

Gebbruiksaanwijzing

Oven

ATAG

CX4511C

CX4592C

CX4595C

MA46121C

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

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

Eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	8
---	---

Gebruik

Inschakelen en instellen	9
Bak-/braadsysteem selecteren	12
Beschrijving van de hoofdfuncties	12
Keuze van de instellingen	16
Extra functies selecteren	18
Het bereidingsproces starten	20
De oven uitschakelen	20

Bediening

Microgolven	21
Richtlijnen voor kookgerei	22
Bereidingsfuncties gebruiken	23

Onderhoud

Reiniging van het apparaat	25
Reinigingsfunctie (stoomreiniging)	25
De geleiderails verwijderen en reinigen	26
De ovenverlichting vervangen	26

Storingen

Algemeen	27
----------	----

Milieuaspecten

Afvoeren van het apparaat en de verpakking	29
--	----

Inleiding

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

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



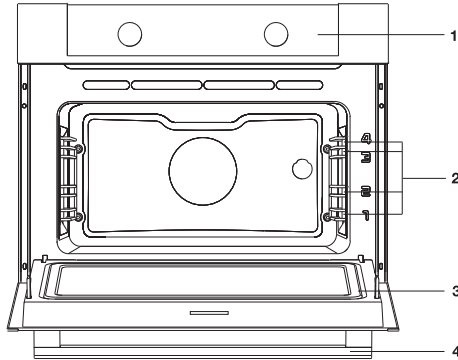
Lees vóór gebruik van de oven de afzonderlijk bijgeleverde veiligheidsinstructies!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Beschrijving van het apparaat

1. Bedieningspaneel
2. Niveaus in de oven
3. Ovendeur
4. Deurgreep



Geleiderails/Telescopische geleiderails

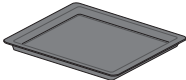

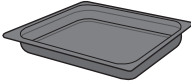
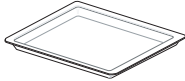
- Afhankelijk van het model beschikt de oven over vier of vijf geleiderails (niveau 1 t/m 4/5). Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in het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

Accessoires

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

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

Opmerking: plaats een accessoire NOOIT op de bodem van de oven!

Accessoires die mogelijk worden bijgeleverd (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. <ul style="list-style-type: none">• Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!• Geschikt voor pyrolysereiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie. Een stoomschaal of een pan met voedsel kan ook op het ovenrooster worden geplaatst. <ul style="list-style-type: none">• Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidspin. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen.• Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	Diepe geëmailleerde bakplaat; te gebruiken voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. <ul style="list-style-type: none">• Plaats de diepe bakplaat tijdens een bereidingsproces niet op het laagste niveau, behalve wanneer u deze gebruikt als een opvangbak tijdens het grillen, roosteren of roosteren met een spitrooster (indien beschikbaar).• Gebruik de diepe geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!• Geschikt voor pyrolysereiniging.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven. <ul style="list-style-type: none">• NIET geschikt voor pyrolysereiniging.

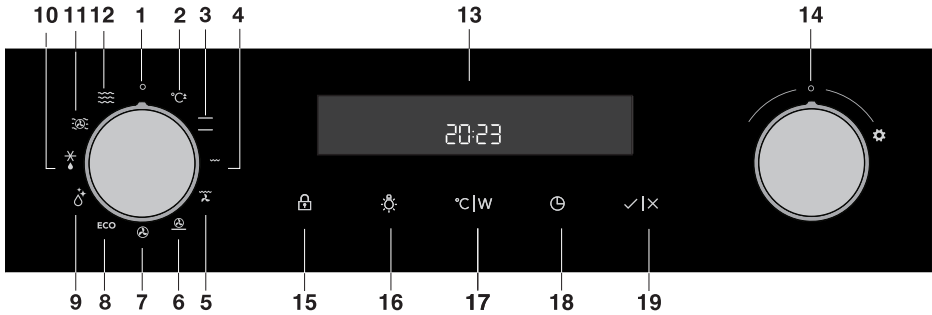
Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de deur wordt geopend terwijl de oven in gebruik is. De werking van de oven wordt hervat nadat de deur is gesloten.

