	22
Remplacement de l'ampoule du four	23

## ***Résolution des problèmes***

---

Généralités	24
-------------	----

## ***Votre four et l'environnement***

---

Que faire de l'emballage et de l'appareil usagé	26
---	----

## *Introduction*

---

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four. La souplesse et la simplicité d'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



**Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

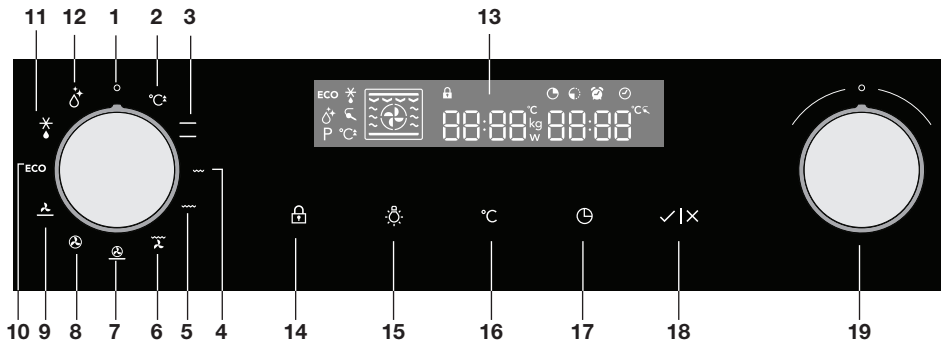
**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.**

Les instructions d'installation sont livrées séparément.



# VOTRE FOUR

## Panneau de commande



1. Éteint
2. Préchauffage rapide
3. Chaleur de voûte + chaleur de sole
4. Petit grill
5. Grand grill
6. Grill avec ventilateur
7. Air chaud + chaleur de sole
8. Air chaud
9. Chaleur de sole avec Ventilateur
10. Fonction cuire et rôti ECO
11. Décongélation
12. Aqua clean
13. Écran d'affichage (informations de préparation et minuteur)
14. Sécurité enfants
15. Ampoule du four
16. Température
17. Minuteur
18. Démarrage/arrêt
19. Bouton de sélection



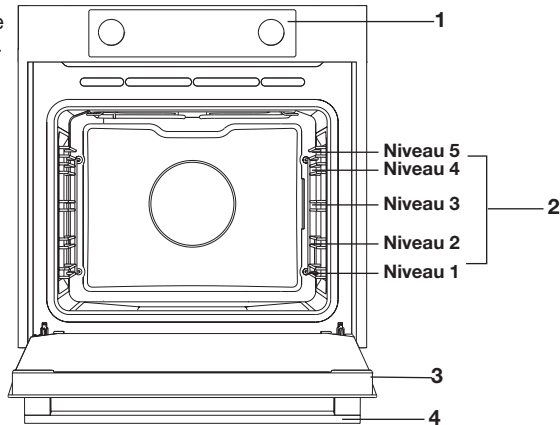
### **Remarque :**

Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que, pendant l'utilisation du four, vous appuyez sur une touche, un bref signal sonore se fait entendre.

# VOTRE FOUR

## Description

1. Panneau de commande
2. Niveaux pour enfourner
3. Porte du four
4. Poignée



## Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
  - Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
  - Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

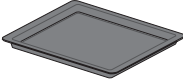

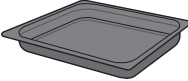
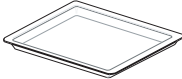
## Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

## VOTRE FOUR

**Remarque :** les accessoires ne sont pas tous adaptés / disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

**Remarque :** ne placez jamais un accessoire sur la sole du four !

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	<b>Lèchefrite en émail ;</b> est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. <ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes !</li><li>• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<b>Grille du four ;</b> principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four. <ul style="list-style-type: none"><li>• La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.</li><li>• N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !</li></ul>
	<b>Lèchefrite profonde en émail ;</b> est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne placez pas la lèchefrite profonde sur le niveau le plus bas pendant la cuisson, sauf lorsque vous l'utilisez en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la grillade, le rôtissage ou le rôtissage au tournebroche (le cas échéant).</li><li>• N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !</li><li>• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<b>Lèchefrite en verre ;</b> est utilisée au micro-ondes et au four. <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>

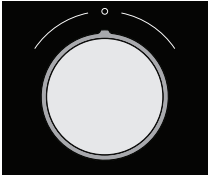
### Porte

- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.

### Ventilateur de refroidissement

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande de l'appareil.

## Première utilisation



Bouton de sélection



Touche démarrage/arrêt



Touche minuteur



Bouton de fonction four



Touche température

### Réglage de l'heure actuelle

L'écran d'affichage s'éclaire lorsque l'appareil est raccordé au réseau pour la première fois. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'écran.

1. Tournez le « bouton de sélection » pour régler l'heure actuelle.  
*En continuant de tourner le bouton de sélection vers la gauche ou la droite, vous pouvez régler plus rapidement les valeurs dans l'écran d'affichage.*
2. Validez les réglages en appuyant sur « démarrage/arrêt ».  
*Si vous n'appuyez sur aucune touche, les réglages seront enregistrés automatiquement après trois secondes.*

**Vous pouvez régler à tout moment l'heure actuelle en appuyant deux fois sur la « touche minuteur ». Tournez ensuite le « bouton de sélection » pour régler l'heure actuelle. Validez les réglages en appuyant sur « démarrage/arrêt ».**

### Utilisez le four

Le four dispose de dix fonctions four et d'une fonction nettoyage. Reportez-vous au tableau et choisissez la fonction du four adaptée au plat.




1. Enfourez le plat.  
*Pour la plupart des plats, il est nécessaire de préchauffer le four.*
2. Faites tourner le « bouton de fonction du four » sur le paramètre souhaité.  
*Le pictogramme sélectionné apparaît sur l'écran d'affichage.*
3. Appuyez sur la « touche température ».
4. Réglez la température désirée avec le « bouton de sélection ».
5. Sélectionnez, si vous le désirez, une durée de cuisson en appuyant sur la « touche minuteur » et réglez la durée désirée avec le « bouton de sélection ».
6. Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt ».  
*Le four enclenche la fonction four programmée et chauffe jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le symbole de la température clignote sur l'écran d'affichage. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le symbole de la température reste allumé sur l'écran d'affichage.*

## Remarques









- Il est possible de modifier la température pendant le temps de cuisson.
- Les temps de cuisson sont des estimations approximatives et peuvent varier en fonction d'un certain nombre de conditions.
- Pour certains plats, le four doit être préchauffé.
- Si vous utilisez du papier de cuisson, il doit supporter des températures élevées.
- Pour la cuisson de gros morceaux de viande ou de plats contenant de la pâte, comme une tarte, beaucoup de vapeur se libère, laquelle peut se condenser sur la porte du four. Ceci est un phénomène normal qui n'a pas d'influence sur le fonctionnement de l'appareil. Essuyez bien après la fin de la cuisson la porte et la vitre.
- Pour éviter la formation de condensation, ne laissez pas un plat chauffé refroidir dans le four fermé.
- N'utilisez que des plats en verre supportant une température allant jusqu'à 275 °C.

## Réglages du four

Choisissez la fonction correcte à l'aide du tableau. Lisez également les instructions de cuisson figurant sur l'emballage du plat.

Fonction	Description	Temp. conseillée °C
	<b>Préchauffage rapide</b> Cette fonction permet de chauffer rapidement le four à la température désirée. <b>Cette fonction ne convient pas pour cuire des aliments !</b> Lorsque le four est chauffé à la température désirée, le processus de chauffage est terminé.	<b>160</b>
	<b>Chaleur de voûte + chaleur de sole</b> La chaleur provient des éléments chauffants situés en haut et en bas dans l'appareil. Ce réglage s'utilise pour cuire et rôtir.	<b>200</b>
	<b>Petit grill</b> Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant du grill supérieur.	<b>240</b>

## UTILISATION

	<p><b>Grand grill</b></p> <p>Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant du grill supérieur. La résistance supérieure du four est activée simultanément pour augmenter l'effet de chaleur.</p>	<b>240</b>
	<p><b>Gril + ventilateur</b></p> <p>La chaleur générée par les résistances supérieures est répartie par le ventilateur. Cette fonction peut être utilisée pour griller de la viande et du poisson.</p>	<b>170</b>
	<p><b>Air chaud + chaleur de sole</b></p> <p>La combinaison de l'air chaud et de la chaleur par le bas permet d'obtenir un résultat croustillant et doré.</p>	<b>200</b>
	<p><b>Air chaud</b></p> <p>Les aliments sont chauffés par l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson des pâtisseries.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Chaleur de sole + ventilateur</b></p> <p>Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant inférieur et la chaleur est répartie par le ventilateur.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Fonction cuire et rôtir ECO</b></p> <p>Optimise la consommation d'énergie pendant la cuisson ou le rôtissage. Cette fonction est utilisée pour le rôtissage de la viande ou la cuisson des pâtisseries.</p> <p>Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Décongélation</b></p> <p>L'air circule sans que les résistances ne soient activées. Seul le ventilateur est activé. Il est utilisé pour faire décongeler lentement des aliments congelés.</p>	
	<p><b>Aqua clean</b></p> <p>La vapeur brûlante humidifie l'intérieur du four, ce qui vous permet de le nettoyer facilement. Le programme Aqua clean ne dure que 30 minutes.</p>	<b>70</b>

Chaque fonction four présente des réglages de base ou par défaut que vous pouvez modifier.



Modifiez les réglages en appuyant sur la touche appropriée (avant d'appuyer sur la « touche démarrage/arrêt »). Certains réglages ne sont pas disponibles pour tous les programmes. Si tel est le cas, un signal sonore vous le signale.

## Modification de la température de cuisson

- Tournez le « bouton de fonction four » vers la fonction four désirée.  
*Le pictogramme sélectionné apparaît sur l'écran d'affichage et la température programmée au préalable clignote.*
- Appuyez sur la « touche température ». Définissez la température souhaitée à l'aide du « bouton de sélection ».

## Fonctions four

### Préchauffage rapide

Cette fonction permet de chauffer rapidement le four à la température désirée.

### Cette fonction ne convient pas pour cuire des aliments !

- Tournez le « bouton de fonction four » vers la position « préchauffage rapide ».  
*La température programmée au préalable s'affiche. Vous pouvez modifier cette température.*



Préchauffage rapide

### Remarque :

Une fois que vous avez démarré le four avec la « touche démarrage/arrêt », le préchauffage commence.

