

# Gebruiksaanwijzing

## Oven

**ATAG**

OX97...B

**Gebruikte pictogrammen**



Belangrijk om te weten



Handig om te weten

# INHOUD

---

## ***Uw oven***

---

Inleiding	4
Inbouw	5
Toestelbeschrijving	6
Bedieningspaneel	9
Ovenfuncties tabel	10

## ***Eerste gebruik***

---

Vóór het eerste gebruik	11
-------------------------	----

## ***Bediening***

---

Ovenfuncties gebruiken	12
De oven instellen	17

## ***Onderhoud***

---

Het toestel reinigen	18
De ovenverlichting vervangen	20

## ***Storingen***

---

Problemen oplossen	22
--------------------	----

## ***Technische specificaties***

---

Productspecificaties	25
----------------------	----

## ***Milieuaspecten***

---

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

## *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

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



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

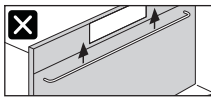
**Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

Veel kookplezier!

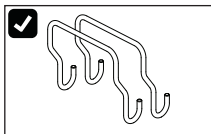
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

# UW OVEN

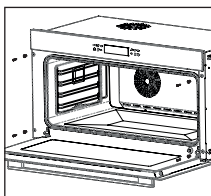
## Inbouw



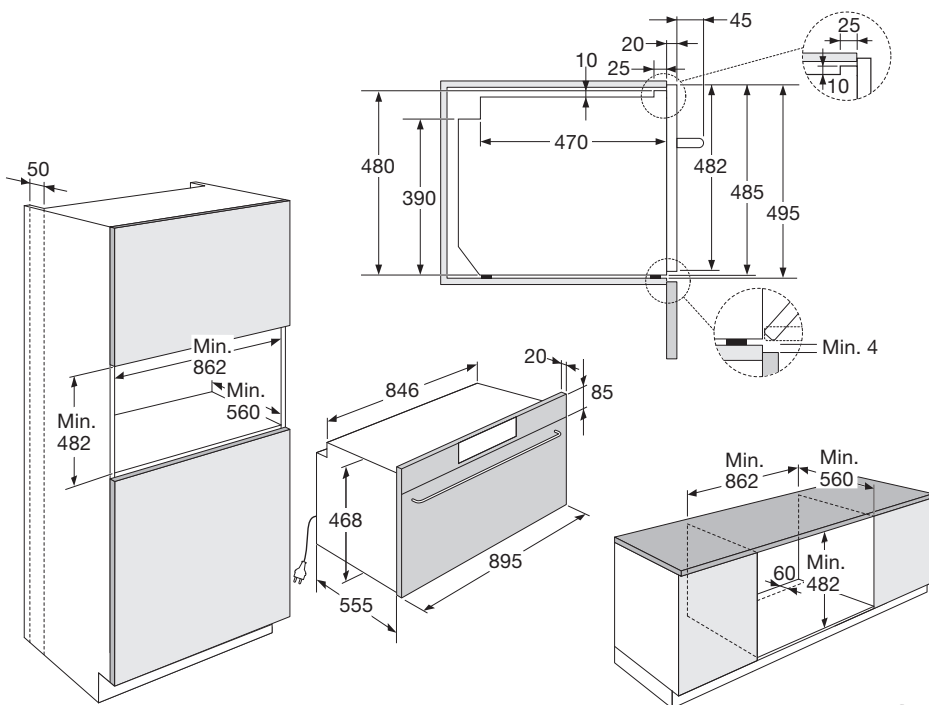
**LET OP!** Om te voorkomen dat de deurgreep breekt, mag u de oven **NIET** aan de deurgreep tillen om deze te installeren.



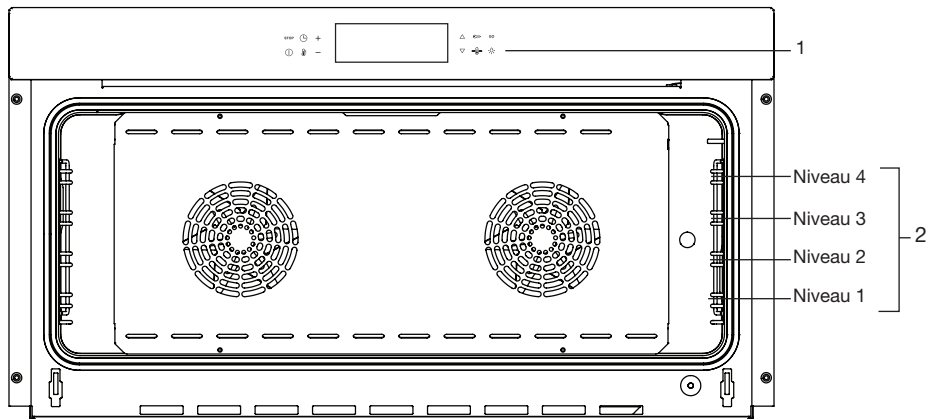
Gebruik de meegeleverde handgrepen om het product te hanteren. Vergeet niet de meegeleverde handgrepen te verwijderen voor het einde van de installatie, om lawaai tijdens het gebruik te voorkomen.



- De oven kan onder een kookplaat of in een bovenkast worden geïnstalleerd.
- De afmetingen van de behuizing voor de oven zijn weergegeven in onderstaande tekening. Alle afmetingen zijn in mm.
- Zorg ervoor dat omringende materialen hittebestendig zijn.
- Het is raadzaam om aan de achterkant een ruimte van minimaal 60 mm vrij te laten voor het keukenblok waarin de oven wordt geïnstalleerd.
- Lijn de oven centraal uit in de kast en bevestig hem vervolgens met schroeven.

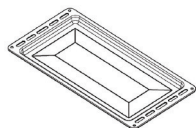


## Toestelbeschrijving

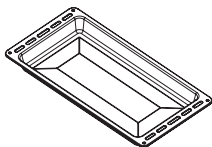


1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus

### De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



**Bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes.



**Diepe bakplaat;** wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaal te gebruiken tijdens het grillen.



**Ovenrooster (2x);** wordt vooral gebruikt voor het grillen. Het ovenrooster kan ook gebruikt worden om een schaal of pan met een gerecht op te plaatsen.



**Kernthermometer;** wordt gebruikt om de temperatuur in de kern van een gerecht te meten.

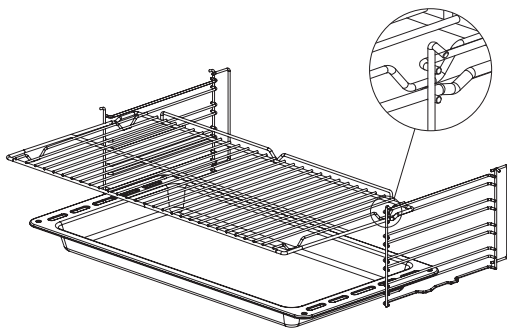
## Geleiderails / Telescopische geleiderails

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



### **Gebruik de telescopische geleiderails niet op niveau 1!**

Roosters en bakplaten moeten in de geleiderails worden geschoven tot ze volledig tot stilstand komen. De veiligheidsinkepingen van het ovenrooster moeten naar beneden en naar de achterkant van de oven wijzen.



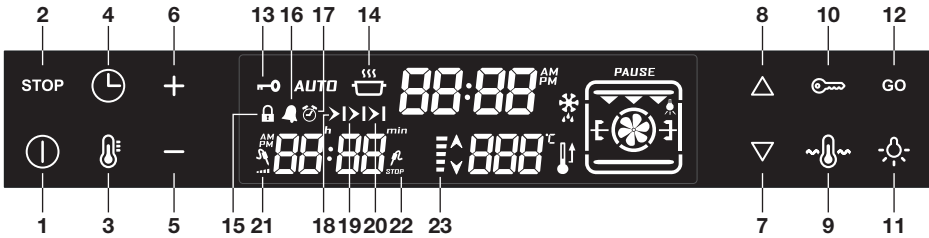
## Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend.
  - De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.
- Deze oven heeft een 'Soft close' deursysteem. Wanneer de ovendeur wordt gesloten, dempt dit systeem de kracht van de beweging, vanuit een bepaalde hoek, en wordt de deur rustig gesloten.

## Koelventilator

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

## Bedieningspaneel



### Toetsen:

1. Aan-/uittoets
2. Stoptoets
3. Temperatuurtoets
4. Timertoets
5. Toets om waarde te verlagen
6. Toets om waarde te verhogen
7. Navigatietoets omhoog
8. Navigatietoets omlaag
9. Toets 'Temperatuur vasthouden'
10. Kinderslottoets
11. Verlichtingstoets
12. Starttoets

### Symbolen op het display:

13. Kinderslotsymbool
14. Bereidingssymbool
15. Slotsymbool
16. Kookwekkersymbool
17. Alarmsymbool
18. Symbool bereidingstijd
19. Symbool instellen bereidingstijd
20. Symbool ingestelde bereidingstijd
21. Symbool huidige kerntemperatuur
22. Symbool ingestelde kerntemperatuur
23. Temperatuurbalkjes



Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van de vingertop. Telkens als u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.















## Ovenfuncties tabel

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



**Gebruik alleen ovenschalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 250 °C.**

Functie	Beschrijving
	<p><b>Bovenwarmte + onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Bovenwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming alleen door middel van het bovenste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2 of 3.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarmen door middel van het grillelement.</li> <li>• Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes of voor het roosteren van brood.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4/5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>
	<p><b>Bovenwarmte + Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie combineert de bovenwarmte en grillfunctie.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4/5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> </ul>

Functie	Beschrijving
	<p><b>Grill + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het grillelement. De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4/5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee of max. drie verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Bovenwarmte + onderwarmte + hetelucht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement en het circulaire verwarmingselement (ingebouwd in de achterkant van de oven). De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee of max. drie verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Hetelucht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het circulaire verwarmingselement (ingebouwd in de achterkant van de oven). De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee of max. drie verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Ontdooien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Met deze functie kunt u voedsel ontdooien.</li> <li>• Plaats het voedsel zonder verpakking in een bakje zonder deksel op niveau 1.</li> </ul>
	<p><b>Temperatuur vasthouden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie wordt gebruikt om een constante temperatuur van 0 °C tot 95 °C te garanderen.</li> <li>• Wordt gebruikt om gerechten warm te houden.</li> </ul>
	<p><b>Eco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bereiden.</li> <li>• Deze functie wordt met name gebruikt voor kleinere gerechten.</li> <li>• Baktijden kunnen langer zijn.</li> <li>• 60 °C - 200 °C</li> </ul>

# EERSTE GEBRUIK

## Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de oven op beschadigingen. Installeer de oven niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
  - Het kloksymbool en de tijd 0:00 gaan knippen.
  - Stel met de '-' en '+' toetsen de huidige tijd in. Houd de '-' en '+' toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
  - Wacht 5 seconden tot het knippen stopt.
- Zet uw oven een uur lang aan op 250 °C, bovenwarmte + onderwarmte.
- Laat de oven afkoelen door de deur te openen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en verdwijnen geuren uit de binnenkant.
- Laat de oven afkoelen en maak deze vervolgens schoon met warm water.



**Tijdens deze eerste werking ontstaan er rook en geuren. Zorg daarom voor een goede ventilatie van de keuken.**

- Bereidingstijden zijn ruwe schattingen en kunnen, afhankelijk van een aantal voorwaarden, variëren.
- Voor een aantal gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u ovenpapier 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.

### **Let op!**

- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal.
- De temperatuur kan tijdens de bereiding worden gewijzigd.
- Voorkom dat er condensatie (dauw) ontstaat en laat een gerecht dat is verhit niet afkoelen in een gesloten oven.

## Ovenfuncties gebruiken

De oven heeft 12 ovenfuncties. Raadpleeg de 'ovenfuncties tabel' om de juiste ovenfunctie voor het bereiden van het gerecht te kiezen.

### Selecteren van een ovenfunctie

- Selecteer een ovenfunctie met behulp van de navigatietoetsen.
  - Op het functiedisplay knippert de geselecteerde functie gedurende 7 seconden en op het temperatuurdisplay verschijnt de standaardtemperatuur die aan deze functie is toegewezen. (Let op: bij bepaalde functies is temperatuurregeling niet mogelijk en is het temperatuurdisplay leeg.)
  - Als het bereidingsymbool constant op het statusdisplay brandt, terwijl het symbool 'Pause' knippert, geeft dit aan dat het mogelijk is om met bereiden te starten, maar dat het bereiden nog niet is begonnen.

### Wijziging van de toegewezen standaardtemperatuur

De standaardtemperatuur kan op de volgende manier worden gewijzigd.

1. Druk op de temperatuurtoets.
  - Het temperatuurdisplay begint te knipperen.
2. Stel de gewenste waarde in met de '-' of '+' toets in stappen van 5 graden.



Om de standaardtemperatuur voor deze functie permanent te vervangen door een andere temperatuur, houdt u de temperatuurknop na het instellen ongeveer 5 seconden ingedrukt totdat u een piepton hoort. De fabrieksmatig ingestelde temperatuur voor deze functie is nu permanent gewijzigd.

### Het bereidingsproces starten en stoppen

- Als een functie is geselecteerd en eventueel een andere temperatuur is ingesteld, kan door het indrukken van de starttoets het bereiden worden gestart.
  - Het bereiden gaat door totdat het handmatig wordt beëindigd of totdat de maximaal toegestane bereidingstijd, afhankelijk van de geselecteerde temperatuur, is verstreken.

### De voortgang onderbreken, wijzigen of beëindigen

- Druk op de stoptoets om het bereiden te onderbreken.
  - Het symbool 'Pause' begint te knipperen. Alle verwarmingselementen van de oven en de ventilator zijn tijdelijk uitgeschakeld.
  - De instellingen (functie, temperatuur, enz.) kunnen nu worden gewijzigd.
  - Druk op de starttoets om het bereiden te hervatten met de gewijzigde instellingen.

- Druk tweemaal op de stoptoets om het bereiden te beëindigen.
  - Alle instellingen op het display verdwijnen. Op het temperatuurdisplay wordt de restwarmte weergegeven, indien aanwezig (zie: Restwarmte-indicatie).



Nadat het bereiden is beëindigd, zal het indrukken van de starttoets de laatst ingestelde functie en de temperatuur op het scherm laten zien; door de starttoets nogmaals in te drukken wordt de bereiding weer gestart.

### **Bereidingstijd instellen**

Door het instellen van de bereidingstijd zal de oven automatisch stoppen als deze tijd is verstreken.

1. Selecteer de gewenste functie en pas (indien nodig) de temperatuur aan zoals eerder beschreven.
2. Druk op de timertoets.
  - Het symbool 'Instellen bereidingstijd' op het timerdisplay gaat knipperen.
3. Stel de gewenste bereidingstijd in met de '-' en '+' toetsen.
  - Het symbool 'Auto' verschijnt op het statusdisplay. (Als de duur wordt verkort tot 0:00 uur, klinken er twee waarschuwingspiepjes.)
4. Als u op de starttoets drukt, verdwijnt het symbool 'Pause' en het bereiden begint.
  - Het einde van de bereidingstijd wordt samen met het symbool 'Ingestelde bereidingstijd' weergegeven op het timerdisplay.

### **Uitgestelde start**

Gebruik de functie 'Uitgestelde start' om op een later moment te beginnen met bereiden door het instellen van de gewenste eindtijd.

1. Voer stappen 1 t/m 3 van 'Bereidingstijd instellen' uit.
2. Druk nogmaals op de timertoets.
  - Het symbool 'Ingestelde bereidingstijd' knippert op het timerscherm samen met de huidige eindtijd.
3. Stel de gewenste eindtijd in met de '-' en '+' toetsen.
4. Druk op de starttoets. Het bereiden zal automatisch starten op de berekende starttijd.
  - Het einde van de bereidingstijd wordt samen met het symbool 'Ingestelde bereidingstijd' weergegeven op het timerdisplay.

## Kernthermometer

Als de kernthermometer is aangesloten, wordt de oven verwarmd totdat de ingestelde kerntemperatuur van het gerecht is bereikt.

1. Steek de stekker van de kernthermometer in het aansluitpunt (rechts in de hoek aan de bovenzijde van de oven) en steek de kernthermometer volledig in het gerecht.
2. Selecteer de gewenste functie.
3. Druk op de timertoets.
  - ▶ Op het timerdisplay zijn twee temperaturen te zien. Links staat de huidige kerntemperatuur, rechts staat knipperend de gewenste kerntemperatuur.
4. Stel de gewenste kerntemperatuur in met de '-' en '+' toetsen.
5. Druk op de starttoets om het bereiden te starten.
  - ▶ Het bereiden stopt als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt.

