

gebruiksaanwijzing  
**Oven**

instructions for use  
**Oven**

**ATAG**



ZX4511D

ZX4592D

ZX6511D

ZX6592D

NL Handleiding

NL 3 - NL 38

EN Manual

EN 3 - EN 38

#### **Gebruikte pictogrammen - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

# UW OVEN

## Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails	7
Telescoopgeleiders	7
Deur	8
Koelventilator	8
Hoofdfuncties	9
Toetsen	10
Navigatie	11

## Eerste gebruik

Eerste gebruik	13
----------------	----

## Bediening

Uw functie kiezen	15
Functies instelstand	15
Voortgangsstand	17
Eindscherm	17
Instellingen wijzigen tijdens voortgang	18

## Gebruik

Functietabel	19
Menu 'Instellingen'	23
Plusmenu	24
Informatie over bereiding	25
Snel voorverwarmen	25
Uitgestelde start	26
Gratineren	27
Meerfase koken	27
Ga naar handmatige bereiding	28
Programma's en favorieten	29
Kookwekker	29
Kinderslot	30
Borden warmen	30
Verwarmen	30
Ontdooien	30

## Reinigen

Het apparaat reinigen	31
Pyrolyse	31
Aqua clean	32
Geleiderails verwijderen en reinigen	33
Ovendeur verwijderen en terugplaatsen	33
Glas van de ovendeur verwijderen en terugplaatsen	34
Ovenlampje vervangen	35

## Problemen oplossen

Algemeen	36
----------	----

## Uw oven en het milieu

Afvoeren van het apparaat en de verpakking	38
--	----

## *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze oven van Atag. Dit product is ontworpen voor eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid. De oven heeft een groot aantal instellingen waardoor u telkens de juiste methode kunt kiezen.

Deze handleiding informeert u hoe u deze oven het beste kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

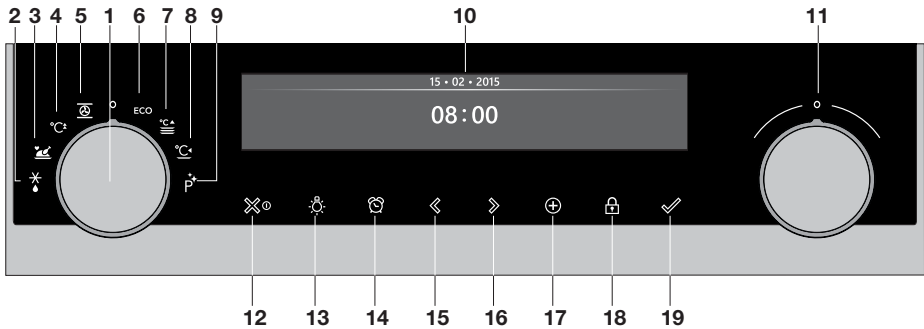


**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

**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



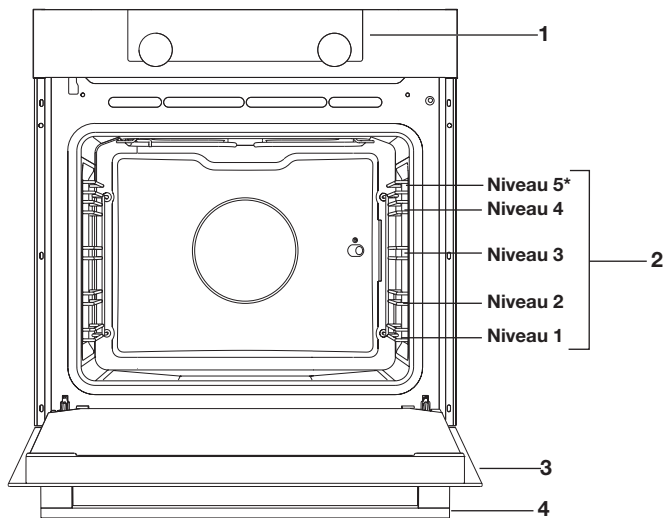
1. Functieknop (in de 'Uit' stand)
2. Ontdooien
3. Programma's & favorieten
4. Snel voorverwarmen
5. Oven
6. ECO hetelucht
7. Borden warmen
8. Warmhouden
9. Reiniging
10. Display
11. Keuzeknop
12. Aan/uittoets en stoptoets (cancel)
13. Verlichtingstoets
14. Kookwekkertoets
15. Navigatietoets links
16. Navigatietoets rechts
17. Plustoets
18. Toets kinderslot (slottoets)
19. Bevestigingstoets



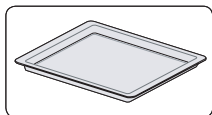
### Opmerking:

Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van de vingertop. Telkens als u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.

## Beschrijving



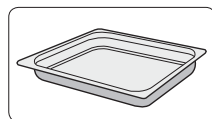
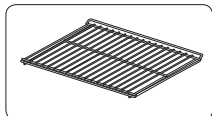
1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus
  - ZX65: 5 niveaus\*
  - ZX45: 4 niveaus
3. Ovendeur
4. Deurgreep



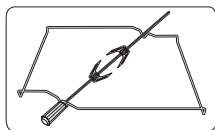
### De volgende accessoires worden met uw oven meegeleverd:

- **Bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes.
- **Ovenrooster;** wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een schaal of pan met een gerecht op te plaatsen.

*Het grillrooster is uitgerust met een veiligheidspin. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen.*



- **Diepe bakplaat (alleen ZX65);** wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. Ook kan de bakplaat worden gebruikt als lekbak. Plaats de diepe bakplaat alleen op het eerste niveau om te grillen of om als lekbak te dienen.



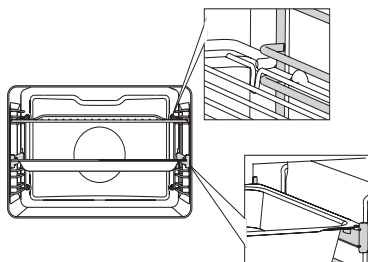
- **Rotisserie + draaispit;** dit wordt gebruikt voor het braden van verschillende gerechten, bijvoorbeeld rollade of hele kip.
- **Pyrolyse geleiderails;** te gebruiken voor het reinigen van de bakplaat tijdens pyrolyse.

### 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 of de bakplaat in de ruimte tussen de geleiders van de rails.

### Telescopische geleider

Afhankelijk van het model heeft een aantal inschuifniveaus een volledig uittrekbare telescoopgeleider.



Trek om te beginnen de geleiders van een niveau naar buiten en plaats het rooster of de bakplaat erop. Druk ze vervolgens met de hand weer naar binnen.

Sluit de ovendeur wanneer de telescopische geleiders helemaal ingetrokken zijn.

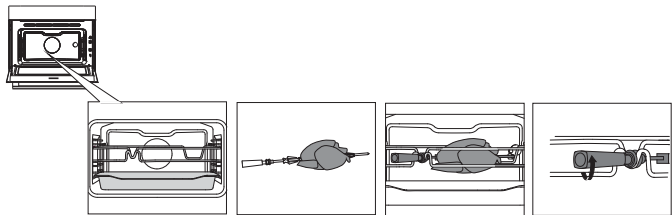
### **Pyrolyse geleiderails**

Gebruik deze alleen voor pyrolyse-reiniging. Als u ook de bakplaat met pyrolyse wilt reinigen, kunt u deze geleiderails aanbrengen. **Let op:** de hoge temperatuur tijdens pyrolyse kan de geleiderails doen verkleuren.

## Rotisserie

De rotisserie bestaat uit een spit met 2 klemmen, een verwijderbare handgreep en een spitrooster dat in het midden van de oven past. Het spit past in de draaispitmotor in de achterwand van de oven.

- Schuif de diepe bakplaat in niveau 1 om vet en vocht op te vangen.
- Schuif een van de klemmen op het spit en schuif daarna het te roosteren vlees aan het spit.
- Plaats het spitrooster in het middelste niveau van de oven met de 'v'-vorm aan de voorzijde.
- Om het plaatsen van het spit te vergemakkelijken, kan de handgreep op het stompe eind van het spit worden geschroefd.
- Leg het spit op het spitrooster met het puntige einde van u af. Zachtjes aanduwen totdat het spit in de draaispitmotor in de achterwand valt. Het stompe uiteinde van het spit moet in de 'v'-vorm rusten. (Het spit heeft twee inkepingen die zich beide aan de kant van de ovendeur moeten bevinden, zodat het spit op zijn plaats blijft. De inkepingen dienen ook als grip voor de handgreep.)
- Verwijder de handgreep voor het bakken of braden. Om het spit gemakkelijk uit de oven te halen, kunt u de handgreep er weer aan schroeven.



## Deur

---

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.
- Deze oven heeft een systeem om de ovendeur zachtjes te sluiten. Wanneer de ovendeur wordt gesloten, dempt dit systeem de kracht van de beweging, vanuit een bepaalde hoek, en wordt de deur rustig gesloten.

## Koelventilator








---

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.



## Hoofdfuncties

Met de functieknop kunt u de hoofdfuncties van uw oven kiezen.

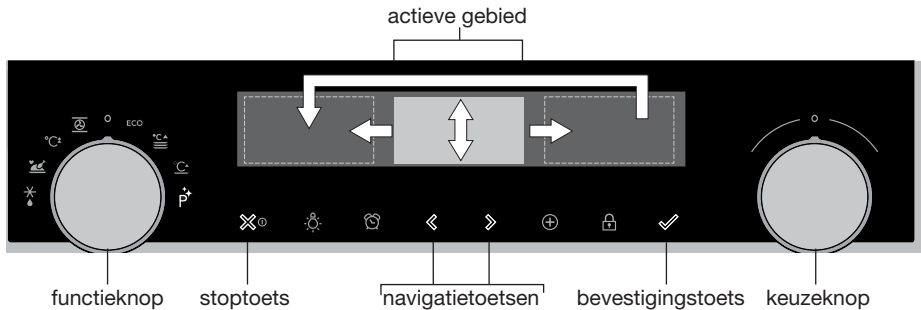
Instelling	Beschrijving
	<b>Uit/Stand-by</b>
	<b>Oven</b> Hetelucht Hetelucht + onderwarmte Onderwarmte + bovenwarmte Grote grill Grill Grote grill + ventilator Bovenwarmte Onderwarmte Onderwarmte + ventilator Pro roosteren
	<b>Snel voorverwarmen</b>
	<b>Eco hetelucht</b>
	<b>Programma's en favorieten</b> Favorieten Programma's
	<b>Ontdooien</b> Handmatig ontdooien
	<b>Borden warmen</b>
	<b>Warmhouden</b>
	<b>Pyrolyse</b> Pyrolyse Aqua clean

## Toetsen

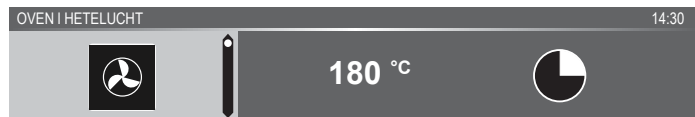
In de onderstaande tabel vindt u de beschrijving van de verschillende toetsen.

