

Gebruiksaanwijzing
oven

Instructions for use
oven

ATAG



ZX4574M

ZX6574M

NL Handleiding

NL 3 - NL 47

EN Manual

EN 3 - EN 47

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Aanraakscherm	9
Hoofdschermen	10
Functie-instelscherm	12
Stand-by scherm	13

Eerste gebruik

Eerste gebruik	14
----------------	----

Bediening

Gebruik van het 'Plus' menu	16
Toetsenbord openen	18

Gebruik

Ovenfunctie	19
Een 'Extra's' functie gebruiken	21
Snel voorverwarmen	22
Functies tabel	23
Culisensor	27
Uitgestelde start	30
Meerfase koken	31
Aanvullende functies	34
Instellingen	38

Reinigen

Het toestel reinigen	40
Stoomreinigen	40
Pyrolyse	41
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	42
Ovenlamp vervangen	42
Demonteren ovendeur	43
Demonteren ovenruit	44

Problemen oplossen

Algemeen	45
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	47
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Atag oven.

In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

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

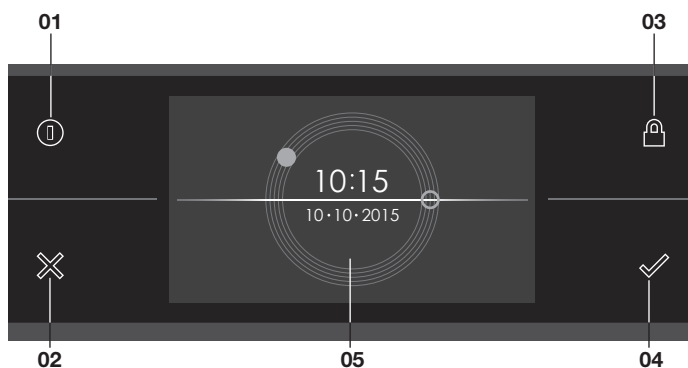


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze gebruikershandleiding 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



01. Aan/uit toets; te bedienen om:

- het toestel in te schakelen.
- het toestel naar de stand-by te schakelen.
- het toestel uit te schakelen. Houd hiervoor de 'Aan/uit toets' ingedrukt tot het toestel uitschakelt.

02. X toets; te bedienen om:

- een stap terug in het menu te gaan.
- een pop-up met "nee" te beantwoorden of te sluiten.
- een menu of functie te annuleren of te sluiten.

03. Toetsvergrendeling; te bedienen om:

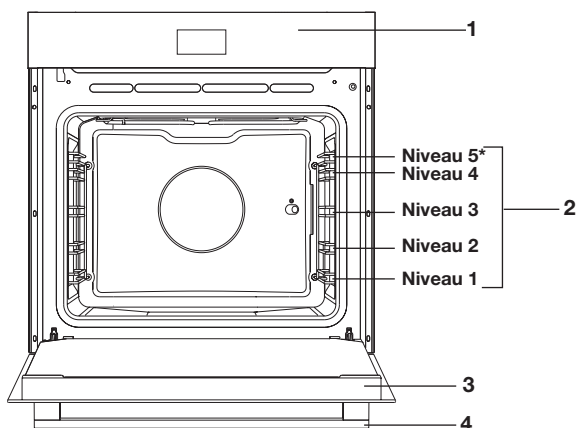
- het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Houd hiervoor de toets ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakelt.

04. Bevestigingstoets; te bedienen om:

- instellingen te bevestigen
- een functie te starten.
- een pop-up met "ja" te beantwoorden of te sluiten.

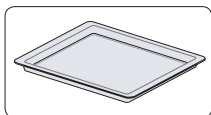
05. Aanraakscherm/display

Beschrijving

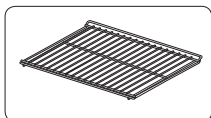


1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus
 - ▷ ZX6574M: 5 niveaus*
 - ▷ ZX4574M: 4 niveaus
3. Ovendeur
4. Deurgreep

Het volgende toebehoren wordt bij uw toestel geleverd:



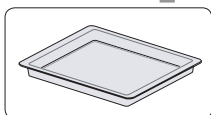
- **Bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes.



- **Ovenrooster;** wordt vooral gebruikt voor het grillen. Het ovenrooster kan ook gebruikt worden om een schaal of pan met een gerecht op te plaatsen.



Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster aan de voorkant iets op en schuif het vervolgens uit de ovenruimte.



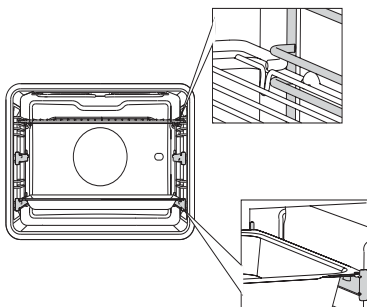
- **Diepe bakplaat;** wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats, om te grillen of om als vangschaal te gebruiken, de diepe bakplaat op het eerste niveau.

Culisensor

- De culisensor meet de kerntemperatuur van het gerecht. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt stopt het kookproces automatisch.

Inschuifgeleiders

- De oven heeft vier of vijf inschuifniveaus (niveau 1 t/m 4/5). Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De niveaus 3 en 4/5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster of bakplaat in de opening tussen de draadprofielen van de inschuifgeleiders.



Telescoopgeleider

- Een aantal inschuifniveaus heeft een volledig uittrekbare telescoopgeleider. Trek de telescoopgeleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster of de bakplaat. Schuif vervolgens de geleider met ovenrooster of bakplaat in de ovenruimte.

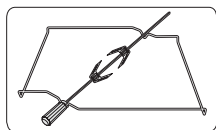


Sluit de ovendeur pas wanneer de telescoopgeleiders helemaal in de ovenruimte geschoven zijn.



Pyrolyse geleider

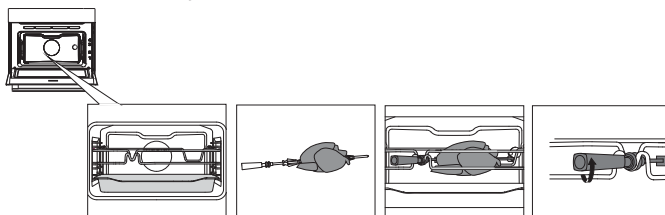
- Gebruik deze voor pyrolyse-reiniging. Plaats deze geleiders indien u ook de bakplaat met pyrolyse wilt reinigen.
- **Let op;** door de hoge temperatuur tijdens pyrolyse zullen de geleiders verkleuren.



Draaispit

Wordt gebruikt voor het braden van gerechten zoals rollade of kip. Het draaispit bestaat uit een spit met 2 klemmen, een verwijderbare handgreep en een spitrooster dat past in het midden van de oven. Het spit past in de draaispitmotor in de achterwand van de oven.

- Schuif de diepe bakplaat in niveau 1 om jus of vet op te vangen.
- Schuif één van de klemmen op het spit en schuif daarna het te roosteren vlees aan het spit.
- Plaats de 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 geschroefd worden.
- Leg het spit op de spitrooster met het puntige uiteinde 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.)
- De draaispitmotor begint automatisch te draaien wanneer een functie met grill is gestart.
- Verwijder de handgreep voor het bakken of braden. Daarna kunt u de handgreep weer aan het spit schroeven om deze gemakkelijk uit de oven te verwijderen.



Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. Bij sluiten van de deur vervolgt de oven zijn werking.
- Deze oven heeft een 'Soft close' deursysteem. Dit zorgt ervoor dat de deur vanzelf en gedempt vanaf een bepaalde hoek sluit.

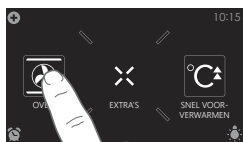
Koelventilator

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

Aanraakscherm (touch screen)

- Bedien het aanraakscherm van uw oven door erop te tikken of te vegen.
- Tik op het scherm om een functie te openen of een instelling aan te passen.
- Veeg over het scherm om meer informatie/opties te tonen of een instelling aan te passen.

Tikken:



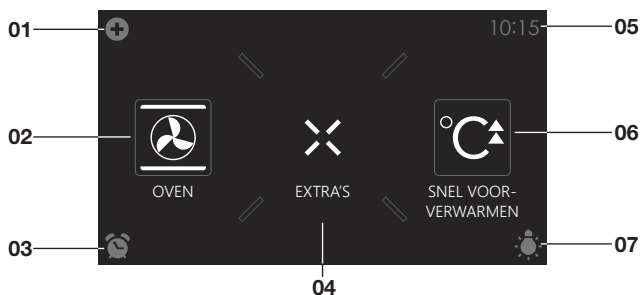
Vegen:



Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik op een toets tikt klinkt er een korte toon (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

Hoofdschermen

Startscherm



Plus menu (01)

- Tik op het plus symbool om het 'Plus' menu te openen. De inhoud van dit menu past zich aan naar gelang de mogelijkheden op dat moment in de bediening.

Oven (02)

- Tik op 'OVEN' om het ovenfunctie menu te openen.

Kookwekker (03)

- Tik op het kookwekker symbool om het kookwekker menu te openen.
De kookwekker kan onafhankelijk van een ovenfunctie worden gebruikt.
 - De langst mogelijke wekkertijd is 24 uur.
 - Wanneer de kookwekker afloopt, verschijnt er een pop-up en klinkt er een geluidssignaal.
 - Tik op de X toets, bevestigingstoets of het scherm om het geluidssignaal uit te schakelen en de pop-up te sluiten. Het geluid stopt ook automatisch na ongeveer 1 minuut.

Extra's (04)

- Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.

Tijd (05)

- Hier wordt de dagtijd getoond.

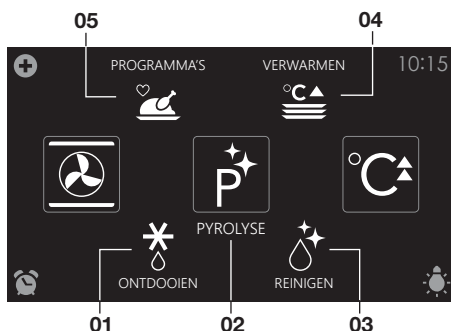
Snel voorverwarmen (06)

- Tik op 'SNEL VOORVERWARMEN' om de snel voorverwarmen functie te openen.

Verlichting (07)

- Tik op het 'lamp' symbool om de ovenverlichting in- of uit te schakelen.
- De ovenverlichting gaat ook branden wanneer u de ovendeur opent of een bereiding start. De ovenverlichting dooft automatisch (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

Extra's scherm



Ontdooien (01)

- Tik op 'ONTDOOIEN' om de ontdooifunctie te openen.

Pyrolyse (02)

- Tik op 'PYROLYSE' om de pyrolyse functie te openen.

