

ATAG

Gebruiksaanwijzing
oven

Mode d'emploi
four

Bedienungsanleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

ATAG



ZX4570G

ZX6570G

NL

Handleiding

NL 3 - NL 31

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 31

DE

Handleiding

DE 3 - DE 31

EN

Notice d'utilisation

EN 3 - EN 31

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil

Tipp - Tip

Uw oven

Inleiding	4
Inleiding tot uw oven	5
Inleiding tot de display	6
Toebehoren	7
Toebehoren (ZX6570G)	7

De oven gebruiken

De display gebruiken	8
Geprogrammeerd koken (kooktijd en/of eindtijd instellen)	9
De aanbevolen temperatuur aanpassen	10
De timerfunctie	11
Toetsen vergrendelen (kinderslot)	11
De stand-by functie	11
Het displaycontrast aanpassen	12
De demonstratiestand	12
Kookfuncties van de oven	13
Recept met gistdeeg	14
Receptengids	14
Grote braadstukken	16
Gebak	16
Groenten	17
Bereiden van gerechten op meerdere niveaus	17
Grillstand	18

Onderhoud en reiniging

Wat is pyrolyse	19
Wanneer gebruikt u pyrolyse	19
Hoe gebruikt u pyrolyse	20
De buitenkant reinigen	21
De binnenkant reinigen	21
De roostersteunen verwijderen	21
De deur reinigen	22
Het ovenlampje vervangen	24

Problemen oplossen

Tabel met storingen	25
Technische gegevens	26

Installatie

Algemeen	27
Inbouwafmetingen	28
Elektrische aansluiting	28
Inbouwen	29

Uw oven en het milieu

Weggooiën van verpakking en apparaat	30
--------------------------------------	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de keuze voor een oven van ATAG. Dit product is ontworpen met het oog op eenvoudige bediening en optimaal gemak. Met de uitgebreide instelmogelijkheden kunt u altijd de juiste bereidingswijze kiezen.

In deze handleiding wordt beschreven hoe u optimaal gebruik kunt maken van deze oven. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

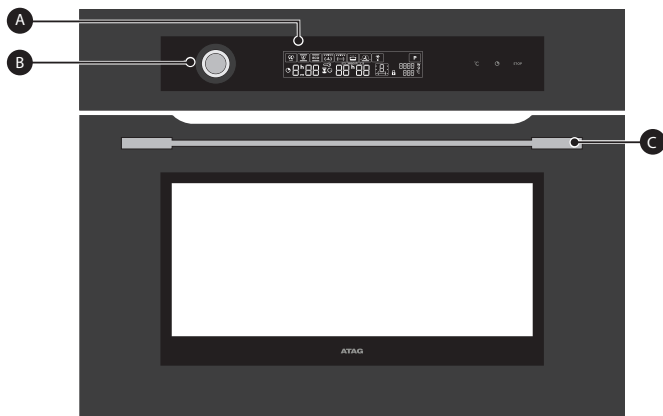
Lees de handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

De handleiding dient ook als referentiemateriaal voor de Technische Dienst. Op de identificatiekaart van het apparaat staan alle gegevens die de Technische Dienst nodig heeft om u te helpen en uw vragen te beantwoorden.

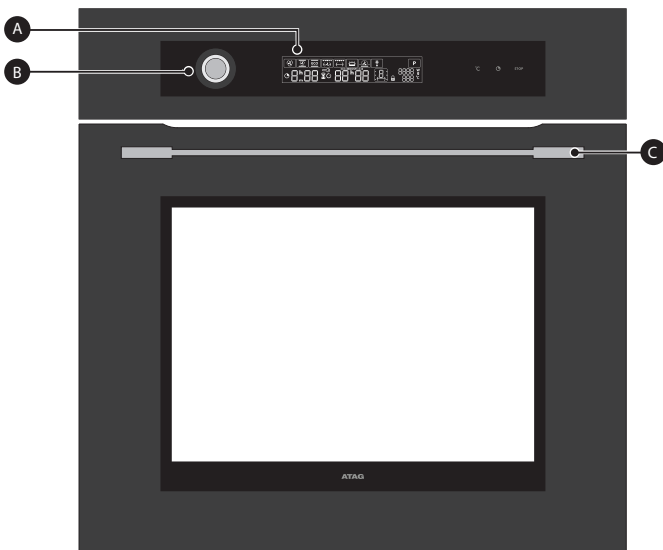
Veel kookplezier!

Inleiding tot uw oven

ZX4570G

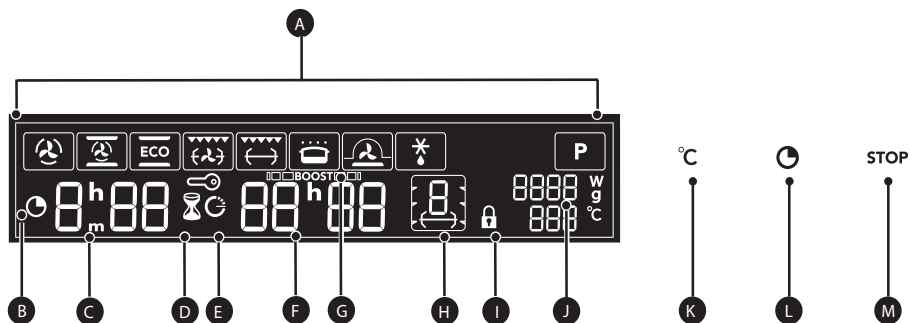


ZX6570G



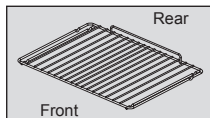
- A. Bedieningspaneel
- B. Knop
- C. Handgreep

Inleiding tot de display



- A. Display
- B. Symbool Bereidingstijd
- C. Baktijd/timerdisplay
- D. Timersymbool
- E. Symbool 'einde baktijd'
- F. Klokdisplay
- G. Indicator voor temperatuurstijging
- H. Roostersteunindicator
- I. Toetsenvergrendelingsymbool (kinderslot)
- J. Oventemperatuurdisplay
- K. Tiptoets om temperatuur/vermogen in te stellen
- L. Tiptoets voor tijd, kooktijd, einde van de kooktijd en timer
- M. Stop-tiptoets

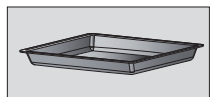
Toebehoren



Veiligheidsrooster met handgreep

Het rooster is geschikt voor alle schalen en bakvormen met de gerechten die u wilt bereiden of gratineren.

Het kan worden gebruikt voor barbecuevoles (rechtstreeks op het rooster geplaatst).

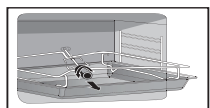
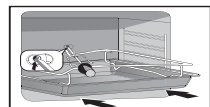
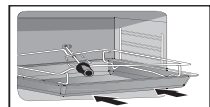


Multifunctionele schaal (45 mm hoog)

Wanneer deze schaal in de steunen onder het rooster wordt geplaatst, of wanneer het rooster in de schaal wordt geplaatst, kunnen sappen en vet van het grillen worden opgevangen. Bovendien kan de schaal wanneer deze half wordt gevuld met water worden gebruikt om au bain-marie te koken.

Leg broodstukken of vlees nooit rechtstreeks in de schaal, omdat er dan veel spetters op de wanden van de oven terechtkomen.

Toebehoren (ZX6570G)



Braadspit

- Rijg het vlees aan het braadspit, draai de tweede vork erop, centreer het braadstuk en draai de vorken stevig vast.
- Plaats het spit in de houder: de houder moet in de diepe geëmailleerde schaal staan.
- Schuif de houder voorzichtig naar achteren op roostersteun 3, zodat het uiteinde van het spit in de vierkante aandrijving achter in de oven komt.
- Draai de handgreep eraf, zodat de ovendeur dicht kan. Schroef de handgreep er weer op wanneer het vlees gaar is, zodat u het uit de oven kunt nemen zonder u te branden.

Opmerking:

In het geval van grote broodstukken kunt u de schaal ook op de bodem van de oven zetten en de houder in roostersteun 3 schuiven om te voorkomen dat het vlees de achterkant van de schaal raakt en het spit daardoor ophoudt met draaien.

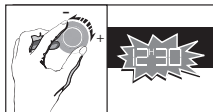


De display gebruiken



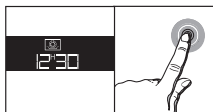
De tijd instellen

Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, knippert het tijdstip 12h00 uur op de display.



- Stel de tijd in met de knop.

Bijvoorbeeld: 12h30.



- Druk op de knop om te bevestigen.

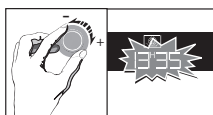
De display stopt met knipperen.



De tijd wijzigen

- Druk gedurende een paar seconden op de timerknop totdat de display knippert en laat de knop vervolgens los.

Een piepsignaal geeft aan dat de tijd nu kan worden ingesteld.



- Pas de tijd aan met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.



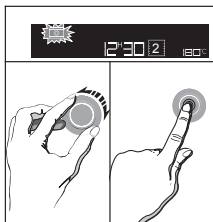
Waarschuwing!

Als de instelling niet is bevestigd, wordt de aanpassing na een paar seconden automatisch opgeslagen in het apparaat.

Onmiddellijk beginnen met koken

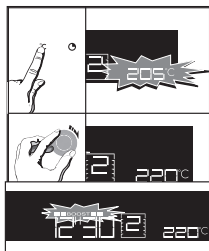
De display dient alleen de tijd weer te geven. De tijd dient niet te knipperen.

- Selecteer de vereiste kookfunctie met de knop.
Bijvoorbeeld: GECOMBINEERDE WARMTE Aanbevolen temperatuur 180 °C.
- Bevestig door één keer op de knop te drukken.



De kooktemperatuur aanpassen

Uw oven stelt de beste temperatuur voor deze kookfunctie voor.



- U kunt de temperatuur aanpassen door de temperatuurknop in te drukken.

De temperatuur knippert in de display.

- Stel de temperatuur in met de knop.

Bijvoorbeeld: GECOMBINEERDE WARMTE ingesteld op 220 °C.

- Druk op de knop om te bevestigen.
- De BOOST-indicator toont de temperatuurstijging in de oven. Een reeks piepsignalen geeft aan wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Als u wilt stoppen met koken, drukt u gedurende een paar seconden op de knop 'STOP'.



Opmerkingen

- Alle kookactiviteiten vinden plaats met de deur gesloten. Na een kookcyclus draait de koelventilator nog een tijdje, om een optimale betrouwbaarheid van de oven te garanderen.
- 90 seconden na het sluiten van de deur of het starten van een kookprogramma gaat het lampje in de oven uit. Als u kort op de knop drukt, wordt het lampje weer ingeschakeld.
- Op elk moment kunt u het kookprogramma onderbreken door op de knop 'STOP' te drukken.

Geprogrammeerd koken (kooktijd en/of eindtijd instellen)

Koken met onmiddellijke start en een ingestelde kooktijd

Selecteer de gewenste kookfunctie en pas de temperatuur aan (zie alinea: "Onmiddellijk beginnen met koken").

- Druk op de tijdtoets.

De display knippert verschillende keren als aanduiding dat een instelling kan worden ingevoerd.

- Stel de kooktijd in met de knop.

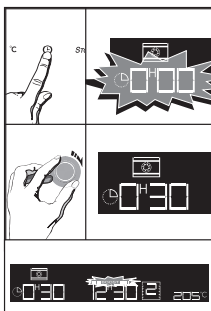
Bijvoorbeeld: 30 min kooktijd.

- Druk op de knop om te bevestigen.

De kooktijd telt onmiddellijk af nadat deze is ingesteld.

De BOOST-indicator toont de temperatuurstijging in de oven.

De kooktijddisplay stopt met knipperen.

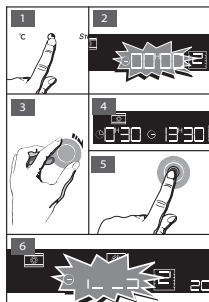


Wanneer deze stappen zijn voltooid, wordt de oven opgewarmd. Een reeks piepsignalen geeft aan wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.



Aan het einde van de (geprogrammeerde) kooktijd:

- stopt de oven,
- knippert de display,
- en klinkt gedurende een paar minuten een reeks piepsignalen. De piepsignalen kunnen worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.



Koken met uitgestelde starttijd en geselecteerd einde van de kooktijd

Ga te werk zoals voor geprogrammeerd koken.

- Druk op de tijdtoets.
Het symbool voor het einde van de kooktijd knippert om aan te geven dat de tijd kan worden ingesteld.
- Draai aan de knop om het einde van de kooktijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: einde van de kooktijd 13.30 uur
- Druk op de knop om te bevestigen. Het einde van de kooktijd wordt na een paar seconden automatisch aangegeven.
De eindtijd stopt met knipperen. De display keert terug naar de huidige tijd. Een animatie geeft aan dat de functie voor een uitgestelde eindtijd is ingeschakeld. Het licht in de oven gaat aan wanneer het koken begint en gaat uit wanneer het koken is afgelopen.

Zodra deze drie stappen zijn voltooid, wordt de starttijd voor het verhitten van de oven uitgesteld, zodat het koken eindigt om 13.30 uur.

Aan het einde van de (geprogrammeerde) kooktijd:

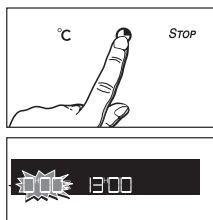
- De oven stopt en het kooktijdsymbool en '0.00' uur knipperen.
- Gedurende een paar minuten klinkt een reeks piepsignalen. De piepsignalen kunnen worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.

De aanbevolen temperatuur aanpassen

Ga als volgt te werk als u de aanbevolen temperatuur wilt aanpassen:

- Selecteer de kookfunctie:
- Druk op de temperatuurknop totdat de temperatuurdial begint te knipperen.
- Stel de temperatuur in met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

De timerfunctie



De display van uw oven kan worden gebruikt als een onafhankelijke timer die u kunt gebruiken als kookwekker zonder dat u de oven gebruikt.

In dat geval blijft de timerdisplay zichtbaar in plaats van de klokdisplay.

- Druk drie keer op de tijdknop.

Het timersymbool en '0m00' knipperen.

- Stel de tijd in met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.

Het display stopt na een paar seconden met knipperen en de timer begint de tijd af te tellen in seconden.

Zodra de tijd is verstreken, klinkt er een reeks piepsignalen.

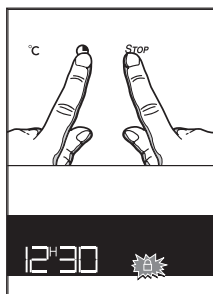
De piepsignalen kunnen worden gestopt door op een willekeurige tiptoets te drukken.



Opmerking

U kun de timer op elk willekeurig moment wijzigen of uitzetten door op de tijdknop te drukken, de tijd in te stellen op 0.00 uur en de instelling te bevestigen.

Toetsen vergrendelen (kinderslot)



U kunt voorkomen dat de oven wordt gebruikt door de bediening als volgt te vergrendelen:

- wanneer de oven uit is, drukt u gedurende een paar seconden de toetsen 'STOP' en 'TIME' gelijktijdig in.
Vervolgens wordt een slotje weergegeven op het scherm.
- De toegang tot de bedieningstoetsen is geblokkeerd.

Als u de bedieningstoetsen wilt ontgrendelen, drukt u gedurende een paar seconden de toetsen 'STOP' en 'TIME' gelijktijdig in. De bedieningstoetsen kunnen nu weer worden gebruikt.

De stand-by functie

Uw oven is uitgerust met een stand-by functie

De display toont de huidige tijd.

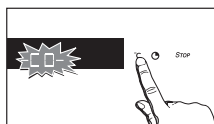
Na vier minuten zonder actie van de gebruiker schakelt de ovensdisplay over naar de stand-by functie.

Geen van de knoppen kan worden geactiveerd.

Als u de display opnieuw wilt activeren, druk dan op de knop.

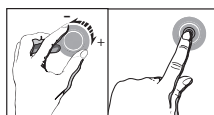
De ovendisplay wordt opnieuw operationeel en u kunt weer beginnen met koken.

Het displaycontrast aanpassen



Stel de tijd in op 0h10 uur (zie "De tijd opnieuw instellen")

- Druk op de temperatuurknop totdat '-CO-' wordt weergegeven.
- Pas het contrast aan met de knop.
- Druk op de knop om te bevestigen.



De demonstratiestand



Stel de tijd in op 0h00 uur (zie "De tijd opnieuw instellen")

- Druk de knoppen 'TEMPERATUUR', 'TIJD' en 'STOP' gedurende minimaal 10 seconden gelijktijdig in totdat 'DEMO' wordt weergegeven in de display.
- Als u wilt terugkeren naar de normale stand, stelt u de tijd in op '0h00' uur en drukt u de knoppen 'TEMPERATUUR', 'TIJD' en 'STOP' opnieuw gelijktijdig in totdat DEMO verdwijnt van de display



Opmerking

Als de oven in de DEMO-stand staat, zijn de verwarmingselementen niet actief.

DE OVEN GEBRUIKEN

Kookfuncties van de oven

	HETELUCHTCIRCULATIE (aanbevolen temperatuur 190 °C, min. 35 °C, max. 250 °C) • De temperatuur wordt geregeld met het onderste verwarmingselement en heteluchtcirculatie. • Snelle temperatuurstijging: sommige schotels kunnen zelfs in een koude oven worden gezet. • Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals en sappig te houden. Geschikt voor het bereiden van meerdere gerechten op 3 niveaus.
	GECOMBINEERDE WARMTE (aanbevolen temperatuur 180 °C, min. 35 °C, max. 230 °C) • De temperatuur wordt geregeld door het bovenste en onderste verwarmingselement en met heteluchtcirculatie. • Drie warmtebronnen: veel warmte van onderaf, een beetje heteluchtcirculatie en een beetje grill voor het brúnen. • Aanbevolen voor quiches, pasteien, taarten met sappig fruit, bij voorkeur in een schaal van aardewerk.
	TRADITIONEEL* (aanbevolen temperatuur 200 °C, min. 35 °C, max. 275 °C) • De temperatuur wordt geregeld door het bovenste en onderste verwarmingselement. • Deze stand is bedoeld om energie te sparen, zonder dat dit ten koste van de bereiding gaat. • De oven wordt in deze stand nooit voorverwarmd.
	GRILL MET CIRCULATIE (+ BRAADSPIT alleen voor de ZX6570G) (aanbevolen temperatuur 190 °C, min. 100 °C, max. 250 °C/275 °C (ZX6570G)) • De temperatuur wordt geregeld met het bovenste verwarmingselement en heteluchtcirculatie. • Voorverwarmen is niet noodzakelijk. Braadstukken en kip blijven sappig en krijgen een knapperig korstje. • Schuif de braadslee in de onderste roostersteunen. • Aanbevolen voor alle soorten gebraden vlees of gevogelte, en voor het dichtschroeien en grondig bakken van een bout of een ribstuk. Geschikt om te zorgen dat visfilets niet te droog worden. • Het braadspit blijft ronddraaien totdat de deur wordt geopend.
	VARIABELE GEMATIGDE EN HOGE GRILL (+ BRAADSPIT alleen voor de ZX6570G) (aanbevolen 2 of 4 standen, min. 1, max. 4) • De temperatuur wordt geregeld door het bovenste verwarmingselement. • De hoge grill werkt over het hele roosteroppervlak. Voor kleinere hoeveelheden is de gematigde grill even effectief als de hoge grill. • Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worstjes, boterhammen en op de grill geplaatste garnalen.
	WARM HOUDEN (aanbevolen temperatuur 60 °C, min. 35 °C, max. 100 °C) • Met deze functie kunt u uw voedsel warm houden door middel van warmte van het element aan de achterzijde van de oven, in combinatie met luchtcirculatie. • Aanbevolen voor het laten rijzen van gistdeeg voor brood, luxe broodjes, tulbanden, etc. bij maximaal 40 °C (borden warmen, ontdooien).
	BROOD (aanbevolen temperatuur 205 °C, min. 35 °C, max. 270 °C/ 220 °C (ZX6570G)) • Aanbevolen bakprogramma voor het bakken van brood. • Plaats de deegbal na het voorwarmen op de bakplaat op niveau 2. • Vergeet niet om een schaal met water op de bodem te zetten voor een goudkleurige en knapperige korst.
	ONTDOOIE (aanbevolen temperatuur 35 °C, min. 35 °C, max. 75 °C) • Gerechten worden ontdooit met een klein beetje verwarming en luchtcirculatie. • Ideaal voor kwetsbare gerechten (vruchtentaarten, custardtaarten, etc.). • Vlees, broodjes, etc. worden ontdooit bij 50 °C. Vlees moet onder de grill worden gezet met een bord eronder om het afdruipende vleesnat op te vangen (dat is niet geschikt voor consumptie).