Toetsen	Beschrijving van de toetsen
	<b>Aan/uittoets en stoptoets</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kort indrukken: instelling annuleren of één stap teruggaan in het menu.</li> <li>- Lang indrukken: het apparaat aan- of uitzetten.</li> </ul>
	<b>Verlichtingstoets:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het ovenlampje aan- of uitzetten.</li> </ul>
	<b>Kookwekker</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.</li> <li>- De langst mogelijke timerinstelling is 23:59.</li> </ul>
	<b>Navigatietoets links</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het actieve gebied naar links verplaatsen.</li> </ul>
	<b>Navigatietoets rechts</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het actieve gebied naar rechts verplaatsen.</li> </ul>
	<b>Plustoets</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het instellingenmenu openen of sluiten (in stand-bystand).</li> <li>- Het plusmenu openen of sluiten; dit menu bevat de extra opties die op dat moment mogelijk zijn (in de stand 'Aan').</li> </ul>
	<b>Toets kinderslot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De slottoets ingedrukt houden om het apparaat te vergrendelen.</li> </ul>
	<b>Bevestigingstoets</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle witte instellingen/elementen op het scherm bevestigen.</li> </ul>

## Navigatie



Als u de functieknop uit de 0-stand draait, wordt het pictogram van de gekozen hoofdfunctie verlicht. Op de display worden het pictogram en de naam van de geactiveerde functie ongeveer 1,5 seconden weergegeven. Vervolgens ziet u de gekozen hoofdfunctie en subfunctie aan de bovenkant van de display in de informatiebalk. Tevens worden de functie-instellingen actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied kunt u uw instellingen kiezen met behulp van de keuzeknop.



### In elk menu is de navigatie als volgt:

- Gebruik de navigatietoetsen of druk op de keuzeknop om het actieve gebied (grijze achtergrond) te verplaatsen.
- De instelling van het actieve gebied kan worden gewijzigd door aan de keuzeknop te draaien (naar links = verkleinen, naar rechts = vergroten). De instelling wordt automatisch opgeslagen.

- Als alle elementen op het scherm zijn ingesteld, bevestigt u deze instellingen door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets begint te knipperen wanneer het mogelijk is het programma te starten).
- Druk op de stoptoets om één stap terug in het menu te gaan.



Bovenaan de display staat een informatiebalk. Deze balk geeft aan waar u bent in het menu en welke instelling u wijzigt. Functies worden gescheiden door een verticale lijn.

INSTELLINGEN | ALGEMEEN | GELUID | TOETSGELUID

## Eerste gebruik

- Reinig de binnenkant van de oven en de accessoires met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en dergelijke.
- De oven geeft een vreemde geur af wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt; dat is normaal. Zorg voor goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten op de netspanning of nadat het apparaat langere tijd zonder stroom is geweest, moet u de 'Taal', 'Datum' en 'Tijd' instellen.

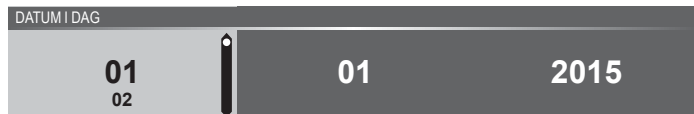
### Taal instellen



Wanneer u de tekst op de display liever in een andere taal wilt zien, kunt u de taal van uw voorkeur instellen. De standaardinstelling is Engels.

1. Draai aan de keuzeknop en kies de gewenste taal uit de weergegeven lijst.
2. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.  
*Het volgende scherm wordt weergegeven.*

### De datum instellen



1. Draai aan de keuzeknop om de eerste instelling (Dag) te wijzigen.
2. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.
3. Draai aan de keuzeknop om de volgende instelling (Maand) te wijzigen.
4. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.
5. Draai aan de keuzeknop om de laatste instelling (Jaar) te wijzigen.
6. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.  
*Het volgende scherm wordt weergegeven.*

## De tijd instellen



1. Draai aan de keuzeknop om de uren te wijzigen.
2. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
3. Draai aan de keuzeknop om de minuten te wijzigen.
4. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.  
*Alle aanvangsinstellingen zijn nu ingesteld en het apparaat wordt weergegeven op de display.*

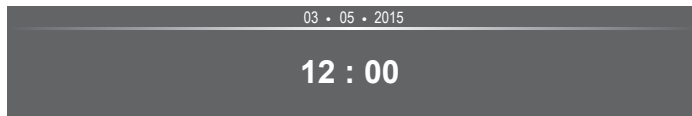


De taal, datum en tijd kunnen ook worden ingesteld in het menu 'Instellingen'. Het menu 'Instellingen' is alleen beschikbaar via het indrukken van de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat (zie menu 'Instellingen').

## Stand-by scherm

Het stand-by scherm toont de tijd, de datum, de temperatuur in de oven (indien deze hoger is dan 80 °C) en de timer (indien ingesteld). Het apparaat gaat naar de stand-bystand nadat:

- De functieknop is naar 0 gedraaid ('Uit' stand).
- De stopstoets meerdere keren is ingedrukt (dieper in het menu).



## 'Uit' stand

- Standaard wordt het apparaat uitgeschakeld na 30 minuten inactiviteit.
- Druk op de stopstoets en houd deze ingedrukt om het apparaat handmatig uit te schakelen.

## Het apparaat inschakelen

- Druk op de stopstoets en houd deze ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
- Het apparaat kan ook worden ingeschakeld door de functieknop naar een functie te draaien.

## Uw functie kiezen

Kies een functie die geschikt is voor de maaltijd die u wilt bereiden. Raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel' om te zien welke functies beschikbaar zijn.

- Ga direct naar de voortgangsstand door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets begint te knipperen wanneer het mogelijk is het programma te starten).

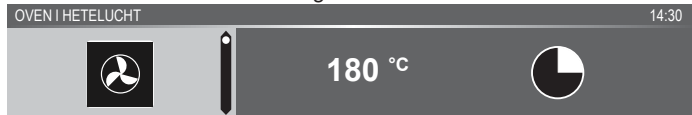
Nadat u de hoofdfunctie hebt gekozen, wordt het scherm 'Functie-instellingen' actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied is het nu mogelijk om de instellingen van deze functie te wijzigen.

## Functie instelstand

**Voorbeeld** (Oven/Hetelucht + onderwarmte/40 minuten)

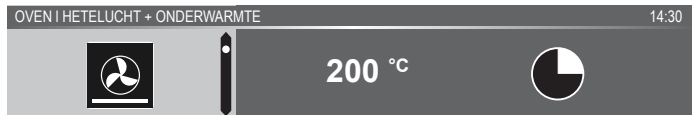
1. Kies een hoofdfunctie door aan de functieknop te draaien.

*De eerste subfunctie-instelling is actief.*



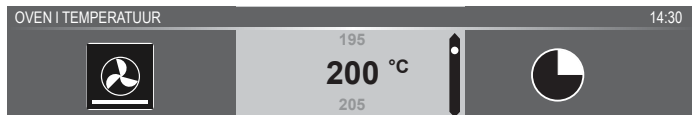
Nu kunnen de instellingen naar wens worden gewijzigd. Het volgende kan worden ingesteld:

- De functie (raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel').
  - De temperatuur (afhankelijk van het apparaat).
  - De tijd.
2. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.

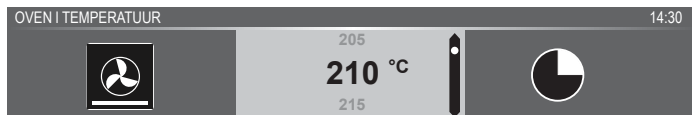


3. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.

*De volgende subfunctie-instelling wordt actief.*

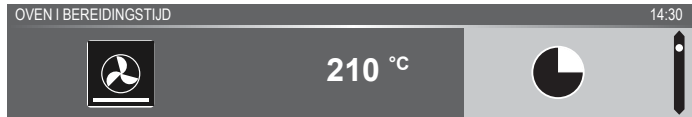


4. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



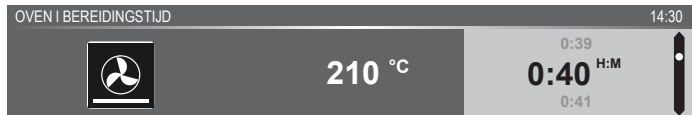
5. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.

*De volgende subfunctie-instelling wordt actief.*



- Het timerpictogram geeft aan dat er voor deze functie geen timer nodig is. Druk op de bevestigingstoets om het programma met de gekozen instellingen direct te starten (zie stap 7).
- Ga naar stap 6 voor het instellen van de timer.
- Als er voor een huidige functie een timer nodig is, wordt daarvoor de standaardinstelling weergegeven in plaats van het timerpictogram.

6. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



- H:M-notatie

7. Indien gewenst kunt u aanvullende instellingen kiezen met behulp van het plusmenu (bijvoorbeeld snel voorverwarmen). Zie voor meer informatie het hoofdstuk 'Plusmenu'.

8. Het programma starten: druk op de bevestigingstoets om naar de voortgangsstand te gaan.

*Het programma begint met de gekozen instellingen; de oven gaat naar de voortgangsstand en het voortgangsscherm wordt weergegeven.*



## Voortgangsstand

- Aan de linkerkant van het scherm wordt de temperatuur weergegeven (als de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt, schakelt de temperatuur heen en weer tussen oventemperatuur (grijs) en ingestelde temperatuur (wit)). Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt een pop-up met de tekst 'de ingestelde temperatuur is bereikt'.
- Aan de rechterkant van het scherm wordt de tijd aangegeven: de resterende tijd (aftellen vanaf ingestelde tijd) of de verstreken tijd (als geen tijd is ingesteld). Naast de bereidingstijd ziet u de eindtijd.





- Als gekozen is voor voorverwarmen, wordt in de voortgangsstand eerst de voorverwarmingsdisplay (voorverwarming in de informatiebalk en het pictogram voor voorverwarming). Alle instellingen worden weergegeven, alleen zijn de kleuren verwisseld. De temperatuur van de oven is wit en de gekozen instellingen zijn grijs. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt de tekst: 'De ingestelde temperatuur is bereikt. Plaats gerecht in de oven.'



## Eindscherm

Als de timer is afgelopen, wordt het eindscherm weergegeven. De volgende keuzes zijn mogelijk:

- De voortgang stoppen.
- Extra tijd toevoegen
- Gratineren (indien mogelijk)
- Opslaan als favoriet



### De voortgang stoppen.

1. Druk op de bevestigingstoets

*Het eindscherm wordt gesloten en het stand-byscherm wordt weergegeven.*

- Na 10 minuten inactiviteit schakelt de display over naar stand-by.

## **Extra tijd toevoegen**

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Extra tijd toevoegen' te selecteren.
2. De tijdstelling wordt actief en kan rechtstreeks worden gewijzigd door aan de keuzeknop te draaien.
3. Bevestigen door middel van de bevestigingstoets.  
*Het voorgaande proces is opnieuw geactiveerd.*

## **Gratineren**

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Gratineren' te kiezen.  
*Grill-instellingen worden weergegeven.*
2. De temperatuur (standaard 200 °C) en de tijd kunnen worden ingesteld of het programma kan direct worden gestart door op de bevestigingstoets te drukken (de tijd telt dan omhoog).  
*Na bevestiging met de bevestigingstoets wordt het voortgangsscherm weergegeven.*

## **Opslaan als favoriet**

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Opslaan als favoriet' te selecteren.  
*Het volgende scherm toont 10 posities waarin een programma kan worden opgeslagen.*
2. Selecteer een positie voor uw recept door aan de keuzeknop te draaien en druk op de bevestigingstoets om het op te slaan.
3. Geef het recept een naam. Draai aan de keuzeknop om de juiste letter te selecteren; druk op de keuzeknop om te bevestigen en naar de volgende letter te gaan.
  - U kunt een teken wissen door middel van de functie backspace (pijl) in de lijst met tekens.
4. Druk op de bevestigingstoets om het recept op te slaan.

