

Gebruiksaanwijzing
Oven

Mode d'emploi
Four

ATAG

OX4511C

OX4592C

OX6511C

OX6592C

NL Handleiding

NL 3 - NL 26

FR Manual

FR 3 - FR 26

Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Gebruik

Eerste gebruik	7
Oveninstellingen	8
Ovenfuncties	10
Timer	14
Aanvullende functies kiezen	16

Reinigen

De oven reinigen	19
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	19
Grillelement naar beneden klappen	20
Demonteren ovendeur	20
Demonteren ovenruit	22
Aqua clean-functie	22
Ovenlamp vervangen	23

Problemen oplossen

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

Uw oven en het milieu

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

Inleiding

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

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

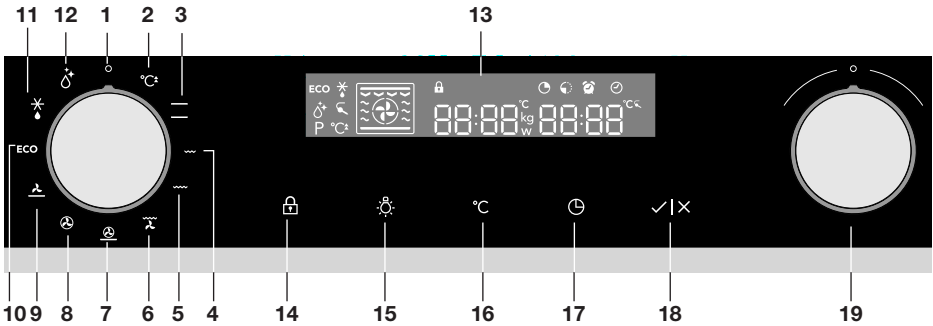


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



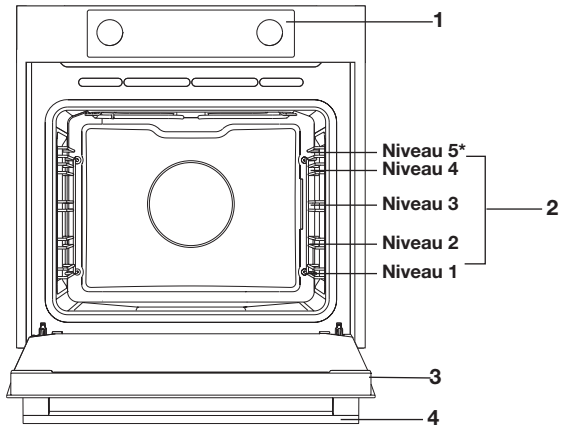
1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Kleine grill
5. Grote grill
6. Grill met ventilator
7. Hete lucht + onderwarmte
8. Hete lucht
9. Onderwarmte met ventilator
10. ECO bakken en braden
11. Ontdooien
12. Aqua clean
13. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
14. Kinderslot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



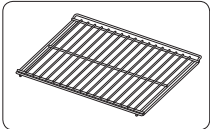
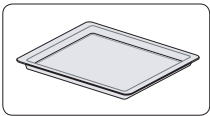
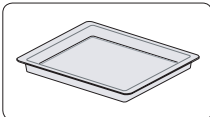
Opmerking:

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

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveau's
 - OX65: 5 niveaus*
 - OX45: 4 niveaus
3. Ovendeur
4. Handgreep



De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:

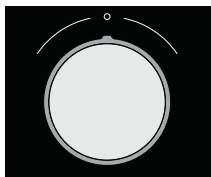
- Diepe bakplaat (alleen OX65)
- Bakplaat
- Ovenrooster



Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste accessoire voor uw gerechten te bepalen.

Eerste gebruik



Selectieknop



Start/stop-toets



Timer-toets

Huidige tijd instellen

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

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

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

Als u nergens op drukt, worden instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.

Oven gebruiken

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

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



Ovenfunctieknop



Temperatuur-toets

Opmerkingen

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

Oveninstellingen

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

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

GEBRUIK

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

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



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

De kooktemperatuur aanpassen

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

Ovenfuncties

Snel voorverwarmen

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



Snel voorverwarmen

Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!

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

Opmerking:

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

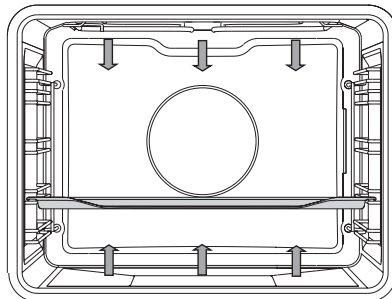
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.