Reinigen (03)

- Tik op 'REINIGEN' om de reinigingsfunctie te openen.

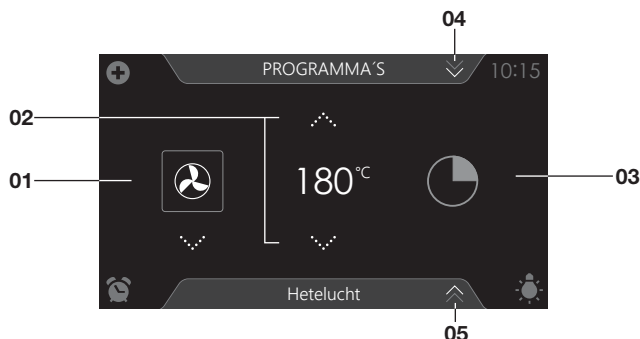
Verwarmen (04)

- Tik op 'VERWARMEN' om het verwarmfuncties menu te openen. Hier zijn bordenwarmen en warmhouden te vinden.

Programma's (05)

- Tik op 'PROGRAMMA'S' om het programma's menu te openen. Hier zijn de favorieten en de automatische programma's te vinden.

Functie-instelscherm



Functie kiezen (01)

- Tik op de pijltjes boven en onder de functie of veeg over het symbool om een functie te kiezen (zie ook 'Toetsenbord openen').

Temperatuur instellen (02)

- Tik op de pijltjes boven en onder de temperatuur of veeg over de temperatuur aanduiding om een temperatuur te kiezen (zie ook 'Toetsenbord openen').

Bereidingstijd (03)

- Tik op het bereidingstijd symbool als u een bereidingstijd in wilt stellen. Als hier al een bereidingstijd staat is het noodzakelijk deze in te stellen.
- Tik op de pijltjes boven en onder de tijd of veeg over de tijd om deze aan te passen (zie ook 'Toetsenbord openen').

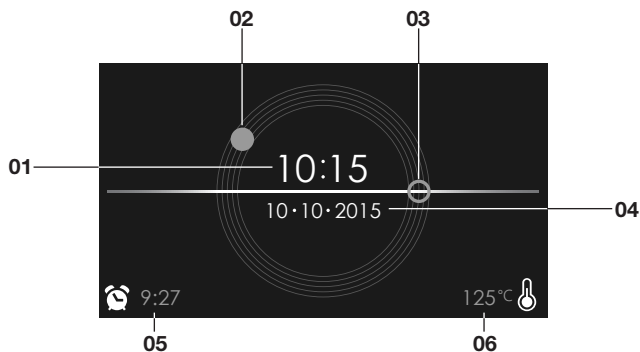
Programma's (04)

- Tik op 'PROGRAMMA'S' om het programma's menu te openen. Hier zijn de favorieten en de automatische programma's te vinden.

Info tab (05)

- Onderaan het scherm verschijnt de naam van de gekozen functie in de tab. Tik op de tab om meer informatie over de gekozen functie op te vragen.

Stand-by scherm



Weergave tijd (digitaal/01)

- Actuele dagtijd.

Weergave tijd (analoog/02 en 03)

- Actuele dagtijd.
- De urenwijzer van de analoge klok wordt aangeduid met een 'dichte' cirkel (02) en de minutenwijzer met een 'open' cirkel (03).

Weergave datum (04)

- Actuele datum.

Weergave kookwekkertijd (05)

- De aflopende kookwekkertijd.

Weergave aflopende temperatuur (06)

- Temperatuur in de oven (restwarmte).

EERSTE GEBRUIK

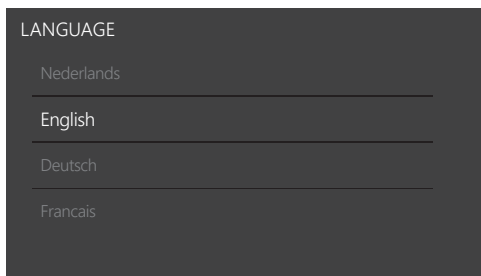
Eerste gebruik

- Reinig de ovenruimte en de accessoires met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen, en dergelijke.
- Het is normaal dat wanneer de oven voor de eerste keer wordt gebruikt u een vreemde geur ruikt. Zorg daarom voor een goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Als de oven (voor de eerste keer) wordt aangesloten op de netspanning moet u de 'Taal', 'Tijd' en de 'Datum' instellen.

Taal instellen

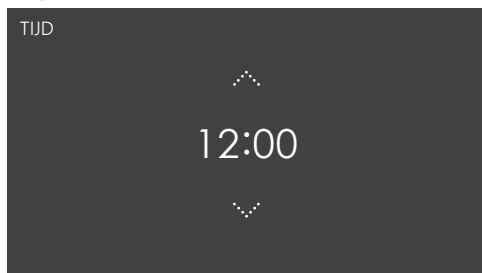


Stel de gewenste taal in waarin de displayteksten van het toestel verschijnen. Standaard is “English” geselecteerd.



1. Veeg over het scherm om alle talen te bekijken.
2. Tik op een taal om deze te selecteren.
3. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde taal op te slaan.

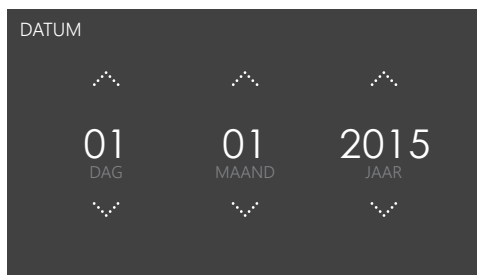
Dagtijd instellen



1. Tik op de pijltjes boven en onder de tijd of veeg over de tijd om deze aan te passen.
2. Tik voor snelle invoer op het midden van de tijd, er verschijnt dan een pop-up met toetsenbordje waarop de gewenste tijd kan worden ingetypt (zie hoofdstuk 'Toetsenbord openen').
3. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde tijd op te slaan.



Datum instellen



1. Tik op de pijltjes boven en onder de dag, maand of het jaar of veeg over de dag, maand of het jaar om deze aan te passen.
2. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde datum op te slaan.

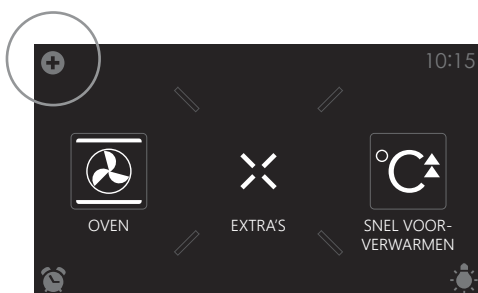


Het toestel is nu gereed voor gebruik.



De taal, tijd en datum kunnen worden aangepast in het instellingen menu (zie hoofdstuk "Instellingen"). Het instellingen menu is te openen vanuit het startscherm via het 'Plus' menu.

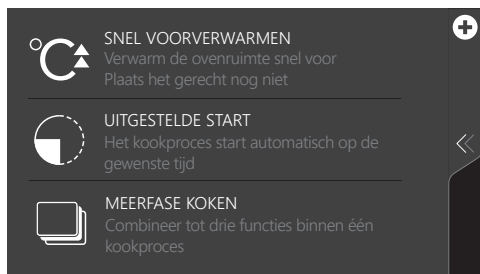
Gebruik van het 'Plus' menu



Het 'Plus' menu bevat een aantal functies of instellingen.
De aangeboden plus functies zijn afhankelijk van het actieve scherm.



- Vanuit het startscherm zijn de volgende functies/menu's in het 'Plus' menu te vinden:
 - **Instellingen;** Stel uw gebruiksvoorkeuren in (zie hoofdstuk 'Instellingen').
 - **Meerfase koken;** Combineer tot drie functies binnen één kookproces (zie hoofdstuk 'Meerfase koken').



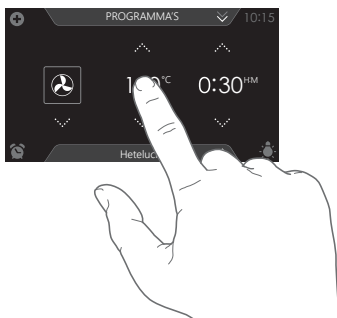
- Vanuit het ovenfunctie instelscherm zijn de volgende functies in het 'Plus' menu te vinden:
 - ▷ **Snel voorverwarmen;** Verwarm de oven snel voor op de gewenste temperatuur binnen een kookproces (zie hoofdstuk 'Snel voorverwarmen').
 - ▷ **Uitgestelde start;** Het kookproces start automatisch op de door u ingestelde tijd.
 - ▷ **Meerfase koken;** Combineer tot drie functies binnen één kookproces (zie hoofdstuk 'Meerfase koken').



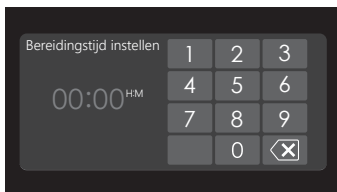
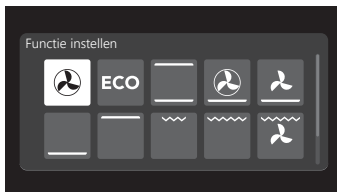
- Wanneer een ovenfunctie is gestart zijn de volgende functies in het 'Plus' menu te vinden:
 - ▷ **Toevoegen aan favorieten;** Voeg de instellingen van het bereide gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies').

Toetsenbord openen

Voor het snel invoeren van een functie, temperatuur of bereidingstijd kan een toetsenbord geopend worden. Hiermee kan er snel een instelling worden gekozen of een waarde ingetypt worden.



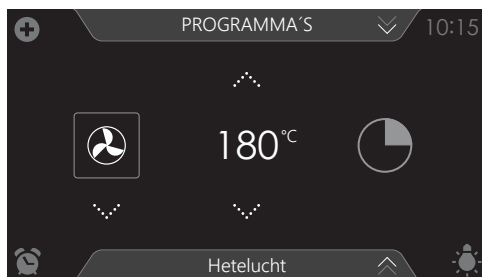
1. Tik op het midden van het functiesymbool, temperatuur of bereidingstijd (geactiveerd). Het toetsenbord verschijnt.



2. Typ de gewenste waarde in of tik op de gewenste waarde.
3. Indien de instelde waarde niet automatisch word bevestigd, druk dan op de bevestigingstoets.

Ovenfuncties

Gebruik de ovenfuncties voor het bereiden van gerechten met behulp van bijvoorbeeld hetelucht, onderwarmte of grill.