## **Instellingen wijzigen tijdens voortgang**


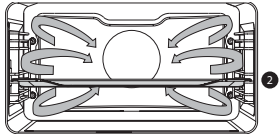

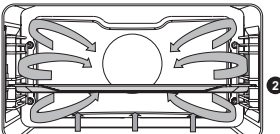

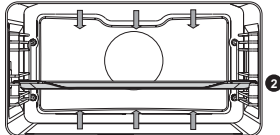
- Als u tijdens de voortgang op de navigatietoetsen drukt, wordt het actieve gebied weergegeven. De geselecteerde instelling kan nu worden gewijzigd, zie hoofdstuk 'Functie instelstand'.
- Na bevestiging met de bevestigingstoets wordt het voortgangsscherm met de gewijzigde instellingen weergegeven.
-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

## Functietabel


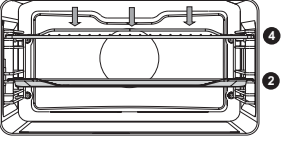

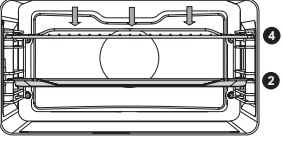

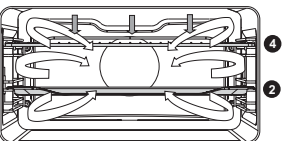
Kies aan de hand van de tabel de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.




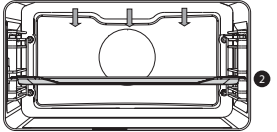

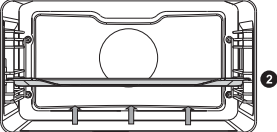

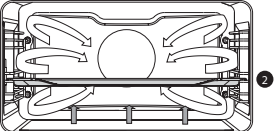

- **Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 275 °C.**


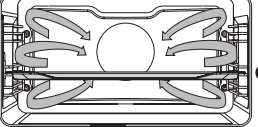



Functie	Beschrijving	
<b>Ovenfuncties</b>		
	<p><b>Hetelucht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven.</li> <li>• Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Hetelucht + onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Bovenwarmte + onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	

# GEBRUIK




Functie	Beschrijving	
	<p><b>Grote grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• <b>Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C</b></li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarmen met behulp van het grillelement.</li> <li>• Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• <b>Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C</b></li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Grill + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 170 °C</li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	

# GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Bovenwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming alleen door middel van het bovenste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand wordt gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Onderwarmte + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.</li> <li>• Plaats een bakplaat die niet te hoog mag zijn op niveau 2, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Pro roosteren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en hetelucht.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van alle soorten vlees.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li> </ul>	





Functie	Beschrijving	
<b>ECO Hetelucht</b>		
	<p><b>ECO Hetelucht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarmen met behulp van hete lucht. ECO hetelucht gebruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hete lucht-instelling. De bereiding duurt enkele minuten langer.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van deegwaren.</li> <li>• Positioneer de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li> <li>• Deze instelling maakt gebruik van de restwarmte (verwarming is niet de hele tijd aan) om een laag energieverbruik te verkrijgen (in overeenstemming met energieklassen EN 60350-1). In deze stand wordt de werkelijke temperatuur in de oven niet weergegeven.</li> </ul>	
<b>Extra functies</b>		
	<p><b>Bordenwarmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie wordt gebruikt om servies (borden, kopjes) te verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven.</li> </ul>	
	<p><b>Verwarmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warmhouden: deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden.</li> </ul>	
	<p><b>Reinigen</b></p> <p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie is bedoeld voor de automatische reiniging van de oven. De oven wordt verwarmd tot een temperatuur die ver boven het normale gebruik ligt, waardoor vetresten en ander vuil tot as worden gereduceerd.</li> <li>• Voordat u dit proces gaat gebruiken, dient u alle accessoires en losse voedselresten uit de ovenruimte te verwijderen. Tijdens het zelfreinigende pyrolyseproces wordt de ovendeur boven een bepaalde temperatuur automatisch vergrendeld. De buitenkant van de oven wordt heter dan gebruikelijk.</li> <li>• Wanneer de oven weer geheel is afgekoeld, kan de binnenkant worden afgenomen met een vochtige doek.</li> </ul> <p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Met een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.</li> </ul>	

## GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<b>Ontdooien</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Deze functie laat de lucht circuleren door middel van een ventilator.</li><li>• De lucht wordt verwarmd tot een temperatuur van 30 °C.</li><li>• Gebruik deze functies om bevroren gerechten te ontdooien.</li></ul>	
	<b>Programma's en favorieten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik automatische programma's voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten.</li><li>• Favorieten: u kunt kiezen voor een van uw eigen opgeslagen recepten.</li></ul>	
	<b>Snel voorverwarmen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte.</li></ul>	

### Menu 'Instellingen'

Het menu 'Instellingen' is alleen beschikbaar via het indrukken van de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat.

Instelling	Beschrijving
	<b>Algemeen</b> Taal Tijd Datum Geluid
	<b>Scherf</b> Helderheid Klok afmeting Nachtstand Toestel naar stand-by stand
	<b>Koken</b> Standaard programma intensiteit Voorverwarmen instelling
	<b>Systeem</b> Toestelinformatie Ovenverlichting Fabrieksinstellingen

## Algemeen

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Taal (taal van de display)
- Tijd (altijd in 24-uurs indeling)
- Tijdweergave (24 uurs- of 12 uurs-indeling)
- Datum (altijd in de indeling dag-maand-jaar)
- Datumweergave (ddmmjjjj of mdddjjjj)
- Volume (volume van de algemene tonen en alarmsignalen)
- Toetsgeluid (aan/uit)
- Opstart-/afsluitgeluid (geluid aan/uit bij opstarten/afsluiten)

## Schermb

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Helderheid (laag, gemiddeld, hoog)
- Nachtstand (start- en eindtijd voor minder helderheid op de display: stel starttijd in op eerste display, eindtijd op tweede display)
- Formaat klok (klein/groot)
- Stand-by (automatisch uitschakelen /handmatig uitschakelen)



**Overschakelen naar handmatig uitschakelen verhoogt het energieverbruik. Als de oven handmatig wordt uitgeschakeld (of bij een onderbreking van de voedingsspanning) dan wordt deze functie gereset (de display wordt dan weer automatisch uitgeschakeld).**

## Instellingen voor bereiding

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Standaard programma intensiteit (laag / gemiddeld / hoog)
- Instelling voorverwarmen (voorverwarmen standaard aan of uit)

## Systeem

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Toestelinformatie (verzoek toestelinformatie)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)
- Ovenlampje (automatisch uitschakelen na 1 minuut / handmatig)

## Plusmenu



---

Afhankelijk van het apparaat kan het mogelijk zijn extra functionaliteit te kiezen (na het kiezen van de hoofdfunctie en de benodigde functie-instellingen) door op de plustoets te drukken.

- Een klein pictogram naast de wereldtijd geeft aan welke functies in het plusmenu zijn geactiveerd. De kleur van het pictogram geeft aan of het actief (wit) of inactief (grijs) is.



- U kunt het plusmenu verlaten door op de stop-toets of de plustoets te drukken; op de display wordt dan weer het voorgaande scherm weergegeven.
- Een extra functionaliteit kan worden geannuleerd door op 'Annuleren' te drukken (pictogram met een rood streepje).

+ Menu	Beschrijving	Pictogram
	<b>Informatie over bereiding</b> Meer informatie vragen over de geselecteerde functie.	
	<b>Snel voorverwarmen</b> Verwarm de oven snel voor naar de gewenste temperatuur (niet beschikbaar in combinatie met uitgestelde start).	
	<b>Uitgestelde start</b> Het bereidingsproces start automatisch op de tijd die u hebt ingesteld. Alleen beschikbaar als een bereidingstijd is ingesteld (niet beschikbaar in combinatie met voorverwarmen).	
	<b>Gratineren</b> Om een grillfunctie toe te voegen aan het einde van het proces; tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het proces.	
	<b>Toevoegen aan favorieten</b> Voeg de instellingen voor het klaargemaakte gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk 'Display einde').	
	<b>Meerfase koken</b> Combineer maximaal drie functies in één kookproces.	
	<b>Ga naar handmatige bereiding</b>	

## Informatie over bereiding

Het scherm met bereidingsinfo geeft meer informatie over de gekozen functie, zoals het benodigde accessoires en de doelen waarvoor de functie wordt gebruikt.

## Snel voorverwarmen

Er zijn twee manieren om snel voorverwarmen te gebruiken:

### **Snel voorverwarmen activeren in het menu Instellingen (standaard aan of uit).**

1. Druk op de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat. Ga naar 'Koken' en selecteer of snel voorverwarmen standaard aan of uit moet staan.
2. Druk op de bevestigingstoets.
  - Als de functie Snel voorverwarmen is ingesteld op 'standaard aan' wordt het kleine pictogram voor deze functie afgebeeld om aan te geven dat het voorverwarmen actief is.
  - Deze optie is alleen beschikbaar voor de ovenfuncties.

### **Snel voorverwarmen activeren in het plusmenu (tijdens gebruik).**

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand)
2. Selecteer 'Snel voorverwarmen' door op de navigatietoets rechts te drukken.
3. Druk op de bevestigingstoets om snel voorverwarmen te activeren. *Het kleine pictogram voor voorverwarming wordt weergegeven naast de huidige tijd.*
  - Wanneer voorverwarmen is geactiveerd, wordt de uitgestelde start grijs weergegeven, omdat deze functies niet tegelijk kunnen werken.
  - Wanneer de uitgestelde start wordt geactiveerd, wordt het voorverwarmen grijs weergegeven.
  - Druk opnieuw op de bevestigingstoets om te annuleren.

### **Beginnen met snel voorverwarmen**

- Als een programma is gestart en het begint met snel voorverwarmen, wordt een pop-up weergegeven. Na 15 sec. verdwijnt de pop-up automatisch. In het voortgangsscherm wordt het pictogram voor snel voorverwarmen weergegeven, de tijd wordt grijs afgebeeld.
- Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt een pop-up met de tekst 'de ingestelde temperatuur is bereikt'. Het gerecht kan worden geplaatst. Plaats het gerecht en de timer start automatisch (na het sluiten van de deur). De pop-up verdwijnt pas wanneer de deur is geopend en weer gesloten of door op de bevestigingstoets te drukken.
  - Door het indrukken van de bevestigingstoets wordt niet aan de bereidingstijd begonnen maar wordt het toestel op de ingestelde temperatuur gehouden. Die toestand blijft gehandhaafd totdat de deur wordt geopend.

## Uitgestelde start

Gebruik de functie 'Uitgestelde start' om op een later moment te beginnen met koken door het instellen van de gewenste eindtijd.