Boven- en onderwarmte

Bovenwarmte + onderwarmte

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



- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

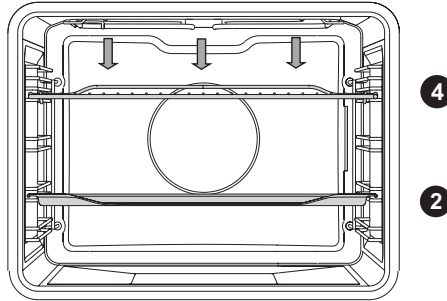
GEBRUIK



Kleine grill

Kleine grill

Voedsel wordt verwarmd door het grillelement.



- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden
- Verwarm de oven 5 minuten voor

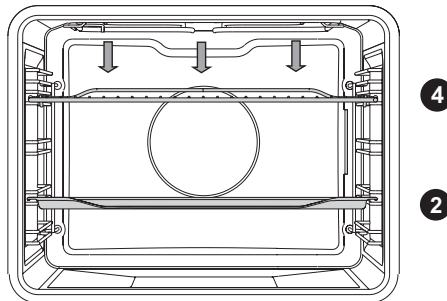


Grote grill

Grote grill

De warmte komt van het bovenste element en het grillelement.

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



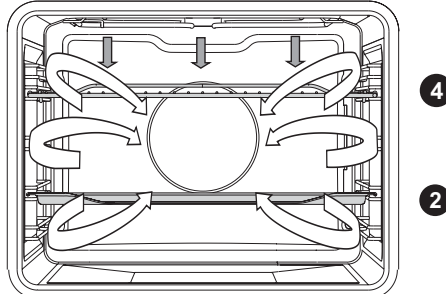
- Plaats voor het grillen het ovenrooster op het vierde inschuifniveau en de bakplaat op het tweede inschuifniveau



Grill en ventilator

Grill + ventilator

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



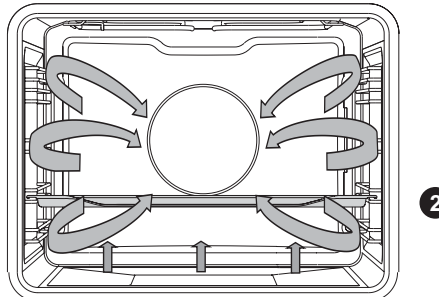
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden
- Verwarm de oven 5 minuten voor



Hete lucht en onderwarmte

Hete lucht + onderwarmte

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



- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst
- Voorverwarmen wordt aanbevolen

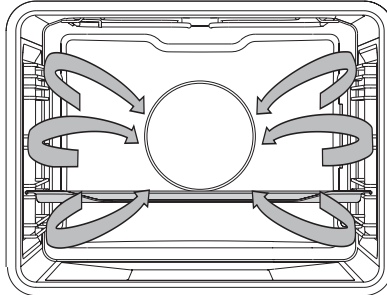
GEBRUIK



Hete lucht

Hete lucht

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



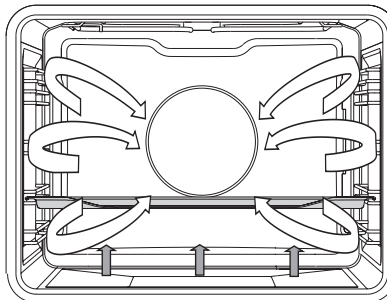
- Positioneer de plaat op niveau 2
- Voorverwarmen wordt aanbevolen



Onderwarmte en ventilator

Onderwarmte + ventilator

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



- Positioneer de plaat op niveau 2
- Voorverwarmen wordt aanbevolen

GEBRUIK

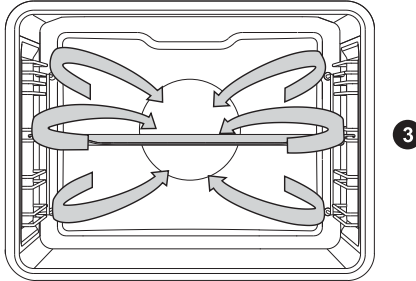


*ECO bakken en
braden*

ECO bakken en braden

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

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



- Positioneer de plaat op niveau 3



Ontdooien

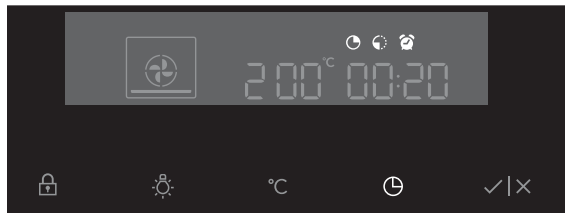
Ontdooien

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

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

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

Timer



Timerklok instellen

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

Timerfunctie

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

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

De andere pictogrammen zijn vaag verlicht.