## Instellingen wijzigen tijdens bereiden met kerntemperatuur

- Druk op de timertoets om tijdens het bereiden de kerntemperatuur te wijzigen.
  - ▶ Het symbool 'Pause' gaat knipperen.
  - ▶ Pas de ingestelde kerntemperatuur aan met de '-' of '+' toets.
  - ▶ Druk op de starttoets om het bereiden te hervatten.
- Druk op de temperatuurtoets om tijdens het bereiden de ingestelde oventemperatuur te wijzigen.
  - ▶ Het symbool 'Pause' gaat knipperen.
  - ▶ Pas de ingestelde oventemperatuur aan met de '-' of '+' toets.
  - ▶ Druk op de starttoets om het bereiden te hervatten.
- Druk op 1 van de navigatietoetsen om tijdens het bereiden de ingestelde ovenfunctie te wijzigen.
  - ▶ Druk op de navigatietoets omhoog of omlaag totdat de gewenste ovenfunctie is geselecteerd.
  - ▶ Druk op de starttoets om het bereiden te hervatten.



- Plaats de metalen sensor van de kernthermometer altijd in zijn geheel in het gerecht.
- Gebruik de kernthermometer alleen in de oven.
- Tijdens het bereidingsproces mag de kernthermometer niet in aanraking komen met het verwarmingselement.
- Na het bereidingsproces is de kernthermometer erg heet. Wees voorzichtig!  
Voorkom brandwonden.

## Temperatuurbalkjes

- Tijdens het bereiden geven de 5 balkjes op het temperatuurdisplay de actuele oventemperatuur aan.
  - Elk balkje staat voor een vijfde van de ingestelde temperatuur.
- Het pijltje omhoog naast de balkjes knippert als de verwarmingselementen op dat moment actief zijn.

## Einde van de ingestelde bereidingstijd

- Nadat het bereiden automatisch is afgelopen, geven de temperatuurbalkjes de restwarmte aan, indien aanwezig (zie: Restwarmte-indicatie).
  - Het symbool 'Auto' knippert en het alarm klinkt gedurende 7 minuten.
- Door op de stoptoets te drukken stopt het geluid.

## Restwarmte-indicatie

- Als na het beëindigen van de bereiding de interne temperatuur van de oven hoger is dan 60°C, knippert het pijltje naar beneden aan de rechterkant van de temperatuurbalkjes elke 2 seconden en wordt 'hot' weergegeven op het temperatuurdisplay.
  - Elk van de 5 temperatuurbalkjes staat nu voor 60°C.
- Deze indicatie blijft aan totdat de oventemperatuur onder de 60°C is gezakt.

## Temperatuur vasthouden

Het is mogelijk om een constante temperatuur tussen 0° tot 95° C in te stellen voor het warmhouden van gerechten.

1. Druk op de toets 'Temperatuur vasthouden'.
2. Druk op de temperatuurtoets.
3. Stel de gewenste temperatuur in tussen 0° en 95° C met behulp van de + en - toetsen.



Temperatuur vasthouden is alleen mogelijk in de functie bovenwarmte+onderwarmte. Als temperatuur vasthouden wordt geselecteerd in een andere functie, wordt de functie bovenwarmte+onderwarmte op het display weergegeven.

## **Kinderslot**

Het bedieningspaneel van de oven kan worden vergrendeld met het kinderslot om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

- Het kinderslot kan worden geactiveerd door de kinderslottoets 1 seconde in te drukken totdat het slotsymbool op het display verschijnt.
- Als het kinderslot is geactiveerd, kan alleen de aan/uittoets nog gebruikt worden.
- Het kinderslot kan worden gedeactiveerd door de kinderslottoets opnieuw 1 seconde in te drukken.

## **Ovenverlichting**

- De ovenverlichting gaat automatisch branden als de oven deur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.
- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de verlichting nog een minuut branden.
- U kunt de ovenverlichting in- of uitschakelen door op de verlichtingstoets te drukken.

## **Kookwekker**

De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.

1. Druk op de timertoets totdat het kookwekkersymbool gaat knipperen op het display.
2. Stel de tijd in minuten in met de '-' en '+' toetsen.
3. Het knipperen stopt na 7 seconden en de tijd begint te lopen.
4. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een geluidsalarm van 7 minuten. Dit alarm kan worden gestopt door op de '-' of '+' toets te drukken.

## **Alarm**

1. Druk op de timertoets totdat het alarmsymbool gaat knipperen op het display.
2. Stel de alarmtijd in met de '-' en '+' toetsen.
3. Het knipperen stopt na 7 seconden en de tijd begint te lopen.
4. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een geluidsalarm. Dit alarm kan worden gestopt door op de '-' of '+' toets te drukken.



## De oven instellen

### **Instellen geluidsalarm**

Er kunnen 3 geluidsalarmen worden geselecteerd.

1. Druk 5 seconden op de ‘-’ toets.
  - De tijdweergave toont het huidig ingestelde alarm als “tn 1” (hoog), “tn 2 (medium)” of “tn 3 (laag)”.
2. Het ingestelde alarm kan worden gewijzigd door binnen 7 seconden opnieuw op de ‘-’ toets te drukken.
  - Het standaard ingestelde alarm is “tn 1”.

### **Instellen toetsgeluid**

Er kunnen 3 toetsgeluiden worden geselecteerd.

1. Druk 5 seconden op de ‘+’ toets.
  - De tijdweergave toont het huidig ingestelde geluid als “bt tn” (pieptoon), “cl tn” (kliktoon) of “nt” (geen toon).
2. Het ingestelde toetsgeluid kan worden gewijzigd door binnen 7 seconden opnieuw op de ‘+’ toets te drukken.
  - Het standaard ingestelde toetsgeluid is “bt tn”.

### **Instellen 24u/12u-modus**

1. Druk 5 seconden tegelijkertijd op de ‘+’ en ‘-’ toetsen om de 12u AM/PM-modus in te stellen.
  - De modus van de tijdweergave verandert en er klinkt een geluidssignaal.
2. Omgekeerd voert u dezelfde actie uit.
  - De standaardmodus is 24 uur.

## Het toestel reinigen

Reinig het toestel regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, vooral 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.
- Reinig de geleiderails met warm water met zeep en droog ze af voor u de geleiderails terug plaatst in de oven.



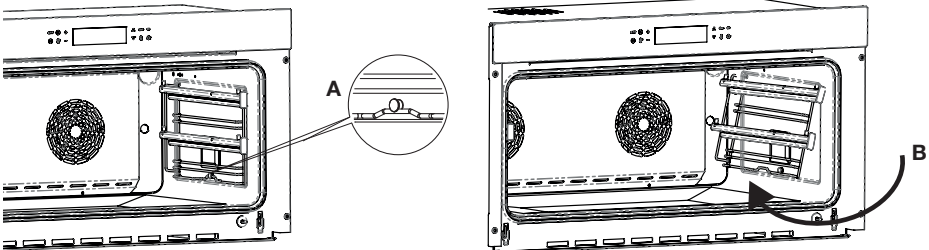
### **Belangrijk!**

- Let erop dat er **GEEN** water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik **NOOIT** schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Gebruik **GEEN** schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik **GEEN** hogedruk- of stoomreiniger om de oven schoon te maken.
- Als de afdichting van de oven sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.

Verwijder **vóór** elke reiniging alle accessoires, inclusief de geleiderails.

### **Geleiderails verwijderen**

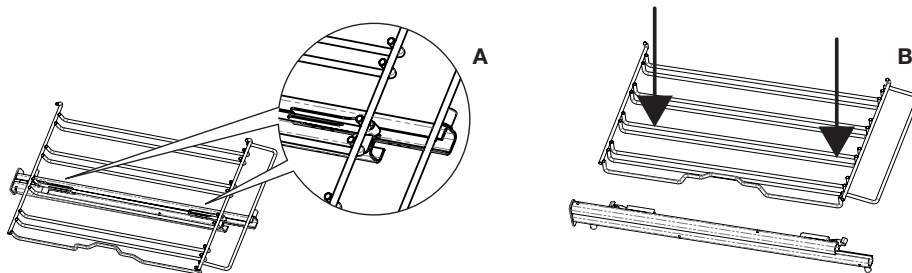
1. Duw het rooster naar beneden om los te maken van de pin (A).
2. Til het zijrooster omhoog (B).



## ONDERHOUD

### Telescopische geleiderails verwijderen

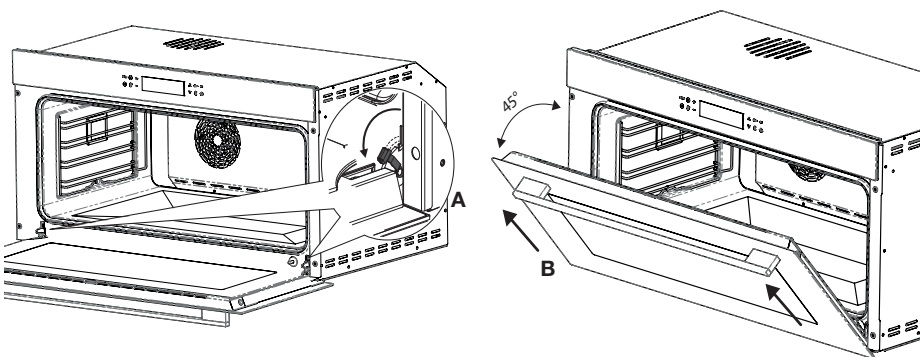
1. Draai het rooster en druk met uw vinger aan beide kanten op de haken om de telescopische geleiders te verwijderen (A).
2. Duw tegen de telescopische geleider om deze van het zijrooster te verwijderen (B).



### Ovendeur verwijderen en terugplaatsen

Om het schoonmaken te vergemakkelijken is het aan te raden de deur te verwijderen.

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



Om de deur terug te plaatsen, plaatst u de scharnieren in de daarvoor bestemde bevestigingen en brengt u vervolgens de twee hendels terug in de gesloten positie.

## ONDERHOUD

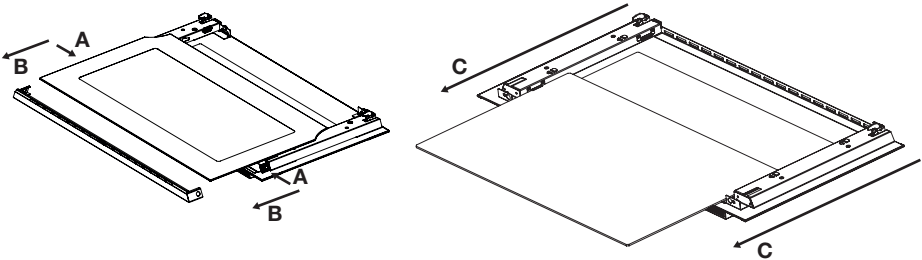
### Glas van de ovendeur verwijderen en terugplaatsen

Om het binnenglas in de ovendeur te reinigen moet het glas eerst uit de ovendeur worden verwijderd.

- Druk op de twee knoppen aan de zijkanten van de deur (A), verwijder het bovenprofiel (B) en verwijder voorzichtig het glas.

De oven heeft een derde glas, dat zich tussen de ovendeur en het binnenglas bevindt.

- Nadat het binnenglas is verwijderd, kan het derde glas op dezelfde manier worden verwijderd, in de richting van de pijlen. (C).
- Terugplaatsing van het glas gebeurt in omgekeerde volgorde. Plaats vervolgens het bovenprofiel terug tot u een 'klik' hoort.



### De ovenverlichting vervangen



- Maak de oven spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te halen of door in de meterkast de zekering uit te schakelen.
- Let op: de lamp kan erg heet zijn! Gebruik handschoenen of andere beschermingsmiddelen om de lamp te verwijderen.
- Verwijder eerst de bakplaat, het ovenrooster en de geleiderails.



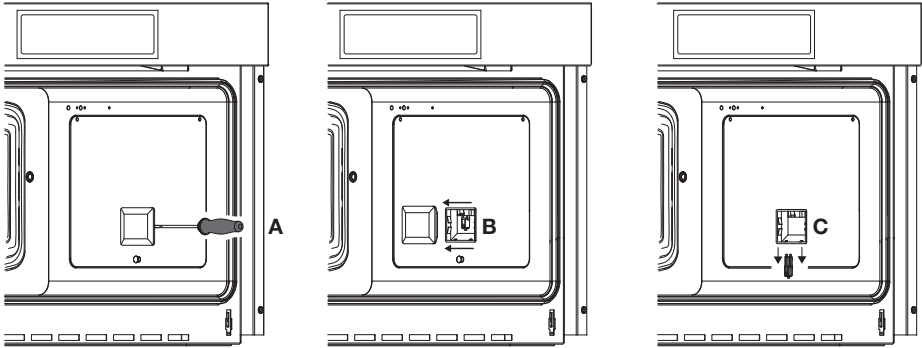
Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

### Lampje op de achterwand van de oven

1. Draai de glazen bescherming naar links om het te verwijderen.
2. Trek het lampje uit de fitting en plaats een nieuwe (25W, type G9 halogeen).
3. Plaats de glazen bescherming weer terug.

## Lampje op de zijwand van de oven

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekkapje los te klikken (A) en uit de houder te verwijderen (B).
2. Trek het lampje voorzichtig naar beneden (C) en plaats een nieuwe. (25W, type G9 halogeen).
3. Plaats het afdekkapje weer terug.



## ***Problemen oplossen***

---

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 gerecht blijft rauw**

- Controleer of de uitschakeltimer juist ingesteld is.
- Controleer of de deur goed gesloten is.
- Controleer of er netspanning aanwezig is (zekering in meterkast/stekker in stopcontact).

### **Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg**

- Controleer of de juiste ovenstand en temperatuur is gekozen.
- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.

### **Er verschijnt condens in de oven**

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

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

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

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

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

### **De hoofdzekering slaat regelmatig uit**

- Raadpleeg een servicemonteur.

## **Op de display staat een foutcode, ERR XX**

*(XX geeft het nummer van de fout aan)*

Wanneer zich situaties voordoen die een normale werking verhinderen, gaat het apparaat in de foutmodus. Het apparaat bevindt zich in de standby-status en er wordt een foutcode weergegeven op de tijdweergave.

- Probeer de foutcode te verwijderen door op de stoptoets te drukken.
- Als dit niet werkt, probeer dan de oven los te koppelen van de stroomvoorziening en sluit hem na 2 minuten opnieuw aan.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout blijft optreden.

## **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.

## **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. Op het gegevensplaatje worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

<b>Model</b>	<b>OX97__B</b>
Voedingsbron	220-240 V ~ 50 Hz-60 Hz
Energieverbruik	
Verlichting	50 W
Maximaal vermogen	3150 W
Grill	1800 W
Bovenste element	1200 W
Onderste element	1800 W
Hetelucht element	3000 W
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen	
Afmetingen apparaat:	B 895 x H 485 x D 555 mm
Volume netto	103 L



## Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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

### **Conformiteitsverklaring**



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.







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

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

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

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)

**ATAG**



919561

Mode d'emploi  
**Four**

**ATAG**

OX97...B

**Pictogrammes utilisés**



Important à savoir



Pratique à savoir

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Introduction	4
Encastrement	5
Description de l'appareil	6
Panneau de commande	9
Tableau des fonctions du four	10

## ***Première utilisation***

---

Avant la première utilisation	11
-------------------------------	----

## ***Commandes***

---

Utilisation des fonctions du four	12
Réglage du four	17

## ***Entretien***

---

Nettoyage de l'appareil	18
Remplacement de l'ampoule du four	20

## ***Pannes***

---

Résolution de problèmes	22
-------------------------	----

## ***Spécifications techniques***

---

Spécifications produit	25
------------------------	----

## ***Aspects environnementaux***

---

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

## *Introduction*

---

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser au mieux cet appareil. 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 séparées avant d'utiliser l'appareil !**

**Veillez lire ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil, puis conservez-le en lieu sûr pour une utilisation ultérieure.**

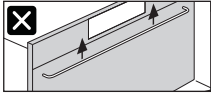
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

Vous pouvez trouver la dernière version du mode d'emploi sur notre site web.

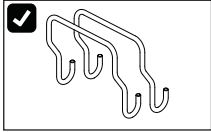


# VOTRE FOUR

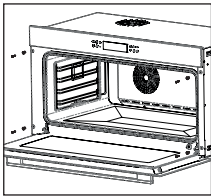
## Encastrement



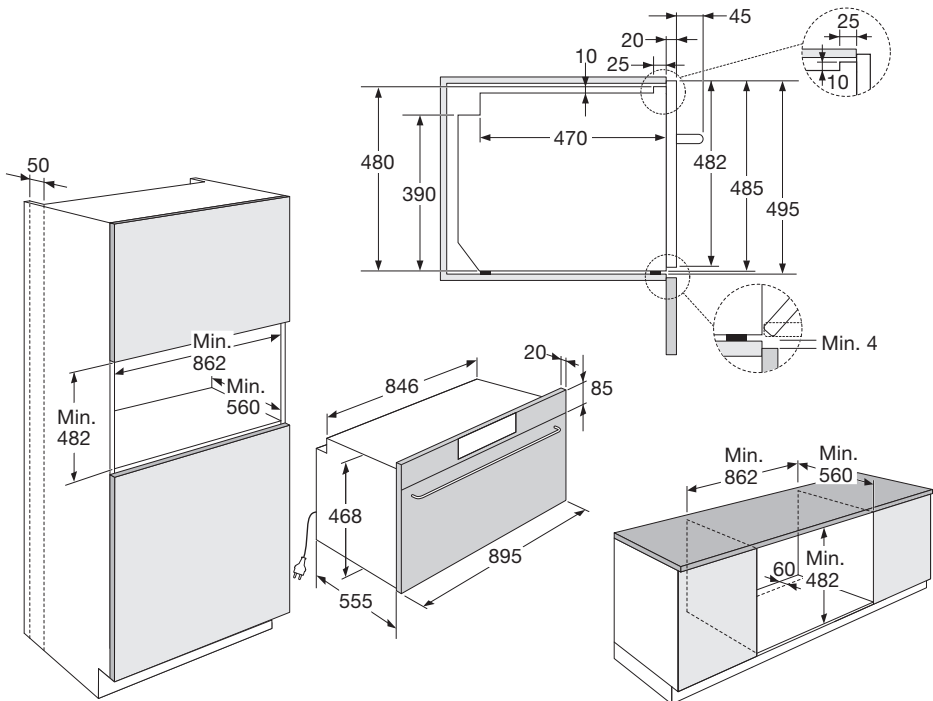
**ATTENTION !** Pour éviter que la poignée de porte ne se brise, **NE tirez PAS** le four par la poignée de porte pour l'installer.