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand).
2. Kies 'Uitgestelde start' met de navigatietoets rechts.
3. Druk op de bevestigingstoets.

*Op het display worden het symbool voor uitgestelde start, de bereidingstijd en de eindtijd weergegeven.*

4. Verander de eindtijd door aan de keuzeknop te draaien en bevestig de keuze met de bevestigingstoets.

*Er wordt een klein pictogram weergegeven om aan te geven dat de functie actief is.*

- De uitgestelde start annuleren: ga naar 'Uitgestelde start' en selecteer 'Uitgestelde start annuleren' (een pop-up wordt weergegeven om te bevestigen dat de uitgestelde start is geannuleerd).
5. Het programma starten: druk op de bevestigingstoets om naar de voortgangsstand te gaan.

*De functie start automatisch op de berekende starttijd.*

## Gratineren

U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).

1. Druk op de plustoets (in het scherm Functie-instellingen)
2. Kies 'Gratineren' met de navigatietoets rechts.
3. Druk op de bevestigingstoets

*Een klein grillpictogram wordt weergegeven naast de huidige tijd.*

- Het gratineren annuleren: selecteer 'Annuleer gratineren' in het plusmenu.

## Meerfase koken

Met deze functie kunt u maximaal drie functies combineren in één kookproces. Selecteer verschillende functies en instellingen om het door u gewenste bereidingsproces samen te stellen.

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand).
2. Selecteer 'Meerfase koken' door op de navigatietoets rechts te drukken.
3. Druk op de bevestigingstoets

*Een klein pictogram wordt weergegeven naast de huidige tijd. De eerste fase is al gevuld met de huidige instellingen voor de functie. Als er geen tijd is ingesteld, wordt de standaardtijd ingesteld voor de eerste fase.*

- Bijvoorbeeld: de ovenstand en hetelucht 180 °C zijn gekozen; de standaardtijd van 30 min. wordt toegevoegd aan de eerste fase.
- 4. Om een fase toe te voegen, kiest u de tweede functie door op de navigatietoetsen te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
- 5. Druk op de bevestigingstoets  
*De display schakelt over naar het scherm 'Instellingen'.*
- 6. Selecteer de gewenste functie en stel de temperatuur en tijd in.
- 7. Sla de fase op en keer terug naar het overzicht voor meerfase koken door op de bevestigingstoets te drukken.
  - Als u op de stopstoets drukt, wordt de instelling geannuleerd en keert de display terug naar het vorige scherm.
- 8. Indien gewenst, kunt u een derde fase toevoegen. Herhaal de stappen 4, 5, 6 en 7.
- 9. Na bevestiging worden op de display de ingestelde fasen weergegeven met een pictogram voor bewerken en wissen.
- 10. Als alle fasen naar wens zijn ingesteld, keert u terug naar het scherm met instellingen voor de oven. Druk op de plusstoets om het plusmenu te sluiten.  
*Op de display wordt het normale scherm met instellingen weergegeven met de instellingen voor de eerste fase (wit fase 1-pictogram).*
- 11. Begin het proces door op de bevestigingstoets te drukken.
  - Als u op de stopstoets drukt, wordt het menu voor meerfase koken gesloten en keert de display terug naar de normale stand.

### Ga naar handmatige bereiding

- In de stand 'handmatige bereiding' kunt u een standaardprogramma kiezen uit de functie 'Programma's en favorieten' en dit op dezelfde manier bewerken als in de stand 'Meerfase koken'.
- Als u de handmatige functie kiest in het plusmenu, wordt een pop-up weergegeven: 'Overschakelen naar ovenstand?' Na bevestiging schakelt de display om naar de stand 'Meerfase koken' als het geselecteerde programma meerdere fasen heeft.

### Programma's en favorieten

#### **Automatische programma's**

- U kunt automatische programma's gebruiken voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten. Kies eerst het soort gerecht en dan het gerecht zelf uit de beschikbare lijst.
- Alle programmacategorieën zijn voorzien van een afbeelding. Als een gerecht eenmaal is gekozen, worden de instellingen van het programma weergegeven. De naam van het gerecht en de naam van de actieve keuze worden weergegeven in de tekstbalk.

- Bij de instellingen is eerst een afbeelding van het gerecht zichtbaar (niet bewerkbaar), het gewicht (het hangt af van het gerecht of dit bewerkbaar is), de intensiteit (niet altijd bewerkbaar) en de bereidingstijd. Indien nodig, past u de intensiteit en/of het gewicht aan.

### **Favorieten** (zie hoofdstuk 'Eindscherm')

- U kunt kiezen voor een van uw eigen recepten die in de favorieten zijn opgeslagen.
- Als er geen opgeslagen recepten zijn, wordt een pop-up weergegeven: 'Geen opgeslagen recepten'.
- De naam van het recept verschijnt in de tekstbalk en de opgeslagen oveninstellingen worden weergegeven

## **Kookwekker**

---

De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.

1. Druk op de kookwekkertoets.
2. Verander de tijd door aan de keuzeknop te draaien.
  - De langst mogelijke instelling is 23:59.
3. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.  
*De kookwekker wordt gestart.*
  - U kunt de timer annuleren door de tijd terug te stellen naar 0:00 en op de bevestigingstoets te drukken.
  - Om het kookwekkermenu te sluiten, drukt u op de kookwekkertoets of de stoptoets.
4. Wanneer de kookwekker afgaat, verschijnt er een pop-up met de tekst 'Kookwekker afgelopen' en er klinkt een akoestisch signaal. Druk op de stoptoets om het signaal uit te schakelen en het pop-upmenu te sluiten.
  - Het geluid stopt na ongeveer 2 minuten automatisch.

## **Kinderslot**

---

Het bedieningspaneel van de oven kan worden vergrendeld met het kinderslot om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

1. Druk op de slottoets en houd deze ingedrukt.  
*Het apparaat wordt daarmee vergrendeld. Er wordt een pop-up weergegeven. Na 3 seconden sluit de pop-up met de tekst 'Toetsvergrendeling is actief'. De huidige staat van het apparaat is zichtbaar.*
  - Als de toetsvergrendeling wordt geactiveerd terwijl een bereidingsproces in gang is, wordt het proces voortgezet.
  - Als tijdens de toetsvergrendeling op een toets wordt gedrukt, wordt opnieuw de tekst 'Toetsvergrendeling is actief' weergegeven.

- De stoptoets is tijdens de vergrendeling nog wel actief. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het bereidingsproces gestopt. Voordat u het apparaat weer kunt inschakelen, dient u eerst de toetsvergrendeling te deactiveren.
- 2. U kunt de toetsvergrendeling deactiveren door opnieuw op de slottoets te drukken en deze ingedrukt te houden.

### Verwarmen van servies

- Deze functie kunt u gebruiken wanneer u servies (borden, kopjes) wilt verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven.
- Voor deze functie kunt u de temperatuur en duur van het verwarmen instellen.

### Verwarmen

- Warm houden
  - Gebruik deze functie om gerechten die al zijn bereid, op temperatuur te houden.
  - Voor deze functie kunt u de temperatuur en duur van het warm houden instellen.

### Ontdooien

- Deze functie maakt gebruik van hete lucht (30 °C). Deze functie wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).
- Voor deze functie kunt u de duur instellen.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en als er grote stukken samengeklonterd zijn, breekt u deze uiteen.

## Het apparaat reinigen

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

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

### 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. Dat voorkomt dat zich vuil ophoopt en zorgt ervoor dat u de deur altijd goed kunt sluiten.



## Pyrolyse

Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de pyrolysefunctie eenmaal per maand te gebruiken.

Neem de oven en de te reinigen accessoires af met een vochtige doek! Voedselresten en vet kunnen tijdens het pyrolyseproces ontbranden.

### Brandgevaar!

1. Verwijder alle accessoires en insteekgeleiders uit de oven. Als de bakplaat ook moet worden gereinigd, plaatst u nu eerst de pyrolyse geleiderails.
2. Kies 'Pyrolyse' met de functieknop.
3. Selecteer de gewenste intensiteit voor de reiniging:
  - Laag: ongeveer 3 uur
  - Gemiddeld: ongeveer 3,5 uur
  - Hoog: ongeveer 4 uur



Alleen de intensiteit van de reiniging kan worden ingesteld. De tijd staat vast en hangt af van de gekozen reinigingsintensiteit.

4. Druk op de bevestigingstoets om de pyrolyscleaning te starten.
- Na een bepaalde periode wordt de oven automatisch vergrendeld (wanneer de temperatuur de 250 °C bereikt); dat is voor uw eigen veiligheid.  
Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.
- De oven kan weer worden geopend wanneer het apparaat is afgekoeld (na het einde van de pyrolyscleaning).
- Wanneer de oven is afgekoeld, neemt u de binnenkant af met een vochtige doek. Neem ook de oven af en de oppervlakken naast de afdichting van de deur. Niet wrijven over de afdichting.

## Aqua clean

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

### **Aqua clean gebruiken**

Gebruik aqua clean alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het is moeilijker om vet en vuil te verwijderen als de oven heet is.



Het programma duurt 30 minuten.

Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende geweekt, zodat ze kunnen worden verwijderd met een vochtige doek.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Kies 'Reinigen' met de functieknop.
4. Wijzig de instelling naar 'Aqua clean'.
5. Druk op de bevestigingstoets om aqua clean te starten.



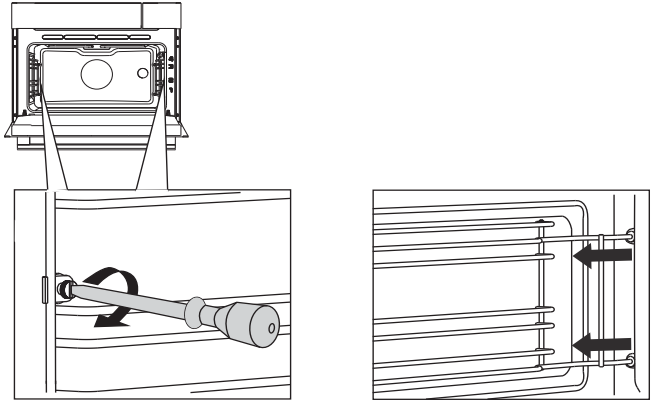
**Let op:** Tijdens het reinigingsprogramma de deur niet openen.



## Verwijderen en reinigen van de geleiderails

Gebruik enkel conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

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



## Ovendeur verwijderen



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

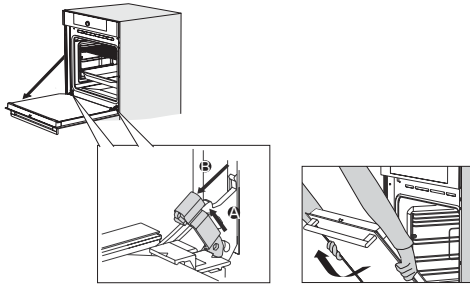
**Controleer of de scharniergegrendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.**

### **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.



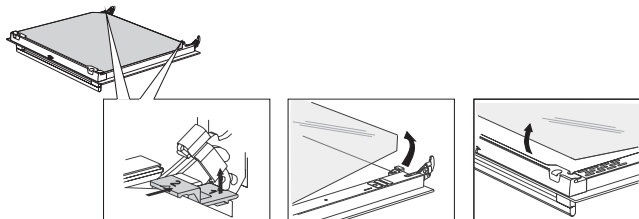
## Ovendeur installeren.