- Er zijn verschillende ovenfuncties te selecteren.
- Bij elke ovenfunctie kan een temperatuur en een bereidingstijd worden ingesteld.
- Tevens kunnen 'plus' menu functies zoals snel voorverwarmen, meerfase koken en uitgestelde start worden geselecteerd. Tik hiervoor op het plus symbool. Zie hoofdstuk 'Gebruik van het 'Plus' menu'.

Een ovenfunctie gebruiken

Kies de ovenfunctie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de Functies tabel. U kunt ook de info tab raadplegen. Tik hiervoor op de tab onderaan het scherm om informatie over de geselecteerde functie op te vragen.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tik op 'OVEN' om het ovenfunctie menu te openen.
4. Kies een ovenfunctie (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
6. Tik op het 'bereidingstijdsymbool' en kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').

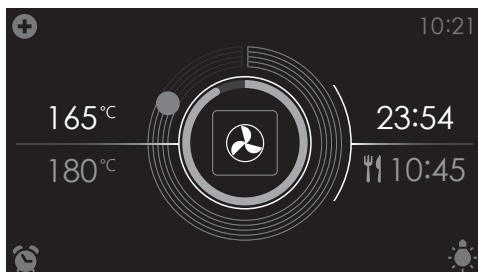


De bereiding kan ook gestart worden zonder dat er een bereidingstijd is ingesteld. Sla dan stap 6 over.

7. Kies eventueel aanvullende instellingen met het 'Plus' menu (bijvoorbeeld snel voorverwarmen).



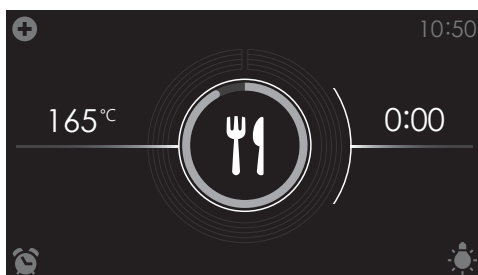
8. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - huidige temperatuur (165 °C)
 - ingestelde temperatuur (180 °C)
 - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
 - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
 - bereidingstijd (23:54)
 - eindtijd (10:45)



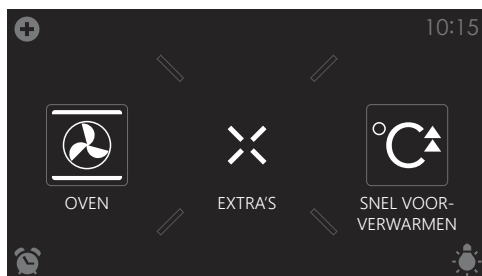
- Tik tijdens de bereiding op het midden van het scherm om een pop-up scherm met de instellingen te openen. Pas deze instellingen indien gewenst aan.*
- Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door op een toets te drukken.*
- De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in 'Favorieten'. Open hiervoor 'Toevoegen aan favorieten' vanuit het 'Plus' menu (zie 'Opslaan van een bereidingswijze' in het hoofdstuk 'Aanvullende functies').*



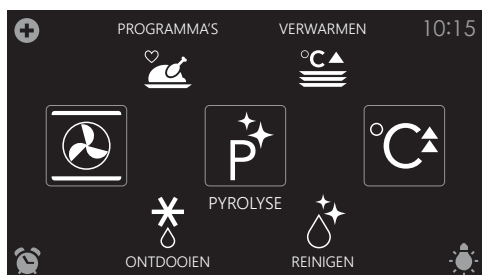
Schermdisplay aan het einde van een bereiding.

Een 'Extra's' functie gebruiken

Open het 'Extra's' scherm om de pyrolyse reinigungsstand te kiezen of om de oven snel voor te verwarmen. Ook kunnen een reinigingsprogramma, verwarmfuncties of automatische programma's gekozen worden.



Tik op "EXTRA'S" om de extra functies van het toestel te tonen.



De volgende functies zijn nu te selecteren:

- Pyrolyse (zie hoofdstuk 'Onderhoud')
- Reinigen (zie hoofdstuk 'Onderhoud')
- Verwarmen (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies):
 - ▷ Bordenwarmen
 - ▷ Warmhouden
- Programma's (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies):
 - ▷ Favorieten
 - ▷ Automatische programma's
- Ontdooien

Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie voor het snel voorverwarmen van de oven.

Gebruik deze functie niet met een gerecht in de ovenruimte.

Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het voorverwarmen klaar en is de oven gereed voor het bereiden van het gerecht.

Snel voorverwarmen gebruiken

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Tik op 'SNEL VOORVERWARMEN' om de snel voorverwarmen functie te openen.



3. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
4. Start snel voorverwarmen met de bevestigingstoets.



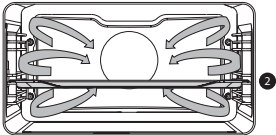
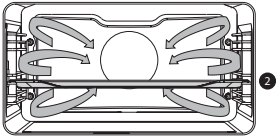
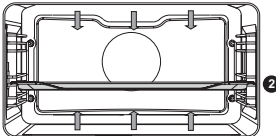
- *Snel voorverwarmen kan ook gekoppeld worden aan een kookproces.*
- *Activeer hiervoor 'SNEL VOORVERWARMEN' vanuit het 'Plus' menu in het functie-instelscherm.*
- *Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt er een pop-up en klinkt er een geluidssignaal.*
- *Na het sluiten van de deur begin de bereidingstijd op of af te lopen.*

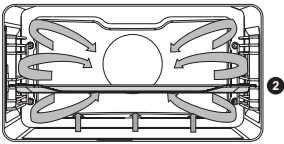
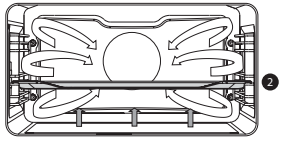
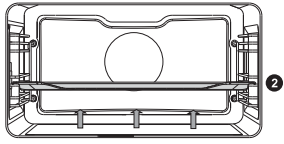
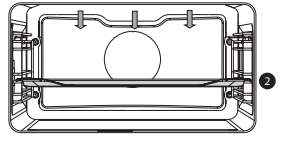
Functies tabel

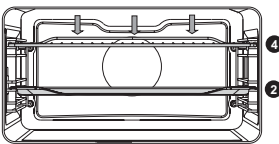
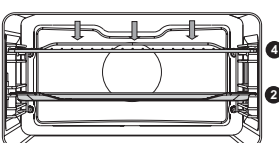
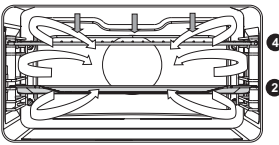
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

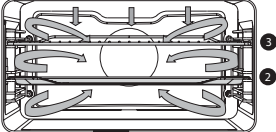


- **Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 275 °C.**

Functie	Beschrijving	
Ovenfuncties		
	Hotelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	ECO Hotelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hotelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hotelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. • Deze functie wordt gebruikt voor bakken en braden. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven!	
	Bovenwarmte + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	Hetelucht + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Onderwarmte + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C	
	Bovenwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C	

Functie	Beschrijving	
	Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote grill + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	

Functie	Beschrijving	
	Pro roosteren - Deze stand bevat een automatische verwarmcyclus. - Het vlees wordt eerst op hoge temperatuur dichtgeschroeid door hete lucht en het bovenste verwarmingselement. - Hierna wordt het gerecht langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur, met de bovenste en onderste verwarmingselementen. - Deze functie is geschikt voor vlees, gevogelte en vis. - Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Snel voorverwarmen - Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte. - Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
Extra functies		
	Bordenwarmen - Deze functie wordt gebruikt om servies te verwarmen, zodat het geserveerde gerecht langer warm blijft. - Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	Ontdooien - Bij deze functie circuleert de lucht met behulp van de ventilator. De lucht wordt verwarmd tot 30 °C. - Gebruik deze instelling voor het ontdooien van bevroren gerechten, zoals cakes, brood en fruit.	
	Warmhouden - Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. - Aanbevolen temperatuur: 60 °C	
	Stoomreinigen - Met deze functie en een vochtige doek verwijderd u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden. - Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Giet vóór aanvang van het reinigingsproces 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte. - Na het inweken kunnen voedselresten met een vochtige doek verwijderd worden.	

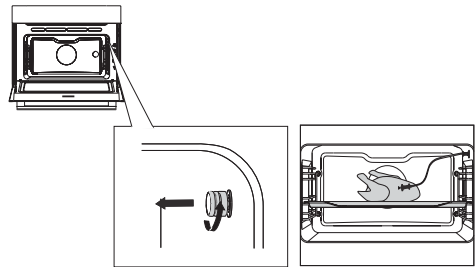
Functie	Beschrijving	
	Pyrolyse - Deze functie is bedoeld om de oven automatisch te reinigen. De oven warmt op naar een temperatuur ver boven normaal gebruik, waardoor vetresten en andere verontreinigingen tot as vergaan. - Verwijder alle accessoires en loszittende voedselresten uit de ovenruimte voor aanvang van het proces. Tijdens het pyrolytische zelfreinigingsproces wordt boven een bepaalde temperatuur de ovendeur automatisch vergrendeld. Ook wordt de buitenkant van de oven warmer dan normaal. - Wanneer de oven volledig is afgekoeld kan de binnenkant van de oven worden schoongeveegd met een vochtige doek.	

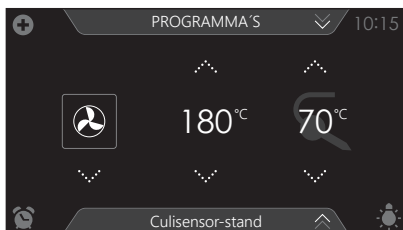
Culisensor

Braden met de culisensor

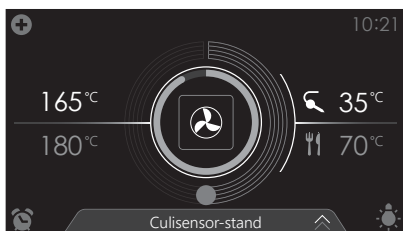
Stel voor braden met de culisensor de gewenste kerntemperatuur van het gerecht in. De oven verwarmt totdat de kerntemperatuur van het gerecht is bereikt. De culisensor meet de kerntemperatuur van het gerecht.

- Schakel de oven in met de ‘Aan/uit toets’.
- Schroef het metalen afdekplaatje van het aansluitpunt (vorste bovenhoek van de rechter zijwand).
- Steek de stekker van de culisensor in de aansluiting en steek de culisensor volledig in het gerecht.





4. Kies een ovenfunctie, temperatuur en kerntemperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - ▷ huidige temperatuur (165 °C)
 - ▷ de ingestelde temperatuur (180 °C)
 - ▷ status indicatie kerntemperatuur (buitenste cirkel)
 - ▷ status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
 - ▷ Huidige kerntemperatuur (35 °C)
 - ▷ Ingestelde kerntemperatuur (70 °C)
- Het kookproces eindigt, wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is. Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in te drukken.