Koelventilator

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

Bedieningspaneel



1. Functieknop (in 'Uit'-stand)
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenste en onderste verwarmingselement
4. Grill
5. Grill met ventilator
6. Hete lucht en onderste element
7. Hete lucht
8. ECO bakken en braden
9. Reiniging
10. Ontdooien
11. Combimagnetronfuncties
12. Magnetronfuncties
13. Display (bereidingsinformatie en timer)
14. Instellingenknop (-/+)
15. Kinderslot
16. Ovenverlichting aan/uit
17. Temperatuur/vermogen
18. Timer (elektronisch programma)
19. Start/stop



De markering van de systemen voor bakken/braden kunnen zich zowel op de knop als op het bedieningspaneel bevinden (afhankelijk van het model).

Voor de beste toetsrespons kunt u de toetsen het beste met de hele vingertop aanraken. Bij iedere aanraking klinkt een kort geluidssignaal.

EERSTE GEBRUIK

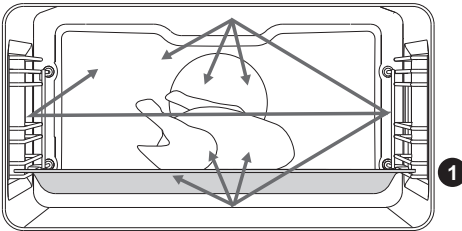
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

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

Magnetronfunctie

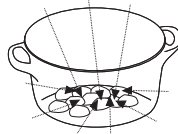
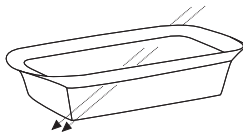
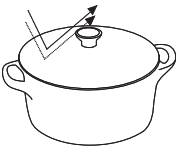
Magnetrons worden gebruikt voor het koken, roosteren en ontdooien van voedsel. In een magnetron kan voedsel snel en efficiënt worden bereid zonder dat de kleur of vorm ervan verandert.

Microgolven zijn een soort elektromagnetische straling. Dergelijke straling wordt in onze omgeving gewoonlijk aangetroffen in de vorm van radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen. De frequentie hiervan ligt in het 2450 MHz-bereik.



Onderstaand vindt u enkele typische kenmerken voor microgolven:

- Ze worden gereflecteerd door metalen.
- Ze dringen door alle andere materialen heen.
- Ze worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij warmte ontstaat.

De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.



Gebruik of start de magnetronfunctie nooit als de oven leeg is.

Inschakelen en instellen

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

De instellingen zijn als volgt:

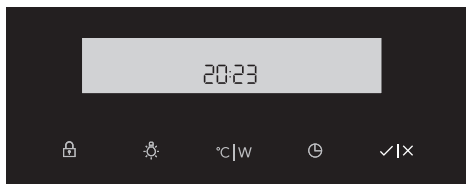
KLOK INSTELLEN



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



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



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




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

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

TIJDINSTELLING WIJZIGEN

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

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

GEBRUIK

INSTELLINGEN

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

HELDERHEIDSNIVEAU

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



Helderheidsniveau laag



Helderheidsniveau midden



Helderheidsniveau hoog

GELUIDSNIVEAU

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



Geluidsniveau laag



Geluidsniveau midden (vooraf ingesteld)



Geluidsniveau hoog



Geluid uit

END [EINDE]

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



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



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

Bak-/braadsysteem selecteren

Draai aan de knop (naar links en naar rechts) om '0' (het BAK-/BRAADSYSTEEM, zie programmatabel) te selecteren. Het geselecteerde pictogram verschijnt op het display.



De instellingen kunt u ook tijdens het gebruik wijzigen.




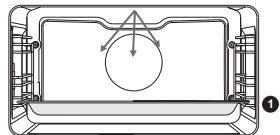
Beschrijving van de hoofdfuncties




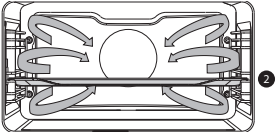

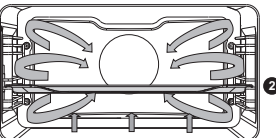

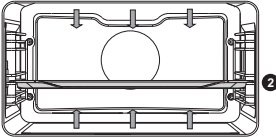
Kies de gewenste functie aan de hand van de tabellen. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht. Sommige hoofdfuncties hebben subfuncties.