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



'Bereidingstijd' instellen

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



'Eindtijd' instellen

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



Voorbeeld:

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





De functie 'keukenwekker'

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

De hoogst mogelijke instelling is 23:59 uur.

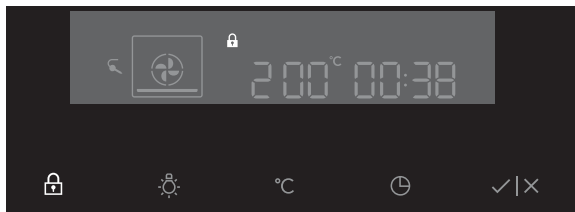
De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.

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



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

Aanvullende functies kiezen



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

Kinderslot

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

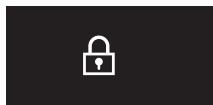
- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'kinderslot-toets' te drukken.

In de display verschijnt een pictogram in de vorm van een slot.

Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.

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

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



Kinderslot-toets

Opmerking:

Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet. Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd.

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

Ovenlamp

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



Verlichtingstoets

Geluidssignaal

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

- De 'ovenfunctieknop' moet in positie "0" staan.
- Houd de 'temperatuur-toets' ingedrukt.
Er verschijnen twee balken op de display die volledig zijn verlicht.
- Draai de 'selectieknop' om een van drie volumeniveaus te kiezen (een, twee of drie balken).
- De instelling wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen en de tijd wordt weergegeven.



Temperatuur-toets

Contrast van display verminderen

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



Verlichtingstoets



Kinderslot-toets
+ Timer-toets

Stand-by

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

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



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

De oven reinigen

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

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



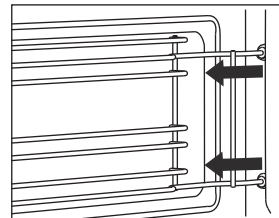
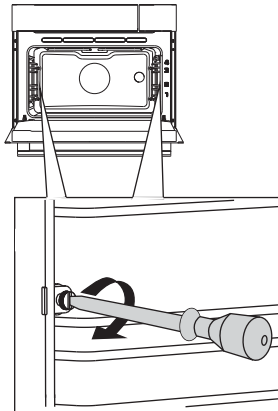
Belangrijk

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

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen.

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

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



Grillelement naar beneden klappen

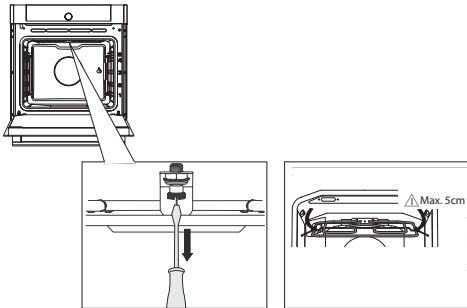
Het bovenste grillelement kan naar beneden worden geklapt om de ovenruimte beter te kunnen reinigen. Verwijder eerst het ovenrooster en/of de bakplaat en de inschuifgeleiders.



Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.

Het verwarmingselement moet koud zijn; anders bestaat het risico op brandwonden.

1. Het verwarmingselement kan neergeklapt worden door de bevestigingsschroef die voorin de bovenkant van de ovenruimte zit los te draaien.
 - ▶ **Gebruik het verwarmingselement nooit wanneer het opgevouwen/neergeklapt is.**
2. Volg na het schoonmaken dezelfde procedure maar dan in omgekeerde volgorde.



Ovendeur verwijderen



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

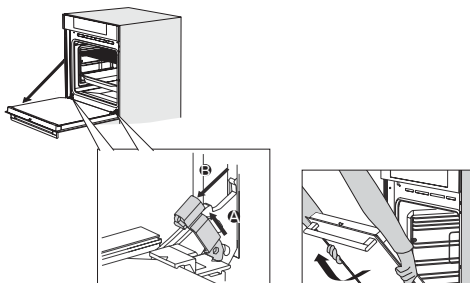
Controleer of de scharniergevendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

Verwijder de ovendeur.

1. Open de deur tot deze volledig in open is.
2. Til beide blokkeerhendels (A) iets op en trek deze in de richting van de ovendeur (B).