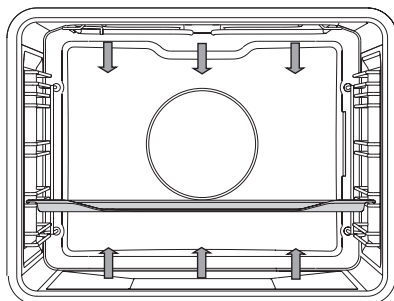
Lorsque la température programmée est atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit.

### Chaleur de voûte + chaleur de sole

La chaleur provient des éléments chauffants situés en haut et en bas dans l'appareil. Ce réglage s'utilise pour une cuisson des pâtisseries et un rôtissage traditionnels.



Chaleur de sole et de voûte



- Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.
- Préchauffage recommandé.

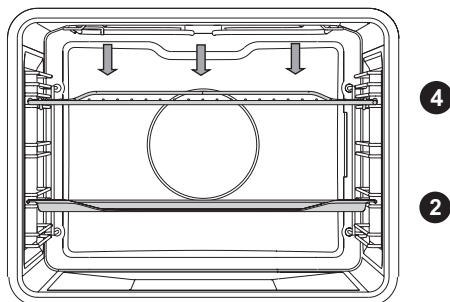
# UTILISATION



*Petit grill*

## **Petit grill**

Les aliments sont chauffés par l'élément grill.



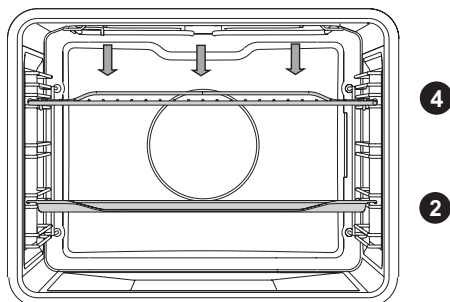
- Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.
- Ne cessez pas de contrôler la cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement
- Préchauffez le four pendant au moins 5 minutes



*Grand grill*

## **Grand grill**

La chaleur provient de la résistance supérieure et du grill. Ce réglage est particulièrement utile pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.



- Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.

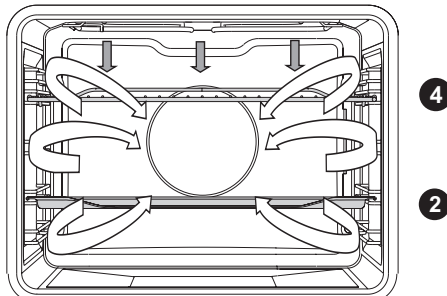




*Gril et ventilateur*

## **Gril + ventilateur**

La chaleur qui est générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Cette fonction peut être utilisée pour griller de la viande, du poisson, de la volaille et des légumes. Il n'est pas nécessaire de retourner l'aliment et il sera croustillant.



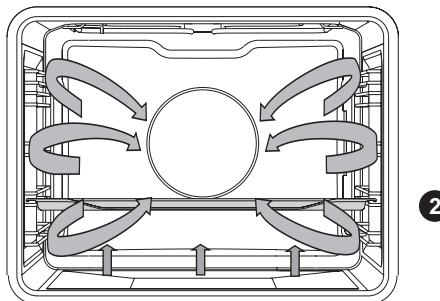
- Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.
- Ne cessez pas de contrôler la cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement
- Préchauffez le four pendant au moins 5 minutes



*Air chaud et chaleur de sole*

## **Air chaud + chaleur de sole**

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et de la chaleur de sole. Ce réglage s'utilise pour un résultat croustillant et doré.



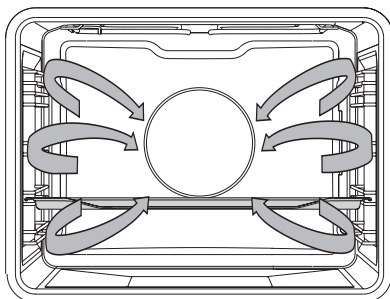
- Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.
- Préchauffage recommandé



*Air chaud*

## **Air chaud**

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant du ventilateur et de l'élément chauffant à l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson des pâtisseries.



**2**

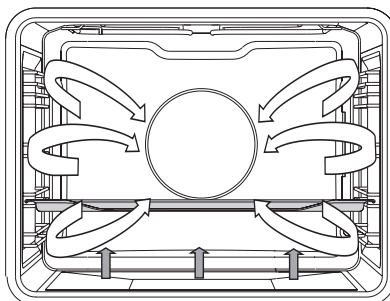
- Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.
- Préchauffage recommandé



*Chaleur de sole et ventilateur*

## **Chaleur de sole + ventilateur**

Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant inférieur et la chaleur est répartie par le ventilateur. Ce réglage convient à la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes.



**2**

- Placez une lèchefrite peu profonde dans la partie inférieure du four de façon à ce que l'air chaud puisse également circuler au-dessus de la surface supérieure des aliments.
- Préchauffage recommandé

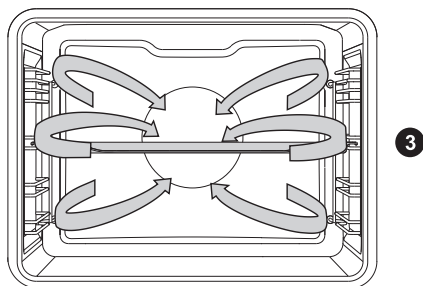


*Fonction cuire et rôtir ECO*

## Fonction cuire et rôtir ECO

Optimise la consommation d'énergie pendant le cuisson ou le rôtissage. Cette fonction est utilisée pour le rôtissage de la viande ou la cuisson des pâtisseries.

Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée.



- Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.



*Décongélation*

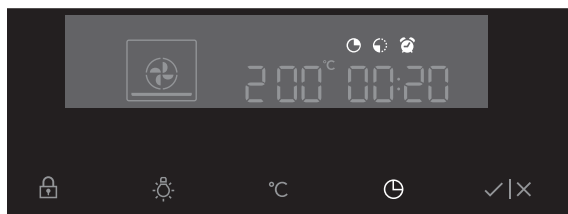
## Décongélation

Dans ce mode, le ventilateur fait circuler l'air.

Aucune résistance n'est allumée. Utilisez cette fonction pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pains, petits pains et fruits surgelés).

- Sélectionnez, si vous le désirez, une autre durée de décongélation en appuyant sur la « touche minuteur » et réglez la durée avec le « bouton de sélection ».
- Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les et/ou séparez-les si certains morceaux collent ensemble parce qu'ils sont surgelés.

## Minuteur



## Réglage du minuteur

- Appuyez deux fois sur la « touche minuteur ».
- Tournez le « bouton de sélection » vers l'heure actuelle pour régler l'heure.

## Fonction minuteur

- Sélectionnez une fonction du four à l'aide du bouton « fonction du four », et programmez la température.
- Appuyez plusieurs fois sur la « touche minuteur » pour sélectionner une fonction minuteur.

*Le pictogramme de la fonction minuteur sélectionnée s'illumine sur l'écran d'affichage et l'heure de début/fin modifiable clignote.*

*Les autres pictogrammes sont faiblement illuminés.*

- Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt » pour lancer la cuisson. *La durée de cuisson écoulée est affichée.*



## Réglage de la « durée de cuisson »

- Ce mode vous permet de régler la durée de fonctionnement du four (durée de cuisson).



## Réglage d'une « heure de fin de cuisson »

- Ce mode vous permet de régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre. Il faut d'abord régler une durée de cuisson. Veillez à ce que l'horloge soit réglée précisément sur l'heure actuelle.



## Exemple :

- Heure actuelle : 12:00
  - Durée de cuisson : 2 heures
  - Fin de la cuisson : 18:00 heures
- 
- Réglez d'abord la durée de cuisson, par exemple 2 heures. La somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson est automatiquement affichée (14:00 heures). Appuyez à nouveau sur la « touche minuteur » pour sélectionner le pictogramme de l'« heure de fin de cuisson » et régler l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer (18:00 heures).
  - **Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt » pour lancer la cuisson.** *Le minuteur attend qu'il soit l'heure pour lancer la cuisson. À présent, le pictogramme s'illumine. Le four s'enclenche automatiquement (16:00 heures) et s'éteint à l'heure sélectionnée (18:00 heures).*





## La fonction « minuterie de cuisson »

- La fonction « minuterie de cuisson » peut être utilisée indépendamment du four.

*Le réglage maximum est de 23:59 heures.*

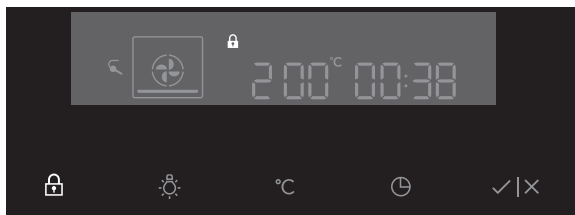
*La dernière minute de la durée programmée est indiquée en secondes.*

Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore retentit. Vous pouvez le désactiver en appuyant sur la touche « démarrage/arrêt » ou « minuteur ». Le signal sonore s'éteint automatiquement après 1 minute.



Vous annulez toutes les fonctions de minuteur en réglant l'heure sur « 0 ». Lorsque l'appareil n'est pas actif pendant quelques minutes, il passe en mode veille. L'heure actuelle s'affiche et la fonction de minuteur sélectionnée s'illumine.

## Sélection de fonctions complémentaires



Certains réglages ne sont pas disponibles pour tous les programmes. Si tel est le cas, un signal sonore vous le signale.

## Sécurité enfants

La sécurité enfants du four permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez pendant quelques secondes sur la « touche sécurité enfants ».

*L'écran affiche un pictogramme en forme de verrou.*

*Celui-ci indique que toutes les fonctions sont verrouillées.*

- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau pendant quelques secondes sur la « touche sécurité enfants ».

*Le pictogramme en forme de verrou disparaît de l'écran indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.*



*Touche sécurité enfants*

## Remarque :

Si la sécurité enfants est activée et qu'aucune fonction de minuteur n'a été programmée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas. Si la sécurité enfants est activée après qu'une fonction de minuteur a été programmée, le four fonctionnera normalement ; il ne sera toutefois pas possible de modifier les réglages.

Lorsque la sécurité enfants est activée, les fonctions four ou les fonctions complémentaires ne peuvent pas être modifiées. Il n'est possible de terminer le processus de cuisson qu'en tournant le « bouton de fonction four » sur « 0 ».

La sécurité enfants reste activée, même après l'extinction du four. La sécurité enfants doit être désactivée avant de pouvoir choisir un nouveau système.

## Ampoule du four

- L'ampoule du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte ou que le four est enclenché.
- Une fois le processus de cuisson terminé, l'ampoule reste allumée pendant encore une minute.
- Vous pouvez éteindre l'ampoule du four en appuyant sur « touche d'éclairage ».