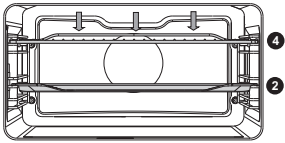

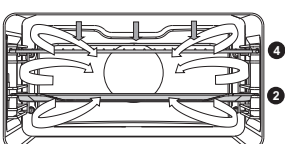

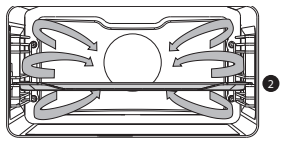


In de 'Magnetronfunctie': gebruik geen metalen kookgerei of bestek en verwarm de oven niet voor. Wees er zeker van dat alle gebruikte accessoires bestand zijn tegen de ingestelde temperatuur van de gekozen ovenfunctie.

Hoofdfuncties (deze kunt u selecteren met behulp van de functieknop)


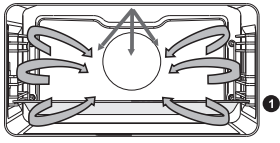
Functie	Beschrijving	
	Snel voorverwarmen <ul style="list-style-type: none">Met deze functie bereikt de ovenruimte snel de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet als er een gerecht in de ovenruimte staat.	
	Ontdooien <ul style="list-style-type: none">Deze functie gebruikt microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid.	
	Magnetron <ul style="list-style-type: none">Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel verandert.Standaardinstellingen kunnen worden gewijzigd in het instellingenmenu.Zet de glazen schaal op niveau 1.Aanbevolen vermogen: 750 W.	

Functie	Beschrijving	
	<p>Combimagnetron</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een van de functies voor het (snel) bereiden van maaltijden. • Er zijn subfuncties beschikbaar (raadpleeg de tabel van de combimagnetronfuncties). 	
	<p>Reiniging</p> <ul style="list-style-type: none"> • Met een vochtige doek verwijdt u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden. 	
	<p>Hete lucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterzijde van de oven wordt aangevoerd. • Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • We raden u aan de oven voor te verwarmen. 	
	<p>Hete lucht + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door zowel hete lucht vanuit de achterzijde van de oven als door het verwarmingselement op de bodem. • Deze stand kan worden gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • We raden u aan de oven voor te verwarmen. 	
	<p>Bovenwarmte + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met de verwarmingselementen aan boven- en onderzijde. • Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • We raden u aan de oven voor te verwarmen. 	

Functie	Beschrijving	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met het grillelement. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van een klein aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Houd het bereidingsproces voortdurend in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Maximale aanbevolen temperatuur: 240 °C 	
	<p>Grote grill + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met de elementen voor bovenwarmte. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Houd het bereidingsproces voortdurend in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • We raden u aan de oven voor te verwarmen. 	
	<p>ECO hete lucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met behulp van hete lucht. ECO hete lucht verbruikt minder energie, maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht-instelling. De bereiding duurt enkele minuten langer. • Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van deegwaren. Plaats de bakplaat in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Bij deze instelling wordt gebruik gemaakt van de restwarmte (verwarming is niet de hele tijd aan) om een laag energieverbruik te verkrijgen (in overeenstemming met energieklassen EN 60350-1). In deze stand wordt de werkelijke temperatuur in de oven niet weergegeven. 	

GEBRUIK

Combimagnetronfuncties (deze kunt u selecteren met behulp van de keuzeknop)

Functie	Beschrijving	
	<p>Hetelucht + magnetron</p> <ul style="list-style-type: none">• Dit systeem biedt een combinatie van magnetron en hetelucht; daardoor zal de bereidingstijd korter zijn.• Gebruik deze functie voor alle soorten vlees, stoofpotten, groenten, taarten, cakes, brood en schotels die gegratineerd dienen te worden (d.w.z. voedsel dat een langere bereidingstijd nodig heeft).• Zet de glazen schaal op niveau 1.• Aanbevolen temperatuur: 160 °C• Aanbevolen vermogen: 600 W.	