* Programma(s) waarmee de resultaten zijn bereikt die op het energielabel staan vermeld, volgens de Europese norm EN 50304 en volgens de Europese richtlijn 2002/40/EG.

Recept met gistdeeg

Deegrecepten voor brood en gebak met gist:

- Doe het mengsel in een hittebestendige schaal en maak de roostersteun van staaldraad los en plaats deze op de bodem van de oven.
- Verwarm de oven 5 minuten voor op 40 - 50°C met de heteluchtfunctie aan.
- Schakel de oven uit en laat het gistdeeg in de warme oven 25 tot 30 minuten rijzen.

Receptengids

Gerechten	Traditionele oven				Combi-oven						Bereidings-tijd
		Niveau		Niveau		Niveau		Niveau		Niveau	
Wit vlees											
Varkensgebraad (1 kg)	200				180	2			180	2	90
Varkenskarbonades			3	3							15-20
Kip (1,5 kg)	200						200	TB			50-70
Kalkoen/eend (3 kg)	200										90-120
Worstjes (500 g)			*3	3-4							20-30
Rood vlees											
Runderstoofpot	180		2	3					165	1	90-180
Lamskarbonades			*3	3-4							10-20
Rosbief (1 kg) saignant	240						220	3			30-40
Lam (bout, schouder) (2 kg)							200	1			50-70
Vis en overig vlees											
Kebab			*3-4	4							15-20
Gegrilde vis			*4	3-4							15-20
Zalmmoot			*3	3-4							10
Gebakken vis	180								180	2	45
Groenten											
Aardappels in de schil	210										60-90
Gegrilde groenten			3	2-3			180	2-3			60-90

DE OVEN GEBRUIKEN

Gerechten	Traditionele oven				Combi-oven						Bereidings-tijd
		Niveau		Niveau		Niveau		Niveau		Niveau	
Geroosterde aardappels			3	2-3			180	2-3			45-60
Rijst	200							180	2		45
Gevulde paprika's	*180							180	2		40
Cake en gebak											
Moskovisch gebak	165							180	2		25-30
Cake/Madeira-cake	*180							160	2		55-60
Scones	*210							210	2		10-12
Meringues	100							100	3		90
Madeleines	*180							165	2		25
Soesjes	*180							180	3		30-40
Angel-cake	165							160	2-3		40-60
Zandgebak (boter)	*200							180	3		15-18
Zandgebak	*210										10-20
Fruit-crumble	*200				180	2		180	2		60-70
Blader- of zanddeeg	210										30-40
Vruchtentaart	*200				180	2					40-50
Taartbodem	*200				180	2					15-25
Crème brûlée	165				150	2					20-45
Vruchtencake (zoet)	150										150
Citroenmeringue pasteideeg	*210										20
Meringues	180				200	3					20
Diversen											
Steak and kidney pie	*200				200	1					90
Rijstpudding	*150										90-120
Yorkshire-pudding	*210				*180	2					20-30
Pizza	*220				*200	3					15-18
Quiche	*210				200	2					30-45
Soufflés					180	1					50
Brood	*220				*200	1					30-50
Lasagne	*200							180	2		40-50

*Voorverwarmen tot aangegeven temperatuur SP = Spit (afhankelijk van het model).

Grote braadstukken

- Laat alle grote braadstukken ten minste 1 uur voor het bereiden op kamertemperatuur rusten. Verwijder eventueel overtollig vet om rook en spatten te voorkomen.
- Gebruik zo mogelijk schalen van aardewerk in plaats van glas (minder spatten) en let erop dat de braadstukken er ruim in passen.
- Strooi voor het bakken geen zout op het vlees, want daardoor droogt het uit.
- Voeg enkele eetlepels warm water toe in de braadslee om te voorkomen dat de sappen aanbakken.

Bereidingstijd

- Runderbraadstuk (saignant), 10 tot 15 minuten voor 500 g.
- Varkensgebraad, 35 tot 40 minuten voor 500 g.
- Kalfsgebraad, 30 tot 40 minuten voor 500 g.
- Wikkel het gebrad, zodra het uit de oven is gehaald, in aluminiumfolie en laat het 10 tot 15 minuten rusten. Het vlees wordt daardoor malser en sappiger en krijgt een uniforme kleur.

Vlees grillen

- Breng rondom een dun laagje olie aan. Prik nooit in rood vlees en gebruik een spatel of tang om het om te draaien.
- Prik bij kip gaatjes onder de vleugels, zodat de sappen eruit kunnen stromen zonder te spatten.

Gebak

Een bakvorm kiezen:

Gebruik geen hoogglanzende vormen:

- Deze vereisen een langere baktijd.
- De oven moet worden voorverwarmd.

Gebruik **anti-aanbakvormen** voor flans, hartige taarten en quiches.

Hierin wordt het deeg op de bodem krokant en goudbruin.



Tip

Zelfs voor anti-aanbakvormen is het raadzaam **bakpapier** te gebruiken om de vormen te beschermen en het gebak makkelijker te laten lossen uit de vorm. Gebruik het ook om geëmailleerde bakblikken te beschermen tegen fruitzuur. Voeg gist altijd als laatste toe en laat het niet in aanraking komen met zout, omdat dat het gist aantast.

Als u de heteluchtfunctie gebruikt, is het raadzaam de baktemperatuur met 30 tot 50°C te verlagen (ten opzichte van de temperatuur in een traditionele oven) en de kooktijd met 5 tot 10 minuten te verlengen.

Groenten

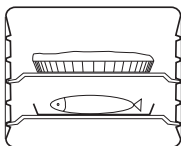
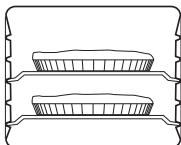
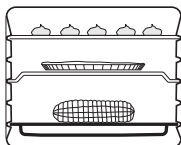
- Als u een gerecht klaarmaakt met schijfjes aardappel bovenop, dient u deze van te voren te koken in water of melk.
- Paprika's laten zich het makkelijkst ontvellen door ze onder een hete grill te leggen totdat de schil gaat bobbelen. Leg ze daarna een paar minuten in een plastic zakje, en de schil laat zich makkelijk verwijderen.
- Als u tomaten wilt vullen, snijdt u ze aan de bovenkant open en lepelt u de pitjes en de pulp eruit. Strooi er wat zout in en laat ze uitlekken voordat u ze vult.
- Gekookte prei en witlof moeten goed uitlekken voordat u er saus overheen giet (ham of bechamel), omdat de saus anders waterig wordt van het kookvocht.
- Meng broodkruimels door geraspte kaas, zodat die een krokant bruin laagje vormt.



Opmerking:

Als de kooktijd erg lang is, kunt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde uitzetten; de aanwezige warmte is voldoende om het gerecht af te bakken.

Bereiden van gerechten op meerdere niveaus



U kunt meerdere gerechten (gelijksoortig of anders) die dezelfde temperatuur nodig hebben, tegelijkertijd bereiden zonder dat ze elkaars geur of smaak aannemen. De bereidingstijd van de gerechten kan verschillend zijn. De bereidingstijden voor de gerechten in de tabel moeten circa 10 tot 20 minuten worden verlengd. Gebruik hiervoor de functie 'Heteluchtcirculatie'.

Opmerking:

Verwarm de oven voor.

Grillstand

- De grill kan worden ingesteld van stand 1 (laag) tot 4 (hoog). Kies de functie 'Grill + spit'.
- Bij gebruik van de grillfunctie dient het gerecht in de grillpan te worden gelegd.
- Giet voor het bakken kokend water in een schaal (au bain-marie), maar niet te veel.
- Alle kookactiviteiten in de oven vinden plaats met de deur gesloten. Bij gebruik van de functie 'grill + spit' op de hoogste temperatuur moet de deur echter op een kier staan.
- Als u het spit gebruikt, plaatst u de handgreep op het middelste rooster en de lekbak op de bodem (zie de instructies).
- Zet nooit bakken/schalen op de bodem in de standen traditioneel Eco, gecombineerde warmte of warm houden.



Opmerking:

Als u de functie 'Turbo grill + spit' gebruikt, mag de temperatuur niet hoger zijn dan 220°C (de algemeen aanbevolen temperatuur in deze handleiding) en moet de deur gesloten blijven.

Wat is pyrolyse



Waarschuwing!

Haal alle kookgerei, roosters en schalen uit de oven en verwijder grote etensresten voordat u de pyrolyse uitvoert.



Tip

Uw oven is uitgerust met roostersteunen van geëmailleerd staaldraad: deze moeten uit de oven worden gehaald voordat u de pyrolysecyclus uitvoert.

Tijdens de pyrolyse wordt de oven tot een zeer hoge temperatuur verwarmd om vuil als gevolg van spatten en morsen te verwijderen. Rook en geuren worden geëlimineerd wanneer ze door een katalysator worden geleid.

- Pyrolyse is niet na elke bakcyclus nodig, maar is afhankelijk van de mate van vervuiling.
- Voor de veiligheid begint de reiniging pas wanneer de deur automatisch is vergrendeld.
- Zodra de temperatuur in de oven hoger is dan de normale baktemperatuur, kan de deur niet meer worden geopend.

Wanneer gebruikt u pyrolyse

Als er een beetje rook uit de oven komt bij het voorverwarmen of veel rook tijdens het bereidingsproces.

Als er na het bereiden van verschillende gerechten (lam, vis, barbecue) een onaangename geur uit de oven komt, etc.

Relatief schone gerechten	Koekjes, groenten, taart/gebak, quiches, soufflés.	Bakken zonder spatten: pyrolyse is niet nodig.
Vervuilende gerechten	Vlees, vis (in een schaal), gevulde groenten.	Pyrolyse kan nodig zijn na drie bereidingscycli.
Sterk vervuilende gerechten	Grote stukken vlees aan het spit.	Pyrolyse kan worden toegepast na het bereiden van dit soort gerechten, omdat hier veel spetters van afkomen.



Tip

Wacht niet met reinigen totdat er een dikke vetlaag aan de binnenkant van de oven zit.

Hoe gebruikt u pyrolyse

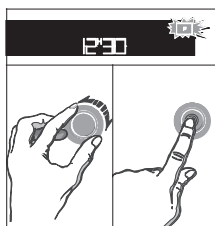


Opmerking

Haal alle bakgerei en de roostersteunen uit de oven en verwijder grote etensresten.

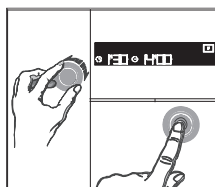
Onmiddellijke pyrolyse

- Controleer of de display de huidige tijd weergeeft en niet knippert.



U heeft de keuze uit drie mogelijkheden voor de duur van de pyrolysecyclus:

- Pyrolysetijd 1 uur 30 minuten.
- Pyrolysetijd 1 uur 45 minuten.
- Pyrolysetijd 2 uur.



- Selecteer de functie PYRO met de knop.
Het symbool 'P' knippert in de display.
- Bevestig de selectie door op de knop te drukken.
- Stel de cyclustijd voor de pyrolyse in met de knop.
Bijvoorbeeld: pyrolysecyclus van 1 uur 30 min.
- Bevestig de selectie door op de knop te drukken.

De pyrolysecyclus begint. De tijd begint af te tellen, onmiddellijk nadat deze is ingesteld.

Gedurende pyrolyse wordt het LOCK (sleutel)-symbool weergegeven in de display als aanduiding dat de deur is vergrendeld. De deur blijft vergrendeld tot de oven afgekoelt is. Het LOCK-symbool verdwijnt. Wanneer pyrolyse eindigt, knippert 0.00 uur.



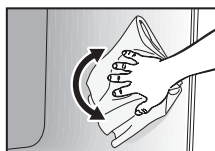
Opmerking

Wanneer de oven is afgekoeld, verwijdert u de witte as met een vochtige doek. De oven is weer schoon en gereed voor verdere bereidingen.

De buitenkant reinigen

Voor het reinigen van de display en de ovendeur gebruikt u een reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddel of schuursponsjes.

De binnenkant reinigen



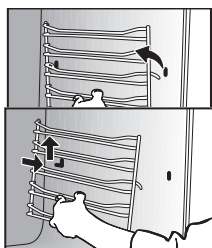
Ovens zonder pyrolyse

- Modellen met gladde zijpanelen. Reinig de nog warme oven met een warme zeepoplossing en een doekje.
- Ruwe zelfontvettende zijpanelen, katalysemodellen.

Waarschuwing

Voor het reinigen van de binnenkant moet de oven worden uitgeschakeld. Voordat u onderdelen verwijderd, dient u de oven te laten afkoelen en de stroomvoorziening uit te schakelen (stekker uit het stopcontact).

De roostersteunen verwijderen



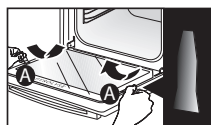
Roostersteunen met haken

Verwijder de steunen door ze vooraan op te tillen, zodat de voorste haak los komt uit de behuizing.

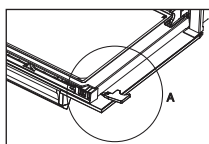
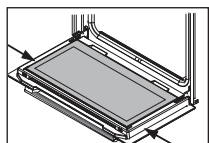
Trek vervolgens de gehele steun naar u toe en til de achterkant iets op, zodat ook de achterste haak loskomt uit de behuizing.

Neem beide roostersteunen uit de oven.

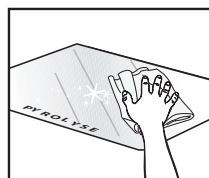
De deur reinigen



ZX6570G



ZX4570G



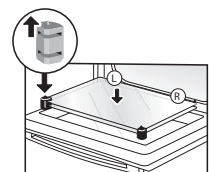
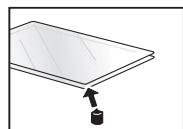
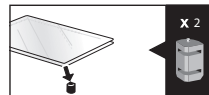
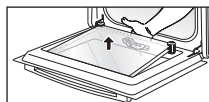
De deur demonteren

Waarschuwing

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur om krassen in het oppervlak en glasbreuk te voorkomen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u de glazen deur demonteert.
- Open de deur volledig en blokkeer de deur in die stand met de rode stop. Deze wordt in de plastic verpakking bij het apparaat geleverd.
- Verwijder eerst het glas als volgt: Gebruik het metalen onderdeel als hefboom op de punten met het merkteken A om de glasklemmen een voor een los te maken.

- Reinig het glas met een zachte spons en afwasmiddel. Laat het niet in water weken.
- Spoel het met schoon water af en veeg het droog met een niet-pluizende doek/papier.

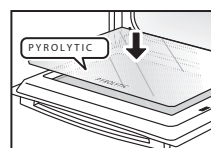
ONDERHOUD EN REINIGING



- Verwijder zo nodig de binnenste glaspanelen van de deur. Het apparaat heeft, afhankelijk van het model, een of twee glasplaten met een rubber dempingsblokje in elke hoek.

- Plaats na het reinigen de rubber hoekjes terug en let daarbij goed op de merktekens op het glas.

- Plaats het binnenste glas zodanig in de deur dat L en R zich aan de kant van het scharnier bevinden.
- Als uw oven maar één binnenste glasplaat heeft, bevindt deze zich direct achter het glas dat met klemmen vastzit.



- Klem de laatste glasplaat vast met het opschrift 'PYROLYTIC' naar u toe.



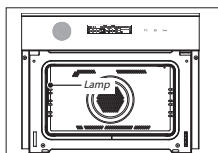
- Verwijder de rode plastic stop.
Het apparaat is weer klaar voor gebruik.

Het ovenlampje vervangen



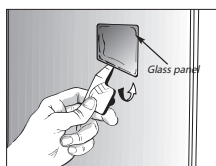
Waarschuwing!

Voorkom elektrische schokken door het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening voordat u het lampje vervangt. Vervang het lampje alleen wanneer het apparaat is afgekoeld.

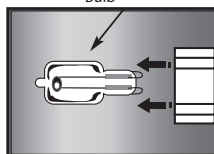


ZX4570G

- Verwijder de roostersteunen van staaldraad (zie het gedeelte "De roostersteunen van staaldraad verwijderen").
- Gebruik de rode stop als hefboom om het glas te verwijderen.
- Verwijder het lampje.



Bulb

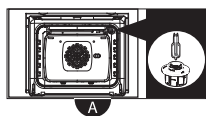


- Plaats een nieuw lampje, plaats het glas terug en sluit de oven weer aan.

ZX6570G

Het lampje bevindt zich in de oven tegen het plafond.

- Draai het kijkglas tegen de wijzer van de klok in los.
- Trek het lampje eruit.
- Plaats een ander lampje, draai het kijkglas er weer in en sluit de oven weer aan.



Tip

Gebruik voor het losdraaien van het kijkglas en het lampje een rubber handschoen; dat werkt makkelijker.

Specificatie van het lampje:

25 W, 220-240 V~, 300 °C

G9.

Tabel met storingen

Als u niet zeker weet of het apparaat goed werkt, wil dit niet automatisch zeggen dat er sprake is van een defect. Controleer daarom eerst de punten in de onderstaande tabel of ga naar de website www.atag.nl voor meer informatie.

Als u twijfelt over de juiste werking van uw oven, hoeft dit niet altijd te betekenen dat er sprake is van een defect. Loop altijd eerst de volgende punten na:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen?
De oven warmt niet op.	• De oven is niet aangesloten op de voeding. • De zekering is defect. • De geselecteerde temperatuur is te laag.	• Sluit de oven aan. • Vervang de zekering in uw elektrische installatie en controleer de capaciteit ervan (16A). • Verhoog de geselecteerde temperatuur.
*Het slotje knippert	• Er is een probleem met het vergrendelmechanisme van de deur.	• Bel de Technische Dienst.
Het ovenlampje brandt niet.	• Het lampje is defect.	• Bel de Technische Dienst.
*De pyrolysereinigingscyclus start niet.	• De deur is niet goed gesloten. • Het vergrendelsysteem is defect.	• Controleer of de deur is vergrendeld. • Bel de Technische Dienst.
De oven geeft piepsignalen weer.	• Tijdens het koken. • Aan het einde van een kookcyclus.	• De aanbevolen temperatuur van uw keuze is bereikt. • Uw geprogrammeerde kookcyclus is voltooid.
De koelventilator blijft nog een tijdje werken nadat de oven is gestopt.	• De ventilator dient tot maximaal een uur na het bakken te werken, of wanneer de oventemperatuur hoger is dan 125 °C. • Als de ventilator na een uur niet stopt.	• Open de ovendeur om het afkoelen van de oven te versnellen. • Bel de Technische Dienst.