- **Plaats altijd de volledige metalen voeler van de culisensor in het gerecht.**
- **Let op! Plaats na het kookproces altijd het metalen dopje terug op de aansluiting van de culisensor.**
- **Gebruik de culisensor alleen voor toepassing in uw oven.**
- **Zorg ervoor dat tijdens het kookproces de culisensor niet in aanraking komt met het verwarmingselement.**
- **Na het kookproces is de culisensor erg heet. Wees voorzichtig! Voorkom brandwonden.**

Richtwaarden kerntemperatuur

Rundvlees		
Runderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Kogelbiefstuk	doorbakken	85 - 90 °C
Gebraden rundvlees	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookt rundvlees	doorbakken	90 °C
Varkensvlees		
Poot/bout	doorbakken	75 °C
Poot/bout	licht rosé	65 - 68 °C
Varkensrug	licht rosé	65 - 70 °C
Varkensschouder	doorbakken	75 °C
Varkensbuiik/gevuld	doorbakken	75 - 80 °C
Varkensbuiik/buikvlees	doorbakken	80 - 85 °C
Varkensachterpoot gebakken	doorbakken	80 - 85 °C
Varkenspoot	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookte ham	zeer mals	64 - 68 °C
Casseler ribbetjes	doorbakken	65 °C
Ham in brooddeeg		65 - 68 °C
Kalfsvlees		
Kalfs rug	licht rosé	58 - 65 °C
Kalfpoot/Kalfsbout	doorbakken	78 °C
Gebakken nieren	doorbakken	75 - 80 °C
Gebraden kalfsvlees/Schouder	doorbakken	75 - 80 °C
Kalfsbout	doorbakken	75 - 78 °C
Schapenvlees		
Schapenrug	rosé	65 - 70 °C
Schapenrug	doorbakken	80 °C
Schapenpoot	rosé	70 - 75 °C
Schapenbout		82 - 85 °C
Lamsvlees		
Lamsbout	rosé	60 - 62 °C
Lamsbout	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsrug	rosé	54 - 58 °C
Lamsrug	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsschouder	doorbakken	78 - 85 °C
Gevogelte		
Haantjes	doorbakken	85 °C
Gans/Eend	doorbakken	90 - 92 °C
Kalkoen	doorbakken	80 - 85 °C
Pasteitjes e.d.		
Pasteitjes		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
Vis		
Zalm	zacht	60 °C
Vis filet		62 - 65 °C
Hele vis		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

Uitgestelde start

Gebruik de "uitgestelde start" functie als u de bereiding op een later tijdstip wilt starten. De uitgestelde start functie is via het 'Plus' menu alleen in een ovenfunctie te selecteren. Zie hoofdstuk 'Gebruik van het 'Plus' menu'.

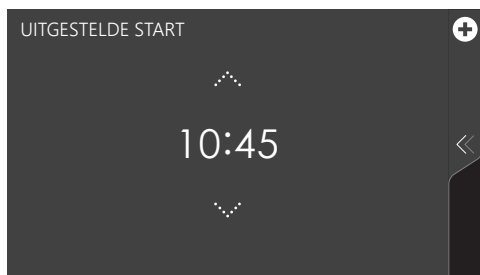
Een uitgestelde starttijd instellen

1. Kies een functie, temperatuur en stel eventueel een bereidingstijd in (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').



Een uitgestelde starttijd kan ook zonder het instellen van een bereidingstijd worden ingesteld.

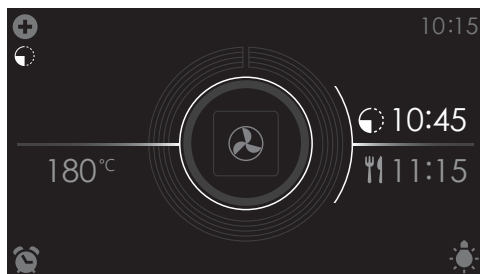
2. Tik op het plus symbool om het 'Plus' menu te openen.
3. Tik op 'UITGESTELDE START' om de functie te openen.



4. Kies een starttijd (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Bevestig de ingestelde starttijd met de bevestigingstoets. Het 'uitgestelde starttijd' icoontje verschijnt onder het plus symbool ter indicatie van activering. De uitgestelde starttijd kan ongedaan gemaakt worden door de instelling terug te zetten naar de dagtijd.
6. Bevestig het kookproces met de bevestigingstoets.



De bereiding start automatisch op de ingestelde tijd. Als er een bereidingstijd is ingesteld, zal de bereiding ook automatisch stoppen.

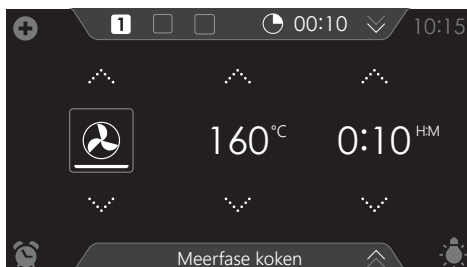


- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - ingestelde temperatuur (180 °C)
 - starttijd (10:45).
 - eindtijd (11:15) (alleen zichtbaar als er een bereidingstijd ingesteld is)

Meerfase koken

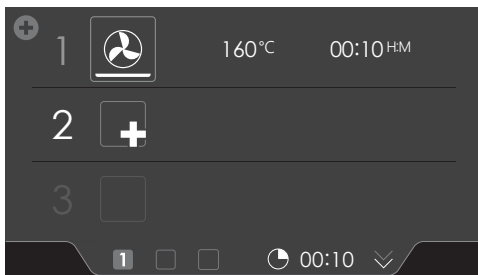
- Open de functie 'Meerfase koken' via het 'Plus' menu. Zie hoofdstuk 'Gebruik van het 'Plus' menu'.
- Met deze functie kunt u tot drie functies binnen één kookproces combineren.
- Kies verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.

1. Tik op het plus symbool om het 'Plus' menu te openen.
2. Tik op MEERFASE KOKEN om de functie te openen (alleen te openen als nog geen bereiding is gestart).
De instellingen van fase 1 zijn zichtbaar. Deze kunnen indien gewenst aangepast worden.



3. Kies een functie (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
4. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
6. Bevestig de instelling van fase 1 met de bevestigingstoets.

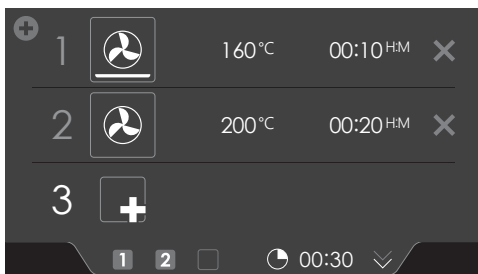




7. Tik op “2” om de instellingen van fase 2 te tonen.
8. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur en bereidingstijd) van fase 2 (zie punt 3, 4 en 5).



9. Bevestig de instelling van fase 2 met de bevestigingstoets.

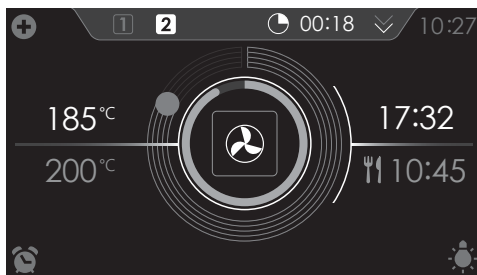


10. Tik (indien gewenst) op “3” om de instellingen van fase 3 te tonen.
11. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur en bereidingstijd) van fase 3 (zie punt 3, 4 en 5).
12. Bevestig de instelling van fase 3 met de bevestigingstoets.



*Verwijder een fase door op het kruisje naast de instellingen te tikken.
Een fase kan alleen worden verwijderd als deze nog niet is gestart.*

13. Door opnieuw op de bevestigingstoets te drukken, begint de oven te werken volgens fase 1 (actieve fase wordt in het wit weergegeven). Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt de volgende fase geactiveerd, d.w.z. fase 2, en later fase 3, als deze ingesteld is.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - ▷ de actieve fase (2)
 - ▷ de totale bereidingstijd (00:18)
 - ▷ huidige temperatuur (185 °C) /
 - ▷ ingestelde temperatuur actieve fase (200 °C)
 - ▷ status indicatie tijd actieve fase (buitenste cirkel)
 - ▷ status indicatie temperatuur actieve fase (binnenste cirkel)
 - ▷ bereidingstijd van de actieve fase (17:32)
 - ▷ eindtijd totaal (10:45)

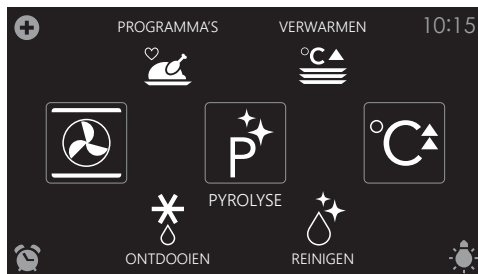


*De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in 'Favorieten'.
Open hiervoor 'TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN' vanuit het 'Plus' menu
(zie 'Opslaan van een bereidingswijze' in het hoofdstuk 'Aanvullende
functies').*

Aanvullende functies

Er zijn een aantal aanvullende functies of programma's te selecteren.

1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.



De volgende aanvullende functies en programma's zijn nu te selecteren:

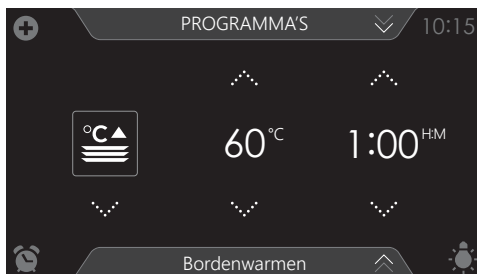
- Verwarmen:
 - Bordenwarmen
 - Warmhouden
- Programma's:
 - Favorieten
 - Automatische programma's

Verwarmen

- Bordenwarmen
 - Deze functie wordt gebruikt wanneer u servies wilt verwarmen (borden, kopjes) zodat het geserveerde langer warm blijft.
 - Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur en tijd van het bordenwarmen bepalen.
- Warmhouden
 - Gebruik deze functie om de temperatuur van al bereide gerechten te behouden.
 - Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur en tijd van het warmhouden bepalen.

Verwarmfunctie selecteren

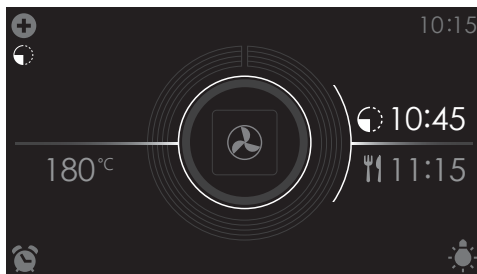
1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
2. Tik op 'VERWARMEN' om het verwarmfuncties menu te openen.



