

Gebruiksaanwijzing

Oven

ATAG

ZX6511C

ZX6592C

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	7

Gebruik

Eerste gebruik	8
Oveninstellingen	9
Ovenfuncties	11
Timer	15
Aanvullende functies kiezen	17

Reinigen

De oven reinigen	20
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	20
Ovendeur verwijderen en installeren	21
Demonteren ovenruit	22
Pyrolyse	22
Ovenlamp vervangen	24

Problemen oplossen

Algemeen	25
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	27
--	----

Kooktest

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1	28
--	----

Inleiding

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

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

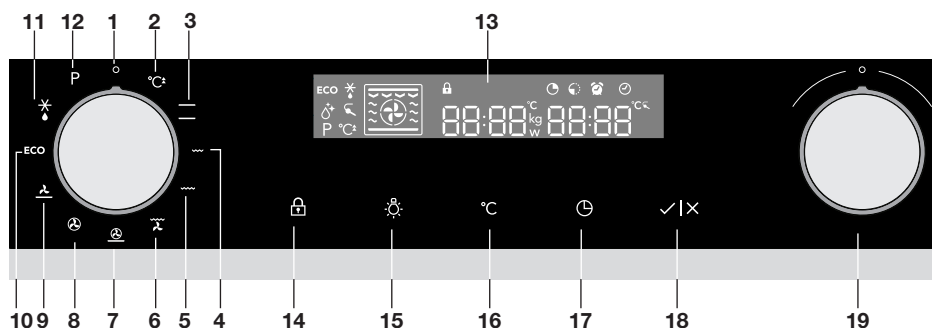


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



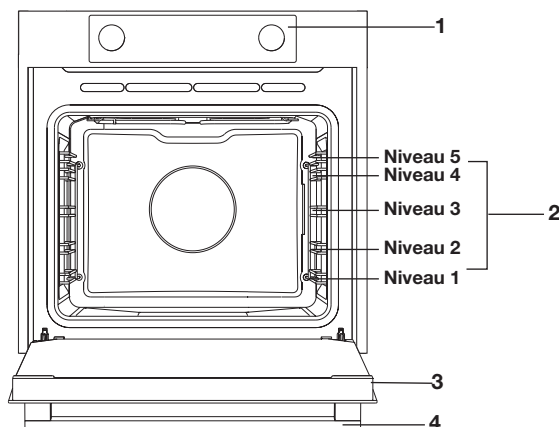
1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Kleine grill
5. Grote grill
6. Grill met ventilator
7. Hete lucht + onderwarmte
8. Hete lucht
9. Onderwarmte met ventilator
10. ECO bakken en braden
11. Ontdooien
12. Pyrolyse
13. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
14. Kinderslot
15.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



Opmerking:

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

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveaus
3. Ovendeur
4. Handgreep

Geleiderails/Telescopische geleiderails

- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus volledig uittrekbare telescopische geleiderails hebben.
 - Trek de telescopische geleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider, met ovenrooster / bakplaat / stoomschaal, in de ovenruimte.
 - Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

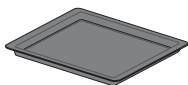
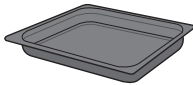
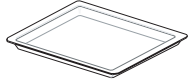


Let op: verwijder de geleiderails/telescopische geleiderails uit de oven als u de pyrolyse-functie gaat gebruiken!

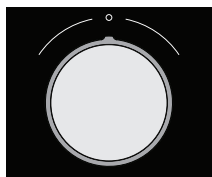
Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt.

Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	Diepe geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaal te gebruiken tijdens het grillen. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven. • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Pyrolyse geleiderails; gebruik deze geleiderails alleen voor het reinigen van een geëmailleerde bakplaat met pyrolyse (vervang de geleiderails/telescopische geleiderails door deze speciale pyrolyse geleiderails). • Let op; de hoge temperatuur tijdens pyrolyse kan de geleiderails doen verkleuren.

Eerste gebruik



Selectieknop



Start/stop-toets



Timer-toets

Huidige tijd instellen

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

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

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

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

Oven gebruiken

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

1. Zet het gerecht in de oven.
Voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen.
2. Draai de 'ovenfunctieknop' naar de gewenste instelling.
Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display.
3. Druk op de 'temperatuur-toets'.
4. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in.
5. Selecteer desgewenst een bereidingstijd door op de 'timer-toets' te drukken en stel met de 'selectieknop' de gewenste tijd in.
6. Druk op de 'start/stop-toets'.