Waarschuwing!

Reparaties aan het apparaat dienen alleen te worden uitgevoerd door een professionele monteur. Reparaties die niet voldoen aan de standaard kunnen een bron van gevaar vormen voor de gebruiker. Als u een probleem niet zelf kunt oplossen, neemt u in alle omstandigheden onmiddellijk contact op met de Technische Dienst.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Storingscode	Betekenis
F01	Defecte sensor
F02	Oven is te heet
F03	Pyrolysefout -> deur vergrendeld
F10	Informatie: stroomonderbreking tijdens cyclus
AUTO	Automatische stop: kooktijd te lang

Technische gegevens

Op de identificatiekaart van het apparaat staan de aansluitwaarde (W), de vereiste spanning (V) en de frequentie (Hz).

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

Algemeen

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur! De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Waarschuwing!

Het apparaat dient altijd geaard te zijn.

De installatie, het onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die daartoe zijn gemachtigd door de fabrikant, omdat anders de garantie komt te vervallen.

Het apparaat dient spanningsloos te worden gemaakt vóór installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is spanningsloos gemaakt als:

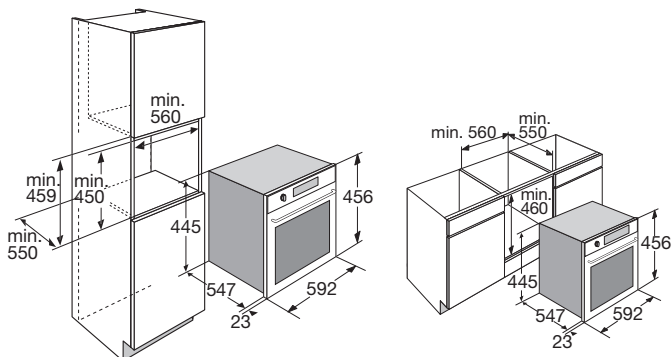
- de hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld of
- de zekering van de betreffende elektrische groep volledig is verwijderd, of
- de stekker van het apparaat is verwijderd uit het stopcontact.

Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele ATAG-onderdelen. Alleen van die onderdelen garandeert ATAG dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.

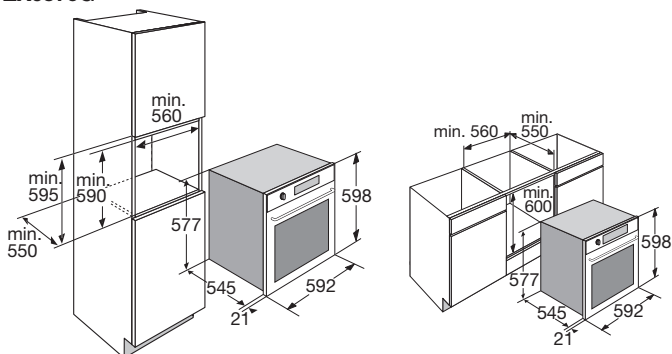
Om gevaarlijke situaties door beschadiging van het elektriciteitsnoer te voorkomen, mag dit alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Inbouwafmetingen

ZX4570G



ZX6570G

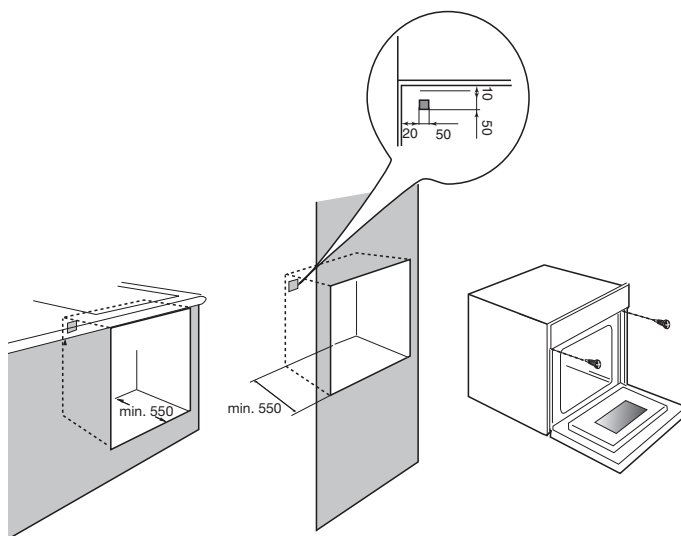


Elektrische aansluiting

220–240 V~ - 50 Hz

- Stekker en stopcontact moeten altijd bereikbaar zijn.
- Voorkom dat het netsnoer in contact komt met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in de voedingskabel een meerpolige schakelaar met een contactafstand van 3 mm worden geplaatst.
- Gebruik geen stekkerdoos of verlengsnoer om het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Met dergelijke accessoires kan de veiligheid van het apparaat niet worden gegarandeerd.

Inbouwen



- Het apparaat kan worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een wandkast (open of gesloten) met de juiste afmetingen voor verzonken installatie (zie inbouwafmetingen).
- Gebruik uw apparaat niet onmiddellijk (wacht ongeveer 1 tot 2 uur) nadat u het apparaat hebt verplaatst van een koude naar een warme ruimte, aangezien de condensatie een defect kan veroorzaken.
- Plaats de oven in het midden van de kast, om een minimale afstand van 10 mm te waarborgen tussen het apparaat en de omringende kast.
- Het materiaal van de kast die het apparaat ondersteunt moet hittebestendig zijn (of bedekt zijn met een hittebestendig materiaal).
- Voor een grotere stabiliteit bevestigt u de oven aan de kast met twee schroeven door de gaten die hiertoe reeds zijn aangebracht in de zijpanelen.

Weggoeien van verpakking en apparaat

Tijdens de fabricage van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Gooi het apparaat op een verantwoorde manier weg aan het eind van de levenscyclus. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er kan gebruik zijn gemaakt van de volgende materialen:

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

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



Het product is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u eraan te herinneren dat u huishoudelijke apparaten afzonderlijk dient weg te gooien. Dit houdt in dat het product aan het eind van de gebruiksduur niet mag worden weggegooid als normaal afval. Het apparaat moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen, vermijden we de negatieve gevolgen voor het milieu en onze gezondheid die het gevolg van onjuiste afvoer kunnen zijn. De materialen waarvan het apparaat is gemaakt, kunnen opnieuw worden gebruikt, wat een enorme besparing aan energie en grondstoffen betekent.



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
Présentation de votre four	5
Présentation du programmateur	6
Accessoires	7
Accessoires (zx6570g)	7

Utilisation de votre appareil

Utilisation du four	8
La cuisine programmée	9
Personnalisation de la température recommandée	10
Utilisation de la fonction minuterie	11
Verrouillage des commandes du four (sécurité enfants)	11
La fonction « mode veille »	11
Réglage du contraste de l'écran	12
Mode démo	12
Modes de cuisson au four	13
Recette à base de pâte levée	14
Guide de recettes	14
Cuisson des viandes	16
Cuisson des gâteaux	16
Cuisson des légumes	17
Cuisson sur plusieurs niveaux	17
Réglage du gril	18

Entretien et nettoyage

Qu'est-ce qu'une pyrolyse	19
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	19
Comment utiliser une pyrolyse	20
Nettoyage de la surface extérieure	21
Nettoyage de la surface intérieure	21
Démontage des supports de grille	21
Nettoyage de la porte	22
Remplacement de la lampe du four	24

Diagnostic des pannes

Tableau des problèmes	25
Caractéristiques techniques	26

Installation

Généralités	27
Dimensions d'encastrement	28
Raccordement électrique	28
Encastrement	29

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	30
---	----

Introduction

Vous avez choisi un four ATAG. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent de choisir exactement le mode de préparation que vous envisagez.

Ce mode d'emploi indique comment utiliser le four de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

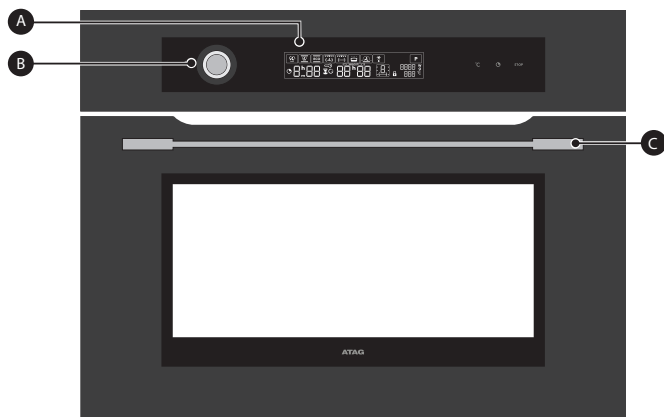
Le mode d'emploi sert également de document de référence pour le service après-vente. La plaque signalétique de l'appareil mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire!

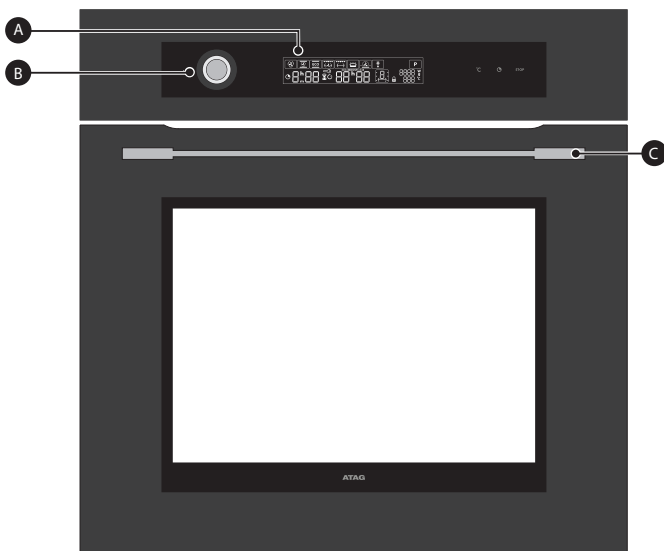
VOTRE FOUR

Présentation de votre four

ZX4570G

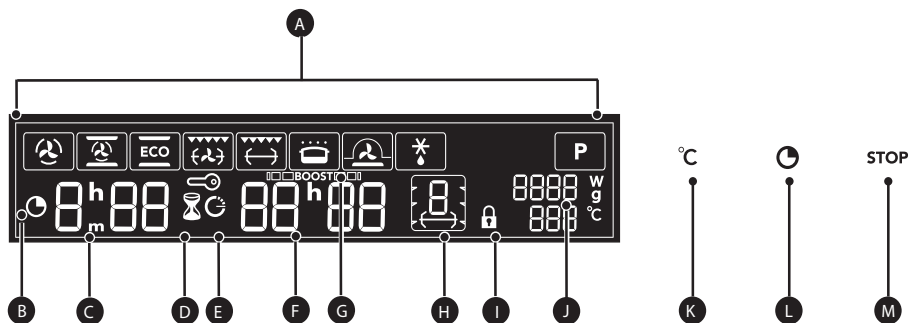


ZX6570G



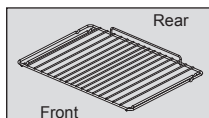
- A. Panneau de contrôle
- B. Bouton
- C. Poignée de porte

Présentation du programmeur



- A. Affichage du mode de cuisson
- B. Symbole du temps de cuisson
- C. Affichage temps de cuisson / « minuteur »
- D. Symbole du « minuteur »
- E. Symbole de fin de temps de cuisson
- F. Affichage de l'horloge
- G. Indicateur de montée en température
- H. Indicateur de support de la grille
- I. Symbole du clavier de verrouillage (sécurité enfants)
- J. Affichage de la température du four
- K. Bouton tactile de température / réglage de puissance
- L. Heure, temps de cuisson, fin de temps de cuisson et « minuteur » bouton tactile
- M. Arrêt du bouton tactile

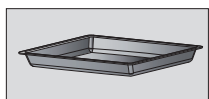
Accessoires



Grille sécurité avec poignée

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à dorer.

Elle peut être utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

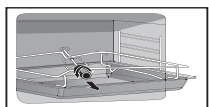
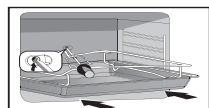
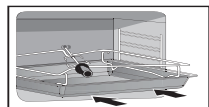


Plat à usages multiples 45 mm

Une fois inséré dans les supports sous la grille ou en plaçant la grille dans le plat, il recueille le jus et la graisse de cuisson, et peut être utilisé à moitié rempli d'eau comme bain-marie.

Évitez de placer les grillades ou la viande directement dans le plat, car cela entraînerait des effets néfastes.

Accessoires (ZX6570G)



Tournebroche

- Embrochez la pièce à rôtir, enfillez sur la deuxième fourche, centrez et serrez en vissant.
- Placez la broche dans son support: le support doit être placé dans le plat en émail profond.
- Glissez le support au 3e niveau de la grille, poussez légèrement pour engager la pointe du tournebroche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- Retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans vous brûler.

Remarque :

Si toutefois la pièce à rôtir est grosse, pour éviter qu'elle ne touche le fond du plat et ne perturbe le mouvement de la broche, vous pouvez poser le plat sur la sole du four et engager le berceau au 3e gradin.



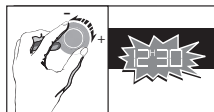
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Utilisation du four



Comment régler l'heure

Lorsque l'appareil est sous tension, l'écran clignote à 12h00.



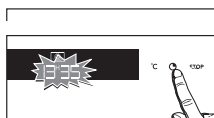
- Réglez l'heure en utilisant le bouton.

Exemple : 12h30.



- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

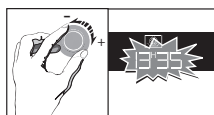
L'écran cesse de clignoter.



Pour modifier l'heure

- Appuyez sur le bouton minuterie pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'affichage clignote, puis relâchez-le.

Un signal sonore indique que l'heure peut maintenant être réglée.



- Réglez l'heure en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.



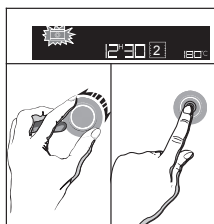
Avertissement

Si le réglage n'est pas confirmé, le réglage sera automatiquement enregistré dans l'appareil après quelques secondes.

Cuisson immédiate

Le programmeur doit uniquement afficher l'heure. Il ne doit pas clignoter.

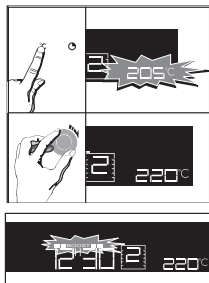
- Utilisez le bouton pour sélectionner le réglage de cuisson désiré.
Exemple : CHALEUR COMBINÉE Température recommandée 180 ° C.
- Validez en appuyant une fois sur le bouton.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Réglez la température de cuisson

Votre four vous proposera la meilleure température pour ce type de cuisson.



- Vous pouvez régler la température en appuyant sur le bouton de température.
La température clignote à l'écran.
- Réglez par "la température" en utilisant le bouton.
Exemple : CHALEUR COMBINÉE réglée sur 220 °C.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.
- L'indicateur BOOST indique l'augmentation de la température à l'intérieur du four. Une série de bips retentit lorsque le four a atteint la température désirée.

Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton « STOP » pendant quelques secondes.



Observations

- Toutes les cuissons se font porte fermée. Après un cycle de cuisson, la ventilation continue à tourner pendant un certain temps, afin de garantir la fiabilité optimale du four.
- 90 secondes après la fermeture de la porte ou le début de la cuisson, l'éclairage dans le four s'éteint. En appuyant sur le bouton la lampe s'allume à nouveau.
- A tout moment il est possible de suspendre la cuisson en appuyant sur la touche STOP, appuyez simplement sur le bouton pour relancer la cuisson.

La cuisine programmée

Cuisson avec départ immédiat et un temps de cuisson

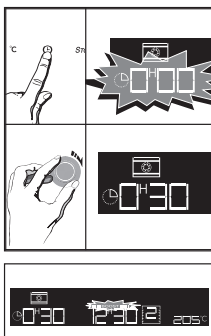
Sélectionnez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe: « Cuisson immédiate »).

- Appuyez sur le bouton de temps.
L'écran clignote plusieurs fois pour indiquer qu'un réglage peut être saisi.
- En utilisant le bouton, réglez le temps de cuisson.
Exemple : Temps de cuisson 30 minutes
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

Le temps de cuisson commence à décompter dès qu'il est défini. L'indicateur BOOST indique l'augmentation de la température à l'intérieur du four.

L'affichage du temps de cuisson s'arrête de clignoter.

Lorsque ces étapes sont terminées, le four chauffe. Une série de bips retentit lorsque le four a atteint la température désirée.

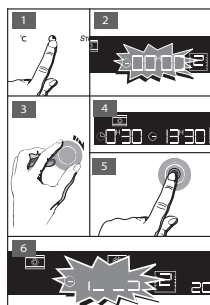


UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



À la fin du temps de cuisson (programmé):

- le four s'arrête,
- l'affichage clignote,
- une série de bips sont émis pendant quelques minutes. Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quelle touche.



Cuisson avec départ différé et heure de fin de cuisson programmée

Procédez comme pour la cuisson programmée.

- Appuyez sur le bouton de temps.
Le symbole de fin de temps de cuisson clignote pour indiquer qu'il peut maintenant être réglé.
- Tournez le bouton pour régler la fin du temps de cuisson.
Exemple: fin de cuisson 13h30.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.
La fin du temps de cuisson sera enregistrée automatiquement après quelques secondes.
L'affichage de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter. L'affichage revient à l'heure de la journée. Un affichage animé indique que le four est en mode cuisson différée. La lumière à l'intérieur du four s'allume lorsque la cuisson démarre et s'éteint à la fin de la cuisson.

Une fois que ces 3 étapes sont terminées, l'heure de début de chauffage du four est différée pour que la cuisson se termine à 13:30.

À la fin du temps de cuisson (programmé):

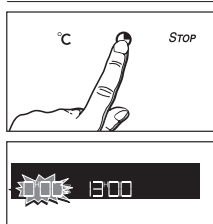
- Le four s'arrête et le symbole temps de cuisson et 0:00 clignent.
- Une série de bips sont émis pendant quelques minutes. Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quelle touche.

Personnalisation de la température recommandée

Si vous souhaitez personnaliser la température recommandée:

- Sélectionnez la fonction:
- Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que la température de l'affichage de la température commence à clignoter.
- Réglez l'heure en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

Utilisation de la fonction minuterie



Le programmeur de votre four peut être utilisé comme une minuterie indépendante qui vous permet de décompter le temps sans utiliser le four.

Dans ce cas, l'affichage du « Minuteur » prend la priorité sur l'affichage de l'horloge.

- Appuyez trois fois sur le bouton de temps.
Le symbole du « Minuteur » et « 0m00 » clignotent.
- Réglez l'heure en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.

L'écran s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et le 'minuteur' commence à décompter le temps en secondes.

Une fois que le temps est écoulé, le 'minuteur' émet une série de bips sonores pour vous avertir.

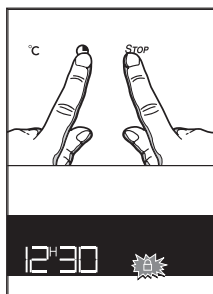
Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quelle touche.



Remarque

Il est possible de modifier ou d'annuler le programme de minuterie à tout moment en appuyant sur le bouton, puis en réglant l'heure à 0:00 et en confirmant.

Verrouillage des commandes du four (sécurité enfants)



Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

- Lorsque le four est éteint, appuyez simultanément sur les boutons « STOP » et « Temps » pendant quelques secondes.
Une « cadenas » s'affiche alors à l'écran.
- L'accès aux commandes du four est bloquée.