De scharnieren worden vergrendeld onder een hoek van 45°.
3. Doe de deur voorzichtig een beetje dicht totdat deze in een hoek van 45° staat.

4. Verwijder de deur door deze op te tillen en te kantelen in de richting van de oven (C). De scharnieren moeten uit de sleuven in de oven komen.



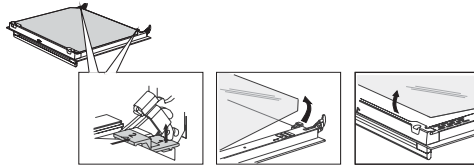
Ovendeur installeren.

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

Glazen deur van de oven verwijderen

De binnenkant van het glas in de ovendeur kan worden gereinigd. Hiervoor moet het glas eerst uit de ovendeur worden gehaald.

1. Aan de onderkant van het glas zitten rechts en links twee klemmetjes; til (1) deze een klein beetje op en verplaats (2) ze om het glas vrij te maken.
2. Pak het glas (A) aan de onderkant beet, til het voorzichtig op (3) en verschuif (4) het om het uit de ondersteuning bovenaan te halen.
3. Het binnenste glas (B) (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen (5) en te verschuiven (6) om het uit de ondersteuning onderaan te halen. Verwijder ook de rubberen afstandsstukjes (C) van het binnenste glas.

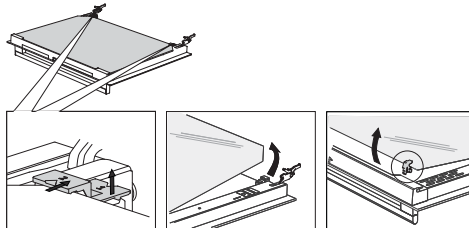


Plaats het glas in omgekeerde volgorde terug.

Demonteren ovenruit

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

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



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

Aqua clean-functie



Aqua clean-functie

Met de Aqua clean-functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

De Aqua clean-functie gebruiken

Gebruik het reinigingsprogramma alleen als de oven koud is. Als de oven heet is, is het moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Draai de 'ovenfunctieknoop' in de stand 'Aqua clean' en druk op de 'start/stop-toets'.

Het programma duurt 4 minuten.

4. Wacht daarna nog \pm 30 minuten. Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.



Let op: Het is niet mogelijk om de tijdsduur van het reinigingsprogramma tijdens de uitvoering te wijzigen. Draai de 'ovenfunctieknoop' in positie '0' om het reinigingsprogramma af te breken.

Ovenlamp vervangen



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

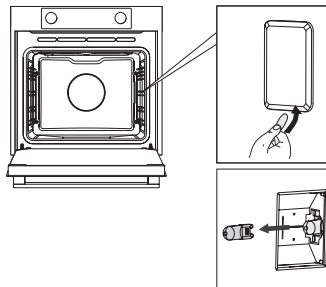
De lamp (halogeen G9, 230 V, 25 W) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaat, de ovenrooster en de inschuifgeleiders.

Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de verlichting uit de houder te klappen en deze te verwijderen.

Pas op dat u het email niet beschadigt.

2. Trek de halogeen lamp uit de fitting.



Let op; de lamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.

Algemeen

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

Het voedsel wordt niet bereid

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

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

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

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

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

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

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

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

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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

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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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

Verklaring van overeenstemming



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

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

Utilisation

Première utilisation	7
Réglages du four	8
Fonctions du four	10
Minuteur	14
Sélection de fonctions complémentaires	16

Nettoyage

Nettoyage du four	19
Retrait et nettoyage des gradins	19
Dépliage de l'élément gril vers le bas	20
Démontage de la porte de four	20
Démontage de la vitre du four	22
Fonction Aqua clean	22
Remplacement de l'ampoule du four	23

Résolution des problèmes

Généralités	24
-------------	----

Votre four et l'environnement

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

Introduction

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

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



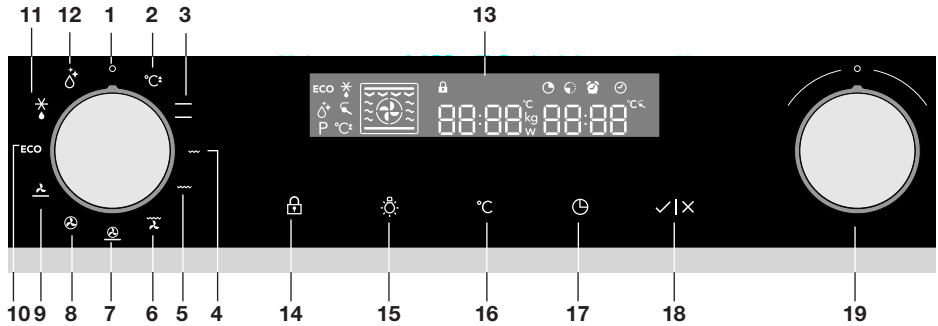
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