De ingestelde ovenfunctie wordt gestart en de oven wordt tot de geselecteerde temperatuur verwarmd. Het temperatuursymbool in de display knippert. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, blijft het temperatuursymbool in de display branden.



Ovenfunctieknop



Temperatuur-toets

Opmerkingen

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

Oveninstellingen

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

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

GEBRUIK

	Grill + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.	170
	Hete lucht + onderwarmte De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor een knapperig en bruin resultaat.	200
	Hete lucht Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.	180
	Onderwarmte + ventilator Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement en wordt door de ventilator verspreid.	180
ECO	ECO bakken en braden Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken of braden. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklasse EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.	180
	Ontdooien De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator wordt geactiveerd. Dit wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel.	
P	Pyrolyse Deze functie biedt automatisch reinigen van de ovenruimte met behulp van hoge temperaturen (460 °C) waardoor vetresten en overige verontreinigingen tot as vergaan.	

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



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

De kooktemperatuur aanpassen

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

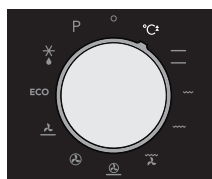
Ovenfuncties

Snel voorverwarmen

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

Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!

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



Snel voorverwarmen

Opmerking:

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

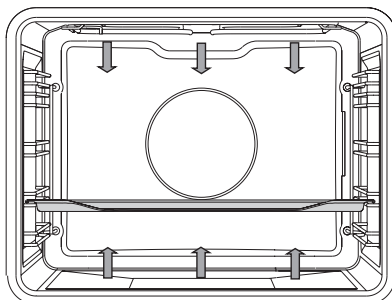
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.

Bovenwarmte + onderwarmte

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



Boven- en
onderwarmte



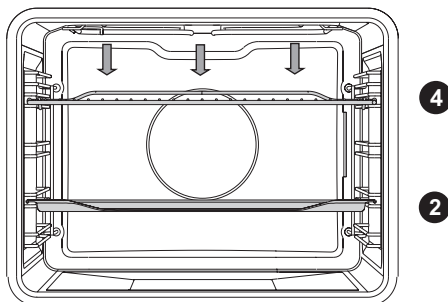
- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.



Kleine grill

Kleine grill

Voedsel wordt verwarmd door het grillelement.



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

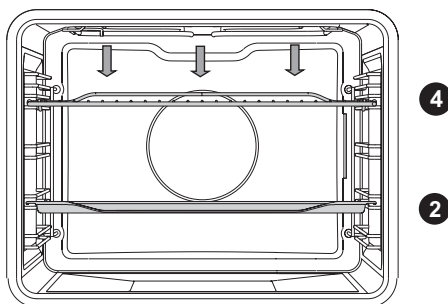


Grote grill

Grote grill

De warmte komt van het bovenste element en het grillelement.

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



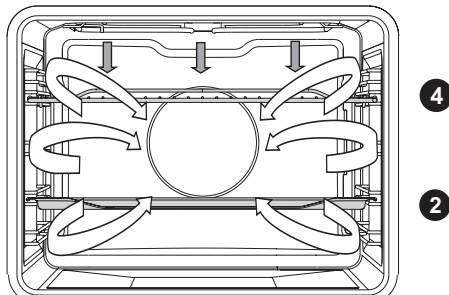
- Plaats voor het grillen het ovenrooster op het vierde inschuifniveau en de bakplaat op het tweede inschuifniveau.



Grill en ventilator

Grill + ventilator

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



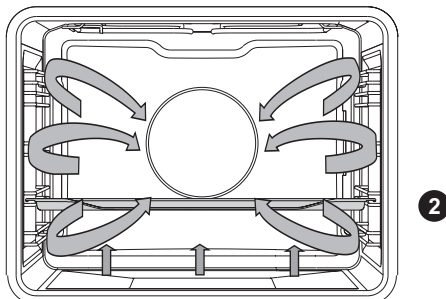
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.



Hete lucht en onderwarmte

Hete lucht + onderwarmte

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



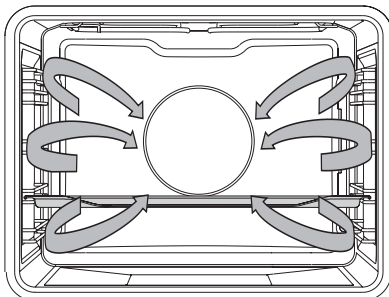
- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.