Pour les débloquent, la cuisson, appuyez simultanément sur les boutons « STOP » et « Temps » pendant quelques secondes. Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

La fonction « mode veille »

Ce four est équipé d'une fonction mode veille :

L'affichage revient à l'heure de la journée.

Après 4 minutes sans action de l'utilisateur, l'affichage du four passe en mode veille.

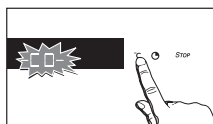
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Aucun bouton ne peut être activé.

Pour réactiver l'écran appuyer sur le bouton.

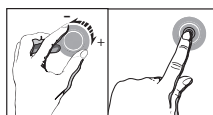
L'affichage du four est à nouveau opérationnel et vous pouvez à nouveau commencer à cuisiner.

Réglage du contraste de l'écran



Réglez l'heure à 0h10 (voir chapitre « Remise à l'heure »).

- Appuyez sur le bouton de température jusqu'à ce que « -CO- » s'affiche.
- Réglez le contraste en utilisant le bouton.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer.



Mode Démo



Réglez l'heure à 0h00 (voir chapitre « Remise à l'heure »).

- Appuyez sur les touches « TEMPÉRATURE », « TEMPS » et « STOP » pour 10 secondes au minimum jusqu'à ce que « DEMO » apparaisse à l'écran.
- Pour revenir au mode normal, réglez l'heure sur « 0h00 » et appuyez à nouveau sur les boutons « TEMPÉRATURE », « TEMPS » et « STOP » jusqu'à ce que « DEMO » disparaisse de l'écran.



Remarque

Lorsque votre four se trouve en mode « Démo », les éléments chauffants ne sont pas actifs.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Modes de cuisson au four

	CHALEUR TOURNANTE (température préconisée 190 °C mini 35 °C maxi 250 °C) • La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air. • Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés dans le four froid. • Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
	CHALEUR COMBINÉE (température préconisée 180 °C mini 35 °C maxi 230 °C) • La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air. • Trois sources de chaleur combinées: beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer. • Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux, posés dans un plat en faïence de préférence.
	TRADITIONNEL* (température préconisée 200 °C mini 35 °C maxi 275 °C) • La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur. • Cette position permet un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. • Toutes les cuissons se font sans préchauffage.
	GRIL PULSE (+ TOURNEBROCHE uniquement pour le ZX6570G) (température préconisée 190 °C mini 100 °C maxi 250 °C/ 275 °C (ZX6570G)) • La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air. • Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. • Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas. • Recommandé pour toutes les volailles et viandes grillées, pour saisir et cuire à cœur les gigots et les côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons. • Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
	GRIL MOYEN VARIABLE ET GRIL FORT (+ TOURNEBROCHE seulement pour le ZX6570G) (position préconisée 2 ou 4 - mini 1 - maxi 4) • La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. • Le gril double couvre la surface entière de la grille. Le gril moyen est aussi efficace que le gril fort pour les petites quantités. • Recommandé pour griller les escalopes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur le gril.
	MAINTIEN AU CHAUD (température préconisée 60 °C mini 35 °C maxi 100 °C) • Cette position vous permet de garder votre nourriture chaude grâce aux bouffées de chaleur de l'élément à l'arrière du four combiné avec l'hélice de brassage d'air. • Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, brioche, kouglof, etc. en ne dépassant pas 40 °C (chauffe-assiettes, décongélation).
	PAIN (température préconisée 205 °C mini 35 °C maxi 275 °C/ 275 °C (ZX6570G)) • Séquence de cuisson recommandée pour la cuisson du pain. • Au terme du préchauffage, posez la boule de pain sur le plat à pâtisserie - 2ème gradin. • N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
	DÉCONGÉLATION (température préconisée 35 °C mini 35 °C maxi 75 °C) • La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air. • Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème, etc.). • La décongélation des viandes, petits pains, etc. se fait à 50 °C (viandes posées sous le gril avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).

* Sequence(s) utilisée(s) pour obtenir les résultats indiqués sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et conformément à la directive européenne 2002/40/CE.

Recette à base de pâte levée

Recettes pour pain ou pâte, à base de levure.

- Mettez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, décrochez le support de grille pour pouvoir placer le bol sur la sole du four.
- Préchauffez le four en fonction chaleur tournante à 40 - 50 °C pendant 5 minutes.
- Éteignez le four et laissez la levure fermenter grâce à la chaleur résiduelle du four pendant 25 à 30 minutes.

Guide de recettes

Plats	Four traditionnel				Four multifonctions						Cuisson durée
		Niveau		Niveau		Niveau		Niveau		Niveau	
Viandes blanches											
Rôti de porc (900 g)	200				180	2			180	2	90
Côtes de porc			3	3							15-20
Poulet (1,3 kg)	200						200	TB			50-70
Dindonneau/canard (2,7 kg)	200										90-120
Saucisses (450 g)			*3	3-4							20-30
Viandes rouges											
Bœuf braisé	180		2	3					165	1	90-180
Côtes d'agneau			*3	3-4							10-20
Rôti de bœuf saignant (900 g)	240						220	3			30-40
Agneau, gigot, épaule (2 kg)							200	1			50-70
Poissons et diverses viandes											
Kebabs			*3-4	4							15-20
Poisson grillé			*4	3-4							15-20
Pavé de saumon			*3	3-4							10
Poisson cuisiné	180								180	2	45
Légumes											
Pommes de terre en robe des champs	210										60-90

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Plats	Four traditionnel				Four multifonctions						Cuisson durée
		Niveau		Niveau		Niveau		Niveau		Niveau	
Légumes grillés			3	2-3			180	2-3			60-90
Pommes de terre rôties			3	2-3			180	2-3			45-60
Riz	200								180	2	45
Poivrons farcis	*180								180	2	40
Gâteaux et pâtisseries											
Génoise	165								180	2	25-30
Cake-quatre-quarts	*180								160	2	55-60
Scones	*210								210	2	10-12
Meringues	100								100	3	90
Petits gâteaux	*180								165	2	25
Pâte à choux	*180								180	3	30-40
Gâteau de Savoie	165								160	2-3	40-60
Sablés	*200								180	3	15-18
Pâte brisée	*210										10-20
Crumble aux fruits	*200				180	2			180	2	60-70
Pâte brisée ou feuilletée	210										30-40
Tourte aux fruits	*200				180	2					40-50
Fond de tarte	*200				180	2					15-25
Crèmes cuites	165				150	2					20-45
Gâteau aux fruits (riche)	150										150
Tarte au citron meringuée- pâtisserie	*210										20
meringues	180				200	3					20
Divers											
Tourte au bœuf et aux rognons	*200				200	1					90
Riz au lait	*150										90-120
Pudding Yorkshire	*210				*180	2					20-30
Pizza pâte à pain	*220				*200	3					15-18
Quiche	*210				200	2					30-45
Soufflés					180	1					50
Pain	*220				*200	1					30-50
Lasagnes	*200								180	2	40-50

*Préchauffer à la température indiquée. TB = Tournebrotche (selon le modèle).

Cuisson des viandes

- Toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez les excédents de graisse pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez de préférence un plat en faïence (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées à soupe d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

Durée de cuisson

- Rôti de bœuf (saignant), de 10 à 15 min pour 500 g.
- Rôti de porc, de 35 à 40 minutes pour 500 g.
- Rôti de veau, de 30 à 40 minutes pour 500 g.

En fin de cuisson, emballez la viande dans du papier d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 à 15 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et l'uniformisation de la couleur ; les viandes garderont ainsi leur moelleux.

Pour les grillades

- Enduire d'un filet d'huile. Évitez de piquer la viande rouge, utilisez une spatule ou des pinces pour la retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des gâteaux

Choix du moule :

Évitez les moules clairs et brillants :

- ils rallongent le temps de cuisson et
- nécessitent un préchauffage du four.

Préférez les **moules antiadhésifs** pour les flans, tourtes et quiches. Ils donnent un fond de pâte doré et croustillant.



Conseil

Même si vos moules sont anti-adhésifs, utilisez **du papier sulfurisé** pour les protéger. Il facilite le démoulage des flans, etc. et protège les moules en émail des acides de fruits. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et évitez tout contact avec du sel : elle perdrait ses propriétés.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de réduire la température de 30 à 50° C par rapport à un mode de cuisson traditionnel. La durée de cuisson est alors prolongée de 5 à 10 minutes.

Cuisson des légumes

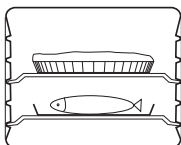
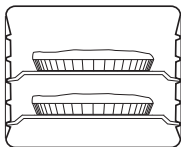
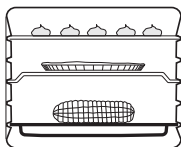
- Lorsque vous préparez un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans de l'eau ou du lait.
- Pour peler les poivrons, faites les griller sous le gril chaud en les retournant fréquemment. Lorsque la peau boursoufle, mettez-les dans un sac en plastique quelques minutes. La peau se retirera ensuite facilement.
- Pour préparer des tomates farcies, découpez un chapeau et retirez les graines. Salez l'intérieur et laissez les tomates égoutter sur une grille avant de les farcir.
- Laissez bien égoutter les poireaux et les endives avant de les recouvrir d'une sauce (jambon ou béchamel) pour éviter que l'eau de cuisson ne rende la sauce liquide.
- Mélangez le fromage râpé avec de la chapelure pour obtenir un gratin doré et croustillant.



Remarque :

Si la cuisson est longue, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin et utilisez la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson du plat.

Cuisson sur plusieurs niveaux



Il est possible de cuire plusieurs plats (de même nature ou différents) simultanément sans que le goût ni l'odeur ne se transmette de l'un à l'autre, à condition que les cuissons se fassent à la même température. Les durées de cuisson des plats peuvent être différentes. Les durées de cuisson indiquées dans le tableau pour un plat doivent être prolongées de 10 à 20 minutes. Utilisez la fonction « Chaleur tournante ».

Remarque :

Préchauffer le four avant de cuire le plat.

Réglage du gril

- La puissance du gril est modifiable de 1 (minimum) à 4 (maximum). Sélectionnez la fonction « Gril + tournebroche ».
- En fonction Gril, placez l'aliment à griller sur la grille.
- Un bain-marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante, mais ne remplissez pas trop le plat.
- La cuisson dans le four doit s'effectuer la porte fermée. Toutefois, la porte doit être entrouverte en fonction « gril + tournebroche » à la température la plus élevée.
- Lorsque vous utilisez le tournebroche, placez la poignée au niveau du milieu et la lèchefrite sur la sole du four (voir les instructions).
- Ne mettez jamais de plaques/grilles sur la sole du four en mode traditionnel Éco, combiné, maintien au chaud.



Remarque :

En fonction « Turbo gril + tournebroche », la température ne doit pas dépasser 220°C (température préconisée dans ce guide) et la porte doit être fermée.

Qu'est-ce qu'une pyrolyse



Avertissement

Retirez tout accessoire de cuisine du four et enlevez les déchets importants avant d'effectuer la pyrolyse.



Conseil

Votre four est équipé de supports de grille émaillés: ceux-ci doivent être enlevés avant de lancer le cycle de pyrolyse.

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte.
- Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même.

Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.

Lorsque votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades).

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés	Cuisine sans éclaboussures: la pyrolyse n'est pas nécessaire.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les trois cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes au tournibroche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.



Conseil

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Comment utiliser une pyrolyse

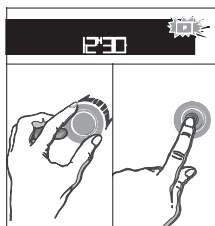


Remarque

Retirez les ustensiles de cuisine et supports de grille du four et nettoyez les grosses saletés.

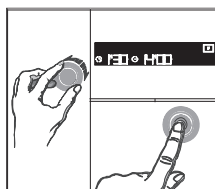
Pyrolyse immédiate

- Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour, et qu'il ne clignote pas.



Vous pouvez choisir entre 3 cycles de pyrolyse:

- Temps de pyrolyse 1 heure 30 minutes.
- Temps de pyrolyse 1 heure 45 minutes.
- Temps pyrolyse 2 heures.



- Sélectionnez le mode PYRO à l'aide du bouton.
La symbole « P » clignote à l'écran.
- Confirmez la sélection en appuyant sur le bouton.
- Sélectionnez le temps de cycle de pyrolyse, en utilisant le bouton.
Par exemple: cycle de pyrolyse de 1 heure 30 minutes.
- Confirmez la sélection en appuyant sur le bouton.

Le cycle de nettoyage commence. Le décompte du temps commence dès qu'il est programmé.

Pendant la pyrolyse, le symbole LOCK (clé) est affiché dans le programmeur pour indiquer que la porte est verrouillée et le verrou reste jusqu'à ce que le produit soit suffisamment refroidi ; le symbole de la clé disparaît alors. À la fin de la pyrolyse, 0:00 clignote.



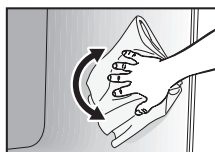
Remarque

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est à nouveau propre, prêt pour de nouvelles opérations de cuisson.

Nettoyage de la surface extérieure

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge abrasives.

Nettoyage de la surface intérieure



Fours non pyrolytiques

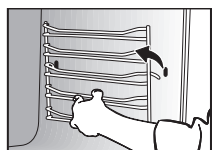
- Modèles à parois lisses. Nettoyez le four encore tiède avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse.
- Modèles à parois rugueuses, autodégraissantes, catalytiques.



Attention

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être éteint. Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.

Démontage des supports de grille

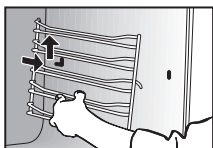


Supports de grille avec des crochets.

Pour retirer les supports de grille, soulevez la partie avant du support de grille vers le haut afin de faire sortir le crochet avant de son logement.

Puis tirez légèrement l'ensemble du support de grille vers vous et soulevez l'arrière afin de faire sortir le crochet arrière de son logement.

Retirez ainsi les deux supports de grille latéraux.



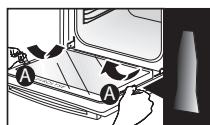
Nettoyage de la porte



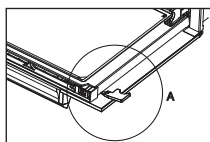
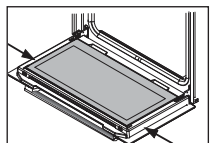
Démontage de la porte

Attention

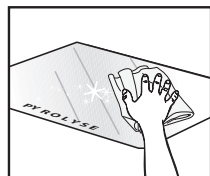
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.
- Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la butée rouge. Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil.



ZX6570G

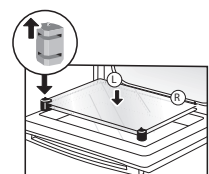
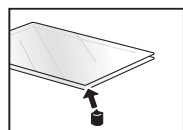
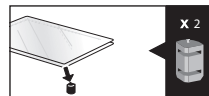
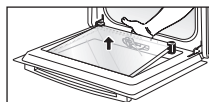


ZX4570G



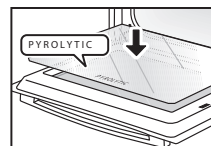
- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle. Ne pas immerger la glace dans l'eau.
- Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces, selon modèle, avec à chaque coin une butée caoutchouc noire.

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin de suivre les indications sur la glace.



- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication « P.Y.R.O.L.Y.T.I.C » vers vous.



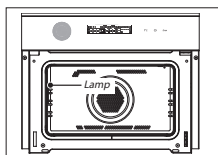
- Retirez la butée plastique rouge. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

Remplacement de la lampe du four



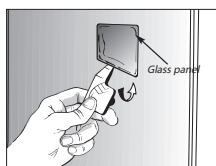
Avertissement

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

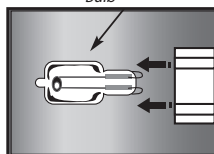


ZX4570G

- Démontez les supports de grilles (voir section « Démontage des supports de grille »).
- Utilisez l'arrêt rouge comme levier pour enlever le verre.
- Retirez l'ampoule.



Bulb

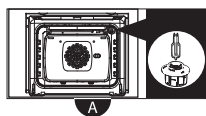


- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

ZX6570G

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Dévissez le hublot vers la gauche.
- Tirez l'ampoule.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



A



Conseil

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Spécifications de l'ampoule:

25W, 220-240 V~, 300 °C,
G9.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Tableau des problèmes

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés dans le tableau suivant ou consultez notre site www.atag.nl pour obtenir plus d'informations.

Si vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas nécessairement qu'il y a un dysfonctionnement. Vérifiez en tout cas les points suivants :

Question	Cause possible	Que faire ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas connecté à l'alimentation électrique. • Votre fusible est hors service. • La température choisie est trop basse.	• Branchez votre four. • Remplacez le fusible électrique de votre installation et vérifiez sa résistance (16A). • Augmentez la température sélectionnée.
* Le cadenas clignote	• Problème avec le mécanisme de verrouillage de la porte.	• Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	• La lumière est en panne.	• Contactez le service après-vente.
* Le cycle de nettoyage par pyrolyse ne démarre pas.	• La porte n'est pas correctement fermée. • Le système de verrouillage est défectueux.	• Vérifiez que la porte est verrouillée. • Contactez le service après-vente.
Votre four se met à biper.	• Pendant la cuisson. • À la fin du temps de cuisson.	• La température recommandée de votre choix a été atteinte. • Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt du four.	• Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un maximum d'une heure après la cuisson, ou lorsque la température du four est supérieure à 125 ° C. • S'il ne s'arrête pas après 1 heure	• Ouvrez la porte du four afin d'accélérer le refroidissement du four. • Contactez le service après-vente.



Avertissement

Les réparations de votre appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel. Des réparations non standard peuvent être une source de danger pour l'utilisateur. Dans tous les cas, si vous ne pouvez pas résoudre un problème vous-même, contactez sans délai le service après-vente.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Code d'erreur	Signification
F01	Erreur au niveau de la sonde
F02	Four surchauffé
F03	Échec de la pyrolyse -> porte verrouillée
F10	Information : Coupure de courant pendant la cuisson
AUTO	Auto Stop: durée de cuisson trop longue

Caractéristiques techniques

La plaque signalétique de l'appareil mentionne la valeur nominale totale, la tension nécessaire et la fréquence.

Cet appareil est conforme aux directives européennes.

Généralités

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil ! Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.



Attention !

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

Confiez uniquement les tâches d'installation, d'entretien et de réparation à des spécialistes agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie serait annulée.

Avant une tâche d'installation, d'entretien ou de réparation, l'appareil doit être déconnecté du réseau. L'appareil n'est déconnecté du réseau que lorsque :

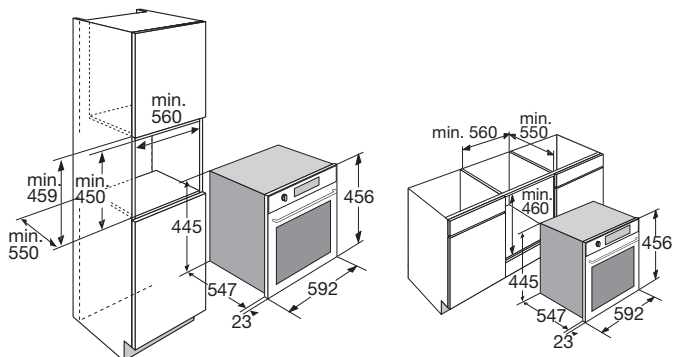
- l'interrupteur principal du système électrique de l'habitation est éteint, ou bien
- le fusible du système électrique de l'habitation a été retiré, ou bien
- la fiche a été débranchée.

Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces ATAG originales. Seules les pièces garanties par ATAG sont conformes aux exigences de sécurité.

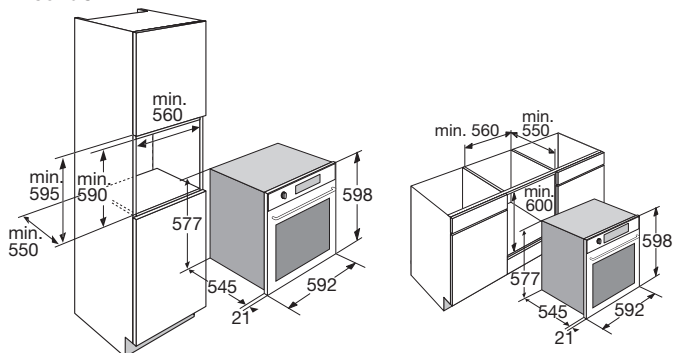
Afin d'éviter toute situation dangereuse résultant d'un câble de raccordement endommagé, celui-ci peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.

Dimensions d'encastrement

ZX4570G



ZX6570G

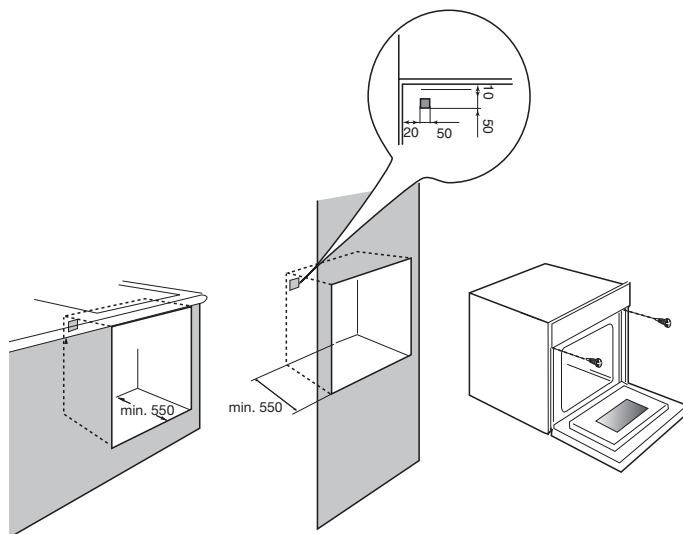


Raccordement électrique

230–240 V~ - 50/60Hz

- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse toucher les parties du four susceptibles de s'échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de prise multiple ni de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation secteur. La sécurité d'utilisation de l'appareil avec ces accessoires ne pourrait plus être garantie.

Encastrement



- L'appareil peut être installé sous un plan de travail ou dans une unité murale (ouverte ou fermée) ayant les dimensions appropriées pour une installation encastrée (voir les dimensions d'encastrement).
- Ne pas utiliser votre appareil immédiatement (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir déplacé d'un endroit froid à un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.
- Centrez le four dans l'unité de façon à assurer une distance minimum de 10 mm entre l'appareil et l'unité adjacente.
- Le matériau de l'unité de support de l'appareil doit être résistant à la chaleur (ou recouvert d'un matériau résistant à la chaleur).
- Pour plus de stabilité, fixez le four à l'unité avec 2 vis dans les trous prévus sur les panneaux latéraux.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Demandez à vos autorités locales plus d'informations sur la façon de le faire.

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

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

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le produit est marqué du symbole de la poubelle barrée d'une croix pour vous rappeler de jeter séparément les appareils électroménagers. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Ofen

Einführung	4
Vorstellung des ofens	5
Vorstellung der programmiervorrichtung	6
Zubehör	7
Zubehör (ZX6570G)	7

Verwendung des geräts

Verwendung der programmiervorrichtung	8
Programmiertes garen	9
Anpassen der empfohlenen temperatur	10
Verwendung der timerfunktion	11
Verriegelung der tasten (kindersicherung)	11
Die „standby“-funktion	11
Anpassen des displaykontrasts	12
Demo-modus	12
Ofen-garmodi	13
Rezept mit hefeteig	14
Rezeptfunktion	14
Fleisch braten	16
Kuchen backen	16
Gemüse garen	17
Garen auf mehreren ebenen	17
Grilleinstellung	18

Wartung und reinigung

Was ist pyrolyse?	19
Wann ist eine pyrolyse erforderlich?	19
Wie wird pyrolyse verwendet?	20
Reinigung der außenfläche	21
Reinigung der innenfläche	21
Ausbau der einschubleisten	21
Reinigung der tür	22
Austausch der backofenlampe	24

Störungen

Störungstabelle	25
Technische daten	26

Installation

Allgemeines	27
Einbaumaße	28
Elektroanschluss	28
Einbau	29

Umweltaspekte

Entsorgung von gerät und verpackung	30
-------------------------------------	----

Einführung

Sie haben sich für einen ATAG-Ofen entschieden. Optimaler Benutzerkomfort und einfache Bedienung standen bei der Entwicklung dieses Produkts im Vordergrund. Die umfangreichen Anpassungsoptionen erlauben es Ihnen, immer die perfekte Zubereitungsart auszuwählen.

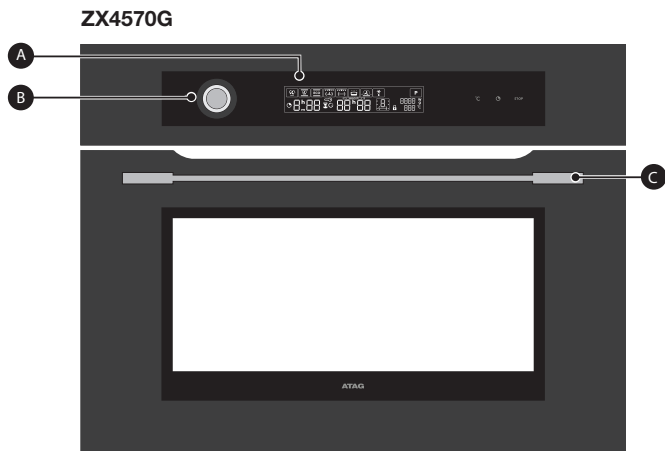
In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihren Ofen optimal verwenden können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts hilfreich sein können.

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. Auf dem Typenschild stehen alle Angaben, die der Kundendienst zur adäquaten Behandlung Ihrer Probleme und Fragen braucht.

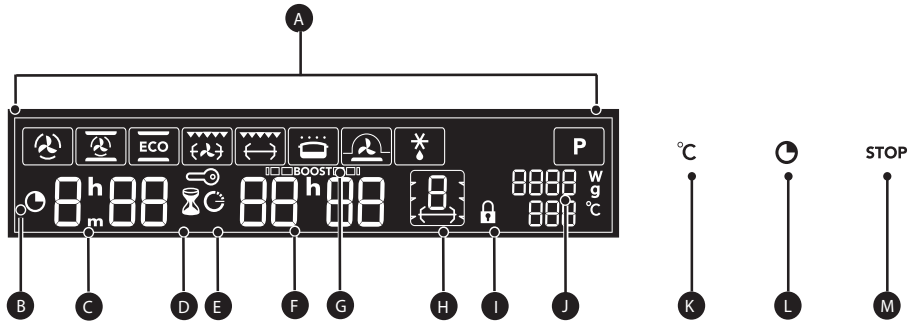
Viel Spaß beim Kochen!

Vorstellung des ofens



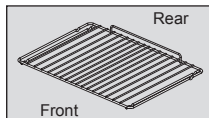
- A. Bedienleiste
- B. Knopf
- C. Türgriff

Vorstellung der programmiervorrichtung



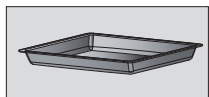
- A. Garmodusdisplay
- B. Garzeitsymbol
- C. Garzeit-/„Eieruhr“-Display
- D. „Eieruhr“-Symbol
- E. Symbol Garzeitende
- F. Uhr-Display
- G. Temperaturanstiegsanzeige
- H. Anzeige Einschubleiste
- I. Tastenverriegelungssymbol (Kindersicherung)
- J. Ofentemperatur-Display
- K. Touch-Taste Temperatur-/Leistungseinstellung
- L. Zeit, Garzeit, Garzeitende und „Eieruhr“ Touch-Taste
- M. Touch-Taste Stopp

Zubehör



Sicherheitsrost mit Griff

Der Rost kann zur Aufnahme aller Gefäße und Geräte verwendet werden, die zu garen oder zu bräunende Lebensmittel enthalten. Er kann für Grillgerichte benutzt werden (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

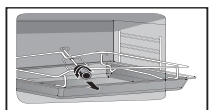
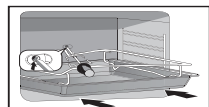
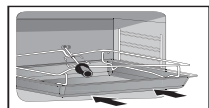


Mehrzweckblech 45 mm

Wenn es in die Einschubleiste unter dem Rost eingesetzt ist, fängt es Saft und Fett vom Grillen auf, und es kann, halbgefüllt mit Wasser, als Wasserbad (Bain Marie) verwendet werden.

Vermeiden Sie es, Braten oder Fleisch direkt auf den Teller zu legen, da dies unvermeidlich zu erheblichen Spritzflecken führt.

Zubehör (ZX6570G)



Drehspieß

- Das zu bratende Fleischstück auf den Spieß schieben, den zweiten Halter aufsetzen, zentrieren und festziehen.
- Den Spieß auf die Halterung legen: Die Halterung auf die tiefe Emaillepfanne legen.
- Die Halterung in Höhe der 3. Einschubleiste in den Ofen einsetzen. Leicht drücken, damit die Spießspitze im viereckigen Antrieb in der Ofenrückwand einrastet.
- Den Griff abschrauben, um die Ofentür schließen zu können. Nach dem Braten den Griff wieder auf den Spieß aufschrauben, damit er ohne Verbrennungsgefahr herausgenommen werden kann.

Anm.:



Bei großen Stücken kann die Fettpfanne auf den Ofenboden gestellt und die Halterung in die 3. Einschubleiste eingeführt werden. So wird vermieden, dass das Fleischstück den Boden der Fettpfanne berührt und das Drehen des Spießes behindert.

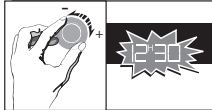
VERWENDUNG DES GERÄTS

Verwendung der programmiervorrichtung



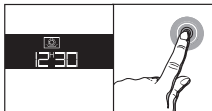
Einstellen der Zeit

Wenn der Strom eingeschaltet wird, blinkt auf dem Display 12h00.



- Stellen Sie die Zeit mit dem Knopf ein.

Beispiel: 12h30.



- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

Das Display hört auf zu blinken.



Ändern der Zeit

- Drücken Sie eine Sekunden lang die Timertaste, bis das Display blinkt, dann lassen Sie die Taste los.

Ein Signalton zeigt an, dass die Zeit jetzt eingestellt werden kann.

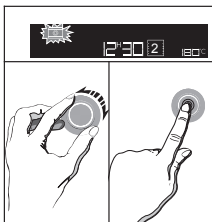


- Stellen Sie die Zeit mit dem Knopf ein.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.



Achtung

Wenn die Einstellung nicht bestätigt wird, wird die Änderung nach einigen Sekunden automatisch im Speicher des Geräts gespeichert.



Sofortiges Garen

Die Programmiervorrichtung sollte nur die Zeit anzeigen. Sie sollte nicht blinken.

- Verwenden Sie den Knopf, um die erforderliche Gareinstellung auszuwählen.

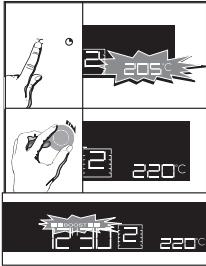
Beispiel: KOMBI-WÄRME Empfohlene Temperatur 180 °C.

- Bestätigen Sie durch einmaliges Drücken des Knopfs.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Passen Sie die Gartemperatur an.

Der Ofen schlägt die beste Temperatur für diese Art des Garens vor.



- Sie können immer noch die Temperatur anpassen, indem Sie die Temperaturtaste drücken.
Die Temperatur blinkt auf dem Display.
- Stellen Sie die Temperatur mit dem Knopf ein.
Beispiel: KOMBI-WÄRME auf 220 °C eingestellt.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
- Die BOOST-Anzeige zeigt den Temperaturanstieg im Ofen an. Eine Serie von Signalen ertönt, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat. Um das Garen zu beenden, drücken Sie einige Sekunden lang die STOPP-Taste.



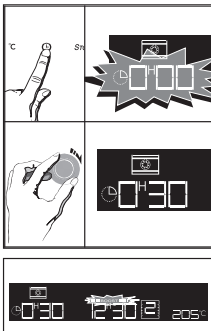
Bemerkung

- Das Garen geschieht immer bei geschlossener Ofentür. Nach einem Garzyklus dreht sich das Gebläse eine Zeitlang weiter, um eine optimale Zuverlässigkeit des Ofens zu gewährleisten.
- 90 Sekunden nach Schließen der Tür dem Start des Garens erlischt die Ofenlampe. Durch kurzes Drücken auf der Knopf wird die Lampe wieder eingeschaltet.
- Das Garen kann jederzeit durch Drücken der STOPP-Taste unterbrochen werden.

Programmiertes garen

Garen mit sofortigem Beginn und einer eingestellten Garzeit

Wählen Sie den gewünschten Garmodus aus und passen Sie die Temperatur an (siehe Abschnitt: „Sofortiges Garen“).



- Drücken Sie auf die Zeit-Taste.
Das Display blinkt mehrmals, um anzuzeigen, dass die Zeiteinstellung eingegeben werden kann.
 - Stellen Sie die Garzeit mit dem Knopf ein.
Beispiel: 30 Min. Garzeit.
 - Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
- Die Garzeit wird sofort ab der Einstellung abgezählt.
Die BOOST-Anzeige zeigt den Temperaturanstieg im Ofen an.
Das Garzeit-Display hört auf zu blinken.

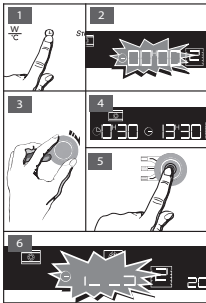
Wenn diese Schritte abgeschlossen sind, wird der Ofen erwärmt. Eine Serie von Signalen ertönt, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat.

VERWENDUNG DES GERÄTS



Am Ende der (programmierten) Garzeit:

- hält der Ofen an,
- das Display blinkt,
- eine Folge von Signaltönen ertönt für einige Minuten. Die Signaltöne können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.



Garen mit verzögertem Start und ausgewähltem Garzeitende

Gehen Sie vor wie bei programmierten Garen.

- Drücken Sie auf die Zeit-Taste.
Das Symbol für das Garzeitende blinkt, um anzuzeigen, dass es jetzt eingestellt werden kann.
- Drehen Sie den Knopf, um das Garzeitende einzustellen.
Beispiel: Garzeitende 13h30 p.m.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung. Das Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden registriert.
Die Anzeige des Garzeitendes hört auf zu blinken. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an. Eine animierte Anzeige zeigt an, dass der Ofen sich im Modus „Verzögertes Garen“ befindet. Das Licht im Ofen geht an, wenn das Garen beginnt, und es geht beim Ende des Garens aus.

Sobald diese 3 Schritte abgeschlossen sind, wird die Startzeit der Ofenerwärmung verzögert, sodass das Garen um 13:30 endet.

Am Ende der (programmierten) Garzeit:

- Der Ofen hält an, und das Garzeitsymbol und 0:00 blinken.
- Eine Folge von Signaltönen ertönt für einige Minuten. Die Signaltöne können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

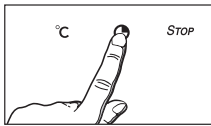
Anpassen der empfohlenen temperatur

Wenn Sie die empfohlene Temperatur anpassen möchten:

- Wählen Sie die Garfunktion:
- Drücken Sie den Temperaturschalter, bis die Temperaturanzeige zu blinken beginnt.
- Stellen Sie die Temperatur mit dem Knopf ein.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Verwendung der timerfunktion



Die Programmierfunktion des Ofens kann als selbständiger Timer verwendet werden, der Ihnen erlaubt, die Zeit zurückzuzählen, ohne den Ofen zu benutzen.

In diesem Fall hat das 'Timer'-Display Vorrang vor dem Uhr-Display.

- Drücken Sie die Zeittaste dreimal.

Das 'Timer'-Symbol und „0m00“ blinken.

- Stellen Sie die Zeit mit dem Knopf ein.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

Nach einigen Sekunden hört das Display auf zu blinken und der 'Timer' beginnt abzulaufen und die Zeit in Sekunden rückwärts zu zählen. Sobald die Zeit um ist, sendet der 'Timer' eine Serie von Signaltönen aus.

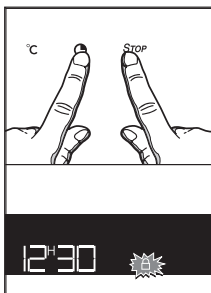
Die Signaltöne können durch Drücken einer beliebigen Touch-Taste abgestellt werden.



Achtung:

Das Timer-Programm kann jederzeit geändert oder gelöscht werden, indem Sie auf die Zeittaste drücken und dann die Zeit auf 0:00 stellen und bestätigen.

Verriegelung der tasten (kindersicherung)



Der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:

- wenn der Ofen abgestellt ist, drücken Sie einige Sekunden lang zugleich die STOPP- und die Zeittaste.
Dann wird ein „Vorhängeschloss“ auf dem Bildschirm angezeigt.
- Der Zugriff auf die Bedienelemente des Ofens ist gesperrt.

Um sie zu entsperren, drücken Sie einige Sekunden lang zugleich die STOPP- und die Zeittaste. Die Bedienelemente des Backofens sind wieder zugänglich.

Die „standby“-funktion

Der Ofen verfügt über eine Standby-Funktion.

Das Display zeigt die Uhrzeit an.

Nach 4 Minuten ohne Benutzeraktivität geht das Ofendisplay in den Standby-Modus über.

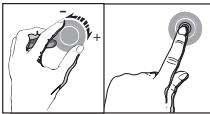
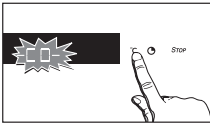
VERWENDUNG DES GERÄTS

Keine der Tasten kann aktiviert werden.

Um das Display zu reaktivieren, drücken Sie den Knopf.

Das Ofendisplay ist wieder funktionsfähig, und Sie können wieder mit dem Garen beginnen.

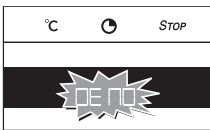
Anpassen des displaykontrasts



Die Uhrzeit auf 0h10 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“)

- Drücken Sie die Temperaturtaste, bis '-CO-' angezeigt wird.
- Stellen Sie den Kontrast mit dem Knopf ein.
- Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

Demo-modus



Die Uhrzeit auf 0h00 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“)

- Drücken Sie die Tasten 'TEMPERATUR', 'ZEIT' und 'STOPP' mindestens 10 Sekunden gleichzeitig, bis 'DEMO' auf dem Display erscheint.
- Um zum Normalmodus zurückzukehren, stellen Sie die Zeit auf „00:00“ ein und drücken Sie nochmals die Tasten 'TEMPERATUR', 'ZEIT' und 'STOPP', bis „DEMO“ aus dem Display verschwindet.