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

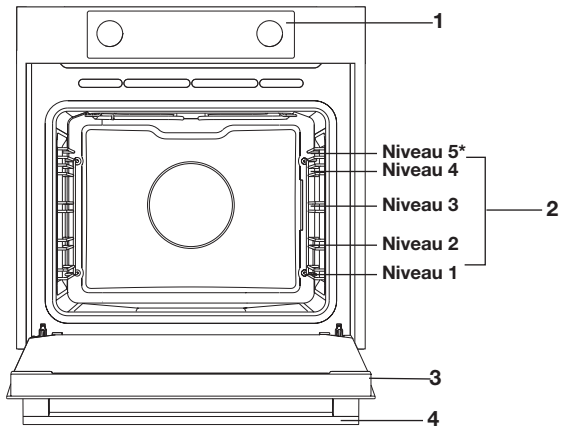


Remarque :

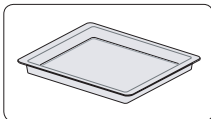
Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que, pendant l'utilisation du four, vous appuyez sur une touche, un bref signal sonore se fait entendre.

VOTRE FOUR

Description

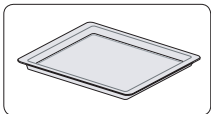


1. Panneau de commande
2. Niveaux pour enfourner
 - OX65 : 5 niveaux*
 - OX45 : 4 niveaux
3. Porte du four
4. Poignée

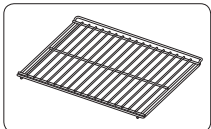


Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

- Plaque de four profonde (OX65 uniquement)



- Plaque de four.



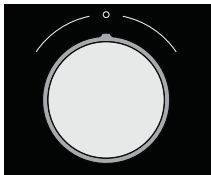
- Grille de four.



Remarque

Consultez le guide de cuisson dans ce mode d'emploi pour utiliser l'accessoire adapté à vos plats.

Première utilisation



Bouton de sélection



Touche démarrage/arrêt



Touche minuteur

Réglage de l'heure actuelle

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

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

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

Si vous ne pressez aucune touche, les paramètres seront automatiquement enregistrés après trois secondes.

Utilisez le four

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

1. Enfourniez le plat.
Pour la plupart des plats, il est nécessaire de préchauffer le four.
2. Faites tourner le « bouton de fonction du four » sur le paramètre souhaité.
Le pictogramme sélectionné apparaît sur l'écran d'affichage.
3. Appuyez sur la « touche température ».
4. Réglez la température désirée avec le « bouton de sélection ».
5. Sélectionnez, si vous le désirez, une durée de cuisson en appuyant sur la « touche minuteur » et réglez la durée désirée avec le « bouton de sélection ».
6. Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt ».

Le four enclenche la fonction four programmée et chauffe jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le symbole de la température clignote sur l'écran d'affichage. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le symbole de la température reste allumé sur l'écran d'affichage.



Bouton de fonction four






Touche température

Remarques









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

Réglages du four

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

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

UTILISATION

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

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



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

Modification de la température de cuisson

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

Fonctions four

Préchauffage rapide

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



Préchauffage rapide

Cette fonction ne convient pas pour cuire des aliments !

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

Remarque :

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

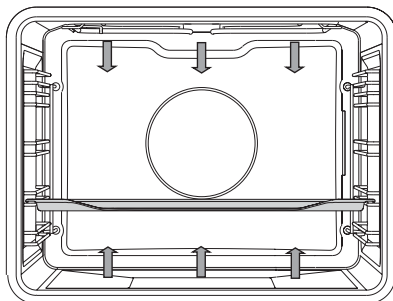
Lorsque la température programmée est atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit.



Chaleur de sole et de voûte

Chaleur de voûte + chaleur de sole

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



- La plaque de four ou la grille de four est généralement insérée au niveau 2.
- Préchauffage recommandé.