Hete lucht

Hete lucht

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



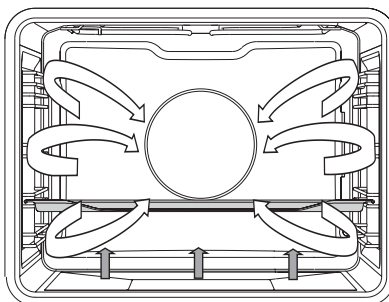
- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.



Onderwarmte en ventilator

Onderwarmte + ventilator

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



- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

GEBRUIK

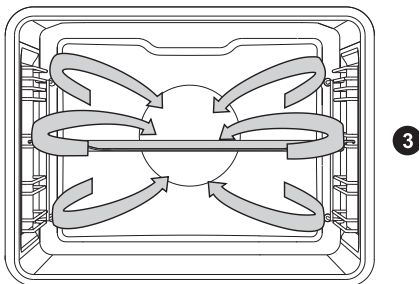


*ECO bakken en
braden*

ECO bakken en braden

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

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



- Positioneer de plaat op niveau 3.



Ontdooien

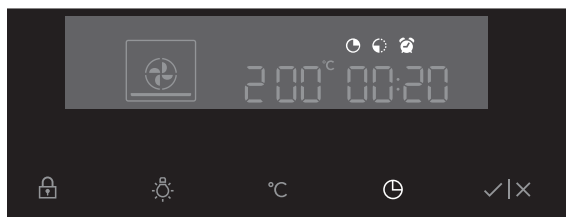
Ontdooien

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

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

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

Timer



Timerklok instellen

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

Timerfunctie

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

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

De andere pictogrammen zijn vaag verlicht.

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



'Bereidingstijd' instellen

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



'Eindtijd' instellen

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



Voorbeeld:

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



De functie 'keukenwekker'

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

De hoogst mogelijke instelling is 23:59 uur.

De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.

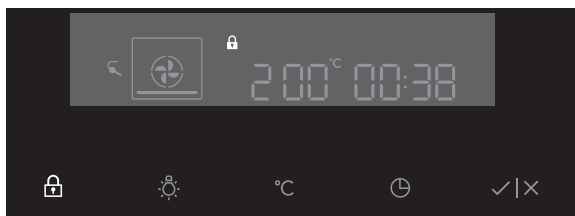


Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld (einde bereiding). Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de 'start/stop' of 'timer' toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld.



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

Aanvullende functies kiezen



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

Kinderslot

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

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

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

Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.

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

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



Kinderslot-toets

Opmerking:

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

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

Ovenlamp

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



Verlichtingstoets

Geluidssignaal

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

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



Temperatuur-toets

Contrast van display verminderen

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



Verlichtingstoets



*Kinderslot-toets
en timer-toets*



Stand-by

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

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



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

De oven reinigen

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

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



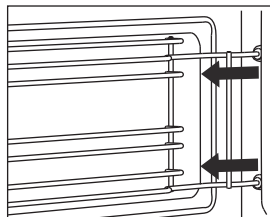
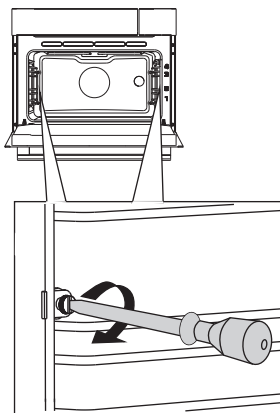
Belangrijk

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

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

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



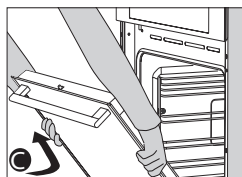
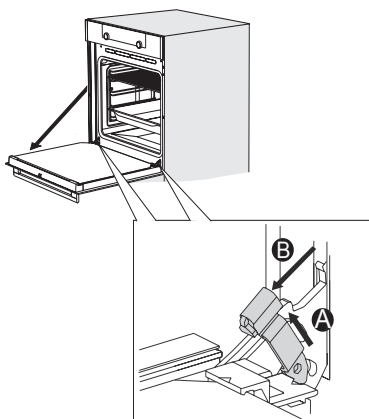
Ovendeur verwijderen en installeren