Utilisez les poignées fournies pour manipuler le produit. N'oubliez pas d'enlever les poignées fournies avant la fin de l'installation afin d'éviter tout bruit pendant l'utilisation.

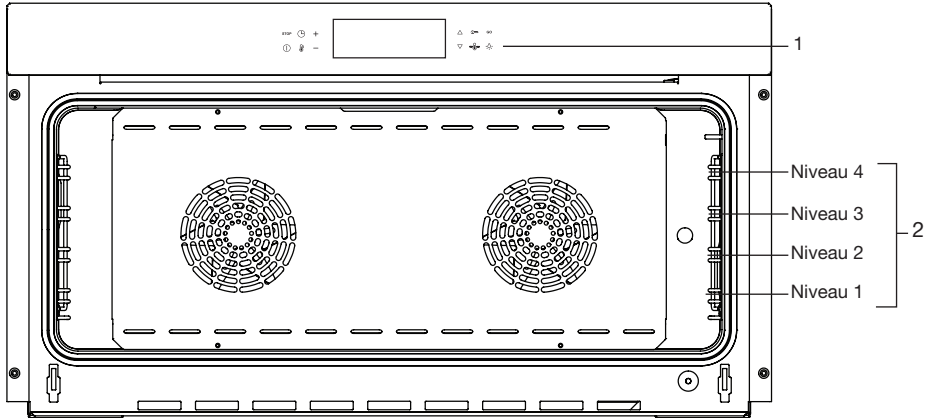


- Le four peut être installé sous une table de cuisson ou dans un meuble haut.
- Les dimensions du caisson du four sont indiquées dans le dessin ci-dessous. Toutes les dimensions sont en mm.
- Veillez à ce que les matériaux environnants soient résistants à la chaleur.
- Il est conseillé de laisser un espace d'au moins 60 mm à l'arrière du meuble de cuisine dans lequel le four est installé.
- Alignez le four au centre de l'armoire et fixez-le à l'aide de vis.



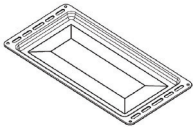
# VOTRE FOUR

## Description de l'appareil

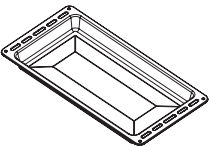


1. Panneau de commande
2. Niveaux de grille

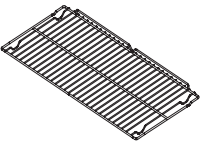
### Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



**Plaque à pâtisserie** ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.



**Lèche-frite profonde** ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries humides. Elle sert aussi de plateau ramasse-gouttes. Insérez la lèche-frite profonde au niveau 1 pour l'utiliser comme plateau ramasse-gouttes pendant le grill.



**Grille de four (2x)** ; est surtout utilisée pour griller. La grille du four peut aussi servir de support à un plat ou une casserole.



**Sonde thermométrique** ; utilisée pour mesurer la température au cœur d'un plat.

# VOTRE FOUR

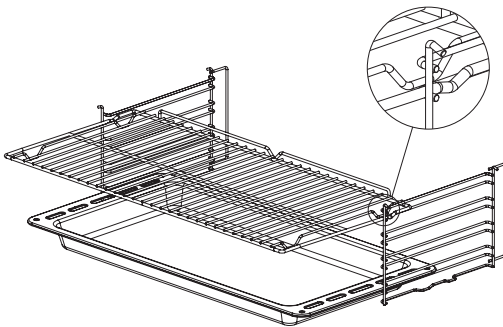
## Rails de guidage / Rails de guidage télescopiques

- Le four est équipé de quatre rails de guidage (niveau 1 à 4). Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont utilisés principalement pour la fonction gril.
- La grille de four ou la lèchefrite doit toujours être insérée dans l'entaille se trouvant entre les profils des rails.
- Deux des niveaux d'insertion sont équipés de rails de guidage télescopiques entièrement extensibles :
  - ▷ Sortez complètement le guide télescopique du compartiment du four et placez-y la grille du four ou la lèchefrite. Glissez ensuite le guide télescopique, avec la grille du four/lèchefrite, dans le compartiment du four.
  - ▷ Ne fermez la porte du four que lorsque le guide télescopique est complètement replié.



### **N'utilisez pas les rails de guidage télescopiques au niveau 1 !**

Les grilles et les plaques de cuisson doivent être poussées dans les rails de guidage jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent complètement. Les encoches de sécurité de la grille doivent être orientées vers le bas et vers l'arrière du four.



## Porte

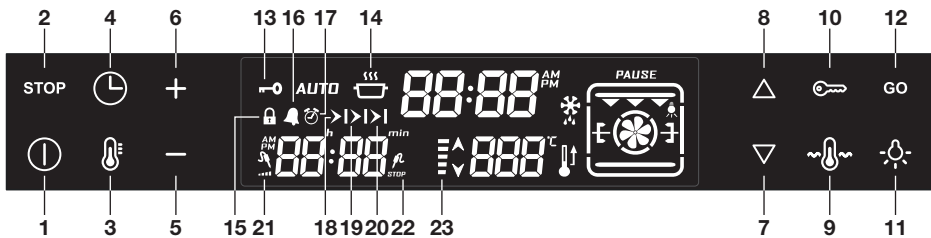
- Les interrupteurs de porte coupent le fonctionnement du four lorsque la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne.
  - ▷ Le fonctionnement reprend lorsque la porte est fermée.
- Ce four est doté d'un système de porte à « fermeture douce ». Lorsque la porte du four est fermée, ce système amortit la force du mouvement, à partir d'un certain angle, et la porte se ferme doucement.

## Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur qui refroidit le caisson et le panneau de commande.

# VOTRE FOUR

## Panneau de commande



### Touches :

1. Touche marche/arrêt
2. Touche d'arrêt
3. Touche de température
4. Touche de la minuterie
5. Touche pour diminuer la valeur
6. Touche pour augmenter la valeur
7. Touche de navigation vers le haut
8. Touche de navigation vers le bas
9. Touche « Maintien de la température »
10. Touche Sécurité enfants
11. Touche d'éclairage
12. Touche de démarrage

### Symboles sur l'écran :

13. Symbole de sécurité enfants
14. Symbole de préparation
15. Symbole de verrouillage
16. Symbole du minuteur de cuisine
17. Symbole d'alarme
18. Symbole du temps de préparation
19. Symbole de réglage du temps de préparation
20. Symbole du temps de préparation programmé
21. Symbole de la température à cœur actuelle
22. Symbole de la température à cœur programmée
23. Barres de température



Pour une meilleure performance, touchez les touches avec une grande partie du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche en cours de fonctionnement, un bref signal sonore retentit.

# VOTRE FOUR

## Tableau des fonctions du four








Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.



**N'utilisez que des plats à four pouvant supporter une température de 250 °C.**

Fonction	Description
	<b>Chaleur de voûte + chaleur de sole</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et inférieur.</li><li>• Ce réglage s'utilise pour une cuisson des pâtisseries et un rôtissage traditionnels.</li><li>• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li><li>• Le préchauffage est recommandé.</li><li>• 50 °C - 250 °C</li></ul>
	<b>Chaleur de sole</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson seulement par l'élément chauffant inférieur.</li><li>• Ce réglage s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive.</li><li>• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li><li>• S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.</li><li>• 50 °C - 250 °C</li></ul>
	<b>Chaleur de voûte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson seulement par l'élément chauffant supérieur.</li><li>• Ce réglage peut être utilisé lorsque vous souhaitez cuire/rôtir la couche supérieure de votre plat.</li><li>• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2 ou 3.</li><li>• 50 °C - 250 °C</li></ul>
	<b>Gril</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson à l'aide de l'élément de gril.</li><li>• Ce mode peut être utilisé pour griller des sandwichs, des saucisses ou du pain.</li><li>• Insérez la grille de four au niveau 4/5 et la lèchefrite au niveau 2.</li><li>• Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.</li><li>• Le préchauffage est recommandé.</li></ul>
	<b>Chaleur de voûte + Gril</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cette fonction combine les fonctions de chaleur de voûte et de gril.</li><li>• Insérez la grille de four au niveau 4/5 et la lèchefrite au niveau 2.</li><li>• Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.</li></ul>

# VOTRE FOUR

Fonction	Description
	<p><b>Gril + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson à l'aide de l'élément de gril. Le ventilateur répartit la chaleur.</li> <li>• Ce mode s'utilise pour griller les viandes, les poissons et les légumes.</li> <li>• Insérez la grille de four au niveau 4/5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>• Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et inférieur. Le ventilateur répartit la chaleur.</li> <li>• La répartition uniforme de la température permet de cuire/rôtir simultanément sur deux ou jusqu'à trois niveaux différents.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Chaleur de voûte + chaleur de sole + chaleur tournante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et inférieur et l'élément chauffant circulaire (intégré à l'arrière du four). Le ventilateur répartit la chaleur.</li> <li>• La répartition uniforme de la température permet de cuire/rôtir simultanément sur deux ou jusqu'à trois niveaux différents.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Chaleur tournante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson par l'élément de cuisson circulaire (intégré à l'arrière du four). Le ventilateur répartit la chaleur.</li> <li>• La répartition uniforme de la température permet de cuire/rôtir simultanément sur deux ou jusqu'à trois niveaux différents.</li> <li>• 50 °C - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Décongélation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction permet de décongeler les aliments.</li> <li>• Placez les aliments sans emballage dans un récipient sans couvercle au niveau 1.</li> </ul>
	<p><b>Maintien de la température</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction permet d'assurer une température constante de 0 °C à 95 °C.</li> <li>• Utilisé pour maintenir les plats au chaud.</li> </ul>
	<p><b>Eco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimise la consommation d'énergie pendant la cuisson.</li> <li>• Cette fonction est principalement utilisée pour les petits plats.</li> <li>• Les temps de cuisson peuvent être plus longs.</li> <li>• 60 °C - 200 °C</li> </ul>

# PREMIÈRE UTILISATION

## Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte, retirez l'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé. N'installez pas le four s'il est endommagé, mais prenez contact avec votre fournisseur.
- Retirez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits à récurer ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Raccordez le four au réseau électrique.
  - ▷ Le symbole de l'horloge et l'heure 0:00 clignotent.
  - ▷ Réglez l'heure actuelle au moyen des touches « - » et « + ». Appuyez sur les touches « - » et « + » et maintenez-les enfoncées pour régler le temps plus rapidement.
  - ▷ Attendez 5 secondes pour que le clignotement s'arrête.
- Allumez votre four pendant une heure à 250 °C, chaleur de voûte + chaleur de sole.
- Laissez refroidir le four en ouvrant la porte. De cette manière, le four est ventilé et les odeurs disparaissent de l'intérieur.
- Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'eau chaude.



**Au cours de ce fonctionnement initial, de la fumée et des odeurs se dégagent. Veillez donc à ce que la cuisine soit bien ventilée.**

- 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.
- Lors de 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. Une fois la cuisson terminée, essuyez la porte et la vitre.

### **Attention !**

- Lorsque vous mettez le four à chauffer à la température maximum pour la première fois, vous sentirez une « odeur de neuf ». Ceci est normal.
- La température peut être modifiée pendant la cuisson.
- Évitez la condensation (rosée) et ne laissez pas refroidir un plat qui a été chauffé dans un four fermé.

## Utilisation des fonctions du four

Le four dispose de 12 fonctions. Reportez-vous au « tableau des fonctions du four » pour choisir la fonction du four adaptée à la préparation du plat.

### Sélection d'une fonction du four

- Sélectionnez une fonction du four à l'aide des touches de navigation.
  - Sur l'écran d'affichage des fonctions, la fonction sélectionnée clignote pendant 7 secondes et l'écran d'affichage de la température indique la température par défaut attribuée à cette fonction. (Notez que le réglage de la température n'est pas possible avec certaines fonctions et que l'affichage de la température est vide).
  - Si le symbole de cuisson est constamment allumé dans l'affichage d'état, tandis que le symbole « Pause » clignote, cela indique qu'il est possible de lancer la cuisson, mais que celle-ci n'a pas encore commencé.

### Modification de la température par défaut attribuée

La température par défaut peut être modifiée de la manière suivante.

1. Appuyez sur la touche de température.
  - L'affichage de la température commence à clignoter.
2. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches « - » ou « + » par incréments de 5 degrés.



Pour remplacer définitivement la température par défaut de cette fonction par une autre température, appuyez sur la touche de température et maintenez-la enfoncée pendant environ 5 secondes après le réglage, jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. La température réglée en usine pour cette fonction est maintenant modifiée de façon permanente.

### Démarrage et arrêt du processus de cuisson

- Une fois qu'une fonction a été sélectionnée et qu'une température différente a été réglée si nécessaire, une pression sur la touche de démarrage permet de lancer le processus de cuisson.
  - La cuisson se poursuit jusqu'à ce qu'elle soit interrompue manuellement ou jusqu'à ce que le temps de cuisson maximal autorisé, en fonction de la température sélectionnée, se soit écoulé.

### Interrompre, modifier ou terminer la cuisson

- Appuyez sur la touche d'arrêt pour interrompre la cuisson.
  - Le symbole « Pause » commence à clignoter. Tous les éléments chauffants du four et le ventilateur sont temporairement désactivés.



- ▶ Les réglages (fonction, température etc.) peuvent maintenant être modifiés.
- ▶ Appuyez sur la touche de démarrage pour reprendre la cuisson avec les réglages modifiés.
- Appuyez deux fois sur la touche d'arrêt pour terminer la cuisson.
  - ▶ Tous les réglages sur l'écran disparaissent. L'affichage de la température indique la chaleur résiduelle, le cas échéant (voir : Indicateur de chaleur résiduelle).



Une fois la cuisson terminée, une pression sur la touche de démarrage permet d'afficher la dernière fonction et la dernière température réglées ; une nouvelle pression sur la touche de démarrage permet de redémarrer la cuisson.

### Réglage du temps de cuisson

En réglant le temps de cuisson, le four s'arrêtera automatiquement lorsque ce temps sera écoulé.

1. Sélectionnez la fonction souhaitée et (si nécessaire) réglez la température comme décrit précédemment.
2. Appuyez sur la touche de la minuterie.
  - ▶ Le symbole « Réglage du temps de cuisson » clignote sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches « - » et « + ».
  - ▶ Le symbole « Auto » apparaît sur l'écran d'état. (Si la durée est réduite à 0:00 heure, deux bips d'avertissement retentissent).
4. Lorsque vous appuyez sur la touche de démarrage, le symbole « Pause » disparaît et la cuisson commence.
  - ▶ La fin du temps de cuisson est affichée avec le symbole « Temps de cuisson réglé » sur l'écran de la minuterie.

### Départ différé

La fonction « Départ différé » permet de démarrer la cuisson à une heure ultérieure en réglant l'heure de fin souhaitée.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 de la section « Réglage du temps de cuisson ».
2. Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie.
  - ▶ Le symbole « Réglage du temps de cuisson » clignote sur l'écran de la minuterie, ainsi que l'heure de fin actuelle.
3. Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide des touches « - » et « + ».
4. Appuyez sur la touche de démarrage. La cuisson démarre automatiquement à l'heure de début calculée.
  - ▶ La fin du temps de cuisson est affichée avec le symbole « Temps de cuisson réglé » sur l'écran de la minuterie.

## Sonde thermométrique

Si la sonde thermométrique est connectée, le four chauffe jusqu'à ce que la température à cœur réglée soit atteinte pour le plat.

1. Insérez la fiche de la sonde thermométrique dans le point de connexion (dans l'angle en haut à droite du four) et insérez complètement la sonde thermométrique dans le plat.
2. Sélectionnez la fonction souhaitée.
3. Appuyez sur la touche de la minuterie.
  - ▶ L'écran de la minuterie affiche deux températures. À gauche se trouve la température à cœur actuelle, à droite clignote la température à cœur souhaitée.
4. Réglez la température à cœur souhaitée à l'aide des touches « - » et « + ».
5. Appuyez sur la touche de démarrage pour commencer la cuisson.
  - ▶ La cuisson s'arrête lorsque la température à cœur réglée est atteinte.