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 scharniervergrendelingen op en beweeg ze in de richting van de oven.
5. Sluit de ovendeur zachtjes en controleer of deze correct is gesloten.  
*Als de deur niet correct opent of sluit, controleer dan of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.*

## Glazen deur van de oven verwijderen

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

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





Plaats het glas in omgekeerde volgorde terug.

## 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 lampen (2x) (halogeen G9, 230 V, 25 W) zijn gebruiksartikelen en vallen daarom niet onder de garantie. Om een lamp te vervangen, verwijdert u eerst de bakplaat, het ovenrooster en de geleiderails.

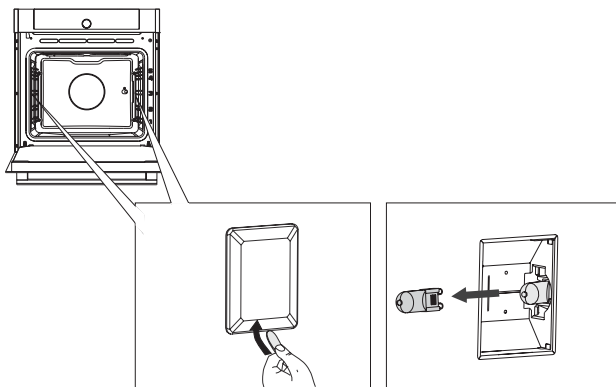


- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekklaatje van de lamp los te maken en verwijder het.

*OPMERKING: Pas op dat u het email niet beschadigt.*

2. Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.



## *Algemeen*

---

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

### **Het voedsel blijft rauw**

- Controleer of de timer is ingesteld en of u op de bevestigingstoets hebt gedrukt.
- Is de deur wel goed gesloten?
- Controleer of er een zekering is doorgebrand of dat een stroomonderbreker de voeding heeft onderbroken.

### **Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg**

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

### **De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.**

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

### **Vonkvorming in de ovenruimte.**

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

### **Stroomstoring kan de oorzaak zijn dat de display wordt gereset.**

- Verwijder de stekker uit de contactdoos en plaats deze weer terug.
- Stel de tijd opnieuw in.

### **Er vindt condensatie plaats in de ovenruimte.**

- Dit is normaal. Neem na gebruik de oven af met een doek.

### **De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.**

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

### **Bij de deur en aan de buitenkant van het apparaat is een luchtstroom voelbaar.**

- Dit is normaal.

**Licht reflecteert op de deur en aan de buitenkant van het apparaat.**

- Dit is normaal.

**Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.**

- Dit is normaal.

**Er klinken klinkgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij ontdooien.**

- Dit is normaal.

**De zekering brandt regelmatig door.**

- Raadpleeg een servicemonteur.

**Op de display staat een foutcode, FOUT XX ...**

*(XX geeft het nummer van de fout aan)*

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

**De oven opbergen en repareren**

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud nodig is, verwijdert u de stekker uit de contactdoos en neemt contact op met de klantenservice van ATAG.

**Zorg dat u het volgende bij de hand hebt als u opbelt:**

- 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 opslaan; stof en vocht kunnen het apparaat beschadigen.**

### Afvoeren van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van de gebruiksduur moet het 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)

U moet deze materialen op een verantwoorde manier afvoeren in overeenstemming met de wettelijke vereisten.



Op dit product staat een pictogram van een vuilnisvat met een kruis erdoorheen.

Deze geven aan dat huishoudelijke apparaten apart moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn economische levensduur niet mag worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat oude apparaten inneemt.

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

### **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.

# YOUR OVEN

## Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Guide rails	7
Telescopic guide	7
Door	8
Cooling fan	8
Main functions	9
Keys	10
Navigation	11

## Initial use

What to do first	13
------------------	----

## Operation

Selecting your function	15
Functions settings mode	15
Progress mode	17
Finish display	17
Changing settings during the progress	18

## Use

Functions table	19
Settings menu	23
Plus menu	24
Cooking information	25
Fast preheat	26
Delayed start	26
Gratin	27
Stage cooking	27
Go to manual cooking	28
Programs and Favourites	29
Egg timer	29
Child lock	30
Plate warming	30
Warming	30
Defrost	30

## Cleaning

Cleaning the appliance	31
Pyrolysis	31
Aqua clean	32
Removing and cleaning the guide rails	33
Removal and installation of the oven door	33
Removal and installation of oven door glass	34
Replacing the oven light bulb	35

## Solving problems

General	36
---------	----

## Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging	38
--	----

## *Introduction*

---

Congratulations on choosing this Atag oven.

This product is designed to offer simple operation and optimum user-friendliness. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



**Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!**

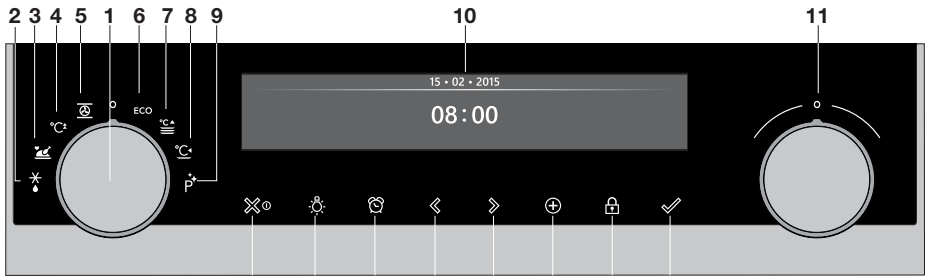
**Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.**

Installation instructions are supplied separately.



# YOUR OVEN

## Control panel



1. Function knob (in 'Off' position)
2. Defrost
3. Programs & Favourites
4. Fast preheat
5. Oven
6. ECO hot air
7. Plate warming
8. Warming
9. Cleaning
10. Display
11. Selection knob
12. On/off key and stop key (cancel)
13. Light key
14. Timer key
15. Navigation key left
16. Navigation key right
17. Plus key
18. Child lock key (Lock key)
19. Confirm key

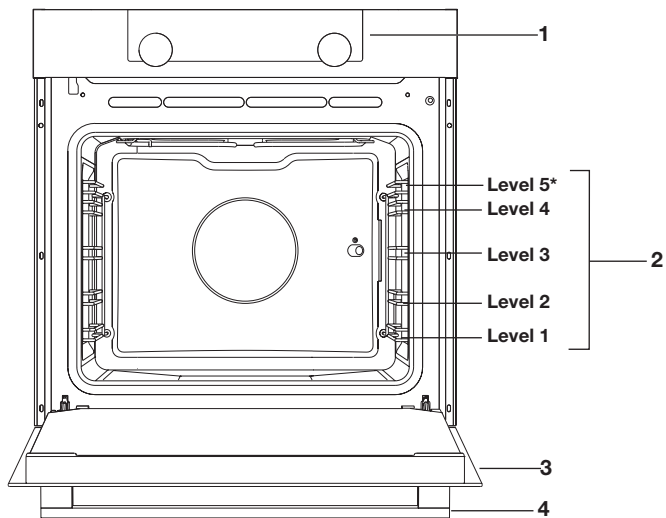


**Note:**

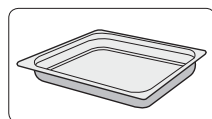
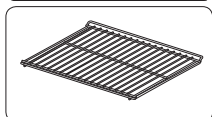
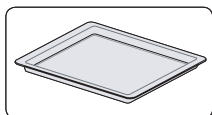
The keys respond best if you touch them with a large area of your fingertip. Every time you press a key during use, a short acoustic signal will sound.

# YOUR OVEN

## Description



1. Control panel
2. Oven levels
  - ZX65: 5 levels\*
  - ZX45: 4 levels
3. Oven door
4. Door handle



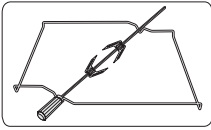
### The following accessories are supplied with your oven:

- **Baking tray;** used for pastries and cakes.
- **Oven rack;** mainly used for grilling. A dish or pan with food can also be placed on the oven rack.

*The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven.*

- **Deep Baking Tray (ZX65 only);** is used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray. Place the deep baking tray into the first level only for grilling or for use as a drip tray.

## YOUR OVEN



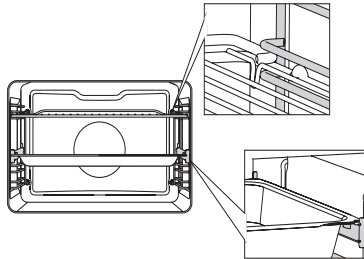
- **Rotisserie + Spit roast;** is used for roasting all kinds of dishes such as rolled meats or chicken.
- **Pyrolysis guide rails;** used to clean the baking tray during pyrolysis.

### Guide rails

- The oven has four or five guide rails (level 1 to 4/5), depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The upper two levels are used mainly for the grill function.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rail sliders.

### Telescopic guide

A number of shelf levels have, depending on model, fully-retractable telescopic guide rails.



First, pull out the guides of a level and place the rack or the baking tray onto them. Then, push them in by hand.

Close the oven door when the telescopic guides are retracted all the way into the oven.

### **Pyrolysis guide rail**

Only use for pyrolysis cleaning. If you also want to clean the baking tray with pyrolysis, then place these guide rails. **Please note;** the high temperature during pyrolysis can cause the guide rails to discolour.

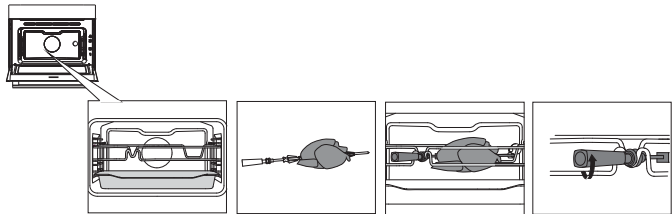
### **Rotisserie**

The rotisserie comprises a spit with 2 clamps, a detachable handle and a spit roast that fits in the centre of the oven.

The spit fits in the rotisserie motor in the back wall of the oven.

## YOUR OVEN

- Slide the deep baking tray in at level 1 to catch juices or fat.
- Slide one of the clamps onto the spit and then slide the meat you wish to roast onto the spit.
- Place the spit roast in the central oven level with the 'v' shape to the front.
- The handle can be screwed onto the blunt end of the spit to make positioning the spit easier.
- Place the spit on the spit roast with the pointed end away from you. Push gently until the spit fits in the rotisserie motor in the back wall. The blunt end of the spit needs to fit in the 'v' shape. (The spit has two notches, both of which need to be mounted on the oven door side so that the spit stays in position. The notches also serve as a grip for the handle.)
- Remove the handle prior to baking or roasting. You can then reattach the handle to the spit to remove this from the oven easily.



### *Door*

---

- The door switches interrupt the operation of the oven when the door is opened during use. The oven continues operating when the door is closed.
- This oven has a 'Soft close door system'. When closing the oven door, this system dampens the movement, from a certain angle, and silently closes the oven door.

### *Cooling fan*










---

- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel.

# YOUR OVEN









## Main functions

With the function knob you can select the main functions of your oven.