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

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

Verwijder de ovendeur

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



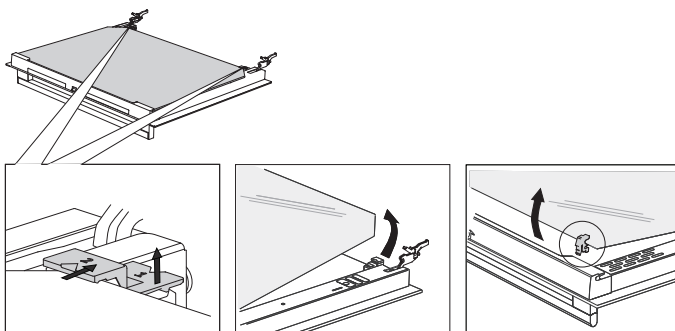
Ovendeur installeren

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

Demonteren ovenruit

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

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



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

Pyrolyse

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte of een geëmailleerde bakplaat ook met de ovenfunctie 'Pyrolyse' reinigen. Tijdens de pyrolyse wordt de ovenruimte tot een zeer hoge temperatuur verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij deze hoge temperatuur en er blijft alleen as over.



Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de pyrolyse-functie eenmaal per maand te gebruiken.



Waarschuwing!

- Verwijder eerst alle accessoires en inschuifgeleiders/telescopische geleiders uit de oven (zie 'Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen').

- Verwijder daarna losliggende voedselresten uit de ovenruimte en veeg na met een vochtige doek. Restanten voedsel en vet kunnen ontbranden tijdens het pyrolyse proces. **Brandgevaar!**



Let op! De ovenruimte en een geëmailleerde bakplaat kunnen niet tegelijkertijd met de pyrolyse functie worden gereinigd. Als u met pyrolyse een geëmailleerde bakplaat wilt schoonmaken, doe dat dan als eerste (de ovenruimte kan namelijk weer vuil worden door het reinigen van de bakplaat). Plaats één bakplaat per keer. Daarna kan de ovenruimte gereinigd worden.



Waarschuwing! Reinig de glazen bakplaat NIET met de ovenfunctie 'Pyrolyse'.

De pyrolyse-functie starten

1. Zorg ervoor dat de ovenruimte helemaal leeg is en dat er geen losse voedselresten meer aanwezig zijn!
2. Als u eerst een geëmailleerde bakplaat wilt reinigen, plaats dan de speciale pyrolyse geleiders. Veeg de bakplaat af met een vochtige doek en schuif de bakplaat in de oven op niveau 2.
 - Haal deze speciale pyrolysegeleiders na afloop van het reinigingsproces weer uit de oven.
3. Draai de 'ovenfunctieknop' naar 'Pyrolyse'. De reinigingsintensiteit en de tijd verschijnen in de display.
4. Druk op de 'temperatuur-toets' en draai aan de 'selectieknop' om een van drie niveaus van de reinigingsintensiteit te kiezen (een, twee of drie balken).
5. Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd. Er verschijnt nu een sleutel symbool op de display.



Pyrolyse

- Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.
- Wanneer de oven afgekoeld is, neem deze dan af met een vochtige doek. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de afdichting schoon. Boen niet over de afdichting.



Let op: Open niet de deur tijdens gebruik van het pyrolyse reinigingsprogramma. **U kunt zich branden aan de hete delen!**

Ovenlamp vervangen



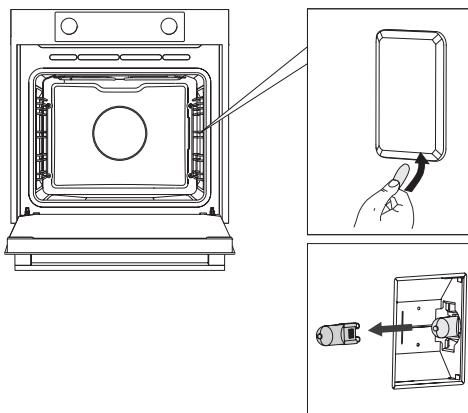
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

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



- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de verlichting uit de houder te klappen en deze te verwijderen.
Pas op dat u het email niet beschadigt.
2. Trek de halogeen lamp uit de fitting.



Algemeen

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

Het voedsel wordt niet bereid

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

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

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

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

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

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

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

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

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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

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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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



Verklaring van overeenstemming

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

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

ZX6511C/ZX6592C

Bakken					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	20-35	
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - drie niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	20-35	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	150-160 *	20-35	
Cupcakes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	1, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes - drie niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	160-170 *	20-35	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	160-170 *	20-35	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	2	170-180	65-85	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	3	160-170	65-85	
Grillen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Toast	Ovenrooster	5	240	3:00-6:00	
Beefburgers	Ovenrooster + bakplaat als vangschaal	5	240	25-35 **	

* Verwarm de oven 10 minuten voor. Gebruik niet de 'snel voorverwarmen' functie.

** Draai het gerecht na 2/3 van de bereidingstijd om.



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

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

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

ATAG



596394