## Modification des réglages pendant la cuisson avec la température à cœur

- Appuyez sur la touche de minuterie pour modifier la température à cœur pendant la cuisson.
  - ▶ Le symbole « Pause » commence à clignoter.
  - ▶ Réglez la température à cœur à l'aide des touches « - » ou « + ».
  - ▶ Appuyez sur la touche de démarrage pour reprendre la cuisson.
- Appuyez sur la touche de température pour modifier la température du four pendant la cuisson.
  - ▶ Le symbole « Pause » commence à clignoter.
  - ▶ Réglez la température du four à l'aide des touches « - » ou « + ».
  - ▶ Appuyez sur la touche de démarrage pour reprendre la cuisson.
- Appuyez sur 1 des touches de navigation pour modifier la fonction du four pendant la cuisson.
  - ▶ Appuyez sur la touche de navigation vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la fonction du four souhaitée soit sélectionnée.
  - ▶ Appuyez sur la touche de démarrage pour reprendre la cuisson.



- Enfoncez toujours la sonde métallique du thermomètre à cœur entièrement dans le plat.
- N'utilisez la sonde thermométrique que dans le four.
- Pendant la cuisson, la sonde thermométrique ne doit pas entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Après la cuisson, la sonde thermométrique est très chaude. Soyez prudent ! Évitez de vous brûler.

## Barres de température

- Pendant la cuisson, les 5 barres de l'affichage de la température indiquent la température actuelle du four.
  - Chaque barre représente un cinquième de la température réglée.
- La flèche vers le haut à côté des barres clignote si les éléments chauffants sont actifs.

## Fin du temps de cuisson programmé

- Après la fin automatique de la cuisson, les barres de température indiquent la chaleur résiduelle, le cas échéant (voir : Indicateur de chaleur résiduelle).
  - Le symbole « Auto » clignote et l'alarme retentit pendant 7 minutes.
- Une pression sur la touche d'arrêt arrête le son.

## Indicateur de chaleur résiduelle

- Après la fin de la cuisson, si la température interne du four dépasse 60 °C, la flèche vers le bas située à droite des barres de température clignote toutes les 2 secondes et l'indication « hot » (chaud) apparaît sur l'écran d'affichage de la température.
  - Chacune des 5 barres de température représente maintenant 60 °C.
- Cette indication reste allumée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 60 °C.

## Maintien de la température

Il est possible de régler une température constante entre 0° et 95 °C pour maintenir les plats au chaud.

1. Appuyez sur la Touche « Maintien de la température ».
2. Appuyez sur la touche de température.
3. Réglez la température souhaitée entre 0° et 95 °C à l'aide des touches + et =.



Le maintien de la température n'est possible qu'en mode de chaleur de voûte + chaleur de sole. Si le maintien de la température est sélectionné dans une autre fonction, la fonction chaleur de voûte + chaleur de sole est affichée à l'écran.

## Sécurité enfants

Le panneau de commande du four peut être verrouillé à l'aide de la sécurité enfants afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

- La sécurité enfants peut être activée en appuyant sur la touche sécurité enfants pendant 1 seconde jusqu'à ce que le symbole de verrouillage apparaisse à l'écran.
- Si la sécurité enfants est activée, seule la touche marche/arrêt peut être utilisée.
- La sécurité enfants peut être désactivée en appuyant à nouveau sur la touche sécurité enfants pendant 1 seconde.

## Éclairage du four

- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte ou que le four est allumé.
- Une fois le processus de cuisson terminé, le voyant reste allumé pendant une minute supplémentaire.
- Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage du four en appuyant sur la touche d'éclairage.

## Minuteur de cuisine

Le minuteur de cuisine peut être utilisé indépendamment du four.

1. Appuyez sur la touche de minuterie jusqu'à ce que le symbole du minuteur de cuisine commence à clignoter sur l'écran.
2. Réglez le temps en minutes à l'aide des touches « - » et « + ».
3. Le clignotement s'arrête après 7 secondes et le temps commence à s'écouler.
4. Une fois le temps programmé écoulé, une alarme sonore retentit pendant 7 minutes. Cette alarme peut être arrêtée en appuyant sur la touche « - » ou « + ».

## Alarme

1. Appuyez sur la touche de minuterie jusqu'à ce que le symbole de l'alarme commence à clignoter sur l'écran.
2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches « - » et « + ».
3. Le clignotement s'arrête après 7 secondes et le temps commence à s'écouler.
4. Une fois le temps programmé écoulé, une alarme sonore retentit. Cette alarme peut être arrêtée en appuyant sur la touche « - » ou « + ».

## Réglage du four

### **Réglage de l'alarme sonore**

3 alarmes sonores peuvent être sélectionnées.

1. Appuyez 5 secondes sur la touche « - ».
  - L'affichage de l'heure indique l'alarme actuellement réglée comme « tn 1 » (forte), « tn 2 » (moyenne) ou « tn 3 » (faible).
2. L'alarme réglée peut être modifiée en appuyant à nouveau sur la touche « - » dans les 7 secondes.
  - L'alarme réglée par défaut est « tn 1 ».

### **Réglage de la tonalité des touches**

3 tonalités de touches peuvent être sélectionnées.

1. Appuyez 5 secondes sur la touche « + ».
  - L'affichage de l'heure indique la tonalité actuellement réglée : « bt tn » (bip), « cl tn » (clic) ou « nt » (pas de son).
2. La tonalité de la touche réglée peut être modifiée en appuyant à nouveau sur la touche « + » dans les 7 secondes.
  - La tonalité de touche par défaut est « bt tn ».

### **Réglage du mode 24h/12h**

1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » pendant 5 secondes pour régler le mode 12h AM/PM.
  - Le mode d'affichage de l'heure change et un signal sonore retentit.
2. Inversement, il suffit d'effectuer la même action.
  - Le mode par défaut est 24 heures.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des 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 les rails de guidage à l'eau chaude savonneuse et séchez-les avant de les replacer dans le four.



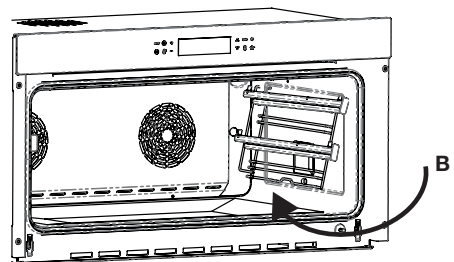
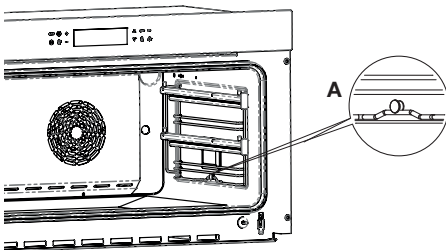
### Important !

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ni de solvants chimiques.
- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four en verre. Ceux-ci risquent de rayer la surface et faire éclater le verre.
- N'utilisez PAS de nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer le four.
- Si le joint du four est très sale, la porte ne se fermera pas correctement. Cela pourrait endommager l'avant des meubles adjacents. Maintenez le joint propre.

Avant tout nettoyage, retirez tous les accessoires, y compris les rails de guidage.

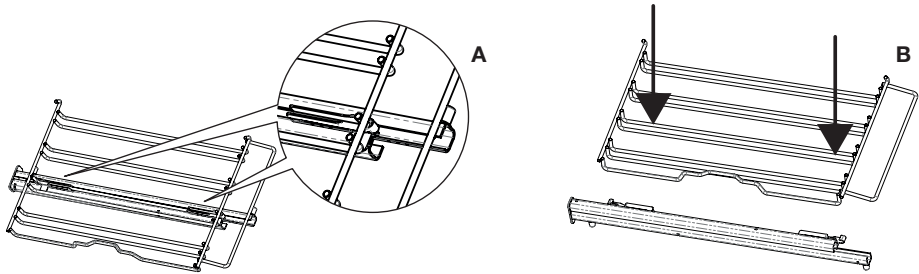
### Démontage des rails de guidage

1. Pousser la grille vers le bas pour la dégager de la goupille (A).
2. Soulevez la grille latérale (B).



## Démontage des rails de guidage télescopiques

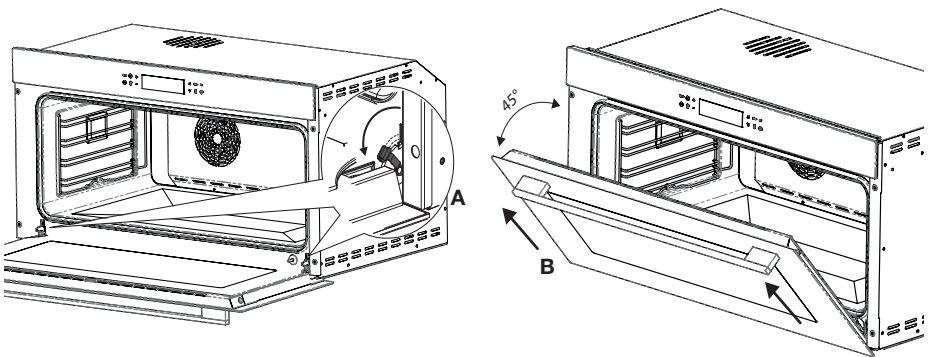
1. Tournez la grille et appuyez sur les crochets des deux côtés avec votre doigt pour retirer les guides télescopiques (A).
2. Poussez le guide télescopique pour le retirer de la grille latérale (B).



## Démontage et remise en place de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé d'enlever la porte.

1. Ouvrez la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
2. Soulevez légèrement les deux leviers de verrouillage et tirez-les vers la porte du four (A).
3. Les charnières sont verrouillées à un angle de 45°.
4. Fermez légèrement la porte avec précaution jusqu'à ce qu'elle forme un angle de 45°.
5. Retirez la porte en la soulevant et en la faisant basculer vers le four (B). Les charnières doivent sortir des fentes du four.



Pour réinstaller la porte, insérez les charnières dans les fixations appropriées, puis ramenez les deux leviers en position fermée.

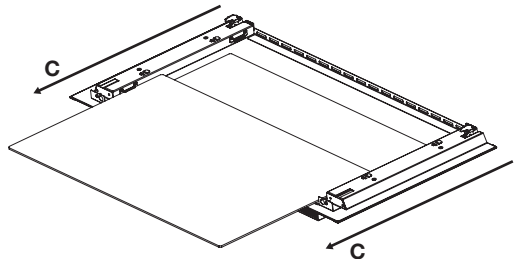
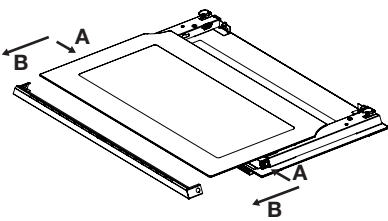
### Retrait et remise en place de la vitre de la porte du four

Pour nettoyer la vitre intérieure de la porte du four, il faut d'abord retirer la vitre de la porte du four.

- Appuyez sur les deux boutons situés sur les côtés de la porte (A), retirez le profilé supérieur (B) et retirez la vitre avec précaution.

Le four possède une troisième vitre, située entre la porte du four et la vitre intérieure.

- Après avoir retiré la vitre intérieure, la troisième vitre peut être retirée de la même manière, dans le sens des flèches. (C).
- La remise en place des vitres se fait dans l'ordre inverse. Remettez ensuite le profilé supérieur en place jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



### Remplacement de l'ampoule du four



- Mettez le four hors tension en débranchant le cordon d'alimentation ou en coupant le fusible dans l'armoire électrique.
- Attention : l'ampoule peut être brûlante ! Utilisez des gants ou un autre équipement de protection pour retirer l'ampoule.
- Retirez d'abord la lèche-frite, la grille et les rails de guidage.



Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

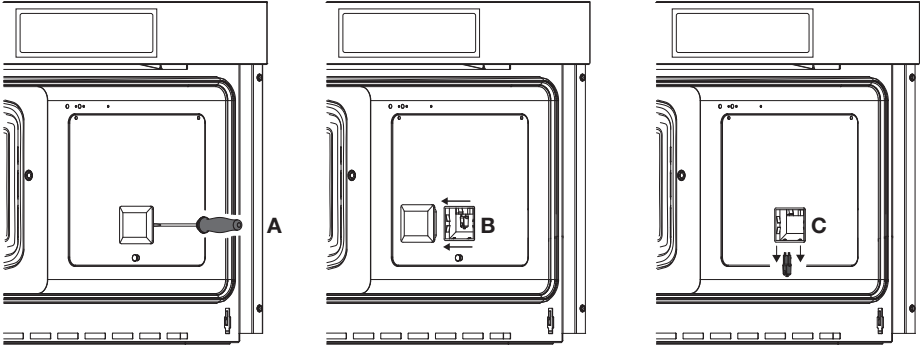
### Ampoule sur la paroi arrière du four

1. Tournez la protection en verre vers la gauche pour la retirer.
2. Retirez l'ampoule de la douille et insérez-en une nouvelle (25W, type halogène G9).
3. Remettez la protection en verre en place.



## Ampoule sur la paroi latérale du four

1. Utilisez un tournevis à tête plate pour défaire le capot (A) et le retirer du support (B).
2. Tirez délicatement l'ampoule (C) vers le bas et insérez-en une nouvelle (25W, type halogène G9).
3. Remettez le capot en place.



## ***Résolution de problèmes***

---

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**

- Vérifiez que la minuterie d'arrêt est correctement réglée.
- Assurez-vous d'avoir fermé la porte correctement.
- Vérifiez la présence de tension (fusible dans le tableau électrique/fiche branchée).

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

- Assurez-vous d'avoir utilisé le réglage de four et la température appropriés.
- Vérifiez que vous avez utilisé la durée de cuisson appropriée.

### **Formation de condensation dans le four**

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

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

- Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelque temps après l'arrêt du four.

### **Un flux d'air est perçu près de la porte et à l'extérieur de l'appareil**

- Ceci est normal.

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

- Ceci est normal.

### **Le fusible principal saute souvent**

- Veuillez contacter un technicien SAV.

## **L'écran affiche un code d'erreur, ERR XX**

*(XX indique le numéro de l'erreur)*

Lorsque des situations empêchant un fonctionnement normal se produisent, l'appareil passe en mode d'erreur. L'appareil est en état de veille et un code d'erreur s'affiche sur l'écran d'affichage de l'heure.

- Essayez d'effacer le code d'erreur en appuyant sur la touche d'arrêt.
- Si ceci ne marche pas, essayez de débrancher le four de l'alimentation électrique et de le rebrancher après 2 minutes.
- Consultez un technicien SAV si l'erreur persiste.

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

- Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien SAV qualifié. Si un entretien est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service clients.

## **Veillez vous munir des informations suivantes lors de votre appel :**

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four).
- Détails de la garantie.
- Une description claire du problème. La plaquette signalétique indique la valeur nominale totale, la tension d'alimentation et la fréquence nécessaires.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

<b>Modèle</b>	<b>OX97__B</b>
Source d'alimentation	220-240 V ~ 50 Hz-60 Hz
Consommation	
Éclairage	50 W
Puissance maximale	3150 W
Gril	1800 W
Élément supérieur	1200 W
Élément inférieur	1800 W
Élément à chaleur tournante	3000 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions	
Dimensions de l'appareil :	L 895 x H 485 x P 555 mm
Volume net	103 L

### 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 de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne pourra donc pas être éliminé via le flux de déchets normal. 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. Les matériaux utilisés pour la fabrication de cet appareil peuvent être réutilisés, ce qui permet de réaliser d'importantes économies d'énergie et de matières premières.



#### **Déclaration de conformité**

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, décrets et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.







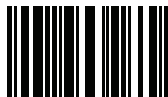
La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, gardez le numéro de type complet à portée de main.

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

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)

**ATAG**



919562



# Bedienungsanleitung

## **Ofen**

# **ATAG**

OX97...B

### Verwendete Symbole



Wichtig zu wissen



Praktisch zu wissen

# INHALTSANGABE

---

## ***Ihr Ofen***

---

Einleitung	4
Einbau	5
Gerätebeschreibung	6
Bedienfeld	9
Ofenfunktionen Tabelle	10

## ***Erste Verwendung***

---

Vor der ersten Verwendung	11
---------------------------	----

## ***Bedienung***

---

Gebrauch der Ofenfunktionen	12
Ofen einstellen	17

## ***Pflege***

---

Das Gerät reinigen	18
Ofenbeleuchtung austauschen	20

## ***Störungen***

---

Fehlersuche	22
-------------	----

## ***Technische Daten***

---

Produktspezifikationen	25
------------------------	----

## ***Umweltaspekte***

---

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

## ***Einleitung***

---

Herzlichen Glückwunsch zur Auswahl dieses Geräts. Beim Entwurf dieses Produktes haben wir insbesondere die einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt.

In dieser Bedienungsanleitung erfahren Sie, wie Sie dieses Gerät am besten verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie zudem Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.



**Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!**

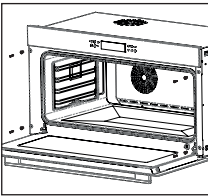
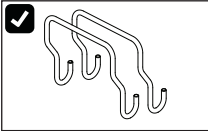
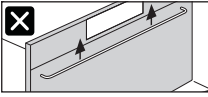
**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und heben Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung gut auf.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

Auf unserer Website finden Sie die neuste Version des Benutzerhandbuchs.

# IHR OFEN

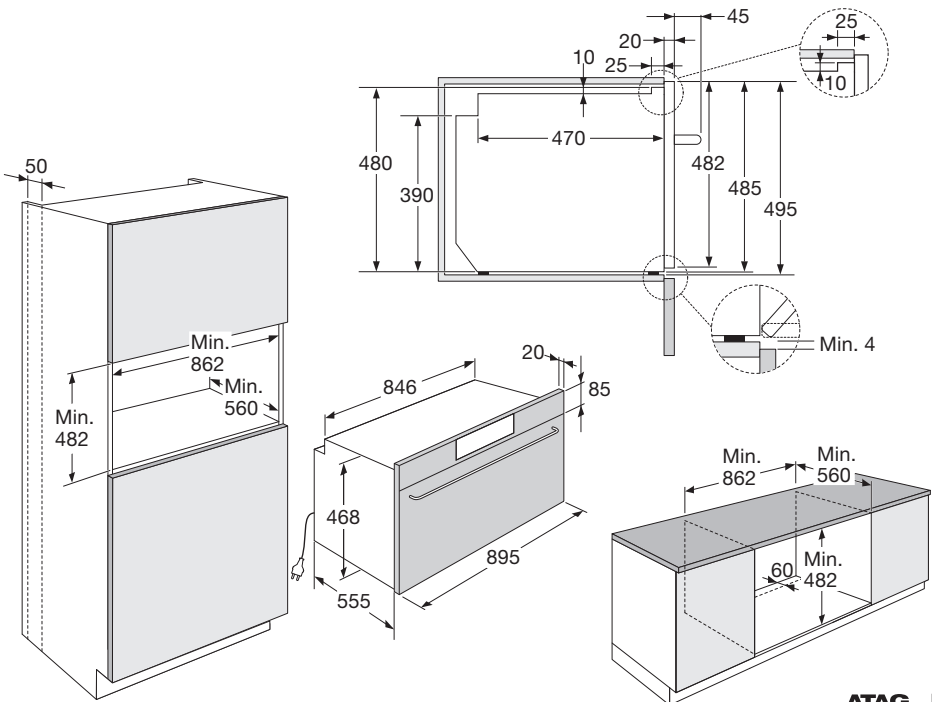
## Einbau



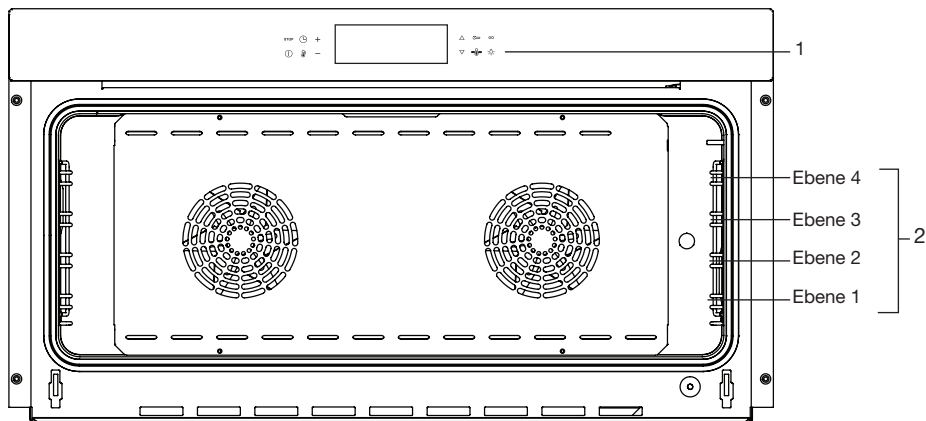
**VORSICHT! Um zu verhindern, dass der Türgriff bricht, ziehen Sie den Ofen NICHT am Türgriff, um ihn zu installieren.**

Benutzen Sie zur Handhabung des Produkts die mitgelieferten Griffe. Denken Sie daran, die mitgelieferten Griffe vor dem Ende der Installation zu entfernen, um Geräusche während des Gebrauchs zu vermeiden.

- Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Hängeschrank eingebaut werden.
- Die Gehäusemaße sind in folgender Zeichnung angegeben. Alle Maße sind in mm angegeben.
- Die umgebenden Materialien müssen hitzebeständig sein.
- Es empfiehlt sich, auf der Rückseite des Küchenmöbels, in das der Backofen eingebaut wird, einen Freiraum von mindestens 60 mm zu lassen.
- Richten Sie den Ofen mittig im Schrank aus und befestigen Sie ihn dann mit Schrauben.

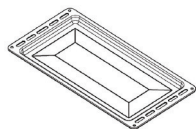


## Gerätebeschreibung

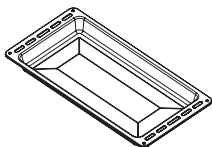


1. Bedienfeld
2. Einschubebenen

### Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:



**Backblech;** wird für Gebäck und Kuchen verwendet.



**Tiefes Backblech:** wird zum Braten von Fleisch und Backen von „feuchtem“ Gebäck verwendet. Das tiefe Backblech kann auch zum Auffangen von Fett genutzt werden. Schieben Sie das tiefe Backblech auf die unterste Ebene, um es beim Grillen zum Auffangen von Fett zu nutzen.



**Ofenrost (2x):** wird vor allem zum Grillen verwendet. Der Ofenrost kann auch dazu verwendet werden, um einen Topf oder eine Pfanne mit einer Speise darauf zu stellen.



**Bratenthermometer:** wird verwendet, um die Temperatur im Kern eines Gerichts zu messen.

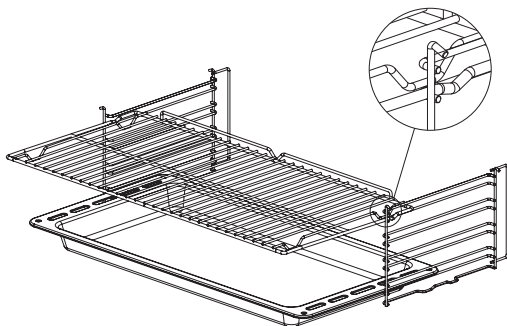
## **Führungsschienen/Teleskopführungsschienen**

- Der Ofen verfügt über vier Führungsschienen (Einschubebenen 1 bis 4). Einschubebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die obersten beiden Einschubebenen werden hauptsächlich für den Grillmodus verwendet.
- Setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech zwischen die Schienen der jeweiligen Einschubebene.
- Zwei der Einschubebenen verfügen über voll ausziehbare Teleskopschienen:
  - Ziehen Sie die Teleskopführungen vollständig aus dem Garraum heraus und legen Sie den Ofenrost oder das Backblech darauf. Schieben Sie die Teleskopführung mitsamt Ofenrost/Backblech in den Garraum.
  - Schließen Sie die Ofentür erst, wenn die Teleskopführungen vollständig in den Garraum geschoben wurden.



**Verwenden Sie die Teleskopführungsschienen nicht auf Ebene 1!**

Roste und Backbleche müssen bis zum vollständigen Anschlag in die Führungsschienen geschoben werden. Die Sicherheitskerben des Backofenrostes müssen nach unten und zur Rückseite des Ofens zeigen.



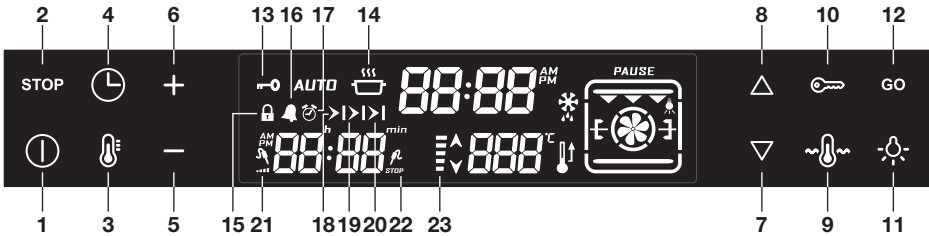
## **Tür**

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Ofentür während der Verwendung geöffnet wird.
  - Sobald die Tür wieder geschlossen ist, nimmt der Ofen den Betrieb wieder auf.
- Dieser Ofen verfügt über eine „sanft schließende“ Tür. Wenn die Ofentür geschlossen wird, dämpft dieses System die Bewegung ab einem bestimmten Winkel und die Tür wird sanft geschlossen.

## **Lüfter**

Dieser Ofen verfügt über einen Lüfter, der das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

## Bedienleiste



### Tasten:

1. Ein-/Aus-Taste
2. Stopptaste
3. Temperaturtaste
4. Timer-Taste
5. Taste zum Verringern des Wertes
6. Taste zum Erhöhen des Wertes
7. Navigationstaste auf
8. Navigationstaste ab
9. Taste „Temperatur halten“
10. Kindersicherungstaste
11. Beleuchtungstaste
12. Starttaste

### Symbole auf der Anzeige:

13. Kindersicherungssymbol
14. Zubereitungssymbol
15. Schlosssymbol
16. Timer-Symbol
17. Alarmsymbol
18. Symbol Zubereitungszeit
19. Symbol Einstellen der Zubereitungszeit
20. Symbol Eingestellte Zubereitungszeit
21. Symbol Aktuelle Kerntemperatur
22. Symbol Eingestellte Kerntemperatur
23. Temperaturbalken



Berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe für eine optimale Funktion. Immer wenn Sie eine Taste während des Gebrauchs drücken, ertönt ein kurzer Ton.















## Ofenfunktionstabelle

Für die Auswahl der korrekten Funktion nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit der Zubereitung der Speise beginnen.



**Verwenden Sie nur Ofenschalen, die für Temperatur von 250 °C geeignet sind.**

Funktion	Beschreibung
	<p><b>Oberhitze + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus kann für das traditionelle Backen und Braten genutzt werden.</li> <li>• Legen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li> <li>• 50 °C – 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung nur durch das untere Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich besonders für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen.</li> <li>• Legen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.</li> <li>• 50 °C – 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Oberhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung nur durch das obere Heizelement.</li> <li>• Dieser Stand kann verwendet werden, wenn Sie die Oberseite Ihrer Speise backen/braten möchten.</li> <li>• Legen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2 oder 3.</li> <li>• 50 °C – 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung mit dem Grillelement.</li> <li>• Diese Einstellung kann dazu verwendet werden, Sandwiches und Würstchen zu grillen, sowie zum Rösten von Brot.</li> <li>• Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in Einschubebene 2.</li> <li>• Überwachen Sie den Zubereitungsprozess regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.</li> <li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li> </ul>
	<p><b>Oberhitze + Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion kombiniert Oberhitze- und Grillfunktion.</li> <li>• Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in Einschubebene 2.</li> <li>• Überwachen Sie den Zubereitungsprozess regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.</li> </ul>

Funktion	Beschreibung
	<p><b>Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung mit dem Grillelement. Der Lüfter verteilt die Hitze.</li> <li>• Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden.</li> <li>• Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in Einschubebene 2.</li> <li>• Überwachen Sie den Zubereitungsprozess regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.</li> <li>• 50 °C – 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Oberhitze + Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement. Der Lüfter verteilt die Hitze.</li> <li>• Durch die gleichmäßige Temperaturverteilung kann auf zwei bis höchstens drei Einschubebenen gebacken oder gebraten werden.</li> <li>• 50 °C – 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Oberhitze + Unterhitze + Umluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch das obere und untere Heizelement sowie das Umluftheizelement (an der Ofenrückseite eingebaut). Der Lüfter verteilt die Hitze.</li> <li>• Durch die gleichmäßige Temperaturverteilung kann auf zwei bis höchstens drei Einschubebenen gebacken oder gebraten werden.</li> <li>• 50 °C – 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Umluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch das Umluftelement an der Ofenrückseite. Der Lüfter verteilt die Hitze.</li> <li>• Durch die gleichmäßige Temperaturverteilung kann auf zwei bis höchstens drei Einschubebenen gebacken oder gebraten werden.</li> <li>• 50 °C – 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Auftauen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel auftauen.</li> <li>• Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in einer Schale ohne Deckel auf Einschubebene 1.</li> </ul>
	<p><b>Temperatur halten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion wird verwendet, um für eine konstante Temperatur von 0 °C bis 95 °C zu sorgen.</li> <li>• Wird zum Warmhalten von Speisen verwendet.</li> </ul>
	<p><b>Eco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimiert den Energieverbrauch beim Backen oder Zubereiten.</li> <li>• Diese Funktion wird hauptsächlich für kleinere Gerichte verwendet.</li> <li>• Die Zubereitungszeit kann länger sein.</li> <li>• 60 °C – 200 °C</li> </ul>

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und kontrollieren Sie den Ofen auf Beschädigungen. Installieren Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel.
- Schließen Sie den Ofen ans Stromnetz an.
  - Das Uhersymbol und die Zeit 0:00 blinken.
  - Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ die aktuelle Zeit ein. Halten Sie die Tasten „-“ und „+“ gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.
  - Warten Sie 5 Sekunden bis das Blinken aufhört.
- Schalten Sie den Ofen für eine Stunde bei 250 °C Ober- und Unterhitze ein.
- Lassen Sie den Ofen durch Öffnen der Tür abkühlen. Auf diese Weise wird der Ofen belüftet und Gerüche verschwinden aus dem Inneren.
- Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie ihn dann mit warmem Wasser.



**Bei dieser ersten Benutzung entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie daher für eine gute Belüftung in der Küche.**

- Die Zubereitungszeiten sind lediglich grobe Schätzungen und können von einer Reihe von Bedingungen abhängig sein.
- Bei einigen Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, muss dieses für hohe Temperaturen geeignet sein.
- Bei der Zubereitung 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 das Glas nach Beendigung der Zubereitung mit einem Tusch trocken.

### **Achtung!**

- Bei der ersten starken Erhitzung des Ofens wird ein sog. „Neuigkeitsgeruch“ wahrzunehmen sein. Das ist normal.
- Die Temperatur kann während der Zubereitungszeit geändert werden.
- Vermeiden Sie jedoch das Entstehen von Kondensat (Tau) und lassen Sie eine erhitzte Speise nicht in einem geschlossenen Ofen abkühlen.

## Gebrauch der Ofenfunktionen

Der Ofen verfügt über 12 Ofenfunktionen. Schauen Sie in der „Ofenfunktionstabelle“ nach, um die richtige Ofenfunktion zum Zubereiten des Gerichts auszuwählen.

### **Auswahl einer Ofenfunktion**

- Wählen Sie mit den Navigationstasten eine Ofenfunktion aus.
  - Auf der Funktionsanzeige blinkt die gewählte Funktion für 7 Sekunden und auf der Temperaturanzeige wird die dieser Funktion zugewiesene Standardtemperatur angezeigt. (Achtung: Bei bestimmten Funktionen ist die Temperaturregelung nicht möglich und die Temperaturanzeige zeigt nichts an).
  - Wenn das Zubereitungssymbol dauerhaft in der Statusanzeige leuchtet, während das Pausensymbol blinkt, zeigt dies an, dass die Zubereitung gestartet werden kann, aber noch nicht begonnen hat.

### **Ändern der zugewiesenen Standardtemperatur**

Die Standardtemperatur kann wie folgt geändert werden.

1. Drücken Sie die Temperaturtaste.
  - Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie mit den Tasten „-“ oder „+“ die gewünschte Temperatur in Schritten von 5 Grad ein.



Um die Standardtemperatur für diese Funktion dauerhaft zu ändern, halten Sie die Temperaturtaste nach dem Einstellen etwa 5 Sekunden gedrückt, bis Sie einen Piepton hören. Die werkseitig eingestellte Temperatur für diese Funktion wird nun dauerhaft geändert.

### **Den Zubereitungsprozess starten und stoppen**

- Wenn eine Funktion ausgewählt und gegebenenfalls eine andere Temperatur eingestellt wurde, kann die Zubereitung durch Drücken der Starttaste gestartet werden.
  - Die Zubereitung wird so lange fortgesetzt, bis diese manuell beendet wird oder die maximal zulässige Zubereitungszeit, je nach gewählter Temperatur, abgelaufen ist.

### **Zubereitung unterbrechen, ändern oder beenden**

- Drücken Sie die Stoptaste, um die Zubereitung anzuhalten.
  - Das Symbol „Pause“ beginnt zu blinken. Alle Heizelemente des Ofens und der Lüfter werden vorübergehend ausgeschaltet.
  - Die Einstellungen (Funktion, Temperatur usw.) können nun geändert werden.
  - Drücken Sie die Starttaste, um die Zubereitung mit den geänderten Einstellungen fortzusetzen.