3. Kies een functie (bordenwarmen of warmhouden). Pas eventueel de instellingen aan.
4. Start de functie met de bevestigingstoets.

Programma's

- Favorieten



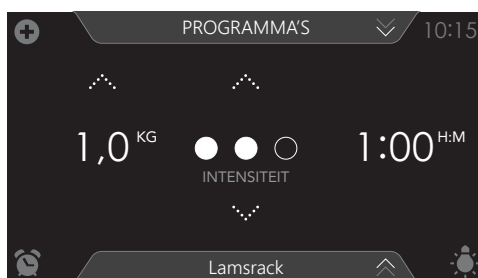
- ▷ In 'FAVORIETEN' kunt u uw eigen opgeslagen recepten selecteren. Zie ook 'Opslaan van een bereidingswijze'.
- Automatische programma's
 - ▷ Met de automatische programma's kunt u gerechten bereiden door te kiezen uit een lijst voorgeprogrammeerde gerechten. De programma's zijn onderverdeeld in categorieën (VLEES, GROENTEN etc.)
 - ▷ Kies eerst de categorie en daarna uit de beschikbare lijst het gerecht zelf.

Programma selecteren

1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
2. Tik op 'PROGRAMMA'S' om het programma's menu te openen.



3. Tik op 'FAVORIETEN' of een van de automatische programma categoriën.
 - Kies bij 'FAVORIETEN' een van uw opgeslagen bereidingen.
 - Kies bij de automatische programma categoriën een gerecht uit de beschikbare lijst.



4. Pas eventueel de intensiteit en/of het gewicht aan.



Niet bij alle automatische programma's is de intensiteit of het gewicht aan te passen.



5. Start het gekozen programma met de bevestigingstoets.



- *Open met de info tab informatie over het gekozen programma. In de info tab is informatie te lezen over de benodigde accessoires en het inschuifniveau in de oven. Ook is soms informatie over het bereiden van het gerecht te vinden.*
- *Voor een aantal automatische programma's is het mogelijk om deze handmatig naar wens aan te passen. Open hiervoor het 'Plus' menu en tik op 'HANDMATIG' (indien mogelijk).*

Opslaan van een bereidingswijze

Een functie/bereiding is actief (de oven is gestart).



1. Open het 'Plus' menu en tik op 'TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN'.



2. Geef de bereiding een naam door de betreffende letters te selecteren. Tik op het 'pijlje met kruisje' symbool als u een foutief gekozen letter wilt wissen.
3. Druk op de bevestigingstoets om de bereiding op te slaan.



Automatische programma's zijn ook op de slaan onder 'FAVORIETEN'.

Instellingen

1. Tik vanuit het startscherm op het plus symbool.



2. Tik op 'INSTELLINGEN'.



Dit menu biedt de volgende keuzes:

- Algemeen
- Geluid
- Scherm en verlichting
- Koken
- Systeem

3. Tik op de gewenste categorie en de aan te passen instelling.
 - ▷ tik op de gewenste keuze uit een lijst.
 - ▷ pas een waarde aan door op de pijltjes boven en onder de waarde te tikken of veeg over de waarde.
 - ▷ zet een instelling aan of uit door op "AAN" of "UIT" te tikken.
4. Druk ter bevestiging op de bevestigingstoets.



ALGEMEEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Taal (taal van het aanraakscherm)
- Tijd (dagtijd)

- Tijdsweergave (12 uren of 24 uren weergave)
- Datum (huidige datum)
- Datum weergave (datum wel/niet zichtbaar in het ‘stand-by’ scherm)

GELUID

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Algemeen geluid (volume van signalen en alarmen)
- Toetsgeluid (volume van het toetsgeluid)
- Opstart- / uitschakelgeluid (volume van in- en uitschakel geluid)

SCHERM EN VERLICHTING

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Scherm helderheid (in te stellen in 5 helderheden)
- Ovenverlichting (uitschakelduur vanaf laatste inschakeling)
- Toestel naar stand-by stand (hoeveel tijd na laatste bediening gaat het toestel naar stand-by stand)
- Toestel uitschakelen (hoe lang staat toestel in stand-by)
- Opstart- / uitschakelanimatie (in- of uitschakelen van de merk animatie)
- Nachtstand (begin en eindtijd voor lagere helderheid van het scherm)

Wanneer bij “TOESTEL UITSCHAKELEN” voor de instelling “Handmatig” is gekozen, schakelt het toestel niet automatisch uit. Wanneer het toestel handmatig uitgeschakeld is, wordt deze instelling teruggezet naar de fabrieksinstellingen. Dit in verband met de verplichte maximale energieconsumptie.

KOKEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Standaard programma intensiteit (intensiteit van automatische programma's)

SYSTEEM

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Toestelinformatie (opvragen van toestelinformatie)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)

Het toestel reinigen

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

- Schakel de toetsvergrendeling in om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt.
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.



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

Stoomreinigen

Met stoomreinigen en een vochtige doek verwijdt u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

Stoomreinigen gebruiken

Gebruik stoomreinigen alleen als de oven volledig is afgekoeld. Als de oven heet is, is vuil en vet moeilijk te verwijderen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
4. Tik op 'REINIGEN' om de reinigingsfunctie te openen.
5. Druk op de bevestigingstoets om stoomreinigen te starten.



- *Het programma duurt 30 minuten.*
Na 30 minuten zijn de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt om ze met een vochtige doek te verwijderen.
- *Open de deur niet tijdens gebruik van het reinigingsprogramma.*

Pyrolyse

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

Veeg de oven en de accessoires in de oven die gereinigd moeten worden, af met een vochtige doek! Restanten voedsel en vet kunnen ontbranden tijdens het pyrolyse proces. **Brandgevaar!**

1. Verwijder alle accessoires en geleiders uit de oven. Indien ook de bakplaat gereinigd moet worden plaats dan eerst de pyrolyse geleiders. Plaats maximaal 1 bakplaat.
2. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
3. Tik op 'PYROLYSE' om de pyrolyse functie te openen.
4. Kies de gewenste reinigingsintensiteit:
 - Laag: ongeveer 3 uur
 - Gemiddeld: ongeveer 3,5 uur
 - Hoog: ongeveer 4 uur



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



5. Druk op de bevestigingstoets om pyrolyseren te starten.

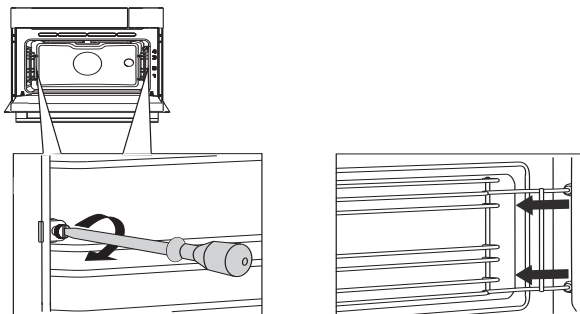


- Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd.
- Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.
- De ovendeur is te openen nadat het toestel afgekoeld is.
- Wanneer de oven afgekoeld is, veeg deze dan uit met een vochtige doek. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de afdichting schoon. Boen niet over de afdichting.

Inschuijgeleiders verwijderen en reinigen.

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

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



Ovenlamp vervangen



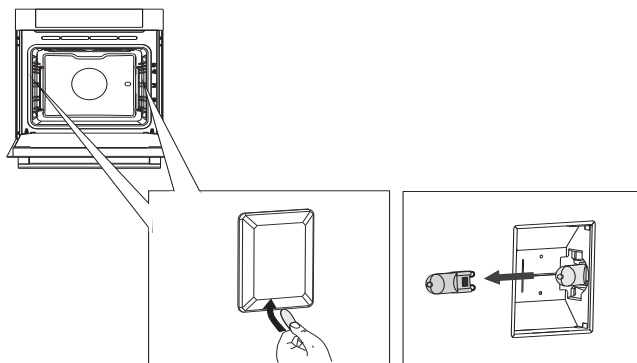
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

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



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

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



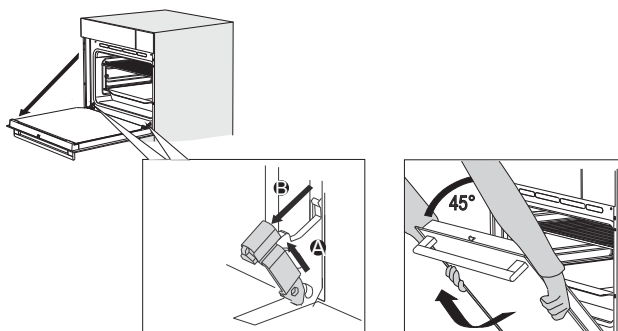
Demonderen ovendeur



Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur.
De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken.
Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.

Verwijderen van de ovendeur

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar voren (B).
3. Sluit langzaam de deur tot deze in een hoek van 45° staat (ten opzichte van de deur in gesloten toestand).
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.



Plaatsen van de ovendeur

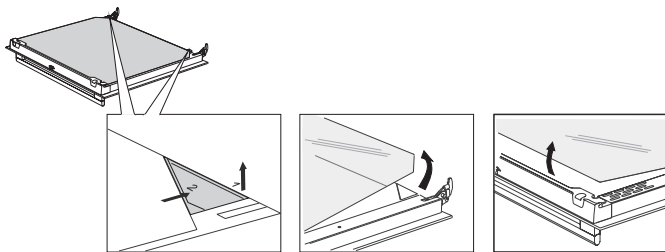
1. Houd de deur voor de oven in een hoek van ongeveer 45°.
2. Schuif de scharnieren in de scharnieropeningen en controleer of beide scharnieren goed geplaatst zijn.
3. Open de deur volledig.
4. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar de oven (B).
5. Sluit langzaam de ovendeur en controleer of de scharnieren goed in de openingen zitten.

Als de ovendeur niet goed opent of sluit, controleer dan of de scharnieren juist geplaatst zijn.

Demonderen ovenruit

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

1. Til de nokjes aan de linker- en rechterkant van de deur aan de achterzijde iets op (1) en schuif deze naar achter (2) zodat het glas vrij komt.
2. Pak het glas aan de onderkant en til dit voorzichtig omhoog om het uit de steun te verwijderen.
3. Het binnenste glas (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubber afdichtingen rond het glas.



Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen op de ovendeur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

Algemeen

Raadpleeg het onderstaande storingsoverzicht als er problemen zijn met uw oven. Mochten de problemen niet verholpen kunnen worden neem dan contact op met de klantenservice.

Het gerecht blijft rauw

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

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd ingesteld is.

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 toestel weer aan en schakel het in.