Touche  
d'éclairage

## Signal sonore

Il est possible de régler la puissance du signal sonore lorsqu'aucune fonction de minuteur est activée (seule l'heure est affichée).

- Le « bouton de fonction four » doit se trouver sur la position « 0 ».
- Maintenez la « touche température » enfoncée.  
*Des traits qui sont (partiellement) complètement illuminés s'affichent sur l'écran.*
- Tournez le « bouton de sélection » pour choisir un des trois niveaux de volume (un, deux ou trois traits illuminés) ou aucun son (aucun trait illuminé).
- Appuyez sur la « touche marche/arrêt » pour confirmer



Touche température

## Réduction du contraste de l'écran d'affichage

- Le « bouton de fonction four » doit se trouver sur la position « 0 ».
- Maintenez la « touche d'éclairage » enfoncée pendant 5 secondes.  
*Des traits qui sont (partiellement) complètement illuminés s'affichent sur l'écran.*
- Tournez le « bouton de sélection » pour adapter le niveau de baisse de l'éclairage de l'écran d'affichage (un, deux ou trois traits).



Touche  
d'éclairage



*Touche sécurité  
enfants  
+ Touche minuteur*

## **Veille**

Si vous ne voulez pas utiliser l'éclairage de l'écran d'affichage, vous pouvez le désactiver.

- Appuyez sur la « touche sécurité enfants » + la « touche minuteur » pour le désactiver.  
*« Arrêt » et le pictogramme du « minuteur » apparaissent sur l'écran d'affichage.*
- Appuyez à nouveau sur la « touche sécurité enfants » + la « touche minuteur » pour le réactiver.  
*« Démarrage » et le pictogramme du minuteur apparaissent sur l'écran d'affichage.*



**Après une panne de courant, les réglages des fonctions complémentaires ne restent enregistrés que quelques minutes. Ensuite, tous les réglages exceptés le signal sonore et la sécurité enfants sont réinitialisés aux paramètres d'usine.**

## Nettoyage du four

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation de graisses et de résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Nettoyez l'intérieur du four.



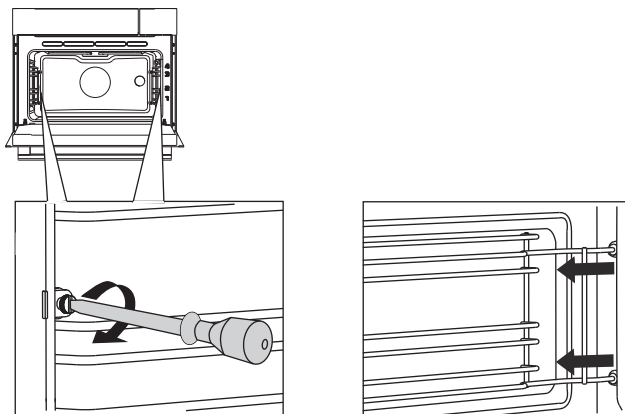
### Important

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ni de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres. Pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de se fermer correctement.

## Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.





## Retirer et installer la porte du four

**Gardez vos doigts à l'écart des charnières de la porte du four. Les charnières sont équipées de ressorts ; vous pouvez vous blesser si elles lâchent.**

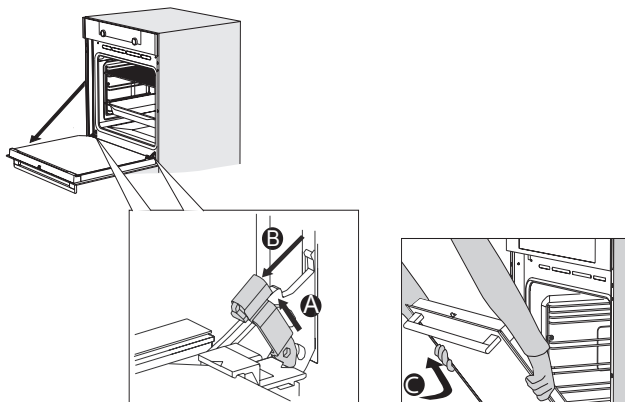
**Assurez-vous que les loquets des charnières sont bien en place de manière à verrouiller ces dernières.**

### **Retirer la porte du four**

1. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
2. Soulevez les deux loquets de charnière (A) et tirez-les vers la porte du four (B).

*Les charnières se bloqueront sous un angle de 45°.*

3. Fermez doucement la porte jusqu'à un angle de 45°.
4. Retirez la porte en la soulevant et en l'inclinant vers le four (C). Les charnières doivent sortir de leur logement.



### **Installer la porte du four**

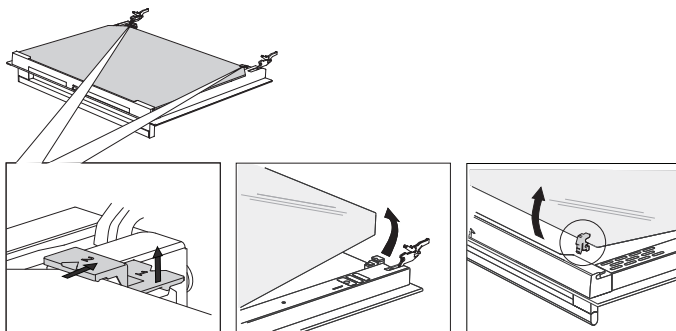
1. Maintenez la porte à un angle d'environ 45° à l'avant du four.
2. Insérez les charnières dans leur logement et assurez-vous qu'elles sont toutes les deux correctement positionnées.
3. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
4. Soulevez les deux loquets de charnière et tirez-les vers le four.
5. Rabattez doucement la porte du four et assurez-vous qu'elle se ferme correctement.

*Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les charnières sont bien en place dans leur logement.*

## Démontage de la vitre du four

La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte. Retirez d'abord la porte du four (voir le chapitre « Démontage de la porte de four »)

1. Soulevez doucement les crochets à gauche et à droite de la porte (marque 1 sur le crochet) et retirez-les doucement de la vitre (marque 2 sur le crochet).
2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.
3. Il est possible de retirer la troisième vitre (selon le modèle) en la soulevant légèrement pour l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.



Pour remplacer la vitre du four, procédez dans l'ordre inverse. Les marques (demi-cercles) sur la porte et la vitre du four doivent coïncider.

## **Fonction Aqua clean**



Fonction Aqua clean

Avec le système aqua clean et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures des parois du four.

### **Utilisation du système aqua clean**

N'utilisez le système aqua clean que lorsque le four est entièrement refroidi. Il sera plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si le four est chaud.



Le programme dure 30 minutes. Les résidus sur les parois émaillées seront suffisamment imprégnés après 30 minutes, il sera alors possible de les enlever avec un linge humide.

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Sélectionnez « Aqua clean » au moyen du bouton fonction.
4. Appuyez sur le bouton de validation pour lancer Aqua clean.



**Remarque :** Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage.

## Remplacement de l'ampoule du four



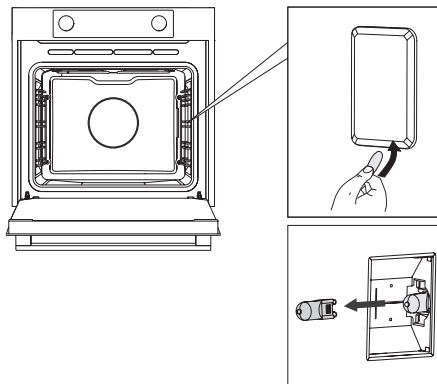
**La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.**

La lampe est un article de consommation et n'est donc pas couverte par la garantie. Remplacez la lampe défectueuse par une lampe du même type.



- **Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !**
- **Attention : l'ampoule halogène peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.**

1. Utilisez un tournevis plat pour dévisser légèrement le couvercle de l'ampoule et le retirer.  
*Veillez à ne pas griffer l'émail.*
2. Tirez sur l'ampoule halogène pour l'enlever.



## **Généralités**

---

Essayez les solutions ci-après si vous avez des problèmes avec votre four. Cela vous permettra d'économiser du temps et des efforts comme un appel inutile au service clientèle.

### **Les aliments ne sont pas cuits**

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement la minuterie et d'avoir appuyé sur la touche « Démarrage ».
- Fermez correctement la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

### **Les aliments sont trop ou pas assez cuits**

- Vérifiez que vous avez utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la température appropriée.

### **Les interférences électroniques causent la réinitialisation de l'écran d'affichage**

- Débranchez l'appareil et rebranchez-le.
- Remettez l'horloge à l'heure.

### **De la condensation se forme à l'intérieur du four**

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

### **Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.**

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four, pendant un certain temps.

### **Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil**

- Ce phénomène est normal.

### **Réflexion de la lumière autour de la porte et de l'appareil**

- Ce phénomène est normal.

### **De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation**

- Ce phénomène est normal.

**Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.**

- Ce phénomène est normal.

### **Entreposage et réparation du four**

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente ATAG.

### **Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :**

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème

**Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.**

### Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

### **Déclaration de conformité**



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.





La fiche signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

# ATAG



787948

fr (05-20)



# Bedienungsanleitung

## **Ofen**

**ATAG**

OX16611B

### Benutzte Piktogramme



Wissenswertes



Tipp

# INHALT

---

## ***Ihr Ofen***

---

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	6
Tür	7
Lüfter	7

## ***Gebrauch***

---

Erster Gebrauch	8
Ofeneinstellungen	9
Ofenmodi	11
Timer	15
Zusätzliche Modi wählen	17

## ***Reinigung***

---

Den Ofen reinigen	20
Einschubführungen entfernen und reinigen	20
Entfernen und Installation der Ofentür	21
Ofentürglas ausbauen	22
Aqua-Clean-Modus	22
Ofenbeleuchtung auswechseln	23

## ***Problemlösungen***

---

Allgemeines	24
-------------	----

## ***Ihr Ofen und die Umwelt***

---

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	26
--	----

## *Einleitung*

---

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf diesen Ofen. Beim Entwurf dieses Produktes haben wir besonders die optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Hier finden Sie neben Informationen zur Bedienung auch Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.