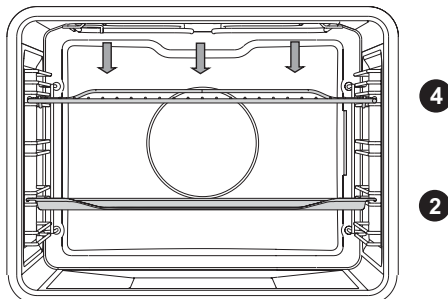
UTILISATION



Petit grill

Petit grill

Les aliments sont chauffés par l'élément grill.



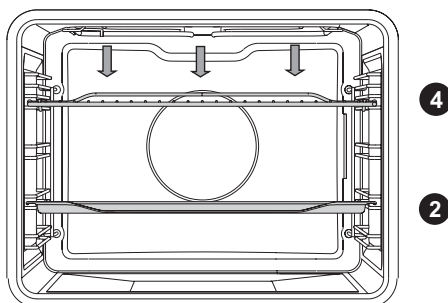
- Pour griller des aliments, insérez la grille de four au niveau 4 et la plaque de cuisson au niveau 2
- Ne cessez pas de contrôler la cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement
- Préchauffez le four pendant au moins 5 minutes



Grand grill

Grand grill

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



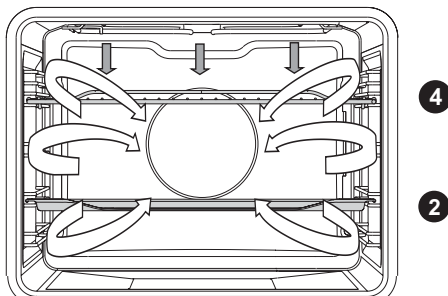
- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la plaque à pâtisserie au niveau 2



Gril et ventilateur

Gril + ventilateur

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



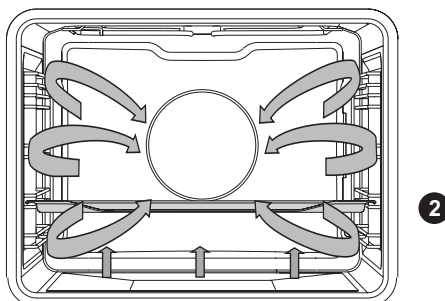
- Pour griller des aliments, insérez la grille de four au niveau 4 et la plaque de cuisson au niveau 2
- Ne cessez pas de contrôler la cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement
- Préchauffez le four pendant au moins 5 minutes



Air chaud et chaleur de sole

Air chaud + chaleur de sole

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



- La plaque de four ou la grille de four est généralement insérée au niveau 2
- Préchauffage recommandé

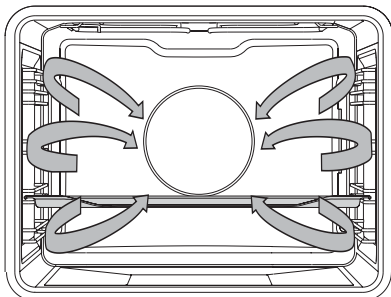
UTILISATION



Air chaud

Air chaud

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



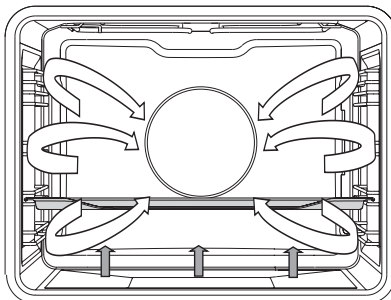
- Insérez la plaque au niveau 2
- Préchauffage recommandé



Chaleur de sole et ventilateur

Chaleur de sole + ventilateur

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



- Insérez la plaque au niveau 2
- Préchauffage recommandé

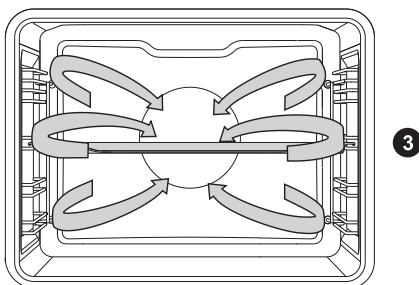


Fonction cuire et rôtir ECO

Fonction cuire et rôtir ECO

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

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



- Insérez la plaque au niveau 3



Décongélation

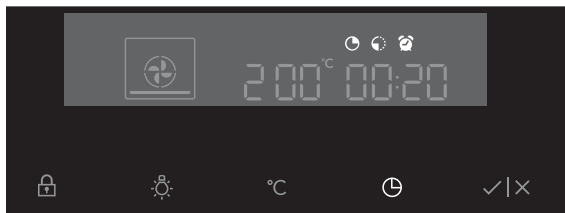
Décongélation

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

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

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

Minuteur



Réglage du minuteur

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

Fonction minuteur

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

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

Les autres pictogrammes sont faiblement illuminés.