Achtung:

Wenn sich der Ofen im DEMO-Modus befindet, sind die Heizelemente nicht aktiv.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Ofen-Garmodi

	HEISLUFT (empfohlene Temperatur 190 °C, mindestens 35 °C, höchstens 250 °C) - Das Garen erfolgt durch das Heizelement in der Rückwand des Backofens und durch die Luftumwälzung. - Schneller Temperaturanstieg: Manche Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden. - Empfohlen, um weißes Fleisch, Fisch und Gemüse feucht zu halten. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
	KOMBI-WÄRME (empfohlene Temperatur 180 °C, mindestens 35 °C, höchstens 230 °C) - Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie durch Luftumwälzung. - Kombination dreier Heizquellen: viel Unterhitze, ein wenig Heißluft und etwas Grilleinwirkung zum Anbräunen. - Für Quiches, Pfannkuchen, saftige Obstkuchen, vorzugsweise in einem Keramikgefäß.
	OBER- UND UNTERHITZE* (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 35 °C, höchstens 275 °C) - Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze. - Diese Position erlaubt Energiesparen bei unverminderter Garqualität. - Alle Gararten werden ohne Vorwärmen durchgeführt.
	GRILL MIT UMLUFT (+ DREHSPIESS nur für ZX6570G) (empfohlene Temperatur 190 °C, mindestens 100 °C, höchstens 250 °C/ 275 °C (ZX6570G)) - Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und das Gebläse. - Vorwärmen ist nicht erforderlich. Geflügel und Braten sind saftig und rundum knusprig. - Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. - Empfohlen für gebratenes Geflügel oder Fleisch, zum Porenschließen und gründlichen Garen von Keulen und Rinderbraten. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts. - Der Drehspieß dreht sich weiter, bis die Tür geöffnet wird.
	VARIABLER GRILL STARK UND MITTEL (+ DREHSPIESS nur für ZX6570G) (2 Positionen von 4 empfohlen, mindestens 1, höchstens 4) - Das Garen erfolgt durch Oberhitze. - Der starke Grill bedeckt die gesamte Rostfläche. Für kleine Mengen ist Grill mittel ist genauso effektiv wie Grill stark. - Empfohlen zum Grillen von Koteletts, Würsten, Bratscheiben, Garnelen, die auf den Grill gelegt werden.
	WARM HALTEN (empfohlene Temperatur 60 °C, mindestens 35 °C, höchstens 100 °C) - Diese Position ermöglicht Ihnen, Lebensmittel durch die Hitze von dem Element auf der Rückseite des Ofens in Kombination mit dem Gebläse warmzuhalten. - Für das Aufgehenlassen von Teig für Brot, Plunderteig, Gugelhupf usw. ohne 40 °C zu überschreiten (Warmhalten auf Platte, Abtauen).
	BROT (empfohlene Temperatur 205 °C, mindestens 35 °C, höchstens 275 °C/ 220 °C (ZX6570G)) - Empfohlene Garreihenfolge zum Brotbacken. - Nach dem Vorheizen den Teigloß auf das Kuchenblech legen - 2. Rost. - Vergessen Sie nicht, ein Gefäß mit Wasser auf den Boden zu stellen, um ein goldene, knusprige Kruste zu erhalten.
	ABTAUUNG (empfohlene Temperatur 35 °C, mindestens 35 °C, höchstens 75 °C) - Gerichte werden durch eine begrenzte Menge Hitze und das Gebläse aufgetaut. - Ideal für empfindliche Gerichte (Obstkuchen, Käsekuchen usw.). - Fleisch, Brötchen usw. werden bei 50 °C abgetaut (Fleisch sollte mit einem Gefäß darunter unter den Grill gestellt werden, um Abtautropfen aufzufangen, die für den Verzehr nicht geeignet sind).

* Sequenz(en), die verwendet werden, um die auf dem Energielabel entsprechend EU-Standard EN 50304 und entsprechend EU-Richtlinie 2002/40/EC angegebenen Ergebnisse zu erzielen.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Rezept mit hefeteig

Teigrezepte für Brot oder Nudeln mit Hefe.

- Geben Sie die Mischung in ein hitzebeständiges Gefäß und hängen Sie die Ablage aus, um es auf die Bodenfläche des Ofens zu stellen.
- Den Ofen 5 Minuten für die zusätzliche Umluftfunktion auf 40 - 50 °C vorheizen.
- Abstellen und den Teig in der Restwärme des Ofens 25-30 Minuten fermentieren lassen.

Rezeptfunktion

Gerichte	Ofen mit Ober- und Unterhitze				Multifunktionsofen						Garzeit
		Rost		Rost		Rost		Rost		Rost	
Weißes Fleisch											
Schweinebraten (2 Pfd.)	200				180	2			180	2	90
Schweinekoteletts			3	3							15-20
Huhn (3 Pfd.)	200						200	TB			50-70
Truthahn/Ente (6 Pfd.)	200										90-120
Soßen (1 Pfd.)			*3	3-4							20-30
Rotes Fleisch											
Rinderschmorbraten	180		2	3					165	1	90-180
Lammkoteletts			*3	3-4							10-20
Roastbeef (2 Pfd.) nicht durchgebraten	240						220	3			30-40
Lamm (Keule, Schulter) (4 Pfd.)							200	1			50-70
Fisch und verschiedenes Fleisch											
Kebabs			*3-4	4							15-20
Gegrillter Fisch			*4	3-4							15-20
Lachssteak			*3	3-4							10
Gebackener Fisch	180								180	2	45
Gemüse											
Pellkartoffeln	210										60-90
Gegrilltes Gemüse			3	2-3			180	2-3			60-90

VERWENDUNG DES GERÄTS

Gerichte	Ofen mit Ober- und Unterhitze				Multifunktionsofen						Garzeit
		Rost		Rost		Rost		Rost		Rost	
Bratkartoffeln			3	2-3			180	2-3			45-60
Reis	200								180	2	45
Gefüllte Paprikaschoten	*180								180	2	40
Kuchen und Gebäck											
Biskuitkuchen	165								180	2	25-30
Kuchen-Sandkuchen	*180								160	2	55-60
Scones	*210								210	2	10-12
Makronen	100								100	3	90
Kleine Kuchen	*180								165	2	25
Windbeutel	*180								180	3	30-40
Biskuitkuchen	165								160	2-3	40-60
Mürbeteiggebäck gefüllt	*200								180	3	15-18
Mürbeteiggebäck	*210										10-20
Streuselkuchen	*200				180	2			180	2	60-70
Mürbe- oder Blätterteig	210										30-40
Obstkuchen	*200				180	2					40-50
Tortenboden	*200				180	2					15-25
Gebackener Käsekuchen	165				150	2					20-45
Gefüllter Obstkuchen	150										150
Zitronenschaumgebäck	*210										20
Schaumgebäck	180				200	3					20
Verschiedenes											
Rindfleisch-Nieren-Pastete	*200				200	1					90
Reispudding	*150										90-120
Yorkshire-Pudding	*210				*180	2					20-30
Brotteigpizza	*220				*200	3					15-18
Quiche	*210				200	2					30-45
Soufflés					180	1					50
Brot	*220				*200	1					30-50
Lasagne	*200								180	2	40-50

*Auf gezeigte Temperatur vorheizen. SP = Spieß (modellabhängig).

Fleisch braten

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur liegen. Entfernen Sie überschüssiges Fett, um Rauch und Geruch zu vermeiden.
- Nach Möglichkeit Gefäße aus Keramik statt aus Glas verwenden (weniger Spritzer), die groß genug sind, um den Braten aufzunehmen.
- Vor dem Garen nicht salzen, da dies das Fleisch austrocknet.
- Dem Braten einige Teelöffel warmes Wasser hinzufügen, um ein Verbrennen des Saftes zu verhindern.

Garzeit

- Rinderbraten (nicht durchgebraten) von 10 bis 15 Min. für 500 g.
- Schweinebraten von 35 bis 40 Minuten für 500 g.
- Kalbsbraten von 30 bis 40 Minuten für 500 g.
- Wenn Sie den Braten aus dem Ofen geholt haben, umwickeln Sie ihn in Alufolie und lassen Sie ihn 10 bis 15 Minuten liegen. Das Fleisch wird dadurch saftiger und zarter und erhält eine einheitliche Farbe.

Fleisch grillen

- Mit einer dünnen Schicht Öl besprenkeln. Vermeiden Sie es, rotes Fleisch zu stechen und verwenden Sie einen Bratenwender oder eine Zange zum Wenden.
- Stechen Sie Geflügelfleisch unter den Flügeln ein, damit die Säfte ohne Spritzen auslaufen können.

Kuchen backen

Auswahl des Kuchenblechs:

Vermeiden Sie helle, glänzende Bleche:

- Diese erfordern längere Garzeiten.
- Der Ofen muss vorgeheizt werden.

Verwenden Sie **nichthaftende Bleche** für Obsttorten, Blätterteigpasteten und Quiches. Diese ergeben einen knusprig goldenen Teig für die Basis.



Tipp

Verwenden Sie auch bei nichthaftenden Blechen **Backpergament**, um sie zu schützen. Dadurch wird es einfacher, Obsttorten usw. herauszuholen. Verwenden Sie es auch, um emaillierte Bleche auszulegen, um die Beschichtung vor Fruchtsäuren zu schützen. Fügen Sie Hefe immer zuletzt hinzu und vermeiden Sie Kontakt mit Salz, durch das die Eigenschaften der Hefe zerstört werden.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Wenn Sie die Heißluftfunktion verwenden, empfehlen wir, die Gartemperaturen um 30 auf 50 °C im Vergleich zu einem Ofen mit Ober- und Unterhitze zu erhöhen und die Garzeit um 5 auf 10 Minuten zu verlängern.

Gemüse garen

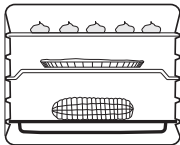
- Beim Zubereiten eines Gerichts mit einer oberen Schicht von Kartoffeln die Kartoffelscheiben in Wasser oder Milch vorkochen.
- Zum Schälen von Paprikaschoten diese unter einen heißen Grill legen und oft wenden, bis die Schale Blasen wirft. Für einige Minuten in eine Plastiktüte stecken, dann lässt sich die Schale leicht entfernen.
- Beim Füllen von Tomaten ein Ende abschneiden und das Fleisch und die Kerne herausholen. Das Innere salzen und vor dem Füllen zum Einziehen auf ein Gitter legen.
- Gegarten Porree und Chicoree gründlich trocken, bevor er mit einer Soße umkleidet wird (Schinken oder Bechamel), sonst verwässert die Kochflüssigkeit die Soße.
- Geraspelten Käse mit Brotkrumen für einen braunen und knusprigen Belag mischen.



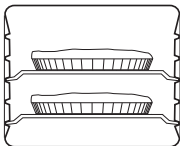
Anm.:

Bei langen Garzeiten den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende ausschalten und das Gericht mit der Restwärme zu Ende garen.

Garen auf mehreren Ebenen

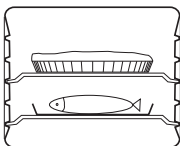


Mehrere (gleiche oder verschiedene) Gerichte können ohne Geruchs- oder Geschmackskontamination gleichzeitig gegart werden, vorausgesetzt, sie erfordern dieselbe Temperatur. Die gegarten Gerichte können eine unterschiedliche Gardauer erfordern. Die in der Tabelle für die einzelnen Gerichte angegebenen Garzeiten sollten um 10 bis 20 Minuten verlängert werden. Verwenden Sie die Funktion „Heißluft“.



Anm.:

Den Ofen vor dem Garen des Gerichts vorheizen.



Grilleinstellung

- Die Grilleinstellung kann von niedrig 1 bis hoch 4 angepasst werden. Funktion „Grill + Spieß“ wählen.
- Bei Verwendung der Grillfunktion das Grillgut in die Grillpfanne legen.
- Vor dem Garen kochendes Wasser in ein Wasserbad geben, nicht überfüllen.
- Das Garen im Ofen geschieht bei geschlossener Tür. Bei Verwendung der Funktion „Grill + Spieß“ bei Höchsttemperatur muss die Tür jedoch weit geöffnet sein.
- Bei Verwendung des Spießes den Griff auf dem mittleren Rost platzieren und die Auffangschale unten (siehe Anleitungen).
- Gefäße/Roste niemals auf den Ofenboden legen, wenn Ober- und Unterhitze im Sparmodus, Grill- und Mikrowelle, Warmhalten verwendet wird.



Anm.:

Bei Verwendung der Funktion „Heißluftgrill + Spieß“ nicht 220 °C (die Temperatur, die in dieser gesamten Anleitung vorgeschlagen wird) überschreiten und die Tür geschlossen halten.

Was ist pyrolyse?



Achtung

Das Kochgeschirr aus dem Backofen nehmen und vor der Pyrolyse eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.



Tipp

Ihr Ofen ist mit emaillierten Einschubleisten ausgestattet: diese müssen vor einer Pyrolyse entfernt werden.

Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. Freigesetzte Dünste und Gerüche werden beim Durchlaufen des Katalysators vernichtet.

- Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst bei einem entsprechenden Verschmutzungsgrad notwendig.
- Aus Sicherheitsgründen beginnt das Reinigungsverfahren erst, nachdem die Tür automatisch geschlossen wurde.
- Sobald die Temperatur im Backofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Backofentür auch dann nicht mehr entriegelt werden.

Wann ist eine pyrolyse erforderlich?

Der Backofen raucht beim Vorheizen oder raucht beim Braten stark. Nach verschiedenen Garvorgängen (Schaf, Fisch, Grillgerichte usw.) gibt der Backofen im Kaltzustand einen unangenehmen Geruch ab.

Wenig verschmutzende Garvorgänge	Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés.	Garen ohne Spritzer: Pyrolyse nicht erforderlich.
Garvorgänge mit Verschmutzung	Fleisch, Fisch (in einem Gefäß), gefülltes Gemüse.	Pyrolyse kann nach drei Garvorgängen erforderlich sein.
Sehr stark verschmutzende Garvorgänge	Große Fleischstücke am Spieß.	Pyrolyse kann nach Garen von Gerichten dieser Art durchgeführt werden, da es zu zahlreichen Spritzern kommt.



Tipp

Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

Wie wird pyrolyse verwendet?



Achtung:

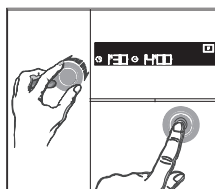
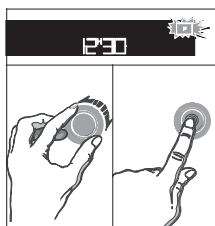
Entfernen Sie das Kochgeschirr und Einschubleisten aus dem Ofen und beseitigen Sie größere Flecken.

Sofortige Pyrolyse

- Überprüfen Sie, dass die Programmervorrichtung die Uhrzeit anzeigt, und dass diese nicht blinkt.

Sie können unter drei Pyrolysedauern wählen:

- Pyrolysedauer 1 Stunde 30 Minuten.
- Pyrolysedauer 1 Stunde 45 Minuten.
- Pyrolysedauer 2 Stunden.



- Wählen Sie PYRO-Modus mit dem Knopf.
Das 'P'-Symbol blinkt auf dem Display.
- Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienknopfs.
- Stellen Sie die Pyrolysedauer mit dem Knopf ein.
Beispiel: Pyrolyse 1hr30 mins.
- Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienknopfs.

Der Pyrolyseprozess startet. Die Zeit wird sofort nach Abschluss der Einstellung abgezählt.

Während der Pyrolyse wird in der Programmervorrichtung das VERSCHLUSS-Symbol angezeigt, um anzuzeigen, dass die Tür verriegelt ist.

Wenn die Pyrolyse beendet ist, blinkt 0h00.



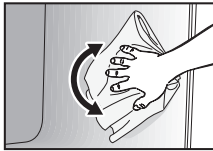
Achtung:

Wenn der Ofen abgekühlt ist, entfernen Sie die weiße Asche mit einem feuchten Tuch. Der Ofen ist wieder sauber und für weitere Garvorgänge bereit.

Reinigung der außenfläche

Das Fenster der elektronischen Programmiervorrichtung und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

Reinigung der innenfläche



Öfen ohne Pyrolysefunktion

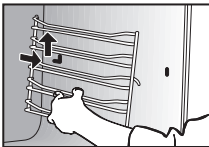
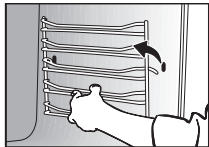
- Modelle mit glatten Wänden. Reinigen Sie den noch lauwarmen Ofen mit einem Lappen, den Sie zuvor in heißes Spülwasser getaucht haben.
- Modelle mit selbstentfettenden, katalytischen Wänden.



Achtung

Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen. Vor dem Ausbau das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass es von der Stromversorgung getrennt ist.

Ausbau der einschubleisten



Einschubleisten mit Hakensystem.

Zum Herausnehmen der Einschubleisten den vorderen Teil der Einschubleisten anheben und aushaken.

Anschließend die gesamte Einschubleistenhalterung leicht zu sich hin ziehen und den hinteren Teil anheben und aushaken.

So können beide Einschubleistenhalterungen herausgenommen werden.

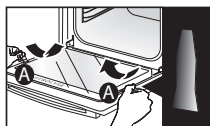
Reinigung der tür

Entfernen der Tür

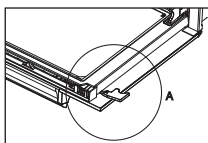
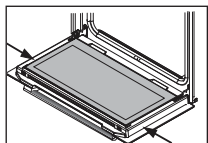


Achtung

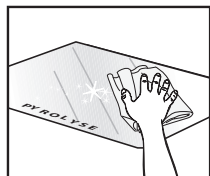
- Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Bersten des Glases führen kann.
- Vor dem Ausbau der Scheibe das Gerät abkühlen lassen.
- Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren. Sie liegt in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte bei.
- Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen: An den Stellen A mit einem Metallteil auf einer Seite und dann auf der anderen Seite eine Hebelwirkung ausüben, um den Spiegel aus der Cliphalterung zu lösen.



ZX6570G

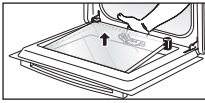


ZX4570G

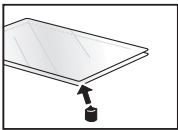
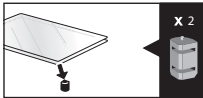


- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen. Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.
- Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

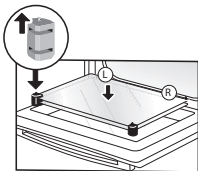
WARTUNG UND REINIGUNG



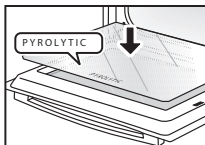
- Falls erforderlich, alle Innenscheiben der Tür entfernen.
Modellabhängig besteht diese Einheit aus ein oder zwei Scheiben, die an jeder Ecke mit Distanzstücken aus schwarzem Gummi versehen sind.



- Nach dem Reinigen die vier Gummiecken wieder anbringen, dabei auf die Markierungen auf der Scheibe achten.



- Alle Innenscheiben in der Tür so anbringen, dass sich L und R auf der Scharnierseite befinden.
- Wenn der Ofen nur über eine Innenscheibe verfügt, muss diese so nah wie möglich an der mit Clips befestigten Scheibe sein.



- Die letzte Scheibe mit Clips so befestigen, dass die Anzeige Steak and Kidney „PYROLYTIC“ auf Sie zeigt.



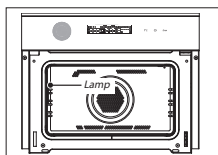
- Das rote Distanzstück entfernen.
Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

Austausch der backofenlampe



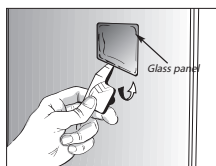
Achtung

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschalten, vor Austausch der Lampe sicher stellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen vornehmen.