Elektronische storingen kunnen de oorzaak zijn van het resetten van de display.

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

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdooifunctie.

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft de foutcode ERROR XX ...

(XX geeft het nummer van de fout weer).

- Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de dagtijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Atag.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

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

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



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

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



Verklaring van overeenstemming

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

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Touch screen	9
Main displays	10
Function-setting display	12
Stand-by display	13

Initial use

Initial use	14
-------------	----

Operation

Using the 'Plus' menu	16
Opening the keyboard	18

Use

Oven function	19
Using the 'Extras' functions	21
Fast preheat	22
Functions table	23
Culisensor	27
Delayed start	30
Stage cooking	31
Additional functions	34
Settings	38

Cleaning

Cleaning the appliance	40
Steam clean	40
Pyrolysis	41
Removing and cleaning the guide rails	42
Replacing the oven light bulb	42
Removing the oven door	43
Removing the oven window	44

Solving problems

General	45
---------	----

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	47
---	----

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.

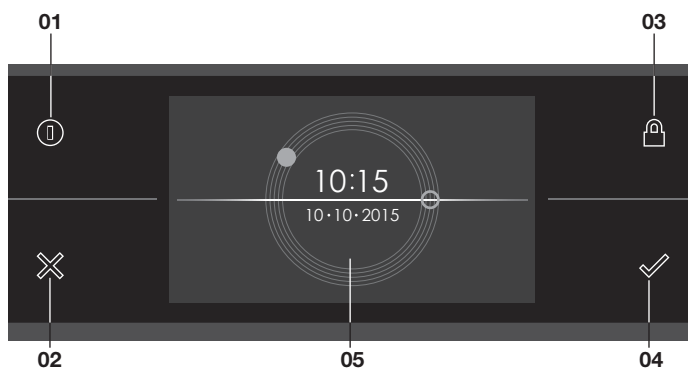


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

Installation instructions are supplied separately.

Control panel



01. On/Off key; use to:

- switch on the appliance.
- switch to stand-by
- switch off the appliance. Keep the 'On/Off' key pressed until the appliance switches off.

02. X key; use to:

- go a step back in the menu.
- close or answer 'No' to a pop-up.
- close or cancel a menu or function.

03. Key lock key; use to:

- Lock all the keys to clean the control panel or to prevent that the appliance gets into progress accidentally. Hold the key pressed until the key lock is enabled.

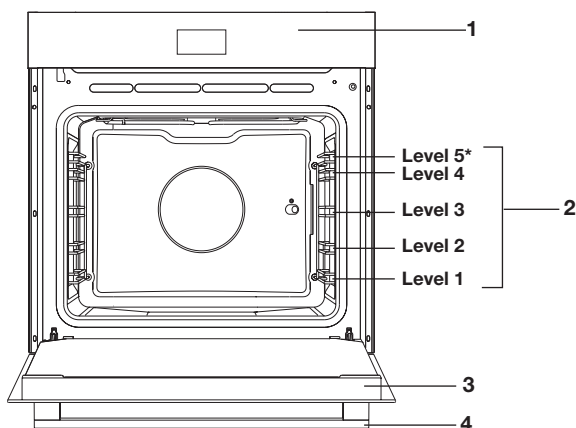
04. Confirm key; use to:

- confirm settings
- start a function.
- close or answer 'Yes' to a pop-up.

05. Touch screen/display

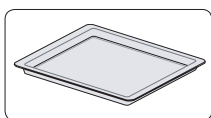
YOUR OVEN

Description

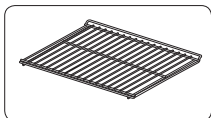


1. Control panel
2. Shelf levels
 - ▷ ZX6574M: 5 levels*
 - ▷ ZX4574M: 4 levels*
3. Oven door
4. Door handle

The following accessories are supplied with your oven:



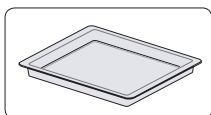
- **Baking tray;** used for pastries and cakes.



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



This oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack at the front slightly to slide this out of the oven space.



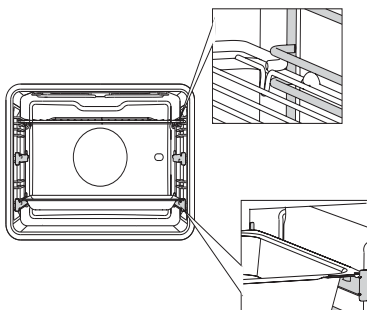
- **Deep baking tray;** used for roasting meat and baking moist cakes.
The deep baking tray can also be used as a drip tray. Place the deep baking tray on the first level to grill or to use as a drip tray.

Culisensor

- **Culisensor;** can be used to measure the core temperature of the dish. When the desired temperature is reached, the cooking process will be stopped automatically.

Guide rails

- The oven has four or five shelf levels, depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. Levels 3 and 4/5 are used mainly for the grill function.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rail sliders.



Telescopic guide rail

- A number of shelf levels have a fully-retractable telescopic guide rail.
- Pull the telescopic guide rails out of the oven cavity completely and place the oven rack or baking tray. Then slide the oven rack or baking tray, on the telescopic guide rails, back into the oven cavity.

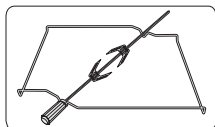


Only close the oven door when the telescopic guide rails are returned completely back into the oven cavity.



Pyrolysis guide rail

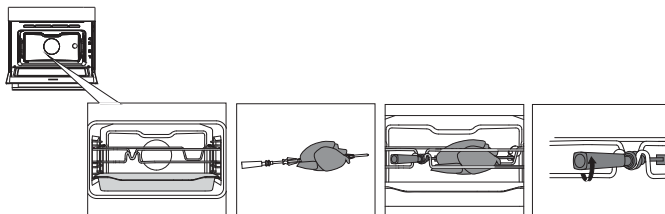
- Only use for pyrolysis cleaning. If you also want to clean the baking tray with pyrolysis, then place these guide rails.
- **Please note;** the high temperature during pyrolysis can cause the guide rails to discolour.



Rotisserie

This is used for roasting all kinds of dishes such as rolled meats or chicken. 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.

- 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.)
- The rotisserie motor starts running when a function with grill has been started
- 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 oven door is opened during use. The oven resumes operation 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.

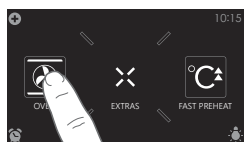
Cooling fan

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

Touch screen

- Operate your oven's touch screen by tapping or swiping it.
- Tap the display to open a function or adjust a setting.
- Swipe the display for further information/show options or adjust a setting.

Tapping:



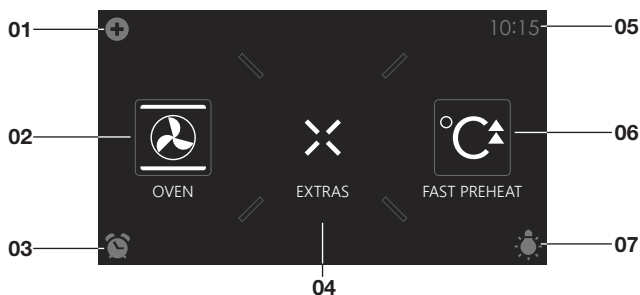
Swiping:



For the best response, touch the keys with the main part of your fingertip. Every time you tap a key during use, a short tone will sound (unless this is adjusted in the settings).

Main displays

Start display



Plus menu (01)

- Tap the plus symbol to open the 'Plus' menu. The contents of this menu change according to the control options available at that time.

Oven (02)

- Tap 'OVEN' to open the oven function menu.

Egg timer (03)

- Tap the egg timer symbol to open the egg timer menu. The egg timer can be used independently from the oven function.
 - The longest possible alarm time is 24 hours.
 - When an egg timer goes off, a pop-up will appear and an acoustic signal will sound.
 - Tap on the X key, confirm key or the display to switch off the signal and close the pop-up. The sound signal will stop automatically after approximately 1 minute.

Extras (04)

- Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.

Time (05)

- The time is shown here.

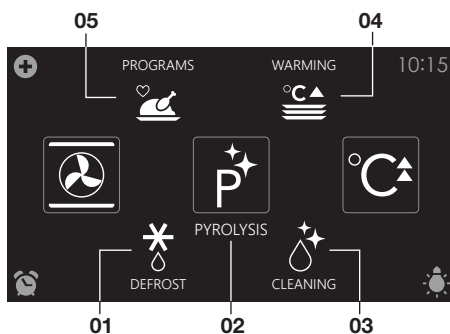
Fast preheat (06)

- Tap on 'FAST PREHEAT' to open the fast preheat function.

Light (07)

- Tap on the 'lamp' symbol to switch the oven light on or off.
- The oven light will also light up when you open the oven door or start cooking. The oven light will dim automatically (unless this is adjusted in the settings).

Extras display



Defrost (01)

- Tap on 'DEFROST' to open the defrost function.

Pyrolysis (02)

- Tap on 'PYROLYSIS' to open the pyrolysis function.

Cleaning (03)

- Tap on 'CLEANING' to open the cleaning function.

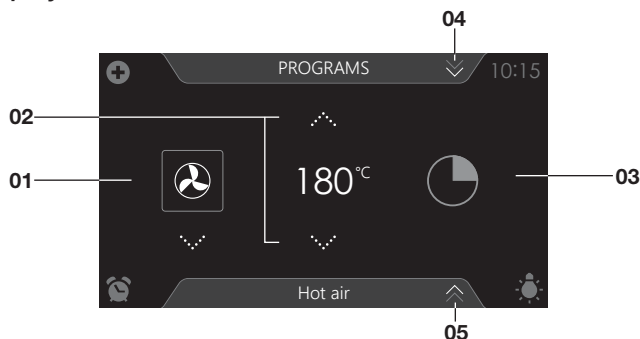
Warming (04)

- Tap on 'WARMING' to open the warming function menu.
Plate warming and keep warm can be found here.

Programs (05)

- Tap on 'PROGRAMS' to open the programs menu. The favourites and automatic programs can be found here.

Function-setting display



Selecting a function (01)

- Tap on the arrows above and below the function or sweep over the symbol to select a function (see also 'Opening the Keyboard').

Setting the temperature (02)

- Tap on the arrows above and below the temperature or sweep over the temperature indicator to select a temperature or (see also 'Opening the Keyboard').

Cooking time (03)

- Tap the cooking time symbol if you want to set a cooking time. If a cooking time is already stated, it is necessary to set this.
- Tap on the arrows above and below the time or swipe over the time to adjust it (see also 'Opening the Keyboard').