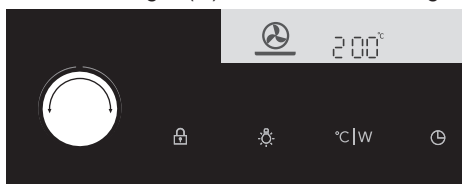
Keuze van de instellingen

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

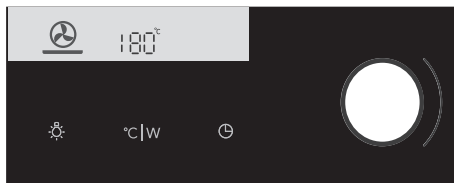
U past de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voordat u op de START/STOP-toets drukt). Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is, wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

DE BEREIDINGSTEMPERATUUR EN HET MAGNETRONVERMOGEN AANPASSEN

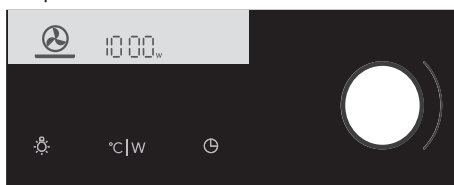
Stel het vermogen (W) alleen in voor een magnetron of een combimagnetron.



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



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



Druk tweemaal op de TEMPERATUURTOETS om het vermogen in te stellen. Het vermogen in watt (W) wordt op het display weergegeven. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) en stel het vermogen in.



Bij sommige systemen is de maximale temperatuur of het maximale vermogen begrensd. Nadat u het apparaat hebt ingeschakeld met behulp van de START/STOP-toets, verschijnen afwisselend de temperatuur en het magnetronvermogen op het display (alleen bij combimagnetrons).

Het symbool °C/W knippert op het display totdat de geselecteerde waarde is bereikt.

GEBRUIK

Instelling magnetronvermogen

Vermogen	Gebruik
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten.• Voor het bereiden van verse of bevroren groenten.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het bereiden en opwarmen van dranken en gerechten.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het smelten van chocolade. Voor het bereiden van vis en schaal- en schelpdieren.• Voor het opwarmen op twee niveaus.• Voor het bereiden van gedroogde bonen bij lage temperaturen.• Voor het opwarmen of bereiden van verfijnde gerechten met eieren.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het bereiden van zuivelproducten of jam bij lage temperaturen.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het snel ontdooien van gerechten.• Voor het zacht maken van boter of ijs.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het ontdooien van cakes die room bevatten.

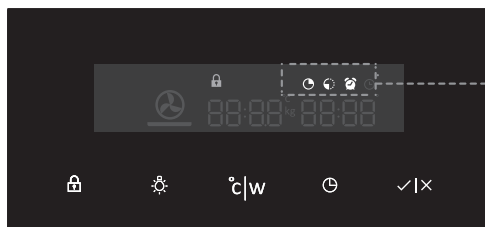
TIMERFUNCTIES

Draai eerst aan de KEUZEKNOP VOOR HET BAK-/BRAADSYSTEEM en stel daarna de temperatuur in.

Druk meermalen op de timertoets om het gewenste symbool te selecteren.

Het pictogram van de gekozen timerfunctie licht op het display op en de begin-/eindtijd van de bereiding, die u zelf bepaalt, knippert op het display. De overige pictogrammen zijn gedimd.

Druk op de start/stop-toets om te beginnen met het bereidingsproces. De VERSTREKEN BEREIDINGSTIJD wordt op het display weergegeven.



Weergave timerfuncties



De bereidingstijd instellen

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



Vertraagde start instellen

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

Voorbeeld:

Huidig tijdstip: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

Eindtijd: 18:00 uur.

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

Stel de eindtijd van het bereidingsproces in (18:00 uur).

Druk op de START/STOP-toets om het bereidingsproces te starten. De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten. Het pictogram licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (om 16:00 uur) en stopt op het ingestelde tijdstip (om 18:00 uur).



De eierwekker instellen

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

De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.



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

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

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

Extra functies selecteren

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



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



KINDERSLOT

U activeert het KINDERSLOT door op de kinderslotoets te drukken. Een pictogram in de vorm van een slot verschijnt op

Het display. Druk nogmaals op de toets om het kinderslot te deactiveren. Het pictogram op het display verdwijnt weer.

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

Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd.

Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen systemen (bereidingsmodi) of extra functies niet worden gewijzigd. Alleen het bereidingsproces kan dan worden beëindigd. Dit doet u door de keuzeknop naar '0' te draaien.

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



Ovenverlichting

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

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

5sek °C | w

Geluidssignaal

U kunt het volume van het geluidssignaal instellen als er geen enkele timerfunctie actief is (alleen de tijd van de dag wordt weergegeven).

Houd de TEMPERATUUR/VERMOGEN-toets 5 seconden ingedrukt. Er verschijnen twee streepjes op het display die volledig zijn verlicht. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) en kies een van de drie volumeniveaus (een, twee of drie streepjes). Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen en verschijnt de tijd van de dag weer.