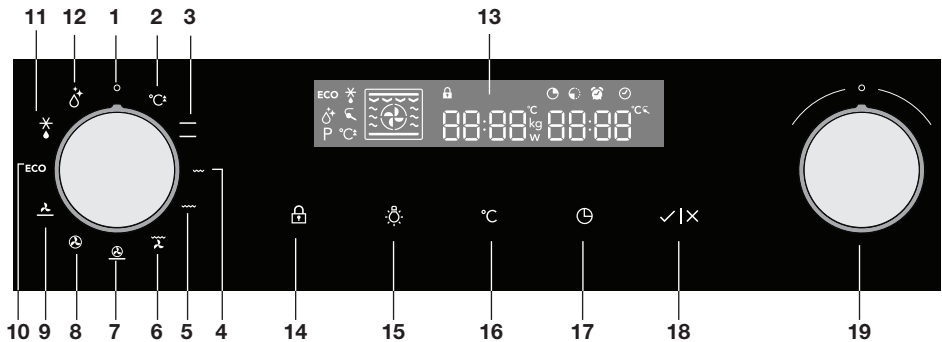


**Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.**

**Lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden, und heben Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen gut auf.**

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

## Bedienleiste



1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Kleiner Grill
5. Großer Grill
6. Grill mit Lüfter
7. Umluft + Unterhitze
8. Umluft
9. Unterhitze mit Lüfter
10. Spar-Backen und -Braten
11. Auftauen
12. Aqua-Clean
13. Display (Informationen zum Garprozess und Timeruhr)
14. Kindersicherung
15. Ofenbeleuchtung
16. Temperatur
17. Timer
18. Start/Stopp
19. Multifunktionsauswahl

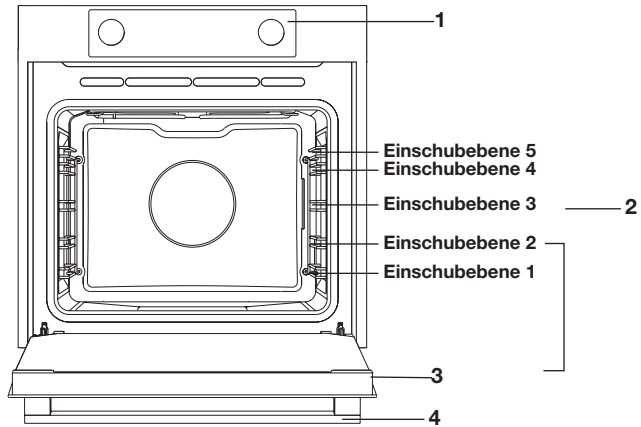


### Hinweis:

Tippen Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe an, damit die Tasten optimal auf Ihre Eingabe reagieren. Jedes Mal, wenn Sie während des Gebrauchs auf eine Taste drücken, ertönt ein akustisches Signal.

## Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Handgriff



## Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

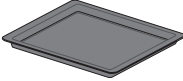

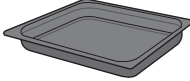
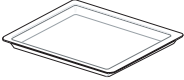
- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
  - Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
  - Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

## Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

**Hinweis:** Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/ verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

**Hinweis:** Zubehörteile niemals auf den Boden des Ofeninnenraums stellen/legen!

<b>Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).</b>	
	<b>Emalliertes Backblech;</b> für Backwaren und Kuchen verwendet. <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie das emallierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li><li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>
	<b>Ofengestell;</b> hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. <ul style="list-style-type: none"><li>• Das Ofengestell verfügt über einen Sicherheitsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen.</li><li>• Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li></ul>
	<b>Tiefes emalliertes Backblech;</b> zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. <ul style="list-style-type: none"><li>• Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar).</li><li>• Verwenden Sie das tiefe emallierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li><li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>
	<b>Backblech aus Glas;</b> für Mikrowelle und Ofen geeignet. <ul style="list-style-type: none"><li>• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>

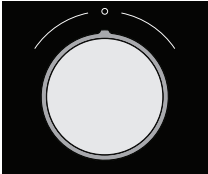
## Tür

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür währenddessen geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.

## Lüfter

- Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

## Erster Gebrauch



Multifunktionsauswahl



Start-/Stopp-Taste



Timertaste



Ofenfunktionsknopf



Temperaturtaste

### Aktuelle Uhrzeit einstellen

Wenn Sie das Gerät das erste Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display zu blinken.

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen.

*Indem Sie die Multifunktionsauswahl weiter nach links oder rechts drehen, können Sie die Werte im Display schneller einstellen.*

2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken. Wenn Sie nirgendwo drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.

**Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie zweimal auf die „Timertaste“ drücken. Drehen Sie dann die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.**

### Gebrauch des Ofens

Der Ofen verfügt über 10 Ofenmodi und 1 Reinigungsmodus. Schauen Sie in der Tabelle nach der richtigen Einstellung für Ihre Speise und wählen Sie die entsprechende Ofeneinstellung aus.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.  
*Für die meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen.*
2. Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“ in die gewünschte Einstellung. *Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt.*
3. Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“.
4. Stellen Sie mithilfe der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.
5. Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine Garzeit aus und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“.

*Der eingestellte Ofenmodus wird gestartet, und der Ofen wird auf die ausgewählte Temperatur vorgeheizt. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf dem Display dauerhaft auf.*







## Hinweise








- Die Temperatur kann während der Garzeit geändert werden.
- Die Garzeiten sind lediglich grobe Schätzungen und können von einer Anzahl von Bedingungen abhängig sein.
- Bei einigen Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, muss dieses für hohe Temperaturen geeignet sein.
- Beim Garen größerer Fleischstücke oder Teigspeisen wie z. B. Pasta entsteht viel Dampf, der an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist normal und übt keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts aus. Wischen Sie die Tür und das Glas nach Beendigung des Garvorgangs mit einem Tusch trocken.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondensation (Tau) und lassen Sie erhitzte Lebensmittel nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.
- Verwenden Sie nur Auflaufformen aus Glas, die für Temperaturen bis 275 °C geeignet sind.

## Ofeneinstellungen

Wählen Sie mithilfe der Tabelle den richtigen Ofenmodus. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung Ihrer Speisen.

Modus	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
	<b>Schnelles Vorheizen</b> In diesem Modus können Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorheizen. <b>Dieser Modus eignet sich nicht zum Garen von Speisen!</b> Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen.	160
	<b>Oberhitze + Unterhitze</b> Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	200
	<b>Kleiner Grill</b> Die Speisen werden durch das Heizelement oben im Grill erhitzt.	240
	<b>Großer Grill</b> Die Speisen werden durch das Heizelement oben im Grill erhitzt. Das oberste Heizelement wird gleichzeitig aktiviert, um die effektive Wirkungsweise der Elemente zu vergrößern.	240

# GEBRAUCH

	<p><b>Grill + Lüfter</b> Die Hitze wird durch die obersten Heizelemente erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.</p>	<b>170</b>
	<p><b>Umluft + Unterhitze</b> Die Kombination aus Umluft und Unterhitze sorgt für ein knuspriges und gebräuntes Ergebnis Ihrer Speisen.</p>	<b>200</b>
	<p><b>Umluft</b> Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Unterhitze + Lüfter</b> Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Spar-Backen und -Braten</b> Optimiert den Energieverbrauch beim Backen oder Braten. Dieser Modus eignet sich für das Braten von Fleisch oder die Zubereitung von Gebäck.</p> <p>Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Auftauen</b> Die Luft zirkuliert, ohne dass dabei die Heizelemente aktiviert werden. Nur der Lüfter wird eingeschaltet. Dies wird für das langsame Auftauen aller Arten von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.</p>	
	<p><b>Aqua-Clean</b> Der heiße Dampf überzieht den Ofeninnenraum mit einer Feuchtigkeitsschicht, wodurch Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm dauert nur 30 Minuten.</p>	<b>70</b>

Jeder Ofenmodus verfügt über eine Reihe von Basis- oder Standardeinstellungen, die Sie anpassen können.

Sie können die Einstellungen anpassen, indem Sie die entsprechende Taste drücken (bevor Sie die „Start-/Stopp-Taste“ drücken). Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.



## Ofenmodi



Schnelles Vorheizen



Ober- und Unterhitze

### Die Gartemperatur anpassen

- Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“ in den gewünschten Ofenmodus.  
*Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt und die vorab eingestellte Temperatur blinkt.*
- Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“. Stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.

### Schnelles Vorheizen

In diesem Modus heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor.

### Dieser Modus eignet sich nicht zum Garen von Speisen!

- Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“ zum Modus „schnelles Vorheizen“.  
*Die vorab eingestellte Temperatur wird angezeigt. Sie können diese Temperatur ändern.*

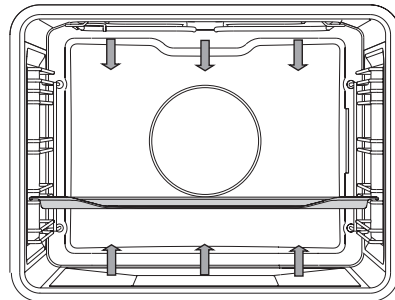
### Hinweis:

Das Vorheizen beginnt, nachdem Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp-Taste“ gestartet haben.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ist das Vorheizen abgeschlossen und es ertönt ein akustisches Signal.

### Oberhitze + Unterhitze

Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung ist zum traditionellen Backen und Braten geeignet.



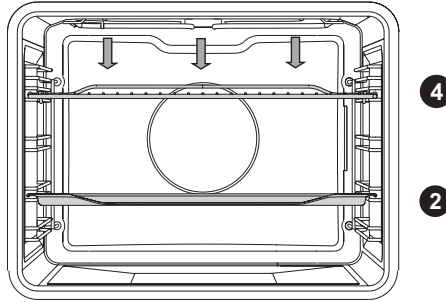
- Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.



*Kleiner Grill*

## **Kleiner Grill**

Die Speisen werden durch das Grillelement erhitzt.



- Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.
- Behalten Sie den Garvorgang immer im Auge. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen fünf Minuten vor.

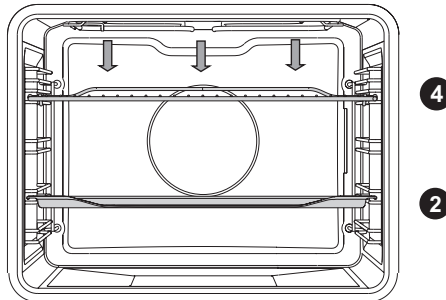


*Großer Grill*

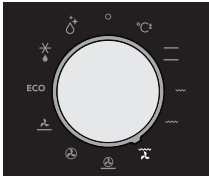
## **Großer Grill**

Die Hitze stammt aus dem obersten Element und dem Grillelement.

Dies ist besonders für Aufläufe und gebackene Speisen geeignet, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen. Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.



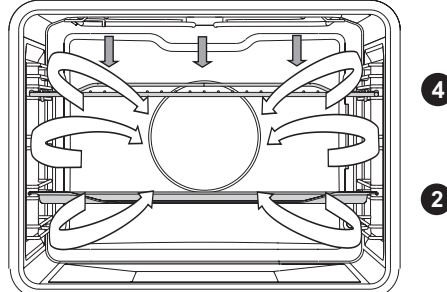
- Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.