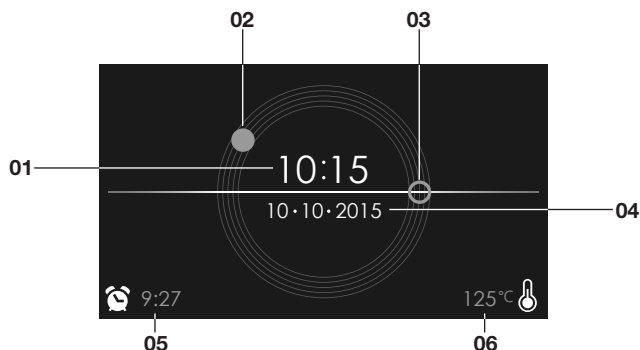
Programs (04)

- Tap on 'PROGRAMS' to open the program menu. The favourites and automatic programs can be found here.

Info tab (05)

- The name of the selected function appears in the bottom tab of the display. Tap on the tab to request more information about the selected function.

Stand-by display



Display time (digital/01)

- Actual time of day.

Display time (analog/02 and 03)

- Actual time of day.
- The hour hand of the analog clock is indicated with a 'closed' circle (02) and the minute hand with an 'open' circle (03).

Display of date (04)

- Actual date.

Display egg timer (05)

- The expiring egg timer.

Display descending temperature (06)

- Actual temperature in the oven (waste heat).

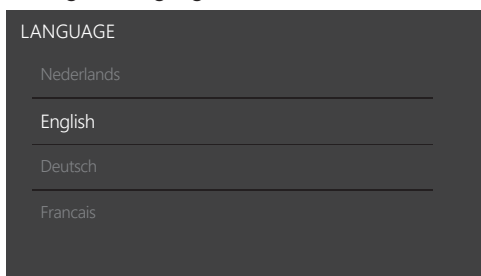
Initial use

- 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 particular odor when it is used for the first time; this is normal. Make sure that there is good ventilation during initial use.



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

Setting the language

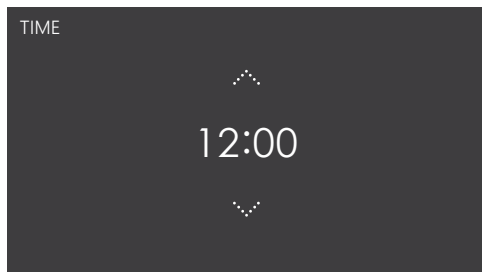


Set the desired language in which the appliance's display texts will appear. 'English' is selected as standard.



1. Swipe over the display to view all languages.
2. Tap on a language to select this.
3. Press on the confirm key to save the set language.

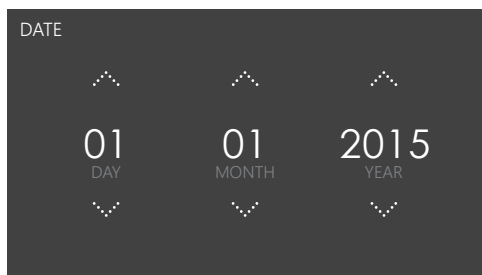
Setting the time



1. Tap on the arrows above and below the time or swipe over the time to adjust it.
2. For fast entry, tap in the centre of the time display; a pop-up keyboard will appear on which the desired time can be typed (see 'Opening the Keyboard' chapter).
3. Press on the confirm key to save the set time.



Setting the date

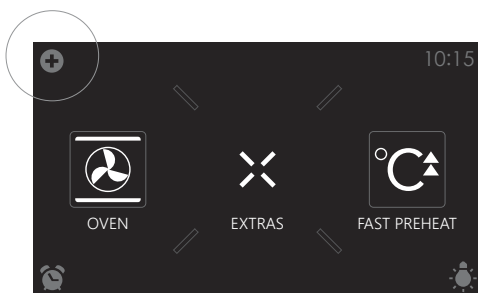


1. Tap on the arrows above and below the day, month or year or swipe over the day, month or year to adjust these.
2. Press on the confirm key to save the set date.
The appliance is now ready for use.

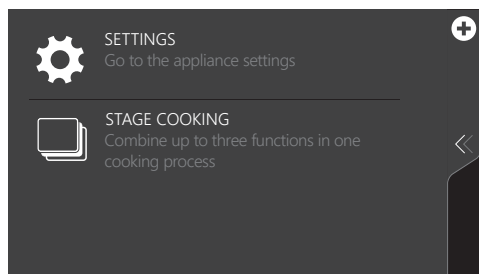


The language, time and date can be adjusted in the settings menu (see 'Settings' chapter). The settings menu can be opened from the start display via the 'Plus' menu.

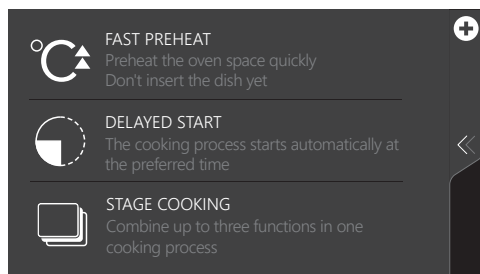
Using the 'Plus' menu



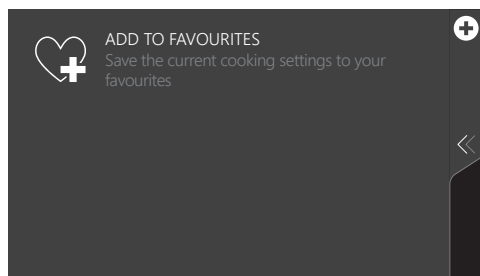
The 'Plus' menu comprises a number of functions or settings.
The offered plus functions depend on the display that is active.



- From the start display, the following functions/menus can be found in the 'Plus' menu:
 - **Settings;** Set your preferences (see 'Settings' chapter).
 - **Stage cooking;** Combine up to three functions in one cooking process (see 'Stage cooking' chapter).



- From the oven function-settings display, the following functions can be found in the 'Plus' menu:
 - ▷ **Fast preheat;** Preheat the oven space quickly to the desired temperature within a cooking process (see 'Fast preheat' chapter).
 - ▷ **Delayed start;** The cooking process will start automatically at the time you set.
 - ▷ **Stage cooking;** Combine up to three functions in one cooking process (see 'Stage cooking' chapter).



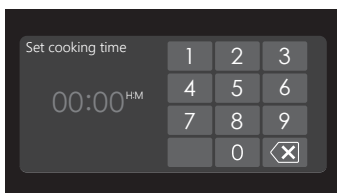
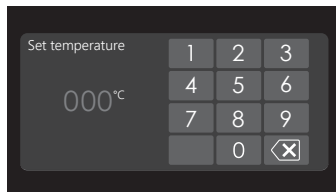
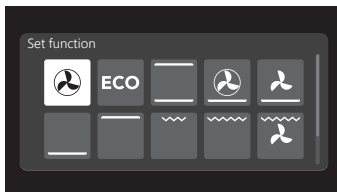
- When an oven function is started, the following functions can be found in the 'Plus' menu:
 - ▷ **Add to favourites;** Add the settings for the cooked dish to your favourites (see 'Additional functions' chapter).

Opening the keyboard

A keyboard can be opened for fast entry of a function, temperature or cooking time. A quick setting can be selected with this or a value can be entered.



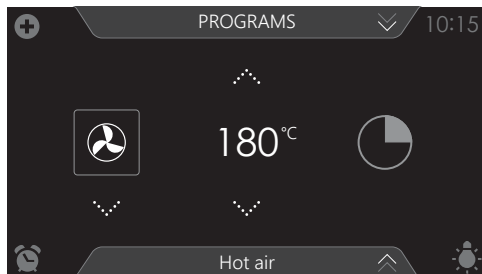
1. Tap in the centre of the function symbol, temperature or cooking time (activated). The keyboard appears.



2. Enter the desired value or tap the desired value.
3. If the set value is not confirmed automatically, press on the confirm key to confirm the entry.

Oven function

Use the oven functions to cook dishes using, for instance, hot air, bottom heat or grill.



- Various oven functions can be selected.
- A temperature and a cooking time can be set for each oven function.
- 'Plus' menu functions such as fast preheat, stage cooking and delayed start can also be selected. Tap on the plus symbol for this. See the 'Using the 'Plus' menu' chapter.

Using an oven function

Select the oven function appropriate for the meal you are cooking. Consult the Functions table for this. You can also consult the info tab. Tap on the tab at the bottom of the display to request more information about the selected function.

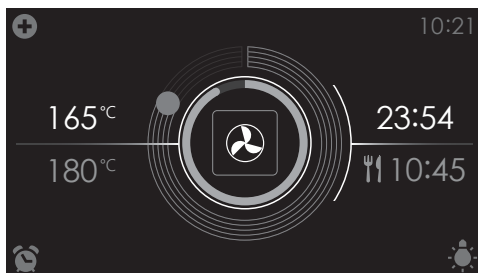
1. Switch on the oven using the 'On/Off' key.
2. Place the dish in the oven.
3. Tap 'OVEN' to open the oven function menu.
4. Select an oven function (see 'Function-setting display' chapter).
5. Select a temperature (see 'Function-setting display' chapter).
6. Tap the 'cooking time' symbol and set a cooking time (see 'Function-setting display' chapter).



Cooking can also be started without a cooking time being set. You should then skip step 6.

7. Select any additional settings using the 'Plus' menu (for example fast preheat).
8. Start cooking the dish using the confirm key.





- The following values can now be read in the display:
 - ▷ current temperature (165 °C)
 - ▷ set temperature (180 °C)
 - ▷ status indicator time (outer circle)
 - ▷ status indicator temperature (inner circle)
 - ▷ cooking time (23:54)
 - ▷ end time (10:45)



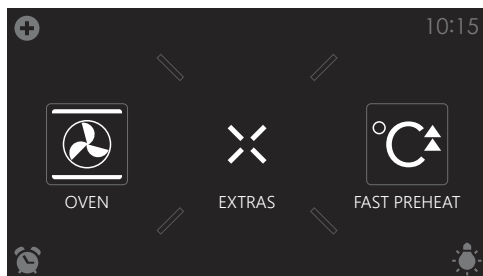
- Tap in the middle of the display during cooking to open a pop-up display with settings. Adjust these if desired.
- At the end of a dish's cooking time a sound signal will sound. The signal can be switched off by opening the oven door or pressing a key.
- The selected settings can be saved in 'Favourites'. Open 'ADD TO FAVOURITES' from the 'Plus' menu (see 'Saving a cooking method' in the 'Additional functions' chapter).



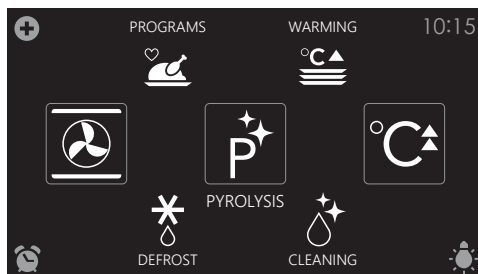
Display view at the end of cooking.