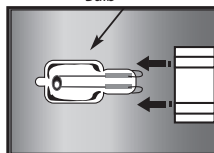


ZX4570G

- Entfernen Sie die Einschubleisten (siehe Abschnitt „Ausbau der Einschubleisten“).
- Verwenden Sie das rote Distanzstück, um die Scheibe auszubauen.
- Entfernen Sie die Birne.



Bulb

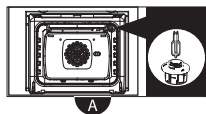


- Die Glühbirne austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.

ZX6570G

Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.

- Die Lampenabdeckung nach links drehen.
- Die Glühbirne herausziehen.
- Die Glühbirne austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.



A



Tipp

Die Glasabdeckung und die Lampe lassen sich leichter herausdrehen, wenn ein Gummihandschuh getragen wird.

Spezifikation der Birne:

25W, 220-240 V~, 300 °C

G9.

Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte, oder besuchen Sie unsere Website 'www.atag.nl' für weitere Informationen.

Wenn Sie der Meinung sind, dass der Ofen nicht richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt heißen, dass eine Fehlfunktion vorliegt. Überprüfen Sie auf jeden Fall folgende Punkte:

Frage	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Der Ofen wird nicht warm	• Der Ofen ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. • Die Sicherung ist durchgebrannt. • Die ausgewählte Temperatur ist zu niedrig.	• Schließen Sie den Ofen an • Ersetzen Sie die Sicherung und überprüfen Sie ihre Leistung (16 A). • Erhöhen Sie die ausgewählte Temperatur.
* Das Vorhängeschloss blinkt	• Problem mit dem Schließmechanismus der Tür.	• Rufen Sie den Kundendienst an.
Die Ofenlampe funktioniert nicht.	• Die Sicherung ist durchgebrannt.	• Rufen Sie den Kundendienst an.
*Der Pyrolyse-Reinigungsvorgang wird nicht gestartet.	• Die Tür ist nicht richtig geschlossen. • Das Verriegelungssystem ist defekt.	• Überprüfen Sie, ob die Tür verschlossen ist. • Rufen Sie den Kundendienst an.
Der Ofen beginnt zu piepen.	• Während des Garens. • Nach dem Ende eines Garvorgangs.	• Die empfohlene Temperatur Ihrer Auswahl wurde erreicht. • Der programmierte Garvorgang ist beendet.
Der Kühlventilator läuft weiter, nachdem der Ofen anhält.	• Der Ventilator sollte maximal eine Stunde nach dem Garen weiterlaufen, oder wenn die Ofentemperatur über 125 °C liegt. • Wenn er nach 1 Stunde nicht anhält	• Öffnen Sie die Ofentür, um das Abkühlen des Ofens zu beschleunigen. • Rufen Sie den Kundendienst an.

* Nur für Modelle mit Pyrolysefunktion.



Achtung

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem Profi durchgeführt werden. Nicht standardgemäße Reparaturen können eine Gefahrenquelle für den Benutzer darstellen. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich auf alle Fälle unverzüglich an den Kundendienst.

STÖRUNGEN

Fehlercode	Bedeutung
F01	Messfehler (Ofeninneres)
F02	Überhitzter Ofen
F03	Pyrolysestörung -> Tür verschlossen
F10	Information: Stromunterbrechung während des Garens
AUTO	Auto-Stopp: Garzeit zu lang

Technische daten

Auf der Identifikationskarte des Geräts sind der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz aufgeführt.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden! Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen.



Achtung!

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

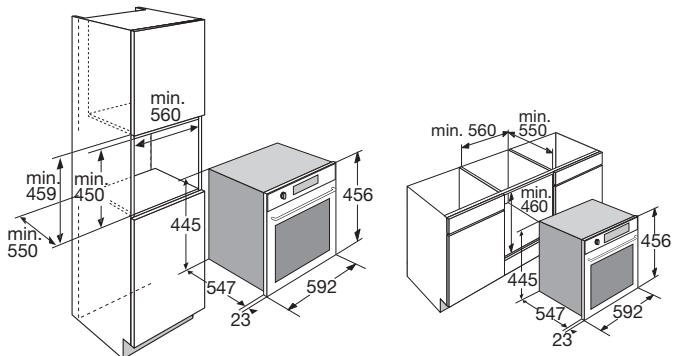
- der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Defekte Teile dürfen nur durch ATAG-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann ATAG garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

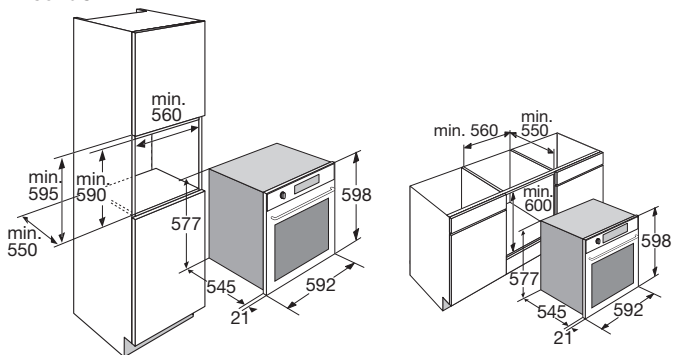
Um gefährliche Situationen zu vermeiden, die aus Schäden am Verbindungskabel resultieren, sollte dieses nur vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

Einbaumaße

ZX4570G



ZX6570G

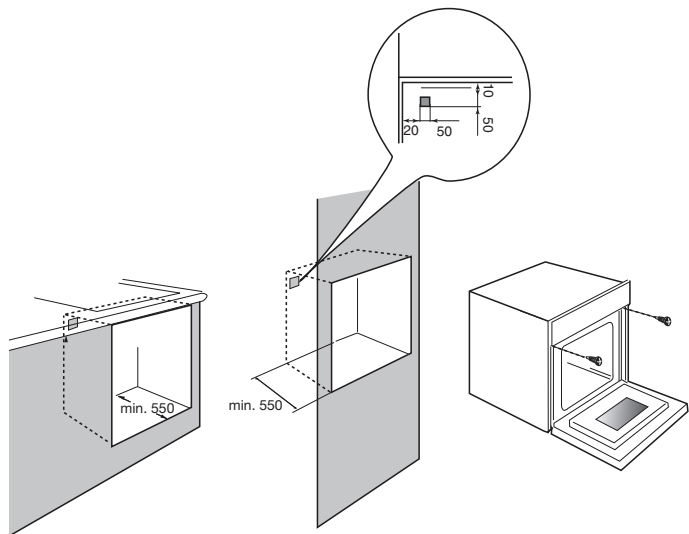


Elektroanschluss

220–240 V~ - 50 Hz

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Ofens, die heiß werden können, in Kontakt kommt.
- Wenn Sie einen festen Anschluss anbringen möchten, sorgen Sie dafür, dass in der Zuführungsleitung ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.

Einbau



- Das Gerät kann unter einer Arbeitsfläche oder in einer (offenen oder geschlossenen) Wandeinheit mit für versenkten Einbau geeigneten Abmessungen angebracht werden (siehe Einbau-Abmessungen).
- Verwenden Sie das Gerät nicht unmittelbar nachdem es aus einer kalten in eine warme Umgebung gebracht wurde (warten Sie etwa 1 - 2 Stunden), da die Kondensation zu Fehlfunktion führen kann.
- Zentrieren Sie den Ofen so in der Einheit, dass ein Mindestabstand von 10 mm zwischen dem Gerät und der umgebenden Einheit gewährleistet ist.
- Das Material der Einheit, auf der das Gerät aufliegt, muss hitzebeständig (oder mit hitzebeständigem Material verkleidet) sein.
- Befestigen Sie den Ofen für eine bessere Stabilität mit 2 Schrauben durch die in die Seitenwände eingelassenen Öffnungen.

Entsorgung von gerät und verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Sorgen Sie dafür, die Einheit am Ende ihrer Nutzungsdauer verantwortungsbewusst zu entsorgen. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden für weitere Informationen hierzu.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Getrennte Sammlung von Haushaltsgeräten trägt zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit infolge unsachgemäßer Entsorgung bei. Dadurch wird sichergestellt, dass das Material, aus dem das Gerät besteht, recycelt werden kann, um wesentliche Einsparungen an Energie und Rohmaterialien zu erzielen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Introduction to your oven	5
Introduction to the programmer	6
Accessories	7
Accessories (ZX6570G)	7

Using your appliance

Using the programmer	8
Programmed cooking	9
Customising the recommended temperature	10
Using the timer function	11
Locking the controls (child safety) oven off	11
The “standby mode” function	11
Adjusting the display contrast	12
Demo mode	12

Using your appliance

Oven cooking modes	13
Recipe with yeast dough	14
Recipes guide	14
Roasting joints	16
Baking cakes	16
Cooking vegetables	17
Cooking on several levels	17
Grill setting	17

Maintaining and cleaning

What is pyrolysis	19
When to use pyrolysis	19
How to use pyrolysis	20
Cleaning the outer surfaces	21
Cleaning the inner surfaces	21
Removing the wire shelf supports	21
Cleaning the door	22
Replacing the oven lamp	24

Troubleshooting

Faults table	25
Technical data	26

Installation

General	27
Building-in dimensions	28
Electrical connection	28
Building-in	29

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	30
-------------------------------------	----

Introduction

You have chosen a ATAG oven. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive adjustment options allow you to always choose the perfect method of preparation.

This manual describes how you can make the best possible use of the oven. In addition to information about its operation, you will also find background information that may assist you when using the appliance.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for the Service Department. The appliance identification card contains all the information the Service Department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

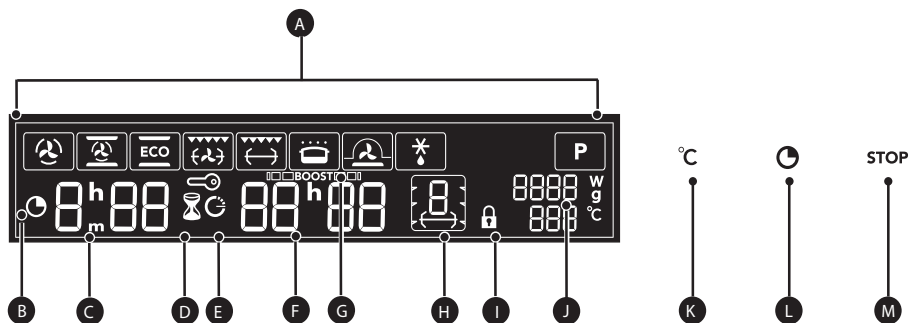
YOUR OVEN

Introduction to your oven



- A. Control panel
- B. Knob
- C. Door handle

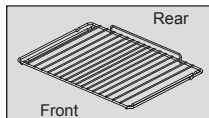
Introduction to the programmer



- A. Cooking mode display
- B. Cooking time symbol
- C. Cooking time/"minute minder" display
- D. "Minute minder" symbol
- E. End of cooking time symbol
- F. Clock display
- G. Temperature rise indicator
- H. Shelf support indicator
- I. Keypad locking symbol (child safety device)
- J. Oven temperature display
- K. Temperature/power setting touch button
- L. Time, cooking time, end of cooking time and "minute minder" touch button
- M. Stop touch button

YOUR OVEN

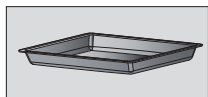
Accessories



Safety grid with handle

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned.

It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

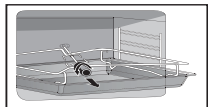
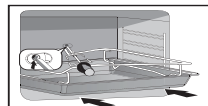
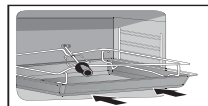


Multi-purpose 45 mm dish

When inserted in the supports under the grid or by placing the grid in the dish, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

Avoid placing roasts or meat directly in the dish because this is certain to cause significant.

Accessories (ZX6570G)



Rotisserie

- Pass the spit through the joint to be roasted, thread on the second fork, centre the joint and screw the forks tight.
- Place the spit in its cradle: the cradle should be placed in the deep enamel dish.
- Slide the cradle on to shelf support 3, push gently to engage the end of the spit into the square drive at the back of the oven.
- Unscrew and remove the handle, so that the door can close. At the end of cooking, screw the handle back on to the spit, so that you can remove the joint without burning yourself.

Note:

Should you wish to roast a large piece of meat, you can place the dish on the bottom of the oven and insert the cradle in shelf support 3, to prevent the meat from touching the back of the dish and stopping the spit from turning.

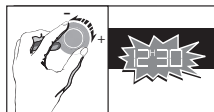


Using the programmer



How to set the time

When power is switched on the display flashes 12h00.



- Set the time using the knob.

Example: 12h30.



- Press the knob to confirm.

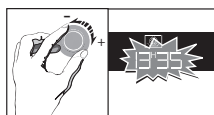
The display stops flashing.



To alter the time

- Press the timer button for a few seconds until the display flashes and then release it.

A beep indicates that the time may now be set.

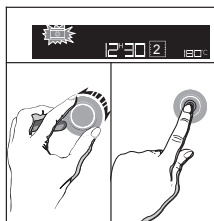


- Adjust the time, using the knob.
- Press the knob to confirm.



Warning

If the setting is not confirmed, the adjustment will automatically be saved in the appliance's after a few seconds.



Immediate cooking

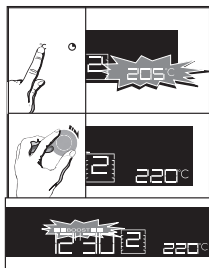
The programmer should only display the time. It should not be flashing.

- Use the knob to select the required cooking setting.
Example: COMBINED HEAT Recommended temperature 180 °C.
- Confirm by pressing the knob once.

USING YOUR APPLIANCE

Adjust the cooking temperature

Your oven will suggest the best temperature for this type of cooking.



- You can still adjust the temperature by pressing the temperature button.
The temperature flashes in the display.
- Set the temperature, using the knob.
Example: COMBINED HEAT set to 220 °C.
- Press the knob to confirm
- The BOOST indicator shows the temperature rise inside the oven.
A series of beeps sound when the oven has reached the desired temperature.

To stop cooking, press the 'STOP' button for a few seconds.



Notes

- All cooking is done with the door closed. After a cooking cycle, the cooking fan continues to run for a time, in order to guarantee optimum oven reliability.
- 90 Seconds after closing the door or start a cooking lamp turns off the oven cavity. Pressing the knob briefly turns the lamp back on.
- At any time it is possible to suspend cooking by pressing the STOP button, simply press the knob to resume cooking.

Programmed cooking

Cooking with immediate start and a set cooking time

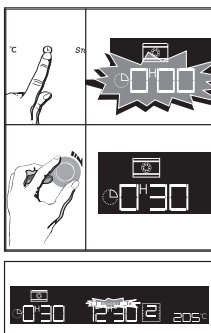
Select the desired cooking mode and adjust the temperature (see paragraph: "Immediate cooking").

- Press the time button.
The display flashes several times to indicate that a setting may be entered.
- Using the knob, set the cooking time.
Example: 30 mins cooking time.
- Press the knob to confirm.

The cooking time starts to count down immediately it is set.

The BOOST indicator shows the temperature rise inside the oven.

The cooking time display stops flashing.



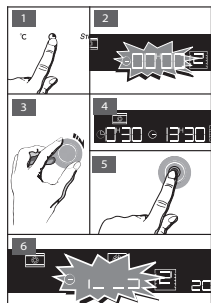
When these steps have been completed, the oven heats up. A series of beeps sound when the oven has reached the desired temperature.

USING YOUR APPLIANCE



At the end of the (programmed) cooking time:

- the oven stops,
- display flashes,
- a series of beeps are emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing any button.



Cooking with delayed start and selected end of cooking time

Proceed as for programmed cooking.

- Press the time button.

The end of cooking time symbol flashes to indicate that it may now be set.

- Turn the knob to set the end of cooking time.

Example: end of cooking time 13h30 p.m.

- Press the knob to confirm.

The end of cooking time will registers automatically after a few seconds.

The end of cooking time display stops flashing. The display returns to the time of day. An animated display indicates that the oven is in delayed cooking mode. The light inside the oven comes on when cooking starts and goes out at the end of cooking.

Once these 3 steps have been completed, the oven heating start time is delayed so that cooking ends at 13h30.

At the end of the (programmed) cooking time:

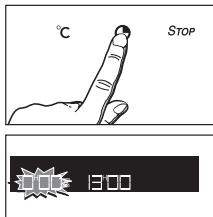
- The oven stops and the cooking time symbol and 0h00 flash.
- A series of beeps are emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing any button.

Customising the recommended temperature

If you wish to customise the recommended temperature:

- Select the cooking function:
- Press the temperature button until the temperature display begins flashing.
- Set the temperature, using the knob.
- Press the knob to confirm.

Using the timer function



Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down time without using the oven.

In this case, the 'timer' display takes priority over the clock display.

- Press the time button three times.

The 'timer' symbol and "0m00" flash.

- Set the time using the knob.
- Press the knob to confirm.

The display stops flashing after a few seconds and the 'timer' starts to run, counting down the time in seconds.

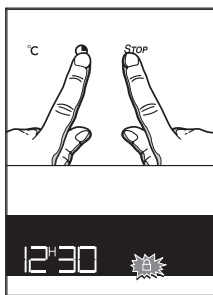
Once the time is up, the 'timer' emits a series of beeps to let you know. The beeps can be stopped by pressing any touch button.



Note

It is possible to change or cancel the timer programme at any time by pressing the time button then setting the time to 0:00 and confirming.

Locking the controls (child safety) oven off



You have the option of preventing access to the oven controls by taking the following steps:

- when the oven is off, press the 'STOP' and 'TIME' buttons simultaneously for a few seconds.

A "padlock" will then be displayed in the screen

- Access to the oven controls is blocked.

To unlock them, simultaneously press the 'STOP' and 'TIME' buttons for a few seconds. The oven controls are once again accessible.

The "standby mode" function

Your oven is equipped with a standby function

The display shows the time of day.

After 4 minutes with no action by the user, the oven display switches over to standby mode.

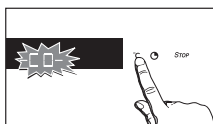
USING YOUR APPLIANCE

None of the buttons can be activated.

To reactivate the display, press the knob.

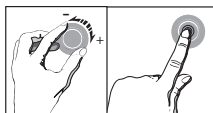
The oven display is operational once again and you can start cooking again.

Adjusting the display contrast



Set the time to 0h10 (see “Resetting the time”)

- Press the temperature button until ‘-CO-’ is displayed.
- Adjust the contrast, using the knob.
- Press the knob to confirm.



Demo mode



Set the time to 0h00 (see “Resetting the time”)

- Press the ‘TEMPERATURE’, ‘TIME’ and ‘STOP’ buttons simultaneously for minimum 10 seconds until ‘DEMO’ appears in the display.
- To return to normal mode, set the time to “0h00” and press the ‘TEMPERATURE’, ‘TIME’ and ‘STOP’ buttons again until “DEMO” disappears from the display



Note

When the oven is in DEMO mode the heating elements are not operative.