Grill und Lüfter

## Grill + Lüfter

Die Hitze wird durch das oberste Heizelement erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse verwendet werden. Die Speise braucht dabei nicht umgedreht zu werden und wird schön knusprig.



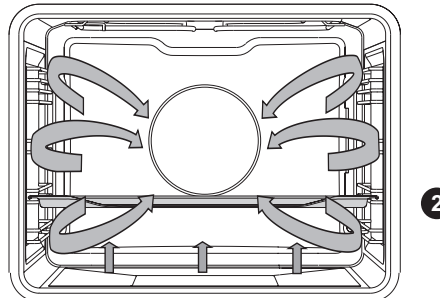
- Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.
- Behalten Sie den Garvorgang immer im Auge. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbräunen.
- Heizen Sie den Ofen fünf Minuten vor.



Umluft und Unterhitze

## Umluft + Unterhitze

Die Speise wird durch eine Kombination aus Umluft und Unterhitze erwärmt. Diese Einstellung kann für das Erreichen eines knusprigen und gebräunten Ergebnisses verwendet werden.



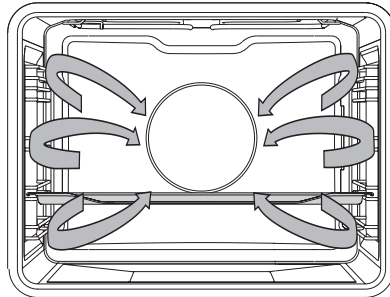
- Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.



Umluft

## Umluft

Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus einem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen.



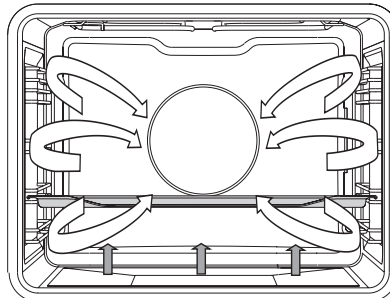
- Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.



Unterhitze und  
Lüfter

## Unterhitze + Lüfter

Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen. Diese Einstellung wird zum Backen von Hefengebäck und zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.



- Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Ebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

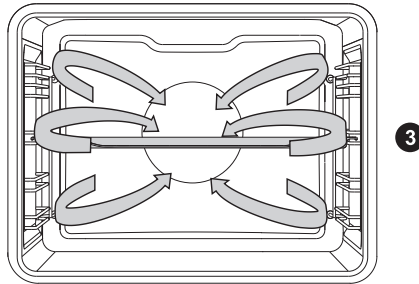


*Spar-Backen und -Braten*

## Spar-Backen und -Braten

Optimiert den Energieverbrauch beim Backen oder Braten. Dieser Modus eignet sich für das Braten von Fleisch oder die Zubereitung von Gebäck.

Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.



- Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.



*Auftauen*

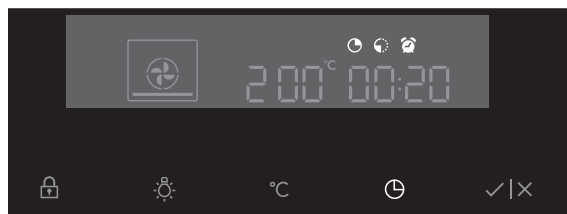
## Auftauen

Beim Auftaumodus sorgt ein Lüfter für die Luftzirkulation.

Es wurden keine Heizelemente eingeschaltet. Verwenden Sie diesen Modus für das langsame Auftauen gefrorener Speisen (Kuchen, Biskuit, Kleingebäck, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

- Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine andere Auftauzeit und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
- Drehen Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit um, rühren Sie diese um und/oder lösen Sie große Stücke voneinander, wenn diese durch das Einfrieren aneinanderhaften.

## Timer



## Timeruhr einstellen

- Drücken Sie zweimal auf die „Timertaste“.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ auf die aktuelle Zeit, um die Zeit einzustellen.

## Timermodus

- Wählen Sie mit dem „Ofenfunktionsknopf“ einen Ofenmodus aus und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie einige Male auf die „Timertaste“, um den Timermodus auszuwählen.

*Auf dem Display leuchtet das Symbol für den ausgewählten Timermodus auf, und die anpassbare Start-/Endzeit blinkt. Die anderen Symbole leuchten schwach.*

- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.  
*Die abgelaufene Garzeit wird angezeigt.*



## „Garzeit“ einstellen

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie lange der Ofen in Betrieb sein soll (Garzeit).



## Einstellen einer Endzeit

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie spät der Ofen ausgeschaltet werden soll. Es muss zuerst eine Garzeit eingestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr die aktuelle Zeit genau wiedergibt.



## Beispiel:

- Aktuelle Uhrzeit: 12:00 Uhr
- Garzeit: 2 Stunden
- Ende des Garprozesses: 18:00 Uhr



- Zuerst stellen Sie die Garzeit ein, beispielsweise zwei Stunden. Die Summe der aktuellen Zeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (14:00 Uhr). Drücken Sie erneut auf die „Timertaste“, um das Symbol für die „Endzeit“ auszuwählen. Sie können dann den Zeitpunkt einstellen, zu dem der Garprozess abgeschlossen sein soll (18:00 Uhr).
- **Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.**

*Der Timer wartet ab, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten. Das Symbol leuchtet nun auf. Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (16:00 Uhr) und zum gewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr) ausgeschaltet.*





## Der Modus „Eieruhr“

- Der Modus „Eieruhr“ kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

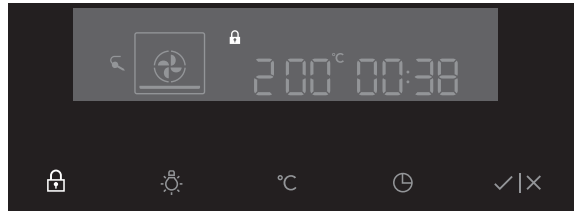
*Die längst mögliche Einstellung beträgt 23:59 Stunden.  
Die letzte Minute der Laufzeit wird in Sekunden angegeben.*

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet (Ende des Garprozesses). Sie hören ein akustisches Signal, dass Sie ausschalten können, indem Sie die „Start-/Stopp-Taste“ oder „Timertaste“ drücken. Dieses Tonsignal schaltet sich nach einer Minute automatisch ab.



Sie können alle Timermodi abbrechen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen. Nach einigen Minuten, in denen das Gerät nicht aktiv ist, wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Zeit wird angezeigt, und der ausgewählte Timermodus leuchtet auf.

## Zusätzliche Modi wählen



Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sichern, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu vermeiden.

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.

*Auf dem Display wird ein Schloss-Symbol angezeigt.  
Dies zeigt an, dass alle Modi gesperrt sind.*

- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren. *Das Schloss-Symbol erlischt auf dem Display, was bedeutet, dass alle Modi entriegelt sind.*



Kindersicherungstaste

## Hinweis:

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und kein Timermodus eingestellt wurde (es wird also nur die Uhrzeit angezeigt), funktioniert der Ofen nicht. Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem ein Timermodus eingestellt wurde, wird der Ofen normal funktionieren. Die Einstellungen können allerdings nicht mehr geändert werden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Ofenmodi oder zusätzliche Modi nicht geändert werden. Sie können den Garvorgang nur beenden, wenn Sie den „Ofenfunktionsknopf“ auf „0“ drehen. Die Kindersicherung bleibt aktiv, auch nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde. Bevor Sie ein neues System wählen können, muss die Kindersicherung deaktiviert sein.

## Ofenbeleuchtung

- Die Ofenbeleuchtung leuchtet, sobald die Ofentür geöffnet wird oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, brennt die Lampe noch eine Minute.
- Sie können die Ofenbeleuchtung über die „Beleuchtungstaste“ ausschalten.



Beleuchtungstaste

## Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann angepasst werden, wenn kein Timermodus aktiviert ist (es wird nur die Zeit angezeigt).

- Der „Ofenfunktionsknopf“ muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Temperaturtaste“ gedrückt.  
*Es erscheinen zwei Streifen im Display, die vollständig beleuchtet sind.*
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um zwischen den drei Lautstärkeniveaus zu wählen (ein, zwei oder drei Streifen).
- Die Einstellung wird automatisch nach drei Sekunden gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.



Temperaturtaste

## Kontrast des Displays verringern

- Der Ofenfunktionsknopf muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Beleuchtungstaste“ fünf Sekunden gedrückt.  
*Es erscheinen zwei Streifen im Display, die vollständig beleuchtet sind.*
- Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“, um die Dimmerstufe des
- Drücken Sie zur Bestätigung die ‚Start-/Stop‘-Taste



Beleuchtungstaste



Kindersicherungstaste  
+ Timertaste

## Stand-by

Wenn Sie die Displaybeleuchtung nicht verwenden möchten, kann diese auch ausgeschaltet werden.

- Drücken Sie auf die „Kindersicherungstaste + Timertaste“, um das Display auszuschalten.

*„Aus“ und das Timersymbol werden auf dem Display angezeigt.*

- Drücken Sie erneut auf die „Kindersicherungstaste + Timertaste“, um das Display wieder einzuschalten.

*„Ein“ und das Timersymbol werden im Display angezeigt.*



**Nach einer Stromstörung bleiben die zusätzlichen Moduseinstellungen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.**

## Den Ofen reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, vor allem auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser. Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Seife. Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Waschen Sie die Innenseite des Ofens.



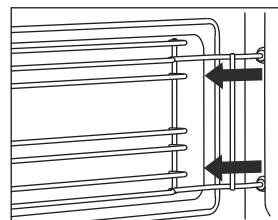
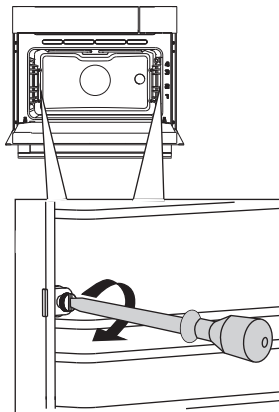
### **Wichtig**

- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Sorgen Sie IMMER dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt und sorgen dafür, dass sich die Tür gut schließen lässt.

## Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.