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



Réglage de la « durée de cuisson »

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



Réglage d'une « heure de fin de cuisson »

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



Exemple :

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





La fonction « minuterie de cuisson »

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

Le réglage maximum est de 23:59 heures.

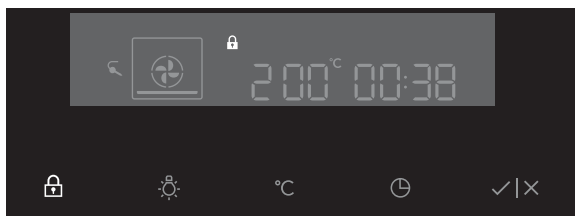
La dernière minute de la durée programmée est indiquée en secondes.

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



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

Sélection de fonctions complémentaires



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

Sécurité enfants

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

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

L'écran affiche un pictogramme en forme de verrou.

Celui-ci indique que toutes les fonctions sont verrouillées.

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

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



Touche sécurité enfants

Remarque :

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

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

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

Ampoule du four

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



Touche
d'éclairage

Signal sonore

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

- Le « bouton de fonction four » doit se trouver sur la position « 0 ».
- Maintenez la « touche température » enfoncée.
Des traits qui sont (partiellement) complètement illuminés s'affichent sur l'écran.
- Tournez le « bouton de sélection » pour choisir un des trois niveaux de volume (un, deux ou trois traits illuminés) ou aucun son (aucun trait illuminé).
- Le réglage est enregistré automatiquement après 3 secondes et l'heure s'affiche.



Touche température

Réduction du contraste de l'écran d'affichage

- Le « bouton de fonction four » doit se trouver sur la position « 0 ».
- Maintenez la « touche d'éclairage » enfoncée pendant 5 secondes.
Des traits qui sont (partiellement) complètement illuminés s'affichent sur l'écran.
- Tournez le « bouton de sélection » pour adapter le niveau de baisse de l'éclairage de l'écran d'affichage (un, deux ou trois traits).
Après 3 secondes, le réglage est enregistré automatiquement.



Touche
d'éclairage



*Touche sécurité
enfants
+ Touche minuteur*

Veille

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

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



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

Nettoyage du four

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

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



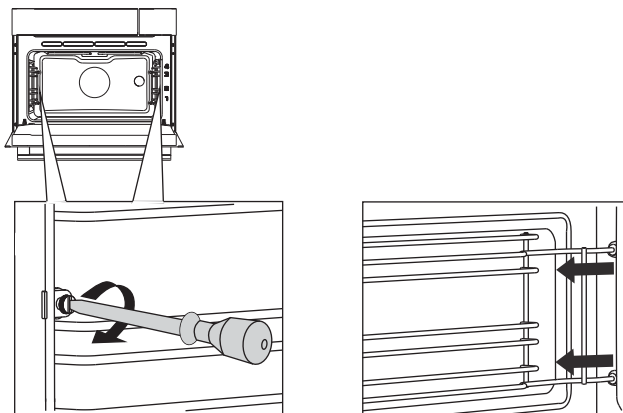
Important

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

Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox.

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

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



Dépliage de l'élément gril vers le bas

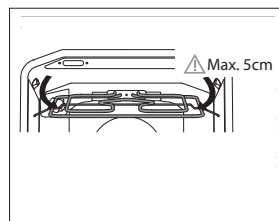
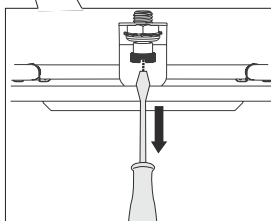
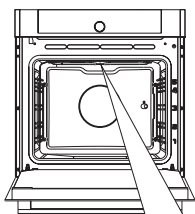
Il est possible de déplier l'élément gril supérieur vers le bas afin de faciliter le nettoyage de la cavité du four. Retirez d'abord la grille de four et/ou la plaque de four ainsi que les gradins.



Débranchez l'appareil du secteur.

L'élément chauffant doit être froid ; sinon, vous risquez de vous brûler.

1. L'élément chauffant peut être rabattu en dévissant la vis de fixation qui se trouve à l'avant sur le dessus du compartiment du four.
 - **N'utilisez jamais l'élément chauffant lorsqu'il est déplié/baissé.**
2. Après le nettoyage, suivez la même procédure mais en sens inverse.