5sek

Contrast van het display verminderen

De keuzeknop voor het bak-/braadsysteem moet in stand '0' staan.

Houd de VERLICHTING-toets 5 seconden ingedrukt. Er verschijnen twee streepjes op het display die volledig zijn verlicht. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) om de helderheid van de verlichting van het display aan te passen (een, twee of drie streepjes). Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.



Stand-by

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

Druk tegelijkertijd op het SLOTJE en de TIMER-toets om het display uit te schakelen.

Als er een timerfunctie is geactiveerd, verschijnen 'UIT' en het TIMERPICTOGRAM op het display om de geactiveerde functie aan te duiden.



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

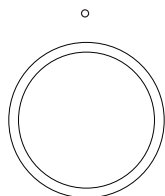
Het bereidingsproces starten

U kunt het bereidingsproces starten door op de START/STOP-toets te drukken.



De oven uitschakelen

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



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

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



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

Microgolven

Microgolven zijn hoogfrequente, elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te bereiden of op te warmen zonder de vorm of kleur te beïnvloeden.

Bereidingsprincipe

- De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het gerecht wordt zo gelijkmatig gegaard.
- Het voedsel absorbeert de microgolven tot een diepte van circa 2,5 cm. Het garen gaat daarna nog door, omdat de warmte in het gerecht is verspreid.
- De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
 - ▷ Hoeveelheid en dichtheid
 - ▷ Hoeveelheid vocht
 - ▷ Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)



Let op!

Het gerecht wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot in het midden van het gerecht.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

Richtlijnen voor kookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn over het algemeen geschikt, tenzij deze zijn voorzien van een metalen rand.
Wegwerpservies gemaakt van polyester of karton	✓	Diepvriesmaaltijden zijn soms verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen		
<ul style="list-style-type: none"> • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes 	✓	Kan worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten. Polystyreen kan smelten als het te heet wordt.
	X	Kan vlam vatten.
	X	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk	✓	Kan worden gebruikt, behalve als de rand van metaal is. Kan worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten of vloeistoffen. Dun glas kan breken of versplinteren als het plotseling wordt verhit. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
<ul style="list-style-type: none"> • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten 		
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier		Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.
<ul style="list-style-type: none"> • Borden, bekens, keukenpapier • Gerecycled papier 	✓	
	X	Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Gebruik alleen hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : aanbevolen

✓X : voorzichtig

X : onveilig

Bereidingsfuncties gebruiken

Raadpleeg 'Algemeen gebruik bedieningspaneel' voor informatie over de algemene werking van de oven.

1. Druk op de aan/uit-toets om de oven in te schakelen.
2. Draai aan de functieknop om een hoofdfunctie te selecteren.
 - Raadpleeg 'Beschrijving van de functies' om de gewenste (beschikbare) functie te selecteren.
3. Draai aan de keuzeknop om een subfunctie te selecteren (indien beschikbaar) of een instelling te wijzigen.
 - De eerste subfunctie-instelling is actief (indien beschikbaar).
4. Start direct de geselecteerde functie (met vooraf ingestelde waarden) door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets knippert als het mogelijk is het programma te starten).

Beschikbare functies of instellingen die kunnen worden gewijzigd:

- de functie (subfunctie of functie combimagnetron);
- de oventemperatuur;
- het magnetronvermogen (wanneer de (combi)magnetronfunctie wordt gebruikt);
- de bereidingstijd.

De volgende subfunctie of instelling wordt actief (indien beschikbaar). Ga terug naar een eerdere selectie of instelling door de linker navigatietoets aan te raken.



Selecteer desgewenst nog een instelling (bijvoorbeeld 'Snel voorverwarmen') met het plusmenu. Zie 'Plusmenu' voor meer informatie.