## Entfernen und Installation der Ofentür

**Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern.**

**Die Scharniere sind federbelastet und können beim Zurückfedern der Ofentür Verletzungen verursachen.**

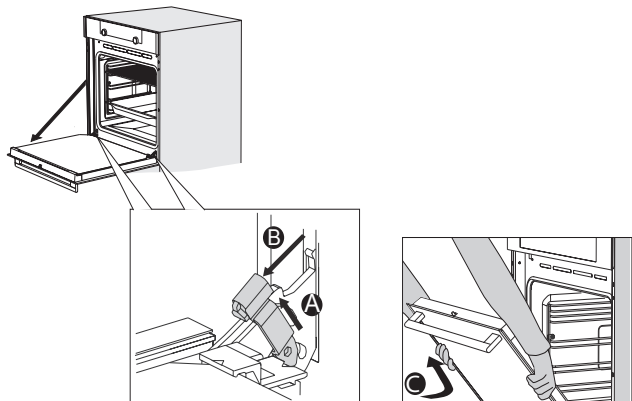
**Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.**

### **Entfernen Sie die Ofentür**

1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
2. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse (A) an und ziehen Sie diese zur Ofentür (B) hin.

*Die Scharniere werden in einer Position von 45° arretiert.*

3. Schließen Sie langsam die Tür, bis sie einen Winkel von 45° erreicht hat.
4. Entfernen Sie die Tür, indem Sie diese anheben und zum Ofen (C) hin neigen. Die Scharniere müssen aus den Schlitzen im Ofen heraustreten.



### **Bauen Sie die Ofentür ein**

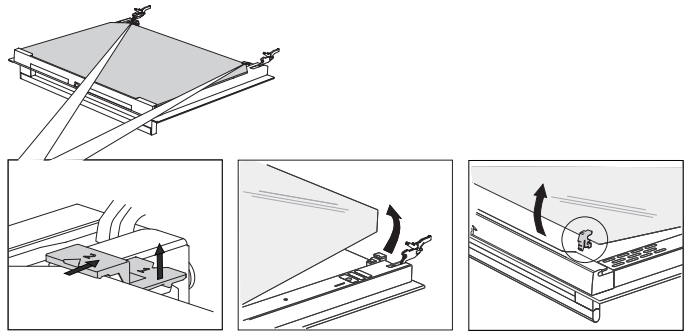
1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45° vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitze ein und achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse an und ziehen Sie diese zur Ofentür hin.
5. Schließen Sie die Ofentür sanft und überzeugen Sie sich, dass sie korrekt geschlossen ist.

*Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Aussparungen eingesetzt sind.*

## Ofentürglas ausbauen

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber dafür müssen Sie das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Ofentür ausbauen“).

1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig an (Markierung 1 auf der Halterung) und ziehen Sie diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und heben Sie es vorsichtig an, um es aus der Stütze zu entfernen.
3. Das innerste dritte Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entfernt wird. Entfernen Sie auch die Gummiabdichtungen rund um das Glas.



Um das Ofentürglas zu wechseln, müssen Sie die umgekehrte Reihenfolge des Verfahrens befolgen. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und dem Ofentürglas müssen überlappen.

## Aqua-Clean-Modus



*Aqua-Clean-Modus*

Mit Aqua Clean und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

### **Aqua Clean verwenden**

Verwenden Sie Aqua Clean nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn der Ofen noch heiß ist.



Das Programm dauert 30 Minuten. Essensrückstände auf den Emailwänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.



1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
2. Geben Sie 0,15 l Wasser unten in den Ofen.
3. Wählen Sie „Aqua Clean“ mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
4. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um „Aqua Clean“ zu starten.

**Bitte beachten Sie:** Öffnen Sie während des Reinigens nicht die Tür.

## Ofenbeleuchtung austauschen



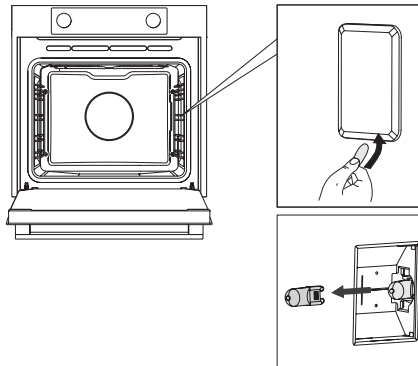
**Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbelichtung im Haushalt geeignet.**

Die Lampe ist ein Verbrauchsgut und daher nicht in der Garantie begriffen. Ersetzen Sie die defekte Lampe durch eine Lampe des gleichen Typs.



- **Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!**
- **Achtung: Die Lampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.**

1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Abdeckplatte der Beleuchtung aus dem Halter zu klappen und diese zu entfernen. *Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.*
2. Ziehen Sie die Halogenlampe aus der Fassung.



## Allgemeines

---

Bei Problemen mit dem Ofen versuchen Sie, diese mit den folgenden Empfehlungen zu lösen. Diese können Ihnen helfen, unnötige Anrufe beim Kundenservice zu vermeiden und dadurch Zeit und Mühe zu sparen.

### **Die Speise wird nicht gegart.**

- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt wurde und ob die „Start-Taste“ gedrückt wurde.
- Schließen Sie die Tür richtig.
- Kontrollieren Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde.

### **Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.**

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt wurde.

### **Bei einer elektrischen Störung wird das Display zurückgesetzt.**

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Tageszeit neu ein.

### **Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.**

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach Gebrauch sauber.

### **Der Lüfter bleibt in Betrieb, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.**

- Das ist normal. Der Kühllüfter bleibt, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, möglicherweise noch einige Zeit in Betrieb.

### **An der Tür und an der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug fühlbar.**

- Das ist normal.

### **Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.**

- Das ist normal.

### **An der Tür oder den Lüfteröffnungen tritt Dampf aus.**

- Das ist normal.



**Während des Ofenbetriebs und besonders im Auftaumodus sind Klickgeräusche hörbar.**

- Das ist normal.

**Den Ofen lagern und reparieren**

Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden.

Wenn eine Wartung durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von ATAG auf.

**Halten Sie während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:**

- Die Modell- und Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angegeben)
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems

**Wählen Sie im Falle einer zeitweiligen Lagerung des Ofens einen sauberen, trockenen Ort, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.**

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Für diese wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyäthylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, lassen sich wiederverwerten, sodass auf diese Art und Weise eine erhebliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

### **Konformitätserklärung**



Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtliche Normen, auf welche diese verweisen, einhalten.





Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie  
auf der Garantiekarte.

**ATAG**



787947

de (05-20)

Instructions for use  
**Oven**

**ATAG**

OX16611B

**Pictograms used**



Important information



Tip

# CONTENTS

---

## ***Your oven***

---

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Guide rails/Telescopic guide rails	6
Accessories	6
Door	7
Cooling fan	7

## ***Use***

---

Initial use	8
Oven settings	9
Oven functions	11
Timer	15
Selecting additional functions	17

## ***Cleaning***

---

Cleaning the oven	20
Removing and cleaning the guide rails	20
Removal and installation of the oven door	21
Removing the oven window	22
Aqua clean function	22
Replacing the oven lamp	23

## ***Solving problems***

---

General	24
---------	----

## ***Your oven and the environment***

---

Disposal of the appliance and packaging	26
---	----

## *Introduction*

---

Congratulations on the purchase of this oven. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven.

In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



**Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!**

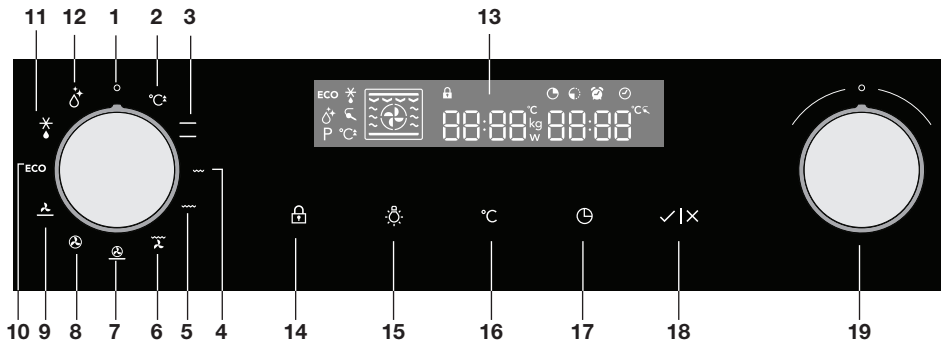
**Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.**

Installation instructions are supplied separately.



# YOUR OVEN

## Control panel



1. Off
2. Quick preheat
3. Top heat + bottom heat
4. Small grill
5. Large grill
6. Grill with fan
7. Hot air + bottom heat
8. Hot air
9. Bottom heat with fan
10. ECO cooking
11. Defrosting
12. Aqua Clean
13. Display (cooking information and timer)
14. Child lock
15. Oven lamp
16. Temperature
17. Timer
18. Start/Stop
19. Selection dial

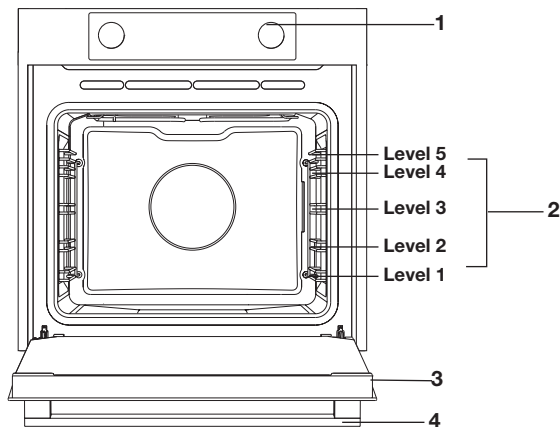


### Note:

For the best touch response, touch the keys with the main part of your fingertip. Every time you press a key during use, a short signal will sound.

# YOUR OVEN

## Description



1. Control panel
2. Rack levels
3. Oven door
4. Handle

## Guide rails/Telescopic guide rails

- The oven has four or five guide rails (Level 1 to 4/5), depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The two upper levels are mainly used for the grill function.
- Place the oven rack, baking tray or steam dish in the gap between the guide rail sliders.
- A number of shelf levels can have fully-retractable telescopic guide rails, depending on the model.
  - Pull the telescopic guide rails out of the oven cavity completely and place the oven rack / baking tray / steam dish on them. Then slide the oven rack / baking tray / steam dish on the telescopic guide rails, back into the oven cavity.
  - Only close the oven door when the telescopic guide rails have been returned completely back into the oven cavity.

## Accessories

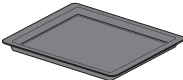

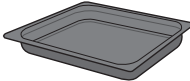
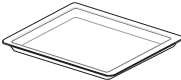
Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance. Be sure that all the accessories that are being used

# YOUR OVEN

are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.