Retirer la porte du four

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

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

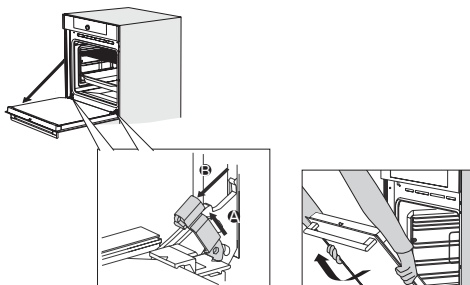
Retirer la porte du four.

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

Les charnières se bloqueront sous un angle de 45°.

3. Fermez doucement la porte jusqu'à un angle de 45°.

- Retirez la porte en la soulevant et en l'inclinant vers le four (C).
Les charnières doivent sortir de leur logement.



Installer la porte du four.

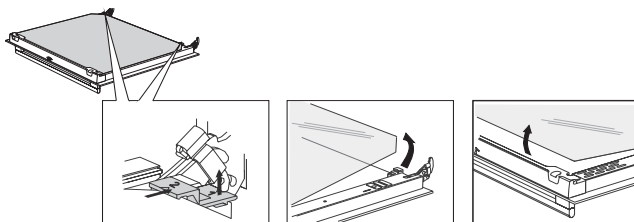
- Maintenez la porte à un angle d'environ 45° à l'avant du four.
- Insérez les charnières dans leur logement et assurez-vous qu'elles sont toutes les deux correctement positionnées.
- Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
- Soulevez les deux loquets de charnière et tirez-les vers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

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

Retirer la vitre de la porte du four

L'intérieur de la porte en verre du four peut se nettoyer. Pour cela, vous devez retirer la vitre de la porte du four.

- Soulevez légèrement (1) puis décalez (2) les crochets situés à gauche et à droite en bas de la porte pour libérer la vitre (A).
- Agriguez la vitre (A) par le bord inférieur, soulevez-la légèrement (3) puis décalez-la (4) pour l'enlever du support supérieur.
- Le verre intérieur (B) (selon le modèle) peut être enlevé en le soulevant délicatement (5) et en le décalant (6) pour l'enlever du support inférieur. Retirez également les caoutchoucs d'espacement (C) du verre intérieur.



Remplacez la vitre en suivant l'ordre inverse.

Fonction Aqua clean

La fonction Aqua clean vous permet d'éliminer les graisses et les saletés des parois du four à l'aide d'un chiffon humide.



Fonction Aqua clean

Utilisation de la fonction Aqua clean

N'utilisez le programme de nettoyage que lorsque le four est froid. Il sera encore plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si vous utilisez le programme pendant que le four est chaud.

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur la position 'Aqua clean' et appuyez sur le 'Bouton démarrage / arrêt'.
Le programme dure quatre minutes.
4. Ensuite, patientez encore environ 30 minutes. Après 30 minutes, les restes de nourriture sur les parois en émail du four auront ramolli, et vous pourrez les nettoyer facilement avec un chiffon humide.



Remarque : Utilisez uniquement la fonction Aqua clean lorsque le four est complètement refroidi. La durée du programme de nettoyage ne peut pas être modifiée pendant que la fonction est active. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur la position '0' pour arrêter le programme de nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four



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

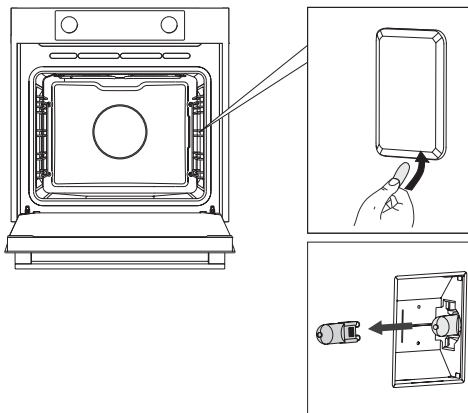
L'ampoule (halogène G9, 230 V, 25 W) étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie. Retirez d'abord la lèchefrite, la grille et les gradins.

NETTOYAGE



Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

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



Attention : l'ampoule halogène peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.

Généralités

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

Les aliments ne sont pas cuits

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

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

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

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

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

De la condensation se forme à l'intérieur du four

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

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

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

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

Entreposage et réparation du four

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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



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

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete
typenummer bij de hand.
Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer
du numéro de type complet.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service
après-vente sur la carte de garantie..

ATAG



552169