

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
----------------------	----

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!

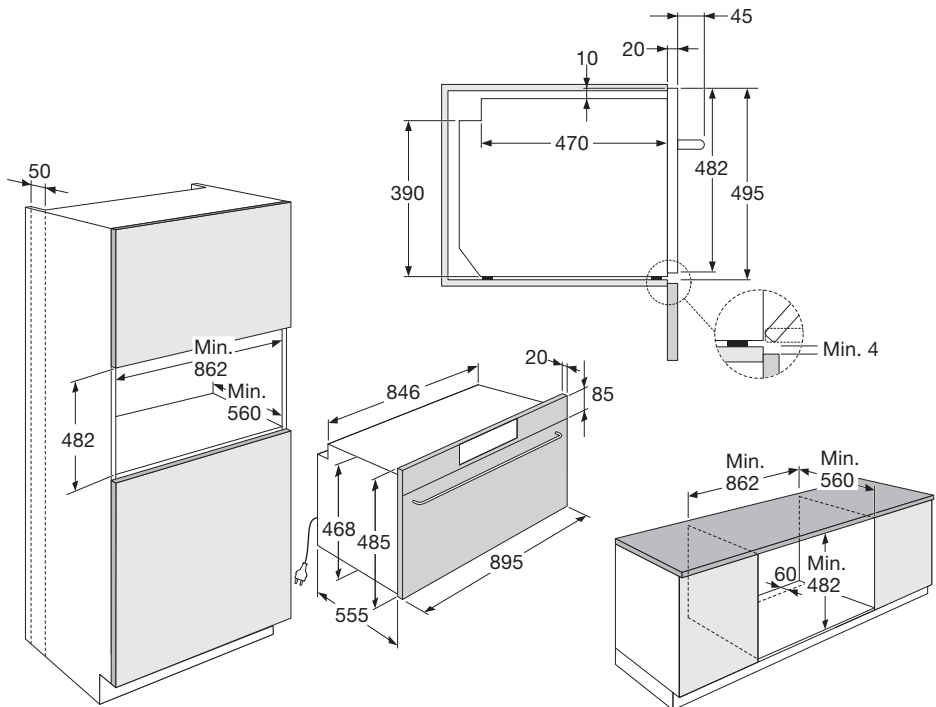
Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

Veel kookplezier!

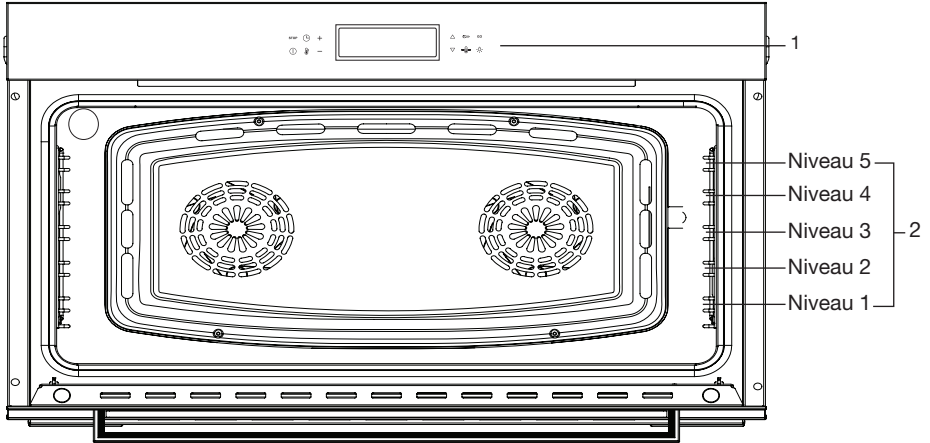
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Inbouw

- 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.
- Zorg ervoor dat omringende materialen hittebestendig zijn.
- Lijn de oven centraal uit in de kast en bevestig hem vervolgens met schroeven.
- Alle afmetingen zijn in mm.

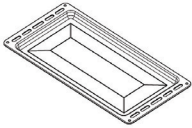


Toestelbeschrijving

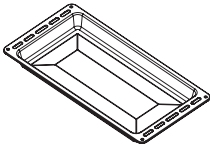


1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus

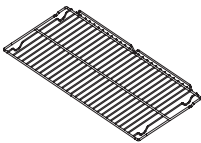
De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



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 vijf geleiderails (niveau 1 tot 5). 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.

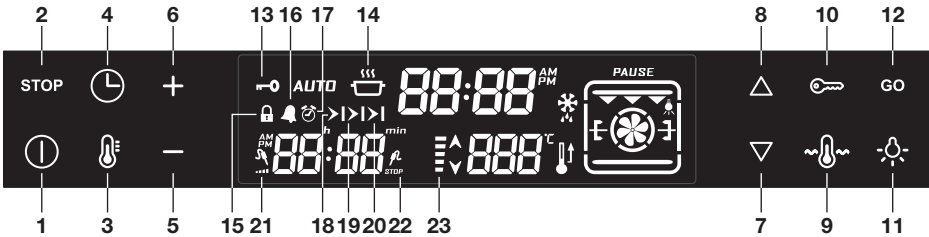
Deur

- 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. Temperatuur balkjes








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

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

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 pieptoon 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.

BEDIENING

- 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 stop-toets 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 ovendeur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.
- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de verlichting nog een minuut branden.
- U kunt de ovenverlichting in- of uitschakelen 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.