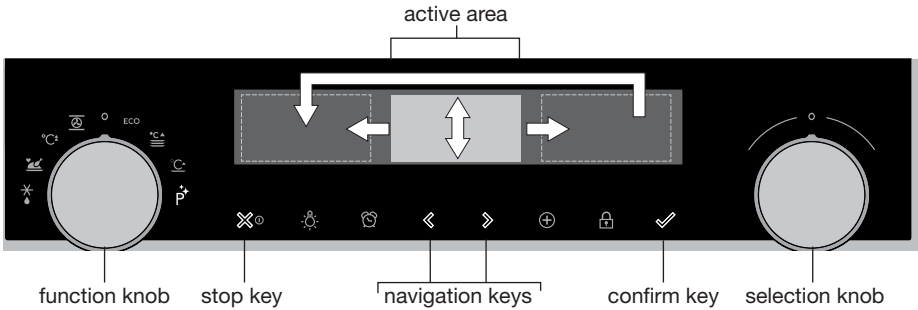
Setting	Description
	<b>Off/standby mode</b>
	<b>Oven</b> Hot air Hot air + bottom heat Bottom + top heat Large grill Small grill Large grill + fan Upper heat Bottom heat Bottom heat + fan Pro roasting
	<b>Fast preheat</b>
	<b>Eco hot air</b>
	<b>Programs and favourites</b> Favourites Programs
	<b>Defrost</b> Manual defrost
	<b>Plate warming</b>
	<b>Warming</b> Keep warm
	<b>Cleaning</b> Pyrolysis Aqua clean

## Keys

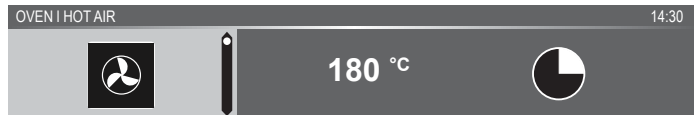
In the table below you can find the discription of the different keys.

Keys	Description of the keys
	<p><b>On/off key and stop key</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Press short: cancel operation or go one step back in the menu.</li> <li>- Press long: turn the appliance off or on.</li> </ul>
	<p><b>Light key</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-To turn the cavity light on or off.</li> </ul>
	<p><b>Egg timer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-The egg timer can be used independent of the oven function.</li> <li>- The longest possible timer setting is 23:59.</li> </ul>
	<p><b>Navigation key left</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- To move the active area to the left.</li> </ul>
	<p><b>Navigation key right</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-To move the active area to the right.</li> </ul>
	<p><b>Plus key</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- To open or exit the settings menu (in standby-mode).</li> <li>- To open or exit the plus menu with the extra options possible at that moment (in on-mode).</li> </ul>
	<p><b>Child lock key</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Press and hold the lock key to lock the appliance.</li> </ul>
	<p><b>Confirm key</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- To confirm all the white settings/elements in the screen.</li> </ul>

## Navigation



By turning the function knob away from the 0-position, the icon of the chosen main function is lit. The display will show the icon and name of the activated function for about 1,5 seconds. Next you will see the chosen main function and sub-function at the top of the display in the feedback bar. Also the function settings mode will become active (grey background). In this activated area you can select your settings using the selection knob.



### Within every menu the navigation is as follows:

- Use the navigation keys or press the selection knob to move the active area (grey background).
- The setting in the active area can be changed by turning the selection knob (left = decrease, right = increase). The setting will be saved automatically.

## YOUR OVEN

- When all elements in the screen are set, then confirm these settings by pressing the confirm key (this key will start blinking when it is possible to start the program).
- Press the stop key to go one step back in the menu.



At the top of the display is a feedback bar. This bar will inform where you are in the menu and what setting you are changing. Functions are separated with a vertical line.

SETTINGS | GENERAL | SOUND | KEY SOUND



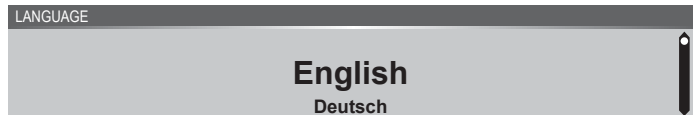
## What to do first

- Clean the oven interior and accessories with hot water and washing-up liquid. Do not use aggressive cleaning agents, abrasive sponges and similar.
- The oven will emit a strange smell when it is used for the first time; this is normal. You should ensure that there is good ventilation during initial use.



When the appliance is first plugged in or after connection when the appliance was disconnected from the power mains for a long period of time, you have to set 'Language', 'Date' and 'Time'.

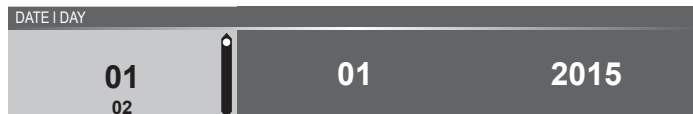
### Setting the language



In case you are not comfortable with the language on the display, you can select another language. The default setting is 'English'.

1. Turn the selection knob and select your preferred language from the displayed list.
2. Confirm the setting by pressing the confirm key.  
*The next screen will be displayed.*

### Setting the date



1. Turn the selection knob and change the first setting (Day).
2. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
3. Turn the selection knob and change the next setting (Month).
4. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
5. Turn the selection knob and change the last setting (Year).
6. Confirm this setting by pressing the confirm key.  
*The next screen will be displayed.*

## Setting the time



1. Turn the selection knob and change the hours.
2. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
3. Turn the selection knob and change the minutes.
4. Confirm this setting by pressing the confirm key.  
*All the start-up settings are set and the appliance will show the standby display.*

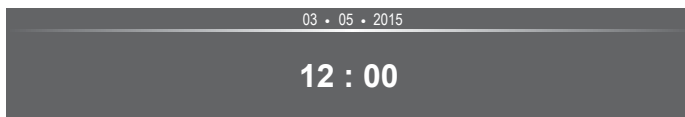


The language, date and time can also be set in the settings menu. The settings menu is only available by pressing the plus key when the appliance is in standby mode (see 'Settings menu').

## Standby display

The standby display will show the time, date, cavity temperature (if this is higher than 80 °C) and the timer (if set). The appliance goes to standby mode after:

- Turning the function knob to 0 ('off' position);
- Pressing the stop key multiple times (deeper in the menu).



## Off mode

- Default the appliance will shut down after no action for a set time of 30 minutes.
- Press and hold the stop key to shut down the appliance manually.

## Switching the appliance on

- Press and hold the stop key to switch on the appliance.
- The appliance can also be switched on by turning the function knob to a function.

## Selecting your function

Select a function appropriate for the meal you are cooking. Consult the table in chapter 'Functions table' to see which functions are available.

- Go directly to the progress mode by pressing the confirm key (this key is blinking if it is possible to start the program).

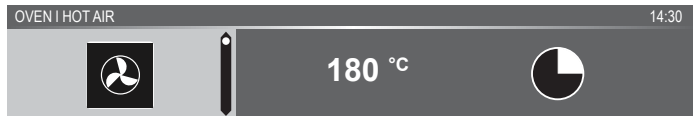
After you have chosen a main function, the function settings mode is active (grey background). In this activated area, it is now possible to change the settings in this function.

## Function settings mode

**Example** (Oven/Hot air + bottom heat/40 minutes)

1. Choose a main function by turning the function knob.

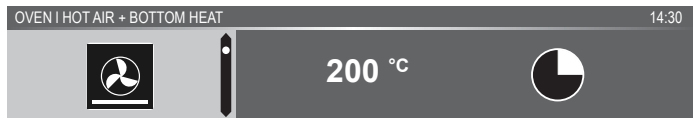
*The first sub-function setting is active.*



Now the settings can be changed as desired. There is the possibility to set:

- The function (consult the table in chapter 'Functions table').
- The temperature (depends on the appliance).
- The time.

2. Turn the selection knob and change the setting.

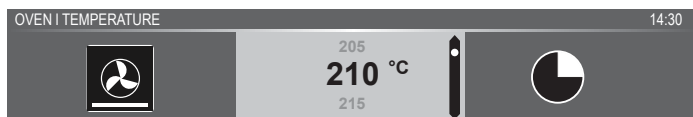


3. Confirm the setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.

*The next sub-function setting becomes active.*

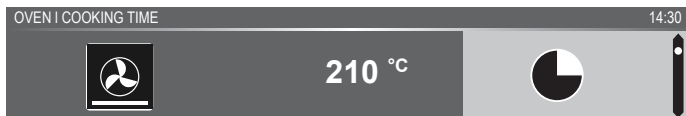


4. Turn the selection knob and change the setting.

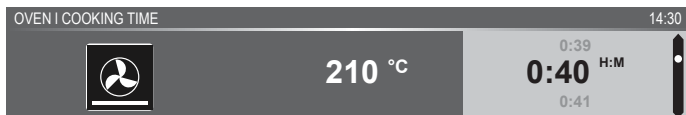


- Confirm the setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.

*The next sub-function setting becomes active.*

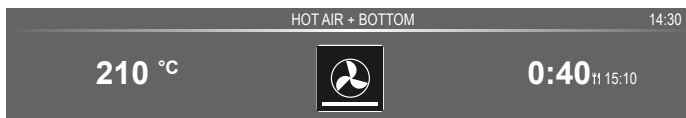


- ▶ The timer icon shows that there is no timer necessary for this function. Press the confirm key to start the program directly with the chosen settings (see step 7).
  - ▶ To set the timer, go to step 6.
  - ▶ If there is a timer necessary for a current function, then the default timer setting is displayed instead of the timer icon.
- Turn the selection knob and change the setting.



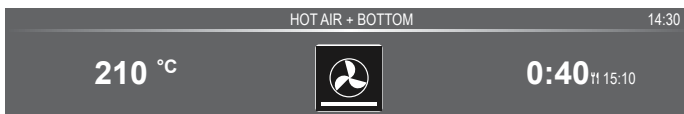
- ▶ H:M notation.
- If preferred, select any additional setting using the plus menu (for example fast preheat). See for more information chapter 'Plus menu'.
  - Start the program: press the confirm key to go to the progress mode.

*The program will start with the chosen settings; the oven will go to the progress mode and the progress screen is shown.*



## Progress mode

- Left side on the screen, the temperature is displayed (if the set temperature is not reached, the temperature will switch between cavity temp (grey) and set temp (white)). If the set temp is reached a pop-up will appear 'set temperature is reached'.
- Right side on the screen, the time (counting down) or the progress time (counting up if no time was set) is displayed. Next to the cooking time you can see the finishing time.



- If preheating is chosen, the progress mode will first show the preheating display (preheating in the feedback bar and the preheating icon). All settings are displayed only the colours are switched. The cavity temperature is white and the chosen settings are grey. If the set temperature is reached, a pop-up will appear: 'Set temperature is reached. Insert dish'.



## Finish display

When the timer is finished, the 'finish display' will appear.

Now it is possible to:

- Stop the progress.
- Add extra time.
- Gratin (if possible).
- Save as favourite.



### Stop the progress

1. Press the confirm key.

*The finish display will be closed and the standby screen will be shown.*

- If there is no action within 10 minutes, the display will switch to standby mode.