- Drücken Sie zweimal auf die Stopptaste, um die Zubereitung zu beenden.
  - Alle Einstellungen auf der Anzeige verschwinden. Die Temperaturanzeige zeigt die Restwärme an, falls vorhanden (siehe: Restwärmeanzeige).



Nach Ende der Zubereitung wird durch Drücken der Starttaste die zuletzt eingestellte Funktion und Temperatur auf der Anzeige angezeigt. Durch erneutes Drücken der Starttaste wird die Zubereitung erneut gestartet.

## Zubereitungszeit einstellen

Wenn Sie die Zubereitungszeit einstellen, schaltet sich der Ofen automatisch ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist.

1. Wählen Sie die gewünschte Funktion und passen Sie (falls erforderlich) die Temperatur wie oben beschrieben an.
2. Drücken Sie die Timer-Taste.
  - Das Symbol „Zubereitungszeit einstellen“ auf der Anzeige des Timers blinkt.
3. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit mit den Tasten „-“ und „+“ ein.
  - Das Symbol „Auto“ wird in der Statusanzeige angezeigt. (Wenn die Dauer auf 0:00 verkürzt wird, ertönen zwei Warntöne.)
4. Wenn Sie die Starttaste drücken, erlischt das Symbol „Pause“ und die Zubereitung beginnt.
  - Das Ende der Zubereitungszeit wird zusammen mit dem Symbol „Eingestellte Zubereitungszeit“ auf der Timer-Anzeige angezeigt.

## Verzögerter Start

Verwenden Sie die Funktion „Verzögerter Start“, um die Zubereitung zu einem späteren Zeitpunkt zu beginnen, indem Sie die gewünschte Endzeit einstellen.

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 unter „Zubereitungszeit einstellen“ aus.
2. Drücken Sie nochmals die Timer-Taste.
  - Das Symbol „Eingestellte Zubereitungszeit“ blinkt auf der Timer-Anzeige zusammen mit der aktuellen Endzeit.
3. Stellen Sie die gewünschte Endzeit mit den Tasten „-“ und „+“ ein.
4. Drücken Sie die Starttaste. Die Zubereitung beginnt automatisch zur berechneten Startzeit.
  - Das Ende der Zubereitungszeit wird zusammen mit dem Symbol „Eingestellte Zubereitungszeit“ auf der Timer-Anzeige angezeigt.

## Bratenthermometer

Wenn das Bratenthermometer angeschlossen ist, wird der Ofen so lange erwärmt, bis die eingestellte Kerntemperatur des Gerichts erreicht ist.

1. Stecken Sie den Stecker des Bratenthermometers in den Anschluss (rechts oben in der Ecke des Ofens) und führen Sie das Bratenthermometer vollständig in das Gericht ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion.
3. Drücken Sie die Timer-Taste.
  - ▶ Auf der Timer-Anzeige werden zwei Temperaturen angezeigt. Links steht die aktuelle Kerntemperatur und rechts steht blinkend die gewünschte Kerntemperatur.
4. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Kerntemperatur ein.
5. Drücken Sie auf die Starttaste, um die Zubereitung zu starten.
  - ▶ Die Zubereitung wird beendet, sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

## Einstellungen ändern während der Zubereitung nach Kerntemperatur

- Drücken Sie auf die Timer-Taste, um die Kerntemperatur während der Zubereitung zu ändern.
  - ▶ Das Symbol „Pause“ beginnt zu blinken.
  - ▶ Passen Sie mit der Taste „-“ oder „+“ die eingestellte Kerntemperatur an.
  - ▶ Drücken Sie auf die Starttaste, um die Zubereitung fortzusetzen.
- Drücken Sie auf die Timer-Taste, um die eingestellte Ofentemperatur während der Zubereitung zu ändern.
  - ▶ Das Symbol „Pause“ beginnt zu blinken.
  - ▶ Passen Sie mit der Taste „-“ oder „+“ die eingestellte Ofentemperatur an.
  - ▶ Drücken Sie auf die Starttaste, um die Zubereitung fortzusetzen.
- Drücken Sie auf eine der Navigationstasten, um gewählte Ofenfunktion während der Zubereitung zu ändern.
  - ▶ Drücken Sie die Navigationstaste „auf“ oder „ab“ bis die gewünschte Ofenfunktion ausgewählt ist.
  - ▶ Drücken Sie auf die Starttaste, um die Zubereitung fortzusetzen.



- Stecken Sie den Metallfühler des Bratenthermometers immer vollständig in das Gericht.
- Das Bratenthermometer ist nur für den Gebrauch im Ofen bestimmt.
- Während der Zubereitung darf das Bratenthermometer nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Nach dem Zubereitungsprozess ist das Bratenthermometer sehr heiß. Seien Sie vorsichtig! Vermeiden Sie Verbrennungen.

## Temperaturbalken

- Während der Zubereitung zeigen die 5 Balken auf der Temperaturanzeige die aktuelle Ofentemperatur an.
  - Jeder Balken entspricht einem Fünftel der eingestellten Temperatur.
- Der Aufwärtspfeil neben den Balken blinkt, wenn die Heizelemente gerade aktiv sind.

## Ende der eingestellten Zubereitungszeit

- Nachdem die Zubereitungszeit automatisch abgelaufen ist, zeigen die Balken die Restwärme an, falls vorhanden (siehe: Restwärmeanzeige).
  - Das Symbol „Auto“ blinkt und der Alarm ertönt für 7 Minuten.
- Durch Drücken der Stoptaste wird der Ton ausgeschaltet.

## Restwärmeanzeige

- Wenn die Temperatur im Ofen nach Ende der Zubereitung noch über 60 °C liegt, blinkt der Abwärtspfeil rechts neben den Temperaturbalken alle 2 Sekunden und auf der Temperaturanzeige wird „heiß“ angezeigt.
  - Jeder der fünf Temperaturbalken steht nun für 60 °C.
- Diese Anzeige leuchtet so lange, bis die Ofentemperatur unter 60 °C gesunken ist.

## Temperatur halten

Es kann eine konstante Temperatur zwischen 0 °C und 95 °C eingestellt werden, um Gerichte warm zu halten.

1. Drücken Sie die Taste „Temperatur halten“.
2. Drücken Sie die Temperaturtaste.
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Temperatur zwischen 0 ° und 95 °C ein.



Das Halten der Temperatur ist nur im Ober-/Unterhitzemodus möglich. Wird „Temperatur halten“ in einer anderen Funktion ausgewählt, wird die Funktion Ober-/Unterhitze auf der Anzeige angezeigt.

## **Kindersicherung**

Das Bedienfeld des Ofens kann mit einer Kindersicherung verriegelt werden, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu verhindern.

- Die Kindersicherung kann aktiviert werden, indem Sie die Kindersicherungstaste 1 Sekunde gedrückt halten, bis das Schlosssymbol auf der Anzeige erscheint.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, kann nur die Ein-/Aus-Taste verwendet werden.
- Die Kindersicherung kann deaktiviert werden, indem Sie die Kindersicherungstaste erneut für 1 Sekunde gedrückt halten.

## **Ofenbeleuchtung**

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

## **Kochwecker**

Der Kochwecker kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

1. Drücken Sie die Timer-Taste, bis das Kochweckersymbol auf der Anzeige zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ die Zeit in Minuten ein.
3. Das Blinken endet nach 7 Sekunden und die Zeit beginnt zu laufen.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt für 7 Minuten ein akustischer Alarm. Dieser Alarm kann durch Drücken der Taste „-“ oder „+“ beendet werden.

## **Alarm**

1. Drücken Sie die Timer-Taste, bis das Alarmsymbol auf der Anzeige zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ die Alarmzeit ein.
3. Das Blinken endet nach 7 Sekunden und die Zeit beginnt zu laufen.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm. Dieser Alarm kann durch Drücken der Taste „-“ oder „+“ beendet werden.



## ***Ofen einstellen***

---

### **Akustischen Alarm einstellen**

Es können 3 akustische Alarme ausgewählt werden.

1. Halten Sie die Taste „-“ 5 Sekunden gedrückt.
  - Die Zeitanzeige zeigt den aktuell eingestellten Alarm als „tn 1“ (hoch), „tn 2“ (mittel) oder „tn 3“ (niedrig) an.
2. Der eingestellte Alarm kann durch erneutes Drücken der Taste „-“ innerhalb von 7 Sekunden geändert werden.
  - Der standardmäßig eingestellte Alarm ist „tn 1“.

### **Tastenton einstellen**

Es können 3 Tastentöne ausgewählt werden.

1. Halten Sie die Taste „+“ 5 Sekunden gedrückt.
  - Die Zeitanzeige zeigt den aktuell eingestellten Ton als „bt tn“ (Piepton), „cl tn“ (Klickton) oder „nt“ (kein Ton) an.
2. Der eingestellte Ton kann durch erneutes Drücken der Taste „+“ innerhalb von 7 Sekunden geändert werden.
  - Der standardmäßig eingestellte Ton ist „bt tn“.

### **24-/12-Stunden-Modus einstellen**

1. Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ für 5 Sekunden gleichzeitig gedrückt, um den 12-Stunden-Modus (AM/PM) einzustellen.
  - Der Modus der Zeitanzeige ändert sich und es ertönt ein Signalton.
2. Umgekehrt gehen Sie genauso vor.
  - Standardmäßig ist der 24-Stunden-Modus eingestellt.

## Das Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere 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 warmem Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten 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, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie die Führungsschienen mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie, bevor Sie sie wieder in den Ofen einsetzen.



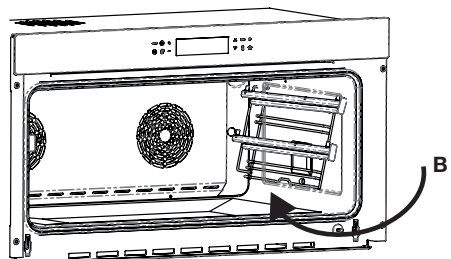
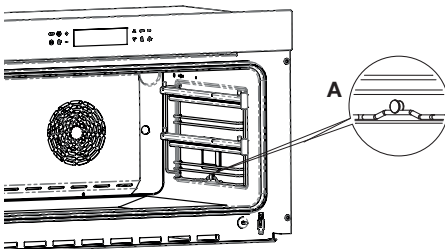
### **Wichtig!**

- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder Metallkratzer zum Reinigen der Ofentür aus Glas. Die Oberfläche verkratzt dadurch, wodurch das Glas zerbrechen kann.
- Verwenden Sie KEINE Hochdruck- oder Dampfreiniger, um den Ofen zu reinigen.
- Wenn die Ofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Tür nicht ordentlich. Vorderfronten angrenzender Möbel können so beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.

Entfernen Sie vor jeder Reinigung alle Zubehörteile, einschließlich der Führungsschienen.

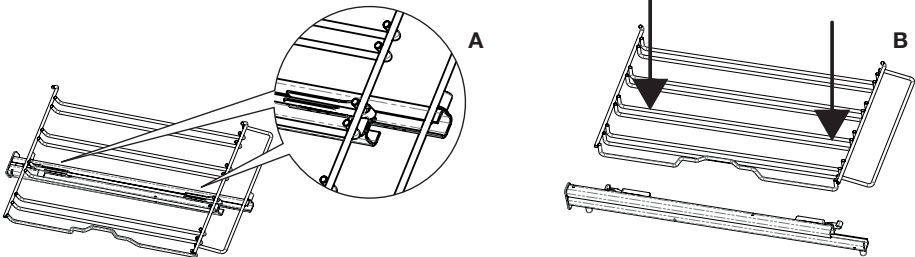
### **Führungsschienen entfernen**

1. Drücken Sie den Rost nach unten, um ihn vom Stift (A) zu lösen.
2. Heben Sie den Seitenrost an (B).



## Teleskopführungsschienen entfernen

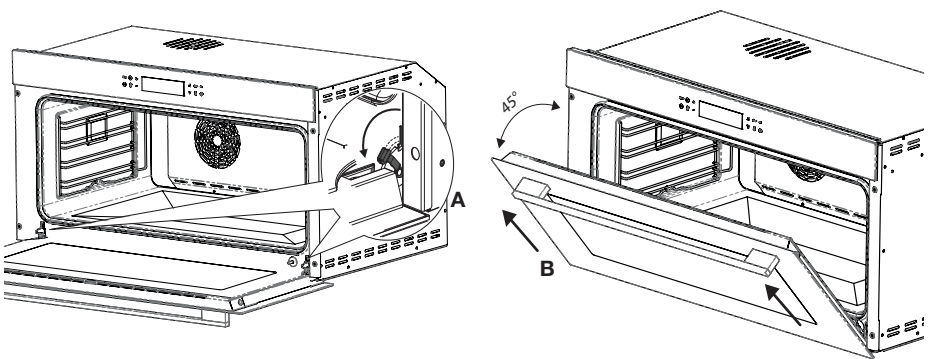
1. Drehen Sie den Rost und drücken Sie mit dem Finger auf die Haken an beiden Seite, um die Teleskopführungen (A) zu entfernen.
2. Drücken Sie gegen die Teleskopführung, um diese vom Seitenrost zu entfernen (B).



## Ofentür aus- und wieder einbauen

Um die Reinigung zu erleichtern, wird empfohlen, die Tür zu entfernen.

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese vollständig geöffnet ist.
2. Heben Sie beide Verriegelungshebel leicht an und ziehen Sie diese in Richtung Ofentür (A).
3. Die Scharniere sind in einem Winkel von 45° verriegelt.
4. Schließen Sie Tür vorsichtig ein wenig, bis diese einen Winkel von 45° hat.
5. Entfernen Sie die Tür, indem Sie diese anheben und in Richtung Ofen kippen (B). Die Scharniere müssen aus den Schlitzen im Ofen herauskommen.



Um die Tür wieder einzubauen, setzen Sie die Scharniere in die dafür vorgesehene Halterung und bringen Sie dann die beiden Hebel wieder in die geschlossene Position.

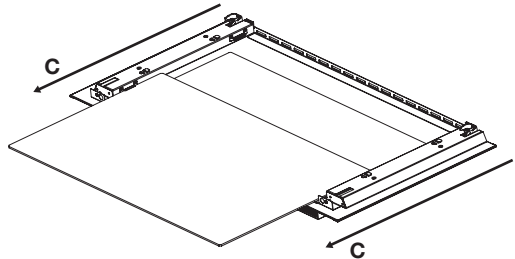
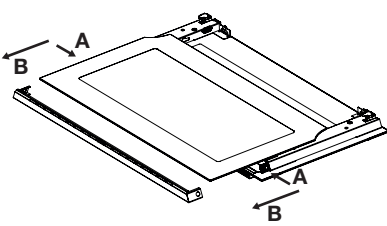
## Glasscheibe aus der Ofentür aus- und wieder einbauen

Um das Innenglas der Ofentür zu reinigen, muss das Glas zunächst aus der Ofentür herausgenommen werden.

- Drücken Sie auf die beiden Knöpfe an den Seiten der Tür (A), entfernen Sie das obere Profil (B) und nehmen Sie das Glas vorsichtig heraus.

Der Ofen hat eine dritte Glasscheibe, die sich zwischen Ofentür und dem Innenglas befindet.

- Nachdem Sie das Innenglas herausgenommen haben, kann die dritte Glasscheibe auf dieselbe Art und Weise in Pfeilrichtung herausgenommen werden (C).
- Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie anschließend das obere Profil wieder ein, bis Sie ein „Klick“ hören.



## Ofenbeleuchtung austauschen



- Schalten Sie den Ofen spannungsfrei, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen.
- Achtung: Die Lampe kann sehr heiß sein! Benutzen Sie zum Herausnehmen der Lampe Handschuhe oder andere Schutzausrüstung.
- Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Führungsschienen.



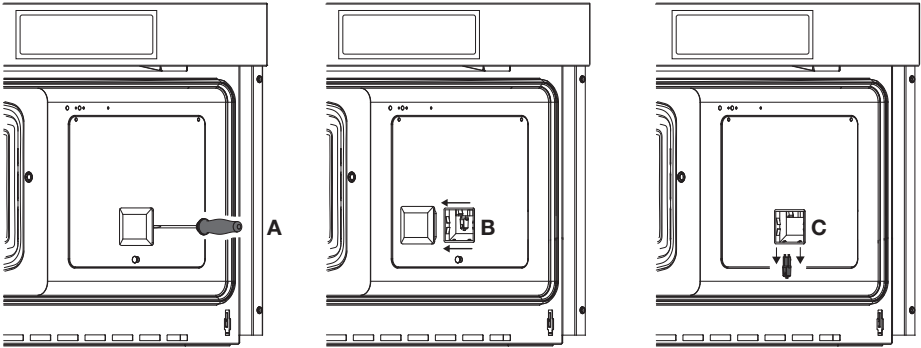
Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

## Leuchte an der Ofenrückwand

1. Drehen Sie die Glasabdeckung nach links, um diese zu entfernen.
2. Ziehen Sie die Leuchte aus der Fassung und setzen Sie eine neue ein (25 W, G9-Halogen Typ).
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## Leuchte an der Seitenwand des Ofens

1. Verwenden Sie einen Schlitzschraubendreher, um die Abdeckkappe zu lösen (A) und aus der Halterung zu entfernen (B).
2. Ziehen Sie die Leuchte vorsichtig nach unten (C) und setzen Sie eine neue ein (25 W, G9-Halogen Typ).
3. Setzen Sie die Abdeckkappe wieder ein.