USING YOUR APPLIANCE

Oven cooking modes

	FAN COOKING (recommended temperature 190 °C min 35 °C max 250 °C) • Cooking controlled by the heating element located in the bottom of the oven and by the fan. • Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold. • Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to 3 levels.
	COMBINED HEAT (recommended temperature 180 °C min 35 °C max 230 °C) • Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan. • Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little fan cooking and a touch from the grill for browning. • Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.
	TRADITIONAL* (recommended temperature 200 °C min 35 °C max 275 °C) • Cooking controlled by the upper and lower heating elements. • This position allows for energy savings while maintaining the quality of the cooking. • All types of cooking are done without preheating.
	FAN FORCED GRILL (+ ROTISSERIE only for the ZX6570G) (recommended temperature 190 °C min 100 °C max 250 °C/ 275 °C (ZX6570G)) • Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan. • Preheating is not necessary. Roasts and poultry are juicy and crisp all over. • Slide the drip tray on to the bottom shelf support. • Recommended for all roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks. • The rotisserie continues to run until the door is opened.
	MEDIUM GRILL AND HIGH GRILL (+ ROTISSERIE only for the ZX6570G) (recommended 2 of 4 settings - min 1 - max 4) • Cooking controlled by the upper element. • The high grill covers the entire grid surface. The medium grill it is as effective as the high grill for smaller quantities. • Recommended for grilling cutlets, sausages, slices of bread, prawns placed on the grill.
	KEEP WARM (recommended temperature 60 °C min 35 °C max 100 °C) • This position allows you to keep your food warm by bursts of heat from the element at the back of the oven combined with fan. • Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kouglof, etc. without exceeding 40 °C (plate warming, defrosting).
	BREAD (recommended temperature 205 °C min 35 °C max 275 °C/ 220 °C (ZX6570G)) • Recommended cooking sequence for bread making. • After preheating, place the ball of dough on the pastry tin -2nd shelf • Don't forget to place a dish of water on the base to obtain a golden crispy crust.
	DEFROSTING (recommended temperature 35 °C min 35 °C max 75 °C) • Dishes are defrosted using a limited amount of heat and the fan. • Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc. • Meat, buns, etc., are defrosted at 50 °C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch drips from the defrosting which are not edible).

* Sequence(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC.

USING YOUR APPLIANCE

Recipe with yeast dough

Mass recipes for bread or pastry, using yeast.

- Put the mixture into a heatproof bowl and unhook the wire shelf support to place it on the bottom of the oven.
- Preheat the oven into plus circulating heat function at 40 - 50 °C for 5 minutes.
- Turned off and let the dough ferment residual heat of the oven for 25 - 30 minutes.

Recipes guide

Dishes	Conventional oven				Multifeature oven						Cooking time
		Shelf		Shelf		Shelf		Shelf		Shelf	
White meat											
Roast pork (2 lb)	200				180	2			180	2	90
Pork chops			3	3							15-20
Chicken (3 lb)	200						200	TB			50-70
Turkey/duck (6lb)	200										90-120
Sausages (1 lb)			*3	3-4							20-30
Red meat											
Braised beef	180		2	3					165	1	90-180
Lamb chops			*3	3-4							10-20
Roast beef (2 lb) rare	240						220	3			30-40
Lamb (legs, shoulder)(4 lb)							200	1			50-70
Fish and various meat											
Kebabs			*3-4	4							15-20
Grilled fish			*4	3-4							15-20
Salmon steak			*3	3-4							10
Baked fish	180								180	2	45
Vegetables											
Jacket potatoes	210										60-90
Roast vegetables			3	2-3			180	2-3			60-90
Roast potatoes			3	2-3			180	2-3			45-60

USING YOUR APPLIANCE

Dishes	Conventional oven				Multifeature oven						Cooking time
		Shelf		Shelf		Shelf		Shelf		Shelf	
Rice	200								180	2	45
Stuffed peppers	*180								180	2	40
Cakes and pastry											
Sponge cake	165								180	2	25-30
Cake-Madeira cake	*180								160	2	55-60
Scones	*210								210	2	10-12
Meringues	100								100	3	90
Small cakes	*180								165	2	25
Choux pastry	*180								180	3	30-40
Angel cakes	165								160	2-3	40-60
Short breadsRich	*200								180	3	15-18
Short crust pastry	*210										10-20
Fruit crumble	*200				180	2			180	2	60-70
Short or puff pastry	210										30-40
Fruit pie	*200				180	2					40-50
Tart base	*200				180	2					15-25
Baked custards	165				150	2					20-45
Rich fruit cake	150										150
Lemon-meringue pie- pastry	*210										20
meringues	180				200	3					20
Various											
Steak and kidney pie	*200				200	1					90
Rice pudding	*150										90-120
Yorkshire pudding	*210				*180	2					20-30
Bread base pizza	*220				*200	3					15-18
Quiche	*210				200	2					30-45
Soufflés					180	1					50
Bread	*220				*200	1					30-50
Lasagne	*200								180	2	40-50

*Preheat to the temperature shown. SP = Spit (depending on the model).

Roasting joints

- Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting. Remove any excess fat to prevent smoke and smells.
- Wherever possible use earthenware rather than glass dishes (less spitting) big enough to contain the joint easily.
- Do not sprinkle with salt before cooking as this dries the meat out.
- Add a few tbsp of warm water to the roasting dish to prevent the juices burning.

Cooking time

- Beef joint (rare) from 10 to 15 min for 500 g.
- Pork roast from 35 to 40 minutes for 500 g
- Veal roast from 30 to 40 minutes for 500 g.
- After removing from the oven, wrap the joint in kitchen foil and leave to recover for 10 to 15 mins. The meat will be more succulent and tender and the meat a uniform colour.

Grilling meat

- Drizzle with a thin layer of oil. Avoid pricking red meat and use a spatula or tongs to turn over.
- Prick poultry skin under the wings so the juices can run out without spitting.

Baking cakes

Choosing your cake tin:

Avoid bright shiny tins:

- They require longer cooking times.
- The oven has to be preheated.

Use **nonstick tins** for flans, pies and quiches. These give crisper golden pastry on the base.



Tip

Even if your tins are nonstick, use **baking parchment** to protect them. It makes it easier to turn flans etc. out. Use it too to line enamelled tins to protect the coating from fruit acids. Always add yeast last and avoid contact with salt, which will destroy the yeast's properties.

USING YOUR APPLIANCE

When you use the fan feature we recommend that you reduce cooking temperatures by 30 to 50 °C compared with a conventional oven and extend the cooking time by 5 to 10 minutes.

Cooking vegetables

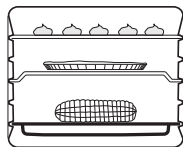
- When preparing a dish topped with layered potatoes, precook the sliced potatoes in water or milk.
- To peel peppers, place them under a hot grill turning frequently until the skin bubbles. Pop into a plastic bag for a few minutes and the skin will peel away easily.
- When stuffing tomatoes, slice off one end and scoop out the pulp and pips. Salt the inside and leave to drain on a grid before stuffing.
- Drain cooked leeks and chicory thoroughly before coating with a sauce (ham or béchamel) otherwise the cooking liquid will water down the sauce.
- Mix grated cheese with breadcrumbs for a topping that is brown and crispy.



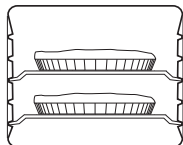
Note:

When cooking times are long, turn the oven off 5 to 10 minutes before the end and use the residual heat to finish the dish.

Cooking on several levels

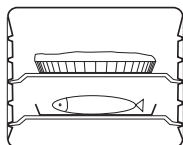


Several dishes (similar or different) can be cooked at the same time without any contamination of smell or taste, provided they require the same temperature. The dishes cooked can require different lengths of cooking. The cooking times shown in the table for each dish should be extended by 10 to 20 minutes. Use the “Fan” function.



Note:

Preheat the oven before cooking the dish.



Grill setting

- The Grill setting can be adjusted from low on 1 to high 4. Select the “Grill + spit” function.
- When using the Grill function, place the food to be grilled in the grill pan.
- Pour boiling water into a bainmarie before cooking, but do not overfill.
- Cooking in the oven is done with the door closed. However, the door must be ajar when using the “grill + spit” function at highest temperature.
- When using the spit place the handle on the middle shelf and the drip pan on the base (see instructions).
- Never place trays/shelves on the base when using conventional Eco, combined, keep warm.



Note:

If using the “Turbo grill + spit” function do not exceed 220 °C (the temperature suggested throughout this guide) and keep the door closed.

What is pyrolysis



Warning

Remove any cookware, grids and trays from the oven and clean any major spill residue before carrying out the pyrolysis.



Tip

Your oven is equipped with enamelled wire shelf supports : these need to be removed before running the pyrolysis cycle.

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills. The smoke and odours released are destroyed as they move through a catalyser.

- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, simply when the degree of soiling warrants it.
- As a safety measure, the cleaning operation only begins after the door has automatically locked.
- As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door.

When to use pyrolysis

If your oven emits smoke during preheating or releases large amounts of smoke during cooking.

If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, barbecue, etc...).

Relatively clean cooking operations	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés.	Cooking with no splashing: pyrolysis is not required.
Messy cooking operations	Meats, fish (in a dish), stuffed vegetables.	Pyrolysis may be required after three cooking cycles.
Verry messy cooking operations	Large cuts of meat on the spit.	Pyrolysis can be done after cooking this type of dish, as there is a lot of splashing.



Tip

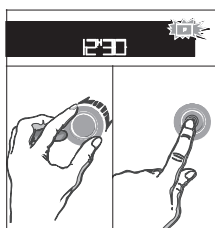
You should not wait until the oven is heavily coated in grease to carry out a cleaning cycle.

How to use pyrolysis



Note

Remove cookware and the wire shelf supports from the oven and clean up any major spills.

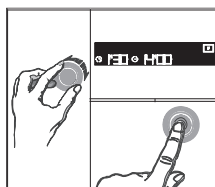


Immediate pyrolysis

- Check if the programmer is displaying the time of day, and that it is not flashing.

You can choose between 3 pyrolysis cycle times:

- Pyrolysis time 1 hour 30 minutes.
- Pyrolysis time 1 hour 45 minutes.
- Pyrolysis time 2 hours.



- Select the PYRO mode using the knob.
The 'P' symbol flashes in the display
- Confirm the selection by pressing the knob.
- Select the pyrolysis cycle time, using the knob.
Example: pyrolysis cycle of 1hr30 mins.
- Confirm the selection by pressing the knob.

The pyrolysis cycle begins. The time begins to count down immediately it has been set.

During pyrolysis, the LOCK (key) symbol is displayed in the programmer to indicate that the door is locked and the door remains locked until the oven has cooled down. Then, the lock (key) symbol switches off.

When pyrolysis finishes, 0:00 flashes.



Note

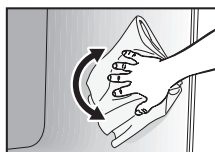
When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.

MAINTAINING AND CLEANING

Cleaning the outer surfaces

To clean both the electronic programmer window and the oven door, use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

Cleaning the inner surfaces



No pyrolysis ovens

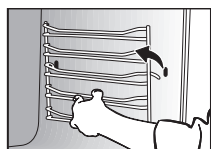
- Smooth side panel models.
Clean the still-warm oven with a cloth dipped in hot, soapy water.
- Rough side panel, self-greasing, catalytic models.



Warning

For any cleaning operation inside the oven cavity, the oven must be switched off. Before starting to disassemble the appliance, allow it to cool down and ensure that it has been disconnected from the power supply.

Removing the wire shelf supports

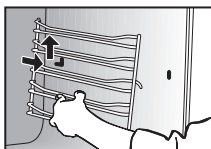


Wire shelf supports with hooks.

To remove them, lift up the front part of the shelf support to disengage the front hook from its housing.

Then gently pull the whole of the support towards you and lift the back to release the rear hook from its housing.

Pull out the two shelf side supports.



MAINTAINING AND CLEANING

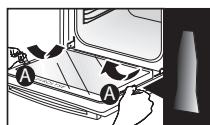
Cleaning the door



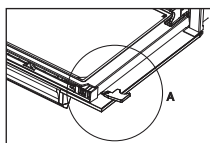
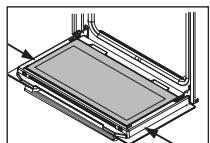
Removing the door (ZX6570G)

Warning

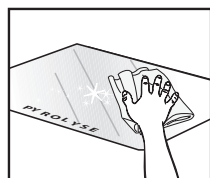
- Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, which could scuff the surface and cause the glass to shatter.
- Before removing the glass window, allow the appliance to cool down.
- Open the door completely and block it open using the red stop. This is supplied with your machine in the plastic pack.
- Remove the first attached window as follows:
Use the metal part as a lever at the points marked A on one side then the other to unclip the glass.



ZX6570G

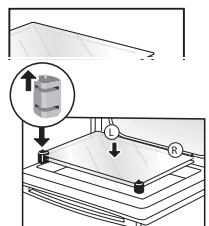
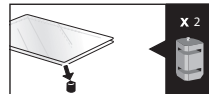
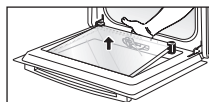


ZX4570G



- Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid. Do not soak the window in water.
- Rinse with clean water and dry off with a lint-free wiper.

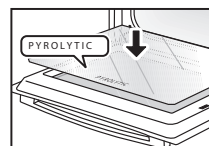
MAINTAINING AND CLEANING



- If necessary, remove all the door's inner glass panels. This unit is made up of one or two glass panels depending on the model, with a black rubber buffer in each corner.

- After cleaning, replace the four rubber corners, taking care to follow the markings on the glass

- Place the interior glass unit in the door, so that L and R are on the hinge side.
- If your oven has just one interior glass, this will be found next to the clip-on glass.



- Clip in the final glass by placing the "PYROLYTIC" marking towards you.



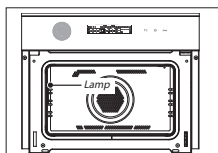
- Remove the red plastic stop.
Your appliance is now ready for use again.

Replacing the oven lamp



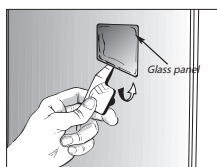
Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.

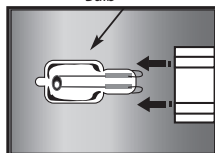


ZX4570G

- Remove the wire shelf supports (see the section “Removing the wire shelf supports”).
- Use the red stop as a lever to remove the glass.
- Remove the bulb.



Bulb

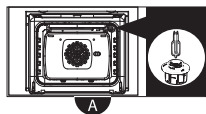


- Replace the bulb, then replace the glass and reconnect the oven.

ZX6570G

The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.

- Unscrew the view port counter-clockwise,
- Pull out the bulb.
- Replace the bulb then replace the view port and reconnect your oven.



Tip

To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

Bulb specification:

25W, 220-240 V~, 300 °C
G9.

TROUBLESHOOTING

Faults table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website 'www.atag.nl' for more information.

If you have a doubt about the correct functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. In any event, check the following items :

Query	Possible causes	What to do
The oven is not heating.	• The oven is not connected to the power supply. • Your fuse is out of order. • The selected temperature is too low.	• Plug in your oven. • Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). • Increase the selected temperature.
* The padlock is flashing	• Problem with the door's locking mechanism.	• Call the After-Sales Service Department.
The oven light is not working.	• The light is out of order.	• Call the After-Sales Service Department.
*The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	• The door is not properly closed. • The locking system is defective.	• Check that the door is locked. • Call the After-Sales Service Department.
Your oven starts beeping.	• During cooking. • At the end of a cooking cycle.	• The recommended temperature of your choice has been reached. • Your programmed cooking cycle is finished.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	• The fan should work for a maximum of one hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125 °C. • If it does not stop after 1 hour	• Open the oven door to accelerate the cooling down of the oven. • Call the After-Sales Service Department.



Warning

Repairs to your appliance should only be made by a professional. Non-standard repairs may be a source of danger for the user. In all circumstances, if you cannot deal with a problem yourself, contact the After-sales Service Department without delay.

TROUBLESHOOTING

Error code	Meaning
F01	Probe error
F02	Overheated oven
F03	Pyrolysis failure -> door locked
F10	Information: Power cut during cooking
AUTO	Auto Stop: cooking time too long

Technical data

The appliance identification card lists the total connected load, the required voltage, and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

General



This appliance should only be connected by a registered installer! The electrical connection must comply with national and local regulations.

Warning!

This appliance must be earthed at all times.

Installation, maintenance, or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the domestic electrical system is switched off, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

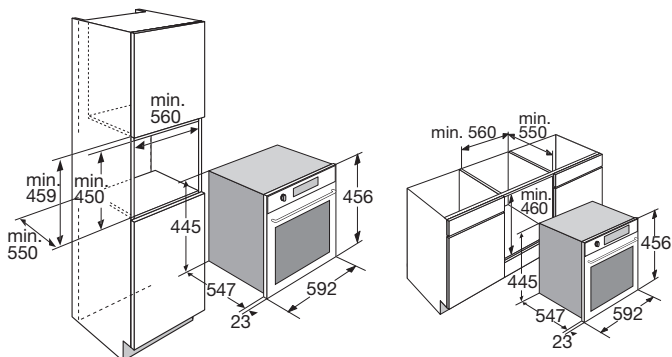
Faulty parts may only be replaced by original ATAG parts. Only those parts are guaranteed by ATAG to meet the safety requirements.

To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

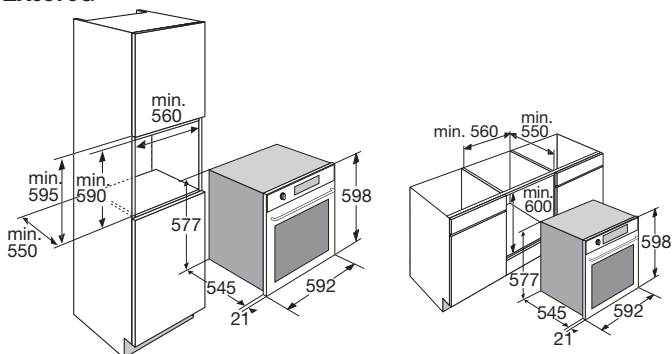
INSTALLATION

Building-in dimensions

ZX4570G



ZX6570G

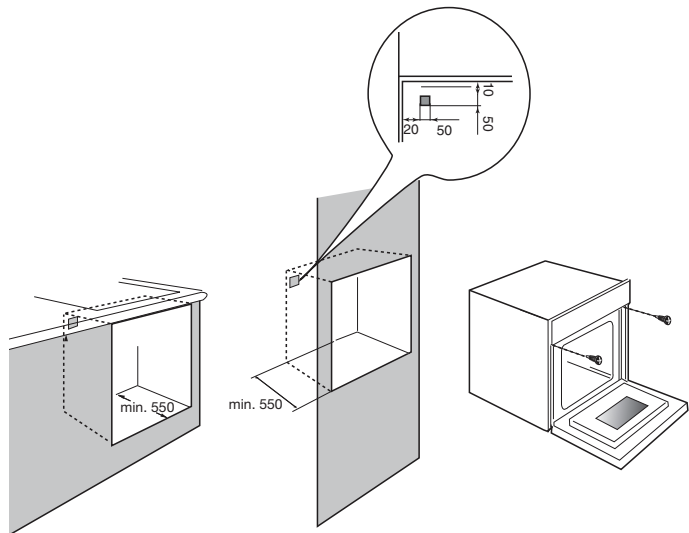


Electrical connection

220-240 V~ - 50 Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

Building-in



- The appliance can be installed under a worktop or in a wall unit (open or closed) with the appropriate dimensions for recessed installation (see building-in dimensions).
- Do not use your appliance immediately (wait approximately 1 to 2 hours) after moving it from a cold location to a hot location, as the condensation may cause a malfunction.
- Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit.
- The material of the unit supporting the appliance must be heat resistant (or covered with a heat-resistant material).
- For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

Disposal of packaging and appliance

Durable materials were used in the manufacture of this appliance. Make sure to dispose of the unit responsibly at the end of its life cycle. Ask your local authorities for more information about how to do so.

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

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

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of household appliances separately. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Declaration of Conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.