**Note:** not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). When purchasing, always provide the exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

**Note:** never place an accessory on the bottom of the oven!

<b>Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)</b>	
	<b>Enamelled baking tray;</b> to be used for pastries and cakes. <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use the enamelled baking tray for microwave functions!</li><li>• Suitable for pyrolysis cleaning.</li></ul>
	<b>Oven rack;</b> mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack. <ul style="list-style-type: none"><li>• The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven.</li><li>• Do not use the oven rack for microwave functions!</li></ul>
	<b>Deep enamelled baking tray;</b> to be used for roasting meat and baking moist pastry. <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not place the deep baking tray on the lowest level during a cooking process, except when using it as a drip tray during grilling, roasting or roasting with a spit roast (when available).</li><li>• Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions!</li><li>• Suitable for pyrolysis cleaning.</li></ul>
	<b>Glass baking tray;</b> for microwave and oven use. <ul style="list-style-type: none"><li>• NOT suitable for pyrolysis cleaning.</li></ul>

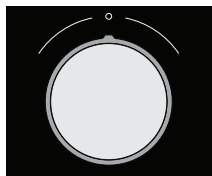
## Door

- The door switches interrupt the operation of the oven when the door is opened during use. The oven continues operating when the door is closed.

## Cooling fan

- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel.

## Initial use



Selection dial



Start/stop key



Timer key

### Set the current time

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the display lights up. After three seconds the clock symbol and '12:00' will flash on the display.

1. Turn the 'selection dial' to set the current time.

*You can set the values in the display faster by turning the selection dial further to the left or right.*

2. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.

*If you do not press anything, the settings will be saved automatically after three seconds.*

**You can always set the current time by pressing the 'timer key' twice. Then turn the 'selection dial' to set the current time. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.**

**If nothing is pressed, the settings are stored automatically after three seconds.**

### Using your oven

The oven has 10 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the correct oven function for the dish.

1. Place the dish in the oven.

*For most dishes you should first preheat the oven.*

2. Turn the 'oven function dial' to the desired setting.

*The selected pictogram will appear on the display.*

3. Press the 'temperature key'.

4. Set the oven to the desired temperature using the 'selection dial'.

5. If desired, set a cooking time by pressing the 'timer key' and use the 'selection dial' to set the desired time.

6. Press the 'start/stop' key.

*The set oven function will be started and the oven will be heated to the selected temperature. The temperature symbol in the display will flash. When the oven has reached the selected temperature, the temperature symbol in the display will stay lit.*



Oven function dial







Temperature key

## Notes

- The temperature can be changed during cooking.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.
- If you use baking paper, this should be able to withstand high temperatures.
- A lot of steam is released when cooking larger pieces of meat or dishes using dough, such as pies. This can cause condensation on the oven door. This is a normal occurrence and does not influence the functioning of the appliance. When the cooking process has ended, dry the door and the glass.
- Prevent condensation from forming and do not allow hot food to cool in a closed oven.
- Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 275 °C.

## Oven settings

Use the table to select the right oven function. Also consult the cooking instructions on the food packaging.

Function	Description	Recommended temp. °C
	<b>Quick preheat</b> Use this function to heat the oven quickly to the desired temperature. <b>This function is not suitable for cooking food!</b> The preheat process is complete once the oven has been preheated to the desired temperature.	<b>160</b>
	<b>Top heat + bottom heat</b> Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for baking and roasting.	<b>200</b>
	<b>Small grill</b> Food is heated by the top grill heating element.	<b>240</b>
	<b>Large grill</b> Food is heated by the top grill heating element. The top heating element is activated simultaneously to increase the effect of the elements.	<b>240</b>

	<p><b>Grill + fan</b> The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat and fish.</p>	<b>170</b>
	<p><b>Hot air + bottom heat</b> The combination of hot air and bottom heat provides a crispy and browned result.</p>	<b>200</b>
	<p><b>Hot air</b> Food is heated by hot air supplied from the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Bottom heat + fan</b> The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan.</p>	<b>180</b>
	<p><b>ECO cooking</b> In this mode, power consumption during the cooking process is optimized. This mode is used for roasting meat and baking pastry.</p>	<b>180</b>
	<p><b>Defrosting</b> The air circulates with no heaters activated. Only the fan will be activated. This is used to slowly thaw frozen food.</p>	
	<p><b>Aqua Clean</b> The hot steam dampens the interior of the oven, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes just 30 minutes.</p>	<b>70</b>

Each oven function has a number of basic or standard settings that you can adjust.



You adjust the settings by pressing the relevant key (before pressing the 'start/stop' key). Certain settings are not available for all programmes; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

## Adjusting the cooking temperature

- Turn the 'oven function dial' to the desired oven function.  
*The selected pictogram will appear on the display and the prior set temperature will flash.*
- Press the 'temperature key'. Set the oven to the desired temperature using the 'selection dial'.

## Oven functions



Quick preheat

### Quick preheat

Use this function to heat the oven quickly to the desired temperature.

### This function is not suitable for cooking food!

- Turn the 'oven function dial' to the 'quick preheat' position.  
*The prior set temperature will be displayed. You can alter this temperature.*

### Note:

Preheat will begin after you have started the oven using the 'start/stop' key.

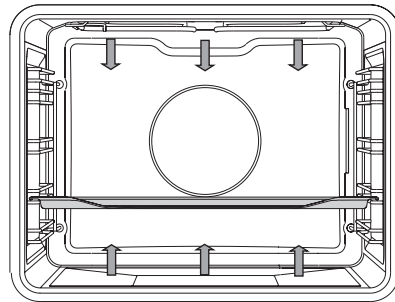
Preheat is complete when the set temperature is reached and a signal sounds.



Top and bottom heat

### Top heat + bottom heat

Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for traditional baking and roasting.



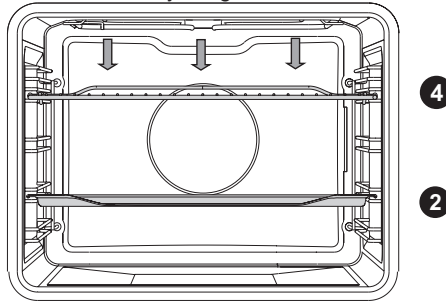
- Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.
- Preheating is recommended



*Small grill*

### Small Grill

Food is heated by the grill element.



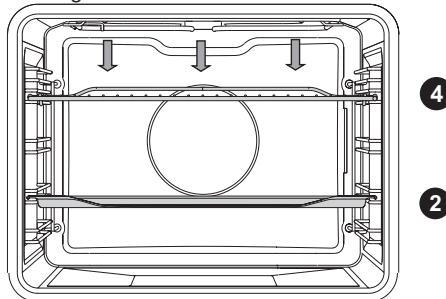
- Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven.
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly
- Preheat the oven for 5 minutes



*Large grill*

### Large grill

The heat comes from the top element and the grill element. This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning. Use this just before the end of the baking or roasting time.



- Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven.

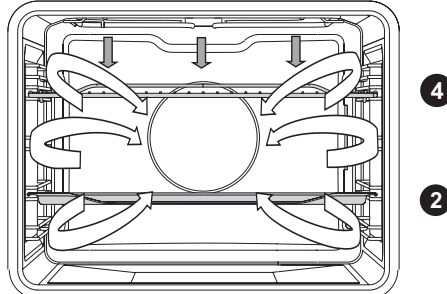




*Grill and fan*

## Grill + fan

The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It gives food a crispy texture without it needing to be turned over.



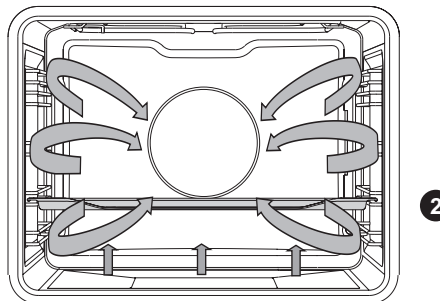
- Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven.
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly
- Preheat the oven for 5 minutes



*Hot air and bottom heat*

## Hot air + bottom heat

Food is heated using a combination of hot air and bottom heat. This setting is used for a crispy and browned result.



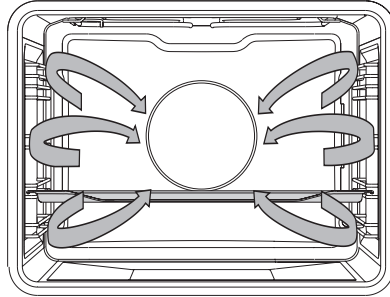
- Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.
- Preheating is recommended.



*Hot air*

### Hot air

Food is heated by hot air from a fan and the heating element at the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.



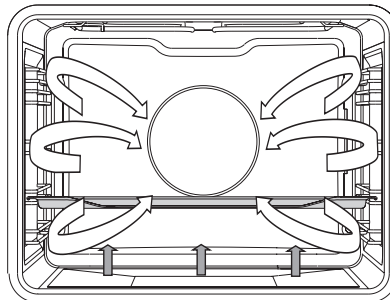
- Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.
- Preheating is recommended



*Bottom heat and fan*

### Bottom heat + fan

The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan. This setting is used for baking yeasted pastry and preserving fruit and vegetables.



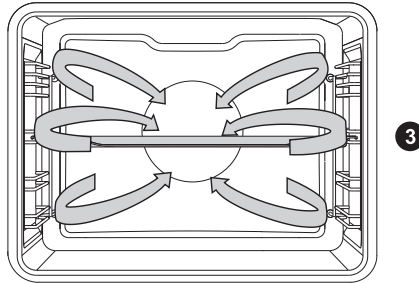
- Place a not too high baking tray in the lower part of the oven, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food.
- Preheating is recommended



*ECO heating*

## ECO cooking

In this mode, power consumption during the cooking process is optimized. This mode is used for roasting meat and baking pastry. By making use of the residual heat this setting gives a low energy consumption (energy class in accordance with EN 60350-1). On this setting the oven does not display the actual temperature in the oven.



- Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.



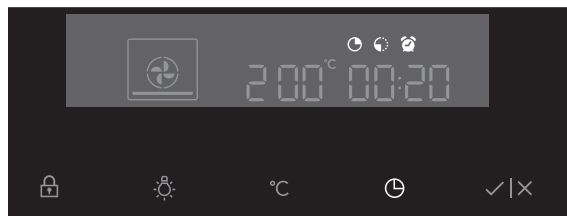
*Defrosting*

## Defrosting

In the defrost function the fan circulates the air. No heat elements are switched on. Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).

- If desired, set a different defrost time by pressing the 'timer key' and setting the time using the 'selection dial'.
- Turn the food over after half the defrosting time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

## Timer



## Setting the timer

- Press the 'timer key' twice.
- To set the time, turn the 'selection dial' to the current time.

## Timer function

- Select an oven function using the 'oven function dial' and set the temperature.
- Press the 'timer key' several times to select a timer function.  
*The pictogram for the selected timer function lights up on the display and the adjustable start/end time will flash.*  
*The other pictograms are dimmed.*
- Press the 'start/stop key' to start the cooking process.  
*The elapsed cooking time will be displayed.*



### 'Setting the 'cooking time'

- In this setting you can set how long the oven needs to operate (cooking time).