## ***Fehlersuche***

---

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.

### **Das Gericht bleibt roh.**

- Kontrollieren Sie, ob der Ausschalt-Timer richtig eingestellt ist.
- Kontrollieren Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
- Kontrollieren Sie die Netzspannung (Sicherung in Zählerkasten/Stecker in Steckdose).

### **Das Gericht ist zu gar oder nicht gar genug.**

- Kontrollieren Sie, ob Ofenmodus und Temperatur richtig eingestellt wurden.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Zubereitungszeit eingestellt wurde.

### **Im Ofen bildet sich Kondensat.**

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

### **Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.**

- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

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

- Das ist normal.

### **An der Tür oder den Lüftungsöffnungen tritt Dampf aus-**

- Das ist normal.

### **Die Hauptsicherung wird regelmäßig ausgelöst.**

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

## **Auf der Anzeige wird ein Fehlercode angezeigt: ERR XX**

*(XX gibt die Fehlernummer an)*

Wenn Situationen eintreten, die einen normale Betrieb verhindern, schaltet das Gerät in den Fehlermodus. Das Gerät befindet sich im Standby-Zustand und auf der Zeitanzeige wird ein Fehlercode angezeigt.

- Versuchen Sie, den Fehlercode zu löschen, indem Sie die Stopptaste drücken.
- Wenn dies nicht funktioniert, versuchen Sie den Ofen von der Stromversorgung zu trennen und schließen Sie ihn nach 2 Minuten wieder an.
- Bleibt der Fehler bestehen, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

## **Ofen lagern und reparieren.**

- Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Wenn der Ofen gewartet werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.

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

- Die Modell- und Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angegeben)
- Garantieangaben
- Eine klare Beschreibung des Problems. Auf dem Typenschild stehen der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

## TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät erfüllt alle relevanten CE-Richtlinien.

<b>Modell</b>	<b>OX97__B</b>
Spannungsversorgung	220 – 240 V~ 50 Hz – 60 Hz
Energieverbrauch	
Beleuchtung	50 W
Maximale Leistung	3150 W
Grill	1800 W
Oberhitzeelement	1200 W
Unterhitzeelement	1800 W
Umluftelement	3000 W
Kühlmethode	Motorbetriebener Kühllüfter
Abmessungen	
Maße des Geräts:	B 895 x H 485 x T 555 mm
Fassungsvermögen netto	103 l



## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät vorschriftsmäßig entsorgt werden. Nähere Informationen hierzu erteilen die zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Sie besteht aus den folgenden Materialien:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol einer durchgekreuzten Mülltonne. Das bedeutet, dass das Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden muss. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle ab oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Durch die getrennte Sammlung von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, sind wiederverwertbar, wodurch eine wesentliche Energie- und Rohstoffeinsparung realisiert werden kann.

### **Konformitätserklärung**



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.







Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

Halten Sie, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, die komplette Typennummer bereit.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)

**ATAG**



919564

Instructions for use  
**Oven**

**ATAG**

OX97...B

**Pictograms used**



Important information



Nice to know

# CONTENTS

---

## ***Your oven***

---

Introduction	4
Building in	5
Description of the appliance	6
Control panel	9
Oven functions table	10

## ***First use***

---

Before using the appliance for the first time	11
-----------------------------------------------	----

## ***Operation***

---

Using oven functions	12
Setting the oven	17

## ***Maintenance***

---

Cleaning the appliance	18
Replacing the oven lamp	20

## ***Faults***

---

Troubleshooting	22
-----------------	----

## ***Technical specifications***

---

Product specifications	25
------------------------	----

## ***Environmental aspects***

---

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

## *Introduction*

---

Congratulations on choosing this appliance. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind.

These instructions for use explain how you can make best use of this appliance. These instructions contain information about the operation of the appliance and background information that may be of help to you during its use.



**Read the separate safety instructions before using the appliance!**

**Read this user manual thoroughly before you first use the appliance, and keep the manual for future use.**

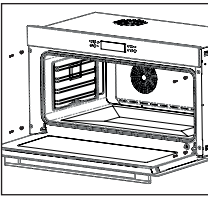
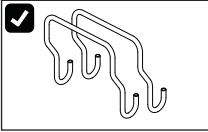
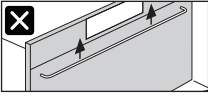
Enjoy cooking!

You can find the latest version of the user manual on our website.



# YOUR OVEN

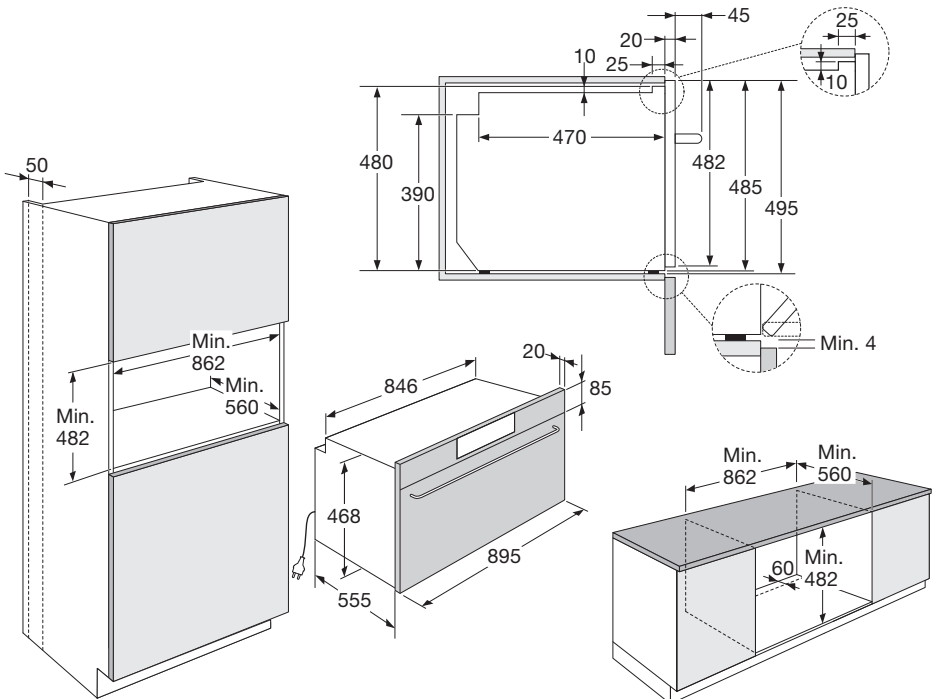
## Building in



**CAUTION!** To prevent the door handle from breaking, **DO NOT** pull the oven by the handle to install it.

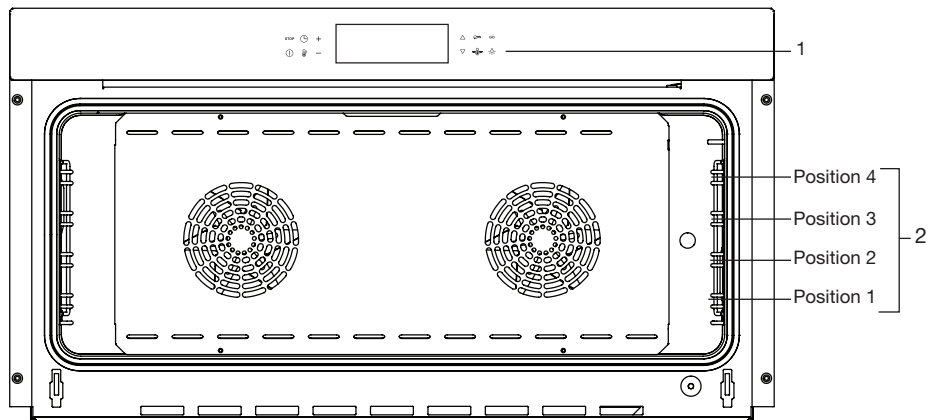
To handle the product, use the supplied handles. Remember to remove the supplied handles before encasing the product to avoid noise during operation.

- The oven can be installed under a hob or in an upper cabinet.
- The dimensions of the oven housing are shown in the drawing below. All dimensions are in mm.
- Make sure surrounding materials are heat resistant.
- It is advisable to leave a space of at least 60 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.
- Position the oven in the middle of the cabinet, and secure it with screws.



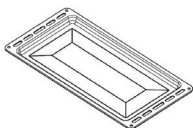
# YOUR OVEN

## Description of the appliance

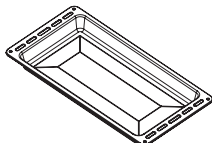


1. Control panel
2. Rack positions

The following accessories are supplied with your oven:



**Baking tray:** used for pastries and cakes.



**Roasting tray:** used for roasting meat and baking moist pastries. The roasting tray can also be used as a drip tray. Place the roasting tray in the first position to use as a drip tray during grilling.



**Oven rack (2x):** mainly used for grilling. The oven rack can also be used to place a dish or pan of food on.



**Penetration thermometer:** used to measure the core temperature of food.

# YOUR OVEN

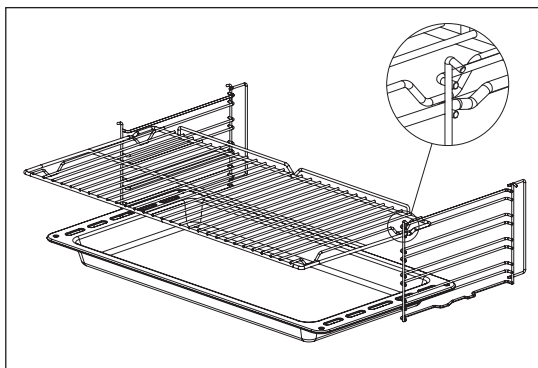
## Guide rails / Telescopic guide rails

- The oven has four guide rails (positions 1 to 4). Position 1 is mainly used with bottom heat. The two upper positions are mainly used for grilling.
- Place the oven rack or tray in the space between the rail guides.
- Two of the rack positions have fully extendable telescopic guide rails:
  - Pull the telescopic guide rails until they are fully extended from the oven compartment, and place the oven rack or tray on them. Then slide the telescopic guide rails with oven rack/tray into the oven compartment.
  - Do not close the oven door until the telescopic guide rails have slid all the way into the oven compartment.



**Do not use the telescopic guide rails on position 1!**

Racks and trays have to be inserted into the guide rails until they come to a complete stop. The safety notches of the oven rack should point downwards and towards the back of the oven.



## Door

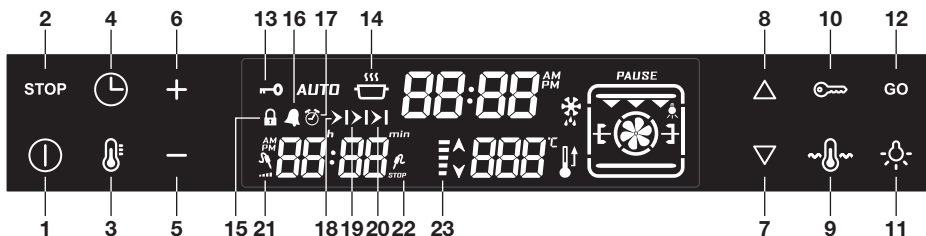
- The door switches interrupt oven operation when the oven door is opened during use.
  - Operation resumes when the door is closed.
- This oven has a soft close door system. When the oven door is closed, this system dampens the closing force once the door reaches a certain angle so the door does not slam shut.

## Cooling fan

The oven is equipped with a cooling fan that cools the housing and control panel.

# YOUR OVEN

## Control panel



### Buttons:

1. On/off button
2. Stop button
3. Temperature button
4. Timer button
5. Button to decrease value
6. Button to increase value
7. Up navigation button
8. Down navigation button
9. Hold temperature button
10. Child lock button
11. Light button
12. Start button

### Symbols on the display:

13. Child lock symbol
14. Cooking symbol
15. Lock symbol
16. Cooking timer symbol
17. Alarm symbol
18. Cooking time symbol
19. Change cooking time symbol
20. Set cooking time symbol
21. Current core temperature symbol
22. Set core temperature symbol
23. Temperature bars



For best results, press the buttons with as much of the fingertip as possible. Each time you press a button during operation a short tone sounds.






# YOUR OVEN

## Oven functions table








Refer to the table below to choose the appropriate function. Also read the instructions on the packaging before preparing the food.



**Use only oven dishes that can withstand a temperature of 250 °C.**

Function	Description
	<b>Top heat + bottom heat</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Heating with the top and bottom heating elements.</li><li>• This mode can be used for traditional baking and roasting.</li><li>• Place the oven rack/tray in position 2.</li><li>• Preheating is recommended.</li><li>• 50 - 250 °C</li></ul>
	<b>Bottom heat</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Heating with the bottom heating element only.</li><li>• This mode can be used for casseroles and baked dishes that need a real bottom crust or browning.</li><li>• Place the oven rack/tray in position 2.</li><li>• Use this just before the end of the baking or roasting time.</li><li>• 50 - 250 °C</li></ul>
	<b>Top heat</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Heating with the top heating element only.</li><li>• This setting can be used when you want to bake/roast the top layer of your dish.</li><li>• Place the oven rack/tray in position 2 or 3.</li><li>• 50 - 250 °C</li></ul>
	<b>Grill</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Heating with the grill element.</li><li>• This mode can be used for grilling sandwiches, baking pigs in the blanket, or toasting bread.</li><li>• Place the oven rack in position 4/5 and the oven tray in position 2.</li><li>• Monitor the cooking process regularly. The high temperature can cause the food to burn quickly.</li><li>• Preheating is recommended.</li></ul>
	<b>Top heat + grill</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• This function combines the top heat and grill functions.</li><li>• Place the oven rack in position 4/5 and the oven tray in position 2.</li><li>• Monitor the cooking process regularly. The high temperature can cause the food to burn quickly.</li></ul>

## YOUR OVEN

Function	Description
	<p><b>Grill + fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating with the grill element. The heat is circulated by the fan.</li> <li>• This setting can be used for grilling meat, fish, and vegetables.</li> <li>• Place the oven rack in position 4/5 and the oven tray in position 2.</li> <li>• Monitor the cooking process regularly. The high temperature can cause the food to burn quickly.</li> <li>• 50 - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Top heat + bottom heat + fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating with the top and bottom heating elements. The heat is circulated by the fan.</li> <li>• Even temperature distribution allows simultaneous baking/roasting on two or even three different levels.</li> <li>• 50 - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Top heat + bottom heat + hot air</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating with the top and bottom heating elements and the circular heating element (built into the back of the oven). The heat is circulated by the fan.</li> <li>• Even temperature distribution allows simultaneous baking/roasting on two or even three different levels.</li> <li>• 50 - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Hot air</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating with the circular heating element (built into the back of the oven). The heat is circulated by the fan.</li> <li>• Even temperature distribution allows simultaneous baking/roasting on two or even three different levels.</li> <li>• 50 - 250 °C</li> </ul>
	<p><b>Defrost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This function allows you to defrost food.</li> <li>• Place food without packaging in a dish without a lid in position 1.</li> </ul>
	<p><b>Maintain temperature</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This function is used to maintain a constant temperature of between 0 and 95 °C.</li> <li>• Used to keep food warm.</li> </ul>
	<p><b>Eco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimizes power consumption during cooking.</li> <li>• This function is mainly used for smaller amounts of food.</li> <li>• Baking times may be longer.</li> <li>• 60 - 200 °C</li> </ul>

## FIRST USE

### ***Before using the appliance for the first time***

- Open the door, remove all packaging material, and check the oven for damage. Do not install the oven if it is damaged; contact your supplier.
- Remove the protective film from the housing.
- Clean the oven compartment and accessories with a damp cloth. Do not use abrasive or strong-smelling detergents.
- Connect the oven to the mains.
  - ▷ The clock symbol and time 0:00 will flash.
  - ▷ Set the current time with the '-' and '+' buttons. Hold the '-' and '+' keys to change the time more quickly.
  - ▷ Wait 5 seconds for the flashing to stop.
- Turn on your oven for an hour at 250 °C, top heat + bottom heat.
- Open the door to let the oven cool down. This way, the oven is ventilated and odours are eliminated from the inside.
- When the oven has cooled, clean it with warm water.



**Smoke and odours are produced during this initial operation. Therefore, make sure the kitchen is well ventilated.**

- Preparation times are rough estimates and may vary depending on several conditions.
- Some recipes require the oven to be preheated.
- If you use baking parchment, it must be able to withstand high temperatures.
- While cooking larger pieces of meat or food containing dough, such as a pasty pie, a lot of steam is released that can condense on the oven door. This is a normal occurrence that does not affect the functioning of the appliance. After the cooking process is finished, wipe the door and glass dry.

#### **Note!**

- When the oven is heated to high temperature for the first time you will notice a new appliance smell. This is normal.
- The temperature can be changed during cooking.
- Avoid the formation of condensation, and do not let heated food cool in a closed oven.