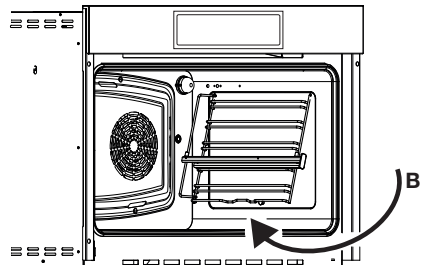
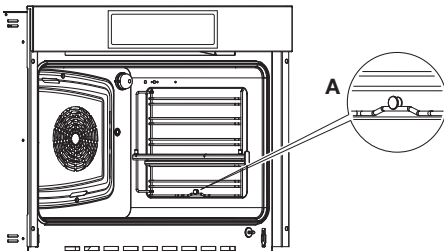
Belangrijk!

- Let erop dat er **GEEN** water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik **NOOIT** schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Gebruik **GEEN** schuurmiddelen of metalen schrappers 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

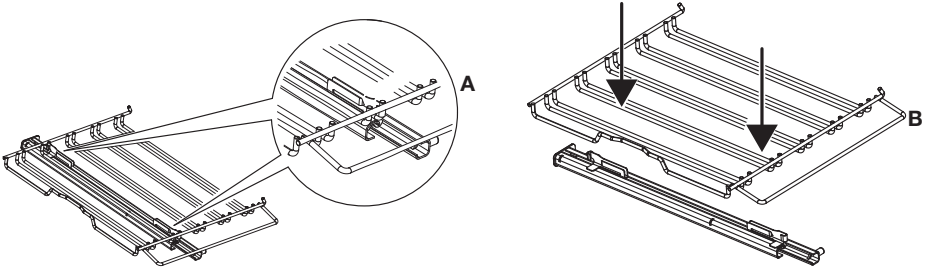
1. Duw het rooster naar beneden om los te maken van de pin (A).
2. Til het zijrooster omhoog (B).



ONDERHOUD

Telescopische geleiderails verwijderen

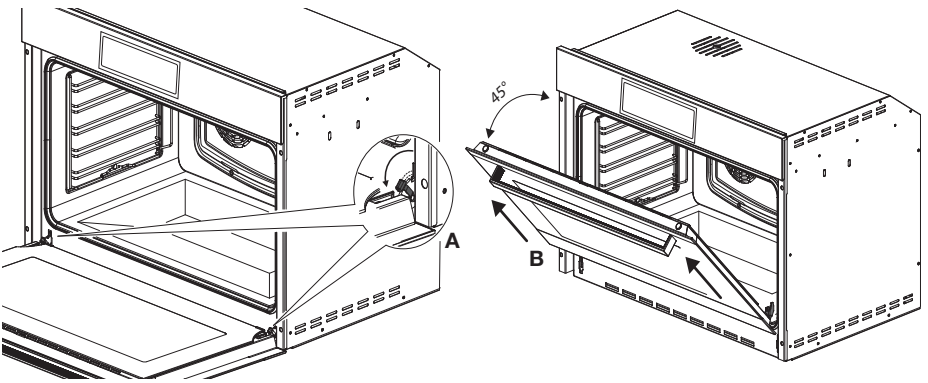
1. Draai het rooster en druk met uw vinger aan beide kanten op de haken om de telescopische geleiders te verwijderen (A).
2. Duw tegen de telescopische geleider om deze van het zijrooster te verwijderen (B).



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

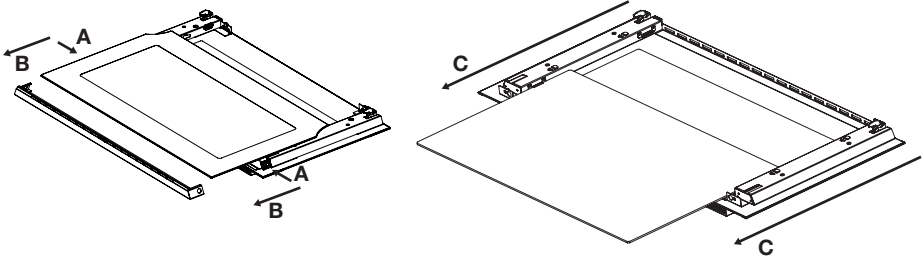
Glas van de oven deur verwijderen en terugplaatsen

Om het binnenglas in de oven deur te reinigen moet het glas eerst uit de oven deur 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 oven deur 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



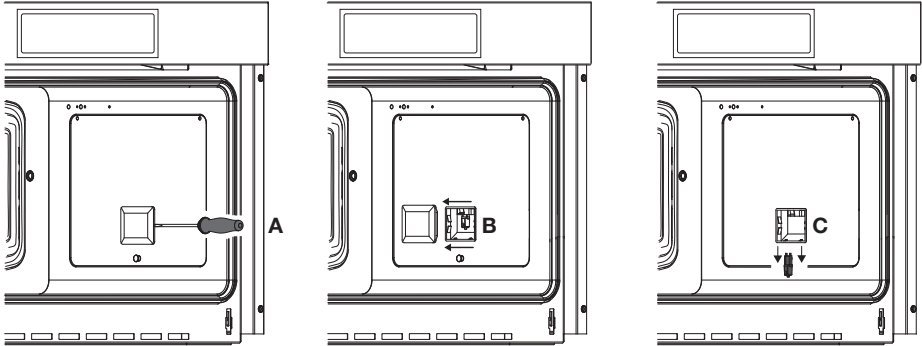
- Maak de oven spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te halen of door in de meterkast de zekering uit te schakelen.
- Let op: de lamp kan erg heet zijn! Gebruik handschoenen of andere beschermingsmiddelen om de lamp te verwijderen.
- Verwijder eerst de bakplaat, het ovenrooster en de geleiderails.

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.
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.
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.

Model	OX97__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 garantietaart.

www.atag.nl
www.atag.be

ATAG



919561