### 'Setting the 'end time'

- In this setting you can set the time the oven should switch off.  
A cooking time first needs to be set. Ensure that the clock is set precisely to the current time.



### Example:

- Current time: 12:00
  - Cooking time: 2 hours
  - End of cooking: 18:00 hours
- First set the cooking time, for example 2 hours. The sum of the current time and the cooking time is displayed automatically (14:00 hours). Press the 'timer key' again to select the 'end time' pictogram and set the time when the cooking should be ended (18:00 hours).
  - **Press the 'start/stop key' to start the cooking process.**  
*The timer will delay the cooking process until the appropriate time. The pictogram will now light up. The oven will switch on automatically (16:00 hours) and switch off at the selected time (18:00 hours).*





## 'Timer alarm' function

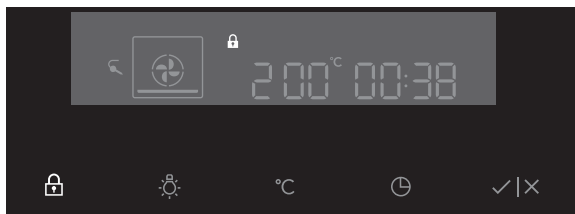
- The 'timer alarm' function can be used independently of the oven.  
*The highest possible setting is 23:59 hours.*  
*The last minute of the run time is displayed in seconds.*

The oven will switch off automatically once the set time has elapsed (end of cooking). A signal will sound that you can switch off by pressing the 'start/stop' or 'timer' key. The sound signal will stop automatically after one minute.



You can cancel all timer functions by setting the time to '0'. If the appliance has been inactive for a few minutes, it will switch to standby. The current time appears and the selected timer function will light up.

## Selecting additional functions



Certain settings are not available for all programmes; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

## Child lock

With the oven's childproof lock you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.

- You can activate the child lock by pressing the 'child lock key' for a few seconds.  
*A pictogram in the form of a lock appears in the display.*  
*This indicates that all functions are locked.*
- To deactivate the child lock, press the key again for a few seconds.  
*The lock pictogram disappears from the display, indicating that all functions are unlocked.*



Child lock key

## Note:

Once the child lock is activated and no timer function has been set (only the clock is displayed), the oven will not work. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will work; however, the settings cannot be changed.

When the child lock is activated, oven functions or additional functions cannot be changed. The cooking process can only be ended by turning the 'oven function dial' to '0'.

The child lock remains activated even after the oven has been switched off. The child lock needs to be deactivated before you can select a new programme.

## Oven lamp

- The oven lamp will light automatically if the oven door is opened or if the oven is switched on.
- After the end of the cooking process, the lamp stays lit for another minute.
- You can switch off the oven lamp by pressing the 'lamp key'.



Lamp key

## Sound signal

The volume of the sound signal can be set if no timer function has been activated (only the time is displayed).

- The 'Oven function dial' must be in the '0' position.
- Press and hold the 'temperature key'.
- *Bars appear on the display that are (partly) fully lit.*
- Turn the 'selection dial' to select one of three volume levels (one, two or three bars lit) or no sound (no bar lit).
- Press the 'start/stop' key to confirm.



Temperature key

## Reduce display contrast

- The 'oven function dial' must be in the '0' position.
- Press and hold the 'lamp key' for 5 seconds.
- *Bars appear on the display that are (partly) fully lit.*
- Turn the 'selection dial' to adjust the dimming level of the display (one, two or three bars).



Lamp key



Child lock key  
+ Timer key

## Standby

If you do not wish to use the display lighting, this can be disabled.

- Press the 'child lock key + timer key' to disable the display.  
*'Off' and the 'timer' pictogram will appear on the display.*
- Press the 'child lock key + timer key' again to reactivate the display.  
*'On' and the 'timer' pictogram will appear on the display.*



**Following a power failure the additional function settings will only be saved for a few minutes. All settings, except the sound signal and child lock, will then revert to factory settings.**

# CLEANING

## Cleaning the oven

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on interior and exterior surfaces, the door and seal.

- Clean exterior surfaces with a soft cloth and soapy warm water. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Clean the interior of the oven



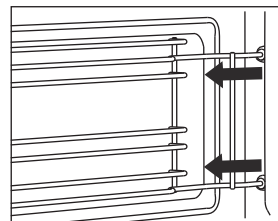
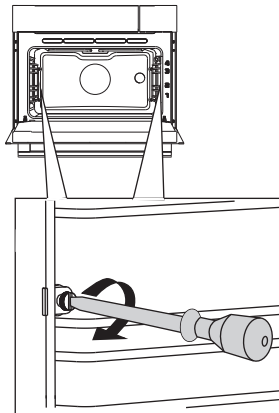
### **Important**

- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the door seal stays clean.  
This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

## Removing and cleaning the guide rails

Only use conventional cleaners to clean the guides.

- Remove the screws using a screwdriver.
- Remove the guides from the holes in the back wall.





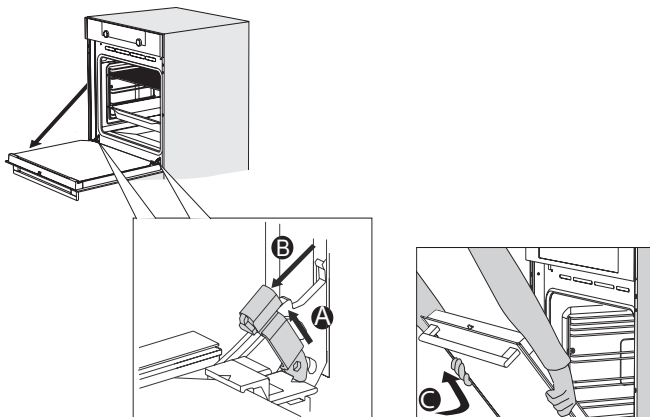
## Removal and installation of the oven door

**Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury if they spring back.**

**Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.**

### **Remove the oven door**

1. Open the door to the fully open position.
2. Lift both hinge latches (A) and pull them towards the oven door (B).  
*The hinges will be locked in the 45° position.*
3. Gently close the door until it reaches a 45° angle.
4. Remove the door by lifting and tilting it towards the oven (C).  
*The hinges need to come out of the slots in the oven.*



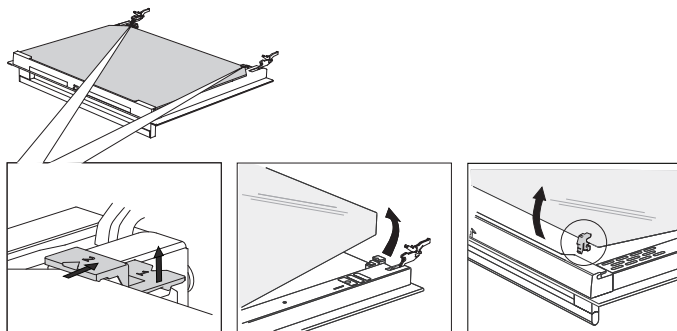
### **Install the oven door**

1. Hold the door at an angle of approximately 45° in front of the oven.
2. Insert the hinges into the slots and make sure they are both positioned correctly.
3. Open the door to the fully open position.
4. Lift both hinge latches and move them towards the oven.
5. Gently close the oven door and make sure that it closes correctly.  
*If the door does not open or close correctly, then make sure that the hinges are positioned correctly in their slots.*

## Removing the oven window

The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door (see chapter 'Removing the oven door').

1. Lift the brackets on the left and right side of the door upwards slightly (to marker 1 on the bracket) and pull this away from the glass slightly (to marker 2 on the bracket).
2. Grasp the glass at the bottom and gently lift this upwards to remove it from the support.
3. The inner third glass (depending on the model) can be removed by lifting this carefully and removing it. Also remove the rubber seals around the glass.



To replace the glass pane, observe the reverse order. The markings (semicircle) on the door and the glass pane should overlap.

## Aqua Clean function



*Aqua clean function*

With aqua clean and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.

### **Using aqua clean**

Only use aqua clean when the oven has cooled down fully. It is more difficult to remove dirt and grease if the oven is hot.

The program takes 30 minutes.

Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.



# CLEANING

1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour 0.15 litres of water into the bottom of the oven.
3. Select 'Aqua clean' with the function knob.
4. Press on the confirm key to start aqua clean.



**Please note:** Do not open the door during the cleaning program.

## Replacing the oven lamp



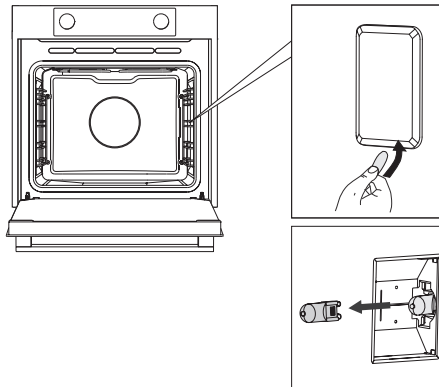
**The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.**

The bulb (halogen G9, 230 V, 25 W) is a consumable and therefore not covered by warranty. Before changing the bulb, remove the trays, the grid, and the guides.



- **Cut the power to the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box!**
- **Please note: the lamp can be very hot! Use protection to remove the lamp.**

1. Use a flat screwdriver to loosen the bulb cover, and remove it.  
*NOTE: Be careful not to scratch the enamel.*
2. Pull the halogen bulb out.



## **General**

---

Try the solutions below if you have problems with your oven. You could save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to customer services.

### **The food is not cooked**

- Check whether the timer has been set and you have pressed the 'start key'.
- Close the door properly.
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

### **Food is overcooked or undercooked**

- Check whether the correct cooking time has been set.
- Check whether the temperature has been set.

### **The display will be reset following power failure**

- Remove the plug from the socket and put it back in again.
- Set the time again.

### **There is condensation on the interior of the oven**

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

### **The fan keeps working after the oven is switched off**

- This is normal. Once the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a little while.

### **Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance**

- This is normal.

### **Light reflects on the door and the exterior of the appliance**

- This is normal.

### **Steam escapes from the door or the vents**

- This is normal.

### **Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting**

- This is normal.

### **Storing and repairing the oven**

Repairs may only be performed by a qualified service technician. If maintenance is required, remove the plug from the socket and contact ATAG customer services.

### **Have the following information to hand when you call:**

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Guarantee details
- A clear description of the problem

**Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.**

### Disposal of the appliance and packaging

This product is manufactured from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrapping (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

### **Declaration of conformity**



We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.





The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

# ATAG



787944

en (05-20)