## Using oven functions

The oven has 12 oven functions. Refer to the oven functions table to choose the right oven function for preparing the food.

### Selecting an oven function

- Select an oven function using the navigation buttons.
  - The selected function flashes on the function display for 7 seconds, and the temperature display shows the default temperature assigned to that function. (Note that for certain functions temperature control is not possible and the temperature display is therefore blank.)
  - If the preparation symbol is constantly lit on the status display while the pause symbol is flashing, this indicates that it is possible to start preparation, but that preparation has not yet started.

### Changing the default temperature setting

The default temperature can be changed as follows.

1. Press the temperature button.
  - The temperature display starts flashing.
2. Set the desired value in 5-degree increments with the '-' or '+' key.



To permanently change the default temperature for this function, press and hold the temperature button for about 5 seconds after setting until you hear a beep. The factory-set temperature for this function is now permanently changed.

### Starting and stopping the preparation process

- Once a function has been selected and a different temperature set if required, the cooking process can be started by pressing the start button.
  - Cooking continues until manually ended or until the end of the maximum allowed cooking time, which depends on the selected temperature.

### Pausing, changing, or ending cooking

- Press the stop button to interrupt cooking.
  - The pause symbol starts flashing. All oven heating elements and the fan are temporarily switched off.
  - The settings (function, temperature, etc.) can now be changed.
  - Press the start button to resume cooking with the changed settings.



## OPERATION

- Press the stop button twice to end cooking.
  - All settings on the display disappear. The temperature display shows the residual heat level, if any (see: residual heat indicator).



After cooking is finished, pressing the start button will show the last set function and temperature on the display; pressing the start button again will resume cooking.

### Setting the cooking time

By setting the cooking time, the oven will automatically stop when this time has elapsed.

1. Select the desired function and (if necessary) adjust the temperature as described previously.
2. Press the timer button.
  - The change cooking time symbol on the timer display flashes.
3. Set the desired cooking time using the '-' and '+' buttons.
  - The auto symbol appears on the status display. (If the duration is shortened to 0:00, two warning beeps sound).
4. When you press the start button, the pause symbol disappears and cooking begins.
  - The end of the cooking time is displayed together with the set cooking time symbol on the timer display.

### Delayed start

Use the delayed start function to start cooking at a later time by setting the desired end time.

1. Perform steps 1 to 3 of 'Setting the cooking time'.
2. Press the timer button again.
  - The set cooking time symbol flashes on the timer screen along with the current end time.
3. Set the desired end time with the '-' and '+' buttons.
4. Press the start button. Cooking will start automatically at the calculated start time.
  - The end of the cooking time is displayed together with the set cooking time symbol on the timer display.

### Penetration thermometer

If the penetration thermometer is connected, the oven is heated until the set core temperature of the food is reached.

1. Plug the penetration thermometer into the socket (top-right corner inside the oven) and fully insert the penetration thermometer into the food.
2. Select the desired function.
3. Press the timer button.
  - ▶ The timer display shows two temperatures: the current core temperature on the left, and the desired core temperature (flashing) on the right.
4. Set the desired core temperature with the '-' and '+' buttons.
5. Press the start button to start cooking.
  - ▶ Cooking stops when the set core temperature is reached.

### Changing settings during cooking with core temperature

- Press the timer button to change the set core temperature during cooking.
  - ▶ The pause symbol starts flashing.
  - ▶ Adjust the set core temperature using the '-' or '+' button.
  - ▶ Press the start button to resume cooking.
- Press the temperature button to change the set oven temperature during cooking.
  - ▶ The pause symbol starts flashing.
  - ▶ Adjust the set oven temperature using the '-' or '+' button.
  - ▶ Press the start button to resume cooking.
- Press one of the navigation buttons to change the set oven function during cooking.
  - ▶ Press the up or down navigation button until the desired oven function is selected.
  - ▶ Press the start button to resume cooking.



- Always place the metal sensor of the penetration thermometer completely into the food.
- Use the penetration thermometer in the oven only.
- The penetration thermometer must not come into contact with the heating element during the cooking process.
- After the cooking process the core thermometer is very hot. Be careful! Prevent burns.

# OPERATION

## Temperature bars

- During cooking, the 5 bars on the temperature display indicate the current oven temperature.
  - Each bar represents one-fifth of the set temperature.
- The up arrow next to the bars flashes if the heating elements are currently active.

## End of the set cooking time

- After cooking ends automatically, the temperature bars indicate the residual heat, if any (see: residual heat indicator).
  - The auto symbol flashes and the alarm sounds for 7 minutes.
- Pressing the stop button stops the sound.

## Residual heat indicator

- If the temperature inside the oven is over 60 °C after cooking, the down arrow to the right of the temperature bars flashes every two seconds and 'hot' is shown on the temperature display.
  - Each of the five temperature bars now represents 60 °C.
- This indication remains on until the oven temperature drops below 60 °C.

## Maintain temperature

It is possible to set a constant temperature between 0 and 95 °C for keeping dishes warm.

1. Press the hold temperature button.
2. Press the temperature button.
3. Set the desired temperature between 0 and 95 °C with the '+' and '-' buttons.



Maintain temperature is only possible in top+bottom heat mode. If maintain temperature is selected in any other mode, the top+bottom heat function is shown on the display.

## Locking function

The oven control panel can be locked with the child lock to prevent unintended use of the oven.

- The child lock can be activated by pressing the child lock button for one second until the lock symbol appears on the display.
- When the child lock is activated, only the on/off button can be used.
- The child lock can be deactivated by pressing the child lock button again for one second.

## Oven light

- The oven light turns on automatically when the oven door is opened or the oven is switched on.
- After the cooking process is finished the light stays on for another minute.
- You can switch the oven light on or off by pressing the light button.

## Cooking timer

The cooking timer can be used independently of the oven.

1. Press the timer button until the cooking timer symbol starts flashing on the display.
2. Set the time in minutes with the '-' and '+' buttons.
3. The flashing stops after 7 seconds and the time starts running.
4. After the set time elapses, an audible alarm sounds for 7 minutes. This alarm can be stopped by pressing the '-' or '+' key.

## Alarm

1. Press the timer button until the alarm symbol starts flashing on the display.
2. Set the alarm time using the '-' and '+' buttons.
3. The flashing stops after 7 seconds and the time starts running.
4. After the set time expires, an audible alarm sounds. This alarm can be stopped by pressing the '-' or '+' key.

## ***Setting the oven***

---

### **Setting alarm tone**

3 alarm tones are available.

1. Press the '-' button for 5 seconds.
  - The time display shows the currently set alarm tone as 'tn 1' (high), 'tn 2' (medium), or 'tn 3' (low).
2. The set alarm tone can be changed by pressing the '-' button again within 7 seconds.
  - The default alarm tone is 'tn 1'.

### **Setting button tone**

3 button tones are available.

1. Press the '+' button for 5 seconds.
  - The time display shows the currently set tone as 'bt tn' (beep tone), 'cl tn' (click tone), or 'nt' (no tone).
2. The set button tone sound can be changed by pressing the '+' key again within 7 seconds.
  - The default button tone is 'bt tn'.

### **Setting 24h/12h mode**

1. Press the '+' and '-' buttons simultaneously for 5 seconds to set the 12h AM/PM mode.
  - The time display mode changes and a tone sounds.
2. To switch back, perform the same action.
  - The default mode is 24 hours.

## Cleaning the appliance

Clean the appliance regularly to prevent grease and food residues from accumulating, especially on the interior and exterior surfaces, door, and seal.

- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm soapy water.
- Wipe with a clean wet cloth afterwards and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on interior surfaces with a soapy cloth.
- Wipe with a clean wet cloth afterwards and dry the surfaces.
- Clean the guide rails with warm soapy water and dry them before placing them back in the oven.



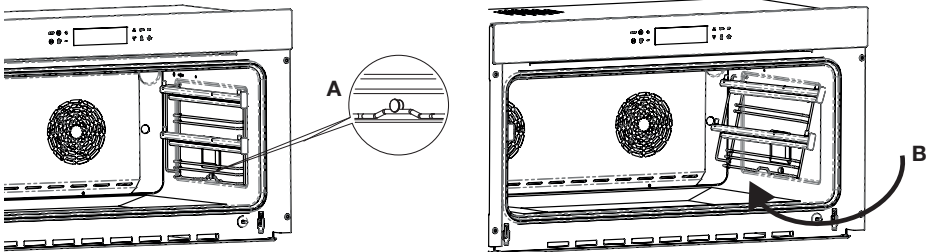
### **Important:**

- Make sure NO water gets into the vent openings.
- NEVER use abrasive cleaning agents or chemical solvents.
- DO NOT use abrasives or metal scrapers to clean the glass oven door. This scratches the surface, which can cause the glass to crack.
- DO NOT use a pressure washer or steam cleaner to clean the oven.
- If the oven seal is heavily soiled, the door will not close properly. Adjacent cabinet fronts may be damaged. Keep the seal clean.

Remove all accessories, including the guide rails, before every cleaning.

### **Removing the guide rails**

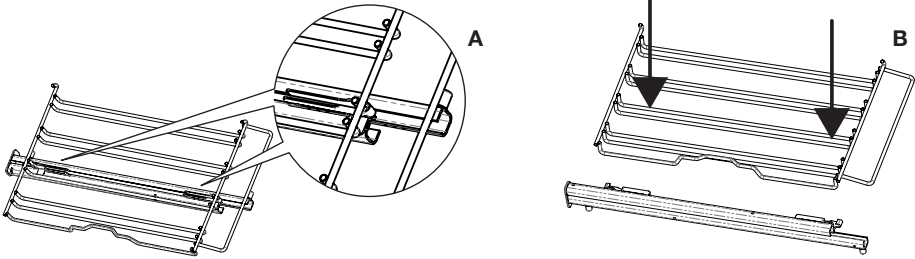
1. Push the rack support down to release it from the pin (A).
2. Lift up the rack support (B).



# MAINTENANCE

## Removing the telescopic guide rails

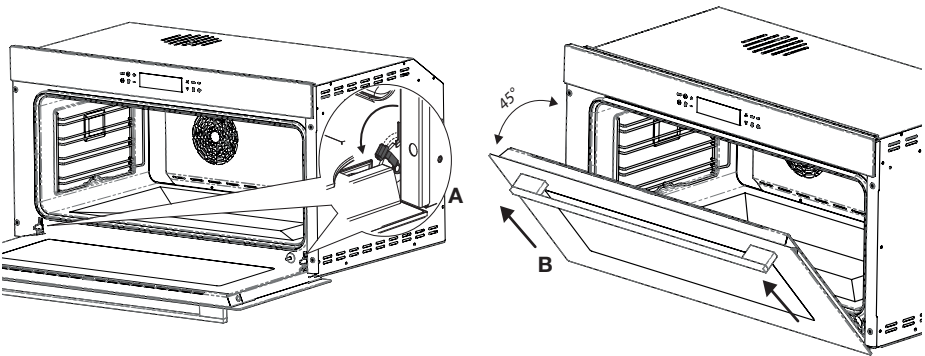
1. Turn the rack support and press the hooks on both sides with your finger to remove the telescopic guides (A).
2. Push against the telescopic guide rail to remove it from the rack support (B).



## Removing and fitting the oven door

To make cleaning easier, it is recommended to remove the door.

1. Open the door until it is fully open.
2. Lift both locking levers slightly and pull them towards the oven door (A).
3. The hinges are locked at a 45° angle.
4. Carefully close the door slightly until it is at a 45° angle.
5. Remove the door by lifting it and tilting it towards the oven (B). The hinges should come out of the slots in the oven.



To reinstall the door, insert the hinges into the corresponding mounting points and then return the two levers to the closed position.

# MAINTENANCE

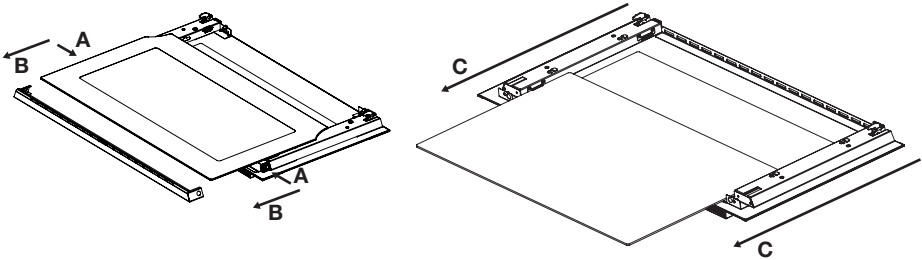
## Removing and fitting the oven door glass

To clean the inner glass in the oven door, the glass must first be removed from the oven door.

- Press the two buttons on the sides of the door (A), remove the top profile (B), and carefully remove the glass.

The oven has a third pane of glass, located between the oven door and the inner glass.

- After removing the inner glass, the third pane of glass can be removed in the same way, in the direction of the arrows (C).
- Fitting the glass is done in reverse order. Then press the top profile in place until you hear a click.



## Replacing the oven lamp



- Disconnect power to the oven by unplugging the power lead or switching off the circuit breaker in the meter cupboard.
- Note: The bulb can be very hot! Use gloves or other protection when removing the bulb.
- First, remove the oven tray, oven rack, and guide rails.



This product contains a light source of energy efficiency class G.

## Light on the back wall of the oven

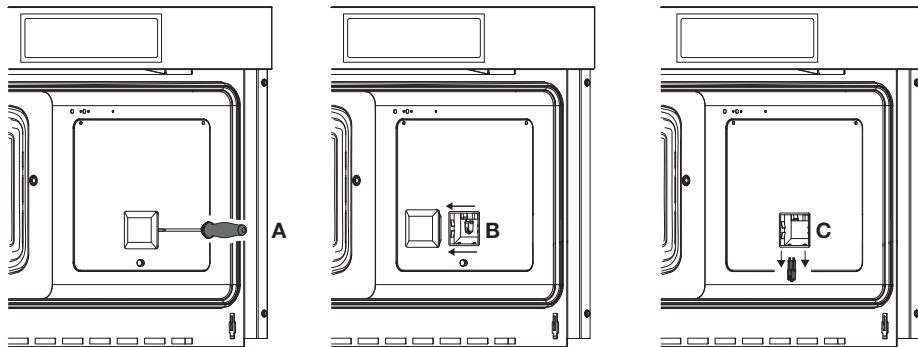
1. Turn the glass protection cover anti-clockwise to remove it.
2. Pull the bulb out of the socket, and insert a new one (25W, G9 halogen type).
3. Fit the glass protection cover



## MAINTENANCE

### Light on the side wall of the oven

1. Use a flathead screwdriver to snap off the cover (A), and remove it from the holder (B).
2. Carefully pull down the bulb (C), and insert a new one (25W, G9 halogen type).
3. Replace the cover.



## Troubleshooting

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

### **The food remains raw**

- Check that the cooking timer is set correctly.
- Check that the door is closed properly.
- Check whether mains voltage is present (circuit breaker in meter cupboard/plug in socket).

### **The food is overcooked or not cooked enough**

- Check that the correct oven function and temperature have been selected.
- Check that the correct cooking time has been set.

### **Condensation forms in the oven**

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

### **Fan continues to operate after oven is switched off**

- This is normal. The cooling fan continues to operate for some time after the oven is switched off.

### **Airflow is felt near the door and the outside the appliance**

- This is normal.

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

- This is normal.

### **The circuit breaker trips frequently**

- Consult a service technician.

---

## FAULTS

---

### **The display shows an error code: ERR XX**

*(XX indicates the number of the error)*

When situations occur that prevent normal operation, the appliance goes into error mode. The appliance is in standby mode, and an error code is displayed on the time display.

- Try to clear the error code by pressing the stop button.
- If this does not work, try disconnecting the oven from the power supply, and reconnect it after 2 minutes.
- Consult a service technician if the error persists.

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

- Repairs may only be carried out by a qualified service technician. If maintenance is required, unplug the appliance and contact customer service.

### **Please have the following information to hand when calling:**

- The model number and serial number (shown on the inside of the oven door).
- Warranty details.
- A clear description of the problem. The data plate shows the power rating and the required voltage and frequency.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

This device complies with all relevant CE directives.

<b>Model</b>	<b>OX97__B</b>
Supply power	220-240 V~ at 50-60 Hz
Power consumption	
Lighting	50 W
Maximum power	3150 W
Grill	1800 W
Top element	1200 W
Bottom element	1800 W
Hot-air element	3000 W
Cooling method	Motor cooling fan
Dimensions	
Appliance dimensions:	W 895 x H 485 x D 555 mm
Volume (net)	103 L

# ENVIRONMENTAL ASPECTS

## Disposal of the appliance and packaging

This product is made 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 can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (hard PS foam).

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a crossed-out waste container. 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 conform to the applicable European directives, decrees, and regulations, as well as all requirements in the standards to which reference is made.







The appliance identification plate is located inside the appliance.

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

Addresses and telephone numbers of the service organization can be found on the warranty card.

[www.atag.nl](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)

**ATAG**



919565