### **Add extra time**

1. Press the right navigation key to select 'Add extra time'.
2. The time setting becomes active and can be changed directly by rotating the selection knob.
3. Confirm by means of the confirm key.  
*The previous process is activated again.*

### **Gratin**

1. Press the right navigation key to select 'Gratin'.  
*Grill settings will be shown.*
2. The temperature (default 200 °C) and time can be set or the program can be started directly by pressing the confirm key (time will start counting up).  
*After confirmation with the confirm key the progress screen will be shown.*

### **Save as favourite**

1. Press the right navigation key to select 'Save as favourite'.  
*The next screen will show 10 positions where the program can be positioned.*
2. Select a position for your recipe by rotating the selection knob and press the confirm key to save it.
3. Give the recipe a name. Rotate the selection knob to select the appropriate letter and press the selection knob to confirm and go to the next letter.
  - You can delete a character by means of the backspace function in the character list (arrow).
4. Press the confirm key to save the recipe.

### **Changing settings during the progress**


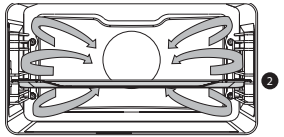

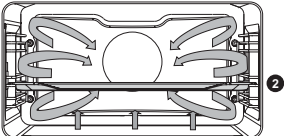

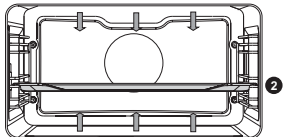
- During progress, pressing the navigation keys will show the active area. The selected setting can now be changed, see chapter 'Function settings mode'.
- After confirmation with the confirm key the progress screen will be shown with the changed settings.
- After 5 seconds without actions the progress settings are cancelled and the display will return to the progress screen.


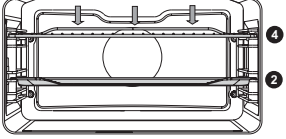

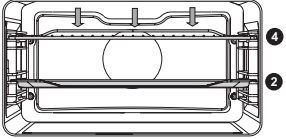

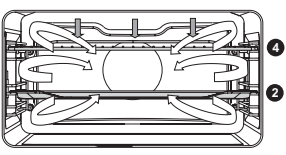
## Functions table

Consult the table to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.


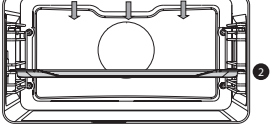

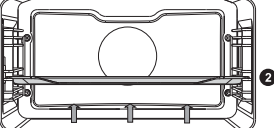

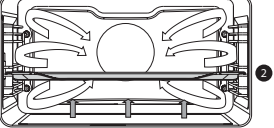




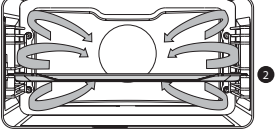



- **Only use glass dishes that can withstand temperatures of 275 °C.**

Function	Description	
<b>Oven functions</b>		
	<p><b>Hot Air</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of hot air from the back of the oven.</li> <li>• This mode provides uniform heating and is ideal for baking.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack on level 2.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Hot Air + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element.</li> <li>• This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack on level 2.</li> <li>• Suggested temperature: 200 °C</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Top Heat + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the upper and lower heating elements.</li> <li>• This mode can be used for traditional baking and roasting.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack on level 2.</li> <li>• Suggested temperature: 200 °C</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	




Function	Description	
	<p><b>Large Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the upper element and grill element.</li> <li>• This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. Use just before the end of the baking or roasting time.</li> <li>• Place the the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2.</li> <li>• <b>Maximum allowed temperature: 240 °C</b></li> <li>• Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the grill element.</li> <li>• This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread.</li> <li>• Place the oven rack is on level 4 and the baking tray on level 2.</li> <li>• <b>Maximum allowed temperature: 240 °C</b></li> <li>• Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Grill + Fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan.</li> <li>• This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables.</li> <li>• Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2.</li> <li>• Suggested temperature: 170 °C</li> <li>• Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	



Function	Description	
	<p><b>Top Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating only by means of the upper heating element.</li> <li>• This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack on level 2.</li> <li>• Suggested temperature: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating only by means of the lower heating element.</li> <li>• This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack on level 2.</li> <li>• Use just before the end of the baking or roasting time.</li> <li>• Suggested temperature: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Fan + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan.</li> <li>• This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables.</li> <li>• Place a not too high baking tray on level 2, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Pro Roasting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the upper heating element in combination with the grill heating element and hot air.</li> <li>• This mode can be used for roasting all types of meat.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C</li> </ul>	





Function	Description	
<b>ECO hot air</b>		
	<p><b>ECO Hot air</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of hot air. ECO hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes a few minutes longer.</li> <li>• This mode can be used for roasting meat and baking pastry.</li> <li>• Place the tray on level 2.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C</li> <li>• This setting makes use of the residual heat (heating is not on the whole time) to achieve low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode the actual temperature in the oven is not displayed.</li> </ul>	
<b>Extra functions</b>		
	<p><b>Plate warming</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plate warming: this function is used for warming tableware, so that the served food stays hotter for longer.</li> </ul>	
	<p><b>Warming</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep warm : this function is used to keep already cooked dishes warm.</li> </ul>	
	<p><b>Cleaning</b></p> <p>Pyrolysis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This function is intended for the automatic cleaning of the oven. The oven heats up to a temperature far above normal use, ensuring grease residues and other dirt are reduced to ash.</li> <li>• Before using this process, remove all accessories and loose food residues from the oven cavity. During the pyrolytic self-cleaning process, the oven door is automatically locked above a certain temperature. The outside of the oven becomes hotter than usual.</li> <li>• When the oven is completely cool, the inside can be wiped clean with a damp cloth.</li> </ul> <p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth.</li> </ul>	

# USE

Function	Description	
	<p><b>Defrost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With this function, the air circulates by means of the fan.</li> <li>• The air will be heated to a temperature of 30 °C.</li> <li>• Use this function to defrost frozen dishes.</li> </ul>	
	<p><b>Programs and Favourites</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use 'Programs' for baking and roasting by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes.</li> <li>• Favourites: you can select your own stored recipes.</li> </ul>	
	<p><b>Fast preheat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With this function, the oven space quickly reaches the desired temperature. Do not use this setting when you have a dish in the oven space.</li> </ul>	

## Settings menu

The settings menu is only available by pressing the plus key when the appliance is in standby mode.

Setting	Description
	<p><b>General</b></p> <p>Language Time Date Sound</p>
	<p><b>Display</b></p> <p>Brightness Clock size Night mode Appliance to stand-by mode</p>
	<p><b>Cooking</b></p> <p>Default program intensity Preheat settings</p>
	<p><b>System</b></p> <p>Appliance information Factory settings Oven light</p>

## General

You can set the following from this menu:

- Language (language of the display)
- Time (always in 24H format)
- Time display (24H or 12H format)
- Date (always day-month-year format)
- Date display (ddmmyyyy or mmddyyyy)
- Sounds (volume of the general sounds and alarms)
- Key sounds (on/off)
- Welcome sound (startup/shutdown sound on/off)

## Display

You can set the following from this menu:

- Brightness (low, mid, high)
- Night mode (start and end time for lower display brightness: first display set start timer, second display set end time)
- Clock size (small / large)
- Standby (auto switch off / manually switch off)



**Changing to manually switch off will increase energy consumption. If the oven is switched off manually (or when an interruption of the power supply occurs) this function will be reset (the display will automatically switch off).**

## Cooking settings

You can set the following from this menu:

- Default program intensity (low / medium / high)
- Preheat settings (set preheat default on or off)

## System

You can set the following from this menu:












- Appliance information (request appliance information)
- Factory settings (back to factory settings)
- Oven light (auto switch off after 1 min / manual)

## Plus menu

---

Depending on the appliance and the function, there is a possibility to choose extra functionality (after you have chosen a main function and settings in the 'Function settings mode') by pressing the plus key.

- A small icon next to the world time will give an indication about the activated plus menu functions. The colour of the icon will indicate if it is active (white) or inactive (grey).
- To exit the plus menu, press the stop key or plus key; the display will show the previous display again.
- If you want to cancel an extra functionality, you have to select 'cancel' (icon with a red line).

+ Menu	Description	Icon
	<b>Cooking info</b> Request more information about the selected function.	
	<b>Fast preheat</b> Preheat the oven to the desired temperature quickly (not available in combination with delayed start).	
	<b>Delayed start</b> The cooking process will start automatically at the time you set. Only available if a cooking time is set, not available in combination with preheat.	
	<b>Gratin</b> To add the grill function at the end of the progress; gratin time will be added at the end of the progress.	
	<b>Add to favourites</b> Add the settings for the cooked dish to your favourites (see chapter 'Finish display').	
	<b>Stage cooking</b> Combine up to three functions in one cooking process.	
	<b>Go to manual cooking</b>	

**Cooking information**

The cooking info display will give more information about the chosen function, like the needed equipment and for what kind of purposes the function is used.

## Fast preheat

There are two different ways to use fast preheat:

### **Activate the fast preheat in the settings menu (to be default on or off)**

1. Press the plus key when the appliance is in standby mode. Go to 'Cooking settings' and select if the fast preheat should be default on or off.
2. Press the confirm key.
  - If the fast preheat is set to 'default on' the small preheat icon will be shown to indicate the active preheat function.
  - This option is only available for the oven functions.

### **Activate the fast preheat in the plus menu.**

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Fast preheat' by pressing the right navigation key.
3. Press the confirm key to activate fast preheat.

*The small preheat icon will be shown next to the current time.*

  - When preheat is activated, the delayed start will be greyed out, because these functions do not work together.
  - When delayed start is activated preheat will be greyed out.
  - To cancel the preheat: press the confirm key again.

### **Starting with fast preheat**

- If a program is started and it will start with the fast preheat, a pop-up will appear. After 15 sec. the pop-up will automatically disappear. The progress screen will show the fast preheat icon, the time will be greyed out.
- If the set temperature is reached a pop-up will show 'The set temperature is reached. Please insert the dish'. Insert the dish and the program will start automatically on door closing.
  - Pressing the confirm key (without opening the door) keeps the appliance at the set temperature. This situation will remain until the door is opened.

## Delayed start

Use the 'delayed start' function if you wish to start cooking at a later time.

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Delayed start' with the right navigation key.
3. Press the confirm key.

*The display will show the delay start symbol, the cooking time and the end time.*

4. Change the end time by turning the selection knob and confirm with the confirm key.

*A small icon will appear to indicate the activation of the function.*

- To cancel the delayed start: go to 'Delayed start' and select 'cancel delayed start' (a pop-up will appear to confirm the cancellation of the delayed start).

5. Start the program: press the confirm key to go to the progress mode.

*The function will start automatically at the set time. If a cooking time has been set, the function will also switch off automatically.*

## Gratin

---

To add the grill function at the end of the progress (gratin time will be added at the end of the cooking process).

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Gratin' with the right navigation key.
3. Press the confirm key.

*A small grill icon will appear next to the current time.*

- To cancel gratin: select 'cancel gratin' in the plus menu.

## Stage cooking

---

This function allows you to combine up to three functions in one cooking process. Select different functions and settings to compose the cooking process of your preference.

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Stage cooking' by pressing the right navigation key.
3. Press the confirm key.

*A small icon will appear next to the current time. The first stage is already filled with the current settings of the function. If there is no time set, then the default time will be set for the first stage.*

- For example: the oven mode and hot air 180 °C is selected; the default time of 30 min. will be added to the first stage.
4. To add a stage, choose the second function by pressing the navigation keys or pressing the selection knob.
  5. Press the confirm key.