5. Druk op de bevestigingstoets om de bereiding van uw maaltijd met de gekozen instellingen te starten.

Aan het eind van de bereiding kunt u:

- Stoppen met de bereiding
 - Druk op de bevestigingstoets.
Het scherm 'Einde' wordt gesloten en het stand-byscherm wordt weergegeven. Na 10 minuten van inactiviteit schakelt het display over op de stand-bystand.
- Extra tijd toevoegen
 - Druk op de rechter navigatietoets om 'Extra tijd toevoegen' te selecteren.
De tijdstelling wordt actief en u kunt deze direct wijzigen door aan de keuzeknop te draaien.
 - Druk op de bevestigingstoets.
 - *Het voorgaande proces wordt opnieuw geactiveerd.*

Instellingen wijzigen tijdens de voortgang

- Als u tijdens de voortgang op de navigatietoetsen drukt, wordt het actieve gebied weergegeven. De geselecteerde instelling kan nu worden gewijzigd. Na bevestiging met de bevestigingstoets wordt het voortgangsscherm met de gewijzigde instellingen weergegeven.
- Na 5 seconden van inactiviteit worden de voortganginstellingen geannuleerd en keert het display terug naar het voortgangsscherm.

Reiniging van het apparaat

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

- Activeer het kinderslot (om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak deze droog.
- Verwijder spatten en vlekken op de oppervlakken van de binnenkant met een doek en een sopje.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak deze droog.



Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt. Gebruik nooit schurende Reinigingsmiddelen of chemische oplosmiddelen. Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Reinigingsfunctie (stoomreiniging)

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

Met stoom reinigen

- Reinig alleen met stoom als de oven volledig is afgekoeld. Het is moeilijker om vet en vuil te verwijderen als de oven heet is.
- Het programma duurt 30 minuten. Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende ingeweekt, zodat u deze met een vochtige doek kunt verwijderen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
 2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
 3. Select 'Reinigen' met de functieknop.
 4. Raak de bevestigingstoets aan om met stoomreinigen te starten.
- 1.



Tijdens het reinigingsproces mag de deur niet worden geopend.

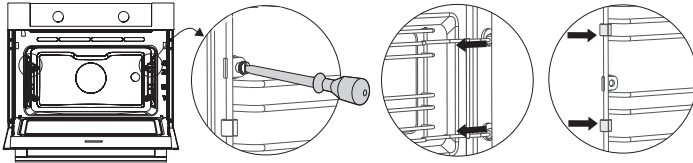
De geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

1. Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
2. Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand.



Bewaar de afstandhouders van de geleiderails zorgvuldig. Plaats na het reinigen de afstandhouders terug. Zo voorkomt u dat bij het gebruik vonken ontstaan.



De ovenverlichting vervangen



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

De oven is voorzien van een halogeenlamp.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).



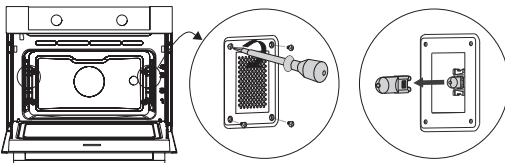
De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de kapotte lamp door een lamp van hetzelfde type.



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

Opmerking: de lamp kan erg heet zijn! Voorkom brandwonden. Gebruik daarom handschoenen of andere bescherming bij het vervangen van de lamp.

1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
2. Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.
3. Verwijder de afdichting van het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet loskomen van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing van de ovenwand passen.



Algemeen

Raadpleeg het onderstaande overzicht met oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Neem contact op met de klantenservice als de problemen zich blijven voordoen.

Het eten blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en of u op de bevestigingstoets hebt gedrukt.
- Is de deur goed gesloten?
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het eten is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

De toetsen reageren niet; het display reageert niet op de toetsen.

- Koppel de oven gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de netstekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker uit). Sluit de oven vervolgens weer aan en schakel deze in.

Vonkvorming in de ovenruimte.

- Controleer of de afdekplaatjes van de lampen correct zijn geplaatst en of alle afstandhouders op de geleiderails zijn geplaatst.

Een stroomstoring kan tot gevolg hebben dat het display wordt gereset.

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

Er is condensatie aanwezig in de oven.

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

De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.

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

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

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

STORINGEN

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De stroomonderbreker wordt regelmatig uitgeschakeld.

- Raadpleeg een servicemonteur.

Het display toont een foutcode, FOUT XX ...(XX geeft het nummer van de fout aan).

- Er is een storing in de elektronische module. Koppel de oven enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit de oven vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout blijft optreden.

Oven opbergen en repareren

- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegde servicemonteur.
- Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice van ATAG als er onderhoud nodig is.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



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

Afvoeren van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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

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





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

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

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

ATAG



871575

nl (01-24)