*The display will switch to the settings screen.*

6. Select the desired function, set the temperature and time.

7. Save the stage and return to the stage cooking overview by pressing the confirm key.
  - If the stop key is pressed the setting will be cancelled and the display will turn to the previous display.
8. If desired, add a third stage. Repeat steps 4, 5, 6 and 7.
9. After confirmation, the display will show the set stages, with an edit and delete icon.
10. If all stages are set according to your wishes, then return to the oven setting screen. Press the 'plus key' to close the plus menu.

*The display will show the normal oven setting screen with the settings of the first stage (stage 1 icon white).*
11. Start the process by pressing the confirm key.
  - If the stop key is pressed, the stage cooking menu will be closed and the oven will return to the normal mode.

## Go to manual cooking

- In the manual cooking mode, a standard program from the 'Programs and favorites' function can be chosen and edited as in 'Stage cooking' mode.
- By selecting the manual function in the plus menu, a popup will appear: 'Switch to oven mode?'. After confirmation the display will switch to the stage cooking mode if the selected program has more stages.

## Programs and Favourites

### **Automatic programs**

- You can use 'automatic programs' for baking and roasting by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes. First select the type of dish and then the dish itself from the available list.
- All the program categories have a picture. When a dish is selected, the program settings will appear. The name of the dish and the name of the active selection are shown in the text bar.
- In the settings, first a picture of the dish is visible (not editable), the weight (depending on the dish) (if it is editable), the intensity (not always editable) and the cooking time. If necessary, adjust the intensity and/or the weight.



**Favourites** (see chapter 'Finish display')

- You can select your own stored recipes in 'favourites'.
- If there are no saved recipes, a pop-up will appear: 'No saved dishes'.
- The name of the recipe appears in the text bar and the saved oven settings are shown.

## *Egg timer*

---

The egg timer can be used independent of the oven function.

1. Press the timer key.
2. Change the time by rotating the selection knob.
  - The longest possible timer setting is 23:59.
3. Confirm the setting by pressing the confirm key.

*The egg timer is started.*

  - To cancel the timer, set the time back to 0:00 and confirm by pressing the confirm key
  - To close the egg timer menu, press the timer key or the stop key.
4. When the egg timer goes off, a pop-up will appear with the text 'Egg timer expires' and an acoustic signal will sound. Press the stop key to switch off the signal and close the pop-up menu.
  - The sound will stop automatically after approximately 2 minutes.

## *Child lock*

---

The oven's control panel can be locked by means of the Child Safety Lock, to protect the oven against unintended use.

1. Press and hold the lock key.

*The appliance will go into key lock mode. A pop-up will be shown. After 3 seconds the 'Key lock is active' pop-up will close. The current state of the appliance will be visible.*

  - If the key lock has been activated during a cooking process, the process will keep running.
  - If a key is pressed during key lock, the 'Key lock is active' pop-up will show again.
  - The stop key is still active during lock mode. If the appliance is switched off, the process will stop. To turn the appliance on again, deactivate the key lock mode.
2. To deactivate the key lock mode, press and hold the lock key again.

## *Plate warming*

---

- This function is used when you want to warm tableware (plates, cups) so that the served food stays hotter for longer.
- For this function you can set the warming-up temperature and duration.

## *Warming*

---

- Keep warm
  - Use this function to keep already cooked food at temperature.
  - For this function you can set the food-warming temperature and duration.

## *Defrost*

---

- This function uses hot air (30 °C). Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).
- For this function you can set the duration.
- Turn the food over after half the defrost time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

## Cleaning the appliance

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

- Activate the key lock (to prevent that the appliance is switched on accidentally).
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm water with soap.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



### **Important**

- Take care that no water enters the vents.
- Never use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- Always ensure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

## Pyrolysis

On average use of the oven we recommend using the pyrolysis function once per month.

Wipe the oven and oven accessories that are to be cleaned with a damp cloth! Food remains and grease can combust during the pyrolysis process. **Risk of fire!**

1. Remove all accessories and guides from the oven. If the baking tray also needs to be cleaned, first place the pyrolysis guide rails.
2. Select 'Pyrolysis' with the function knob.
3. Select the desired cleaning intensity:
  - Low: approximately 3 hours
  - Average: approximately 3,5 hours
  - High: approximately 4 hours



Only the cleaning intensity can be selected. The time is fixed and depends on the selected cleaning intensity.

4. Press on the confirm button to start pyrolysis clean.
  - After a certain period the oven door will be locked automatically for your own safety (once the temperature reaches 250 °C).  
An unpleasant smell may be released from the oven during the cleaning process.
  - The oven door can be opened once the appliance has cooled down (after the end of the pyrolysis cleaning).
  - When the oven has cooled down, wipe with a damp cloth. Wipe the oven door and the adjacent surfaces around the door seal. Do not rub the seal.

### *Aqua clean*

---

With aqua clean and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.

#### **Using aqua clean**

Only use aqua clean when the oven has cooled down fully. It is more difficult to remove dirt and grease if the oven is hot.



The program takes 30 minutes.

Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour 0.15 litres of water into the bottom of the oven.
3. Select 'Cleaning' with the function knob.
4. Change to 'Aqua clean' setting.
5. Press on the confirm button to start aqua clean.

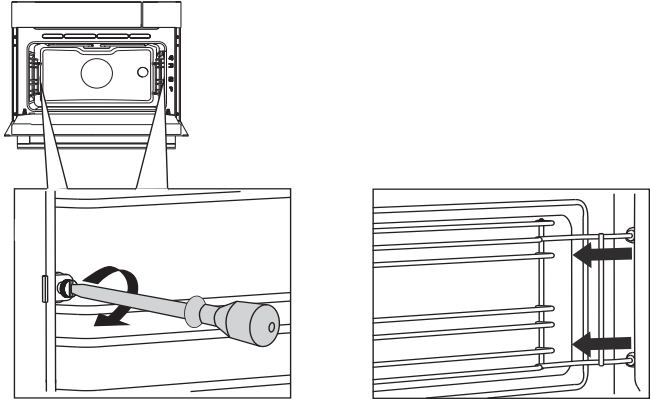


**Please note:** Do not open the door during the cleaning program.

## Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Remove the screw using a screwdriver.
- Remove the guide rails from the holes in the back wall.



## Removing the oven door

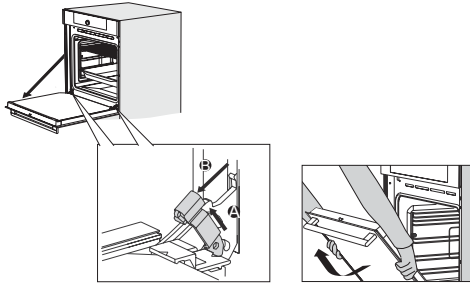


**Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury if they spring back.**

**Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.**

### **Remove the oven door.**

1. Open the door to the fully open position.
2. Lift both hinge latches (A) and pull them towards the oven door (B).  
*The hinges will be locked in the 45° position.*
3. Gently close the door until it reaches a 45° angle.
4. Remove the door by lifting and tilting it towards the oven (C). The hinges need to come out of the slots in the oven.



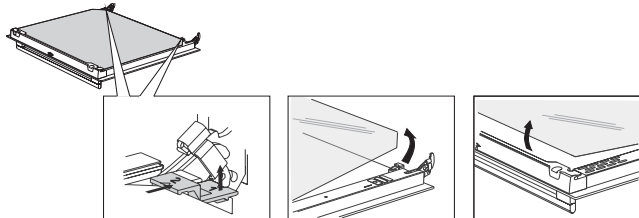
## Install the oven door.

1. Hold the door at an angle of approximately 45° in front of the oven.
2. Insert the hinges into the slots and make sure they are both positioned correctly.
3. Open the door to the fully open position.
4. Lift both hinge latches and move them towards the oven.
5. Gently close the oven door and make sure that it closes correctly.  
*If the door does not open or close correctly, then make sure that the hinges are positioned correctly in their slots.*

## Removing the oven door glass

The inside of the glass in the oven door can be cleaned. For this it must be removed from the oven door.

1. Slightly lift (1) and shift (2) the clamps at the lower left and right of the door to release the glass (A).
2. Grab the glass (A) at the bottom and gently lift (3) and shift (4) it to remove it from the upper support.
3. The inner glass (B) (depending on the model) can be removed by carefully lifting (5) and shifting (6) it to removing it from the lower support. Also remove the rubber spacers (C) from the inner glass.



Install the glass in reverse order.

### Replacing the oven light bulb



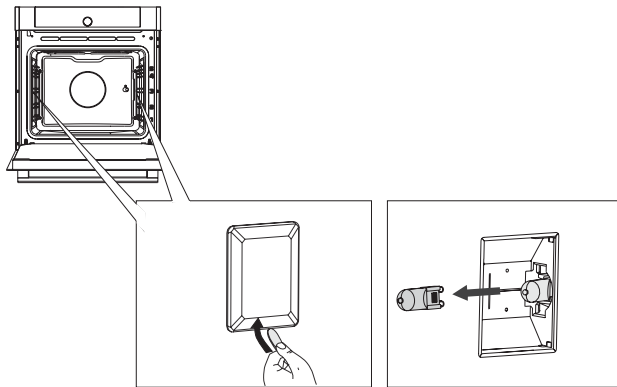
**The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.**

The light bulbs (2x) (halogen G9, 230 V, 25 W) are a consumer items and therefore not covered by warranty. To replace it, first remove the baking tray, oven rack and guide rails.



- Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.
- Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.

1. Use a flat screwdriver to loosen the bulb cover, and remove it.  
*NOTE: Be careful not to scratch the enamel.*
2. Remove the light bulb and install a new one.



## General

---

If you have problems with your oven, consult the error overview below. Should the problems persist, please contact the Customer Services Department.

### **The food stays raw**

- Check whether the timer has been set and you have pressed the confirm key.
- Is the door closed properly?
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

### **The food is overcooked or undercooked**

- Check whether the correct cooking time has been set.
- Check whether the correct power has been set.

### **The sensors don't respond; the display is locked.**

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (unscrew the fuse or switch off the mains); then reconnect the appliance and switch it on.

### **Sparking in the oven space.**

- Ensure that all cover panels from the lamps are secure and that all spacers are placed on the guide rails.

### **Power failure can cause the display to reset.**

- Remove the plug from the socket and put it back in again.
- Set the time again.

### **There is condensation in the oven.**

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

### **The fan keeps working after the oven is switched off.**

- This is normal. The fan will keep working for a while after the oven is switched off.

### **Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.**

- This is normal.



**Light reflects on the door and the exterior of the appliance.**

- This is normal.

**Steam escapes from the door or the vents.**

- This is normal.

**Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting.**

- This is normal.

**The fuse switches off regularly.**

- Consult a service technician.

**The display gives an error code, ERROR XX ...**

*(XX indicates the number of the error).*

- There is a fault in the electronic module. Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes. Then reconnect it and set the current time.
- Consult a service technician if the error persists.

**Storing and repairing the oven**

Repairs should only be performed by a qualified service technician. If maintenance is required, take the plug from the socket and contact the Atag customer service.

**Have the following information to hand when you call:**

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Guarantee details
- A clear description of the problem



**Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.**

### Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

### **Declaration of conformity**



We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.





Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.  
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.  
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.  
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

# ATAG



527961