Using the 'Extras' functions

Open the 'Extras' display to select the pyrolysis function. A cleaning program, warming functions or automatic programs can also be selected.



Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.



The following programs can now be selected:

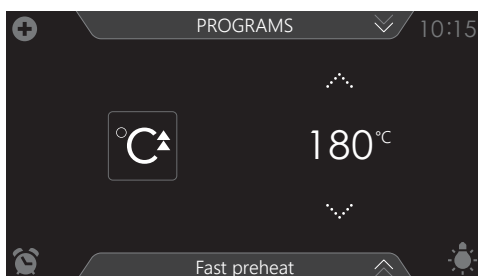
- Pyrolysis (see 'Cleaning' chapter)
- Cleaning (see 'Cleaning' chapter)
- Warming (see 'Additional functions' chapter):
 - ▷ Plate warming
 - ▷ Keep warm
- Programs (see 'Additional functions' chapter):
 - ▷ Favourites
 - ▷ Automatic programs
- Defrost

Fast preheat

Use this oven function for preheating the oven quickly. Don't insert a dish during Fast preheat. When the oven is heated to the set temperature, preheating is finished and the oven is ready to cook the dish.

Using fast preheat

1. Switch on the oven using the 'On/Off' key.
2. Tap on the 'FAST PREHEAT' to open fast preheat function.



3. Select a temperature (see 'Function-setting display' chapter).
4. Start fast preheat using the confirm key.



- *Fast preheat can also be linked to a cooking process.*
- *Activate 'FAST PREHEAT' from the 'Plus' menu to do so.*
- *When the set temperature is reached, a pop-up will appear and a sound signal sounds.*
- *The cooking time starts counting up or down after door closing.*

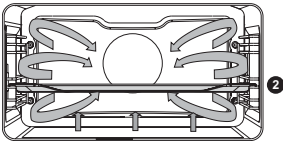
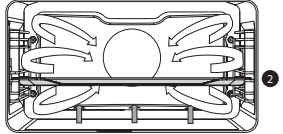
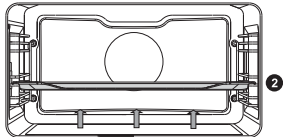
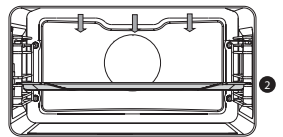
Functions table

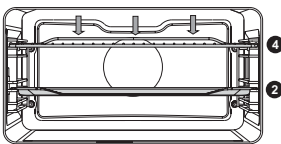
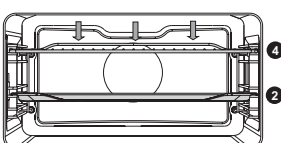
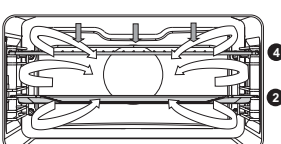
Consult the table to choose the desired function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

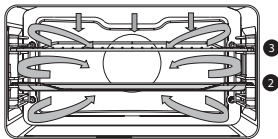


- **Only use glass dishes that can withstand temperatures of 250 °C.**

Function	Description	
Oven functions		
	Hot Air • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This mode provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the tray on level 2. • Suggested temperature: 180 °C • Preheating is recommended.	
	ECO Hot air • 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. • This mode can be used for roasting meat and baking pastry. • Place the tray on level 2. • Suggested temperature: 180 °C • 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.	
	Top + Bottom heat • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended.	

Function	Description	
	Hot air + Bottom heat • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended.	
	Bottom heat + Fan • Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables. • Place a not too high baking tray on level 2, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food. • Suggested temperature: 180 °C	
	Bottom Heat • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Use just before the end of the baking or roasting time. • Suggested temperature: 160 °C	
	Top Heat • Heating only by means of the upper heating element. • This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Suggested temperature: 150 °C	

Function	Description	
	Grill • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack is on level 4 and the baking tray on level 2. • Maximum allowed temperature 240 °C. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	
	Large Grill • Heating by means of the upper element and grill element. • 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. • Place the the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Maximum allowed temperature 240 °C. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	
	Large grill + fan • Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Suggested temperature: 170 °C • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	

Function	Description	
	Pro Roasting • This setting has an automatic heating cycle. • First the meat is sealed at a high temperature by means of hot air and the top heating element. • Then the dish is slowly cooked at the low, preset temperature, with the top and bottom heating elements. • This function is suitable for meat, poultry and fish. • Suggested temperature: 180 °C	
	Fast preheat • With this function, the oven cavity is quickly heated to the desired temperature. Do not use this setting when you have a dish in the oven. • Suggested temperature: 180 °C	
Extra functions		
	Plate warming • This function is used for warming tableware, so that the served food stays hotter for longer. • Suggested temperature: 60 °C	
	Defrost • With this function, the air circulates by means of the fan. The air will be heated to a temperature of 30 °C. • Use this function to defrost frozen dishes.	
	Keep warm • This function is used to keep already cooked dishes warm. • Suggested temperature: 60 °C	
	Steam clean • With this function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls. • Use this function only when the oven has cooled down fully. Pour 0,15 liters of water onto the bottom of the oven space before starting the cleaning process. • After soaking, food residues can be removed with a damp cloth.	

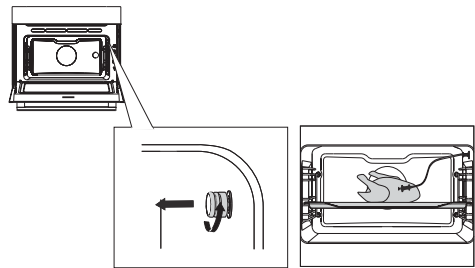
Function	Description	
	Pyrolysis • This function is intended for the automatic cleaning of the oven. The oven heats up to a temperature far above normal use, ensuring grease residues and other dirt are reduced to ash. • Before using this process, remove all accessories and loose food residues from the 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. • When the oven is completely cool, the inside can be wiped clean with a damp cloth.	

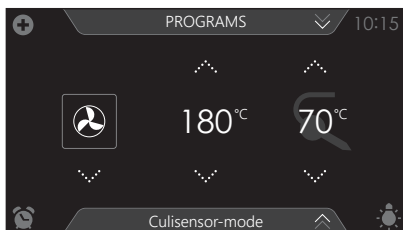
Culisensor

Roasting with the culisensor

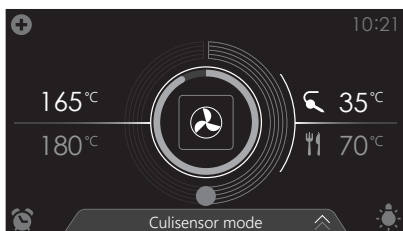
For roasting with the culisensor, set the desired core temperature of the dish. The oven will heat up until the dish's core temperature is reached. The culisensor measures the core temperature of the dish.

1. Switch on the oven using the 'On/Off' button.
2. Screw the metal cover from the connection point (front top corner of the right side wall).
3. Put the culisensor plug in the connection and insert the culisensor completely into the food.





4. Select an oven function, temperature and core temperature. (see 'Function-setting display' chapter)
5. Start cooking the dish using the confirm key.



- The following values can now be read in the display:
 - ▷ current temperature (165 °C)
 - ▷ set temperature (180 °C)
 - ▷ status indicator core temperature (outer circle)
 - ▷ status indicator temperature (inner circle)
 - ▷ current core temperature (35 °C)
 - ▷ set core temperature (70 °C)
- The cooking process ends when the set core temperature has been reached. At the end of the cooking process a sound signal will sound. The signal can be switched off by opening the oven door or pressing a key.



- **Always place the culisensor's entire metal sensor in the dish.**
- **Please note! After the cooking process always replace the metal cap on the culisensor's connection.**
- **Only use the culisensor in your oven.**
- **Ensure that the culisensor does not come into contact with the heating element during cooking.**
- **The culisensor will be extremely hot after the cooking process. Be careful! Avoid burns.**

Recommended core temperature

Beef		
Fillet/sirloin	medium	55 - 58° C
Roast beef	medium	55 - 60° C
Round steak	well-done	85 - 90 °C
Roast beef	well-done	80 - 85 °C
Stewed beef	well-done	90 °C
Pork		
Hoof/leg	well-done	75 °C
Hoof/leg	slightly pink	65 - 68 °C
Pork loin	slightly pink	65 - 70 °C
Pork shoulder	well-done	75 °C
Pork belly/stuffed	well-done	75 - 80 °C
Pork belly	well-done	80 - 85 °C
Roast pork hoof	well-done	80 - 85 °C
Pork hoof	well-done	80 - 85 °C
Pork		
Cooked ham	very tender	64 - 68 °C
Kassel ribs	well-done	65 °C
Breaded ham		65 - 68 °C
Veal		
Veal loin	slightly pink	58 - 65 °C
Veal hoof/leg of veal	well-done	78 °C
Fried kidneys	well-done	75 - 80 °C
Roast veal/shoulder	well-done	75 - 80 °C
Leg of veal	well-done	75 - 78 °C
Mutton		
Mutton loin	pink	65 - 70 °C
Mutton loin	well-done	80 °C
Mutton hoof	pink	70 - 75 °C
Leg of mutton		82 - 85 °C
Lamb		
Leg of lamb	pink	60 - 62 °C
Leg of lamb	well-done	68 - 75 °C
Lamb loin	pink	54 - 58 °C
Lamb loin	well-done	68 - 75 °C
Lamb shoulder	well-done	78 - 85 °C
Poultry		
Chicken	well-done	85 °C
Goose/Duck	well-done	90 - 92 °C
Turkey	well-done	80 - 85 °C
Pastries etc		
Pastries		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
Fish		
Salmon	soft	60 °C
Fish fillet		62 - 65 °C
Entire fish		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

Delayed start

Use the 'delayed start' function to start cooking at a later time. The delayed start function can be selected via the 'Plus' menu in an oven function only. See the 'Using the 'Plus' menu' chapter.

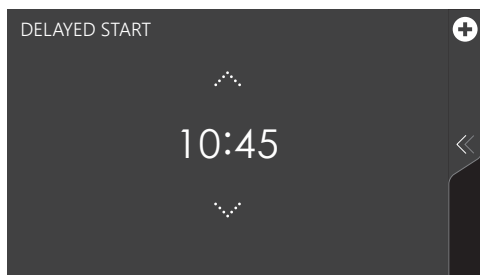
Setting a delayed start time

1. Select a function, temperature and set a cooking time if necessary (see 'Function-setting display' chapter).



A delayed start time can also be set without setting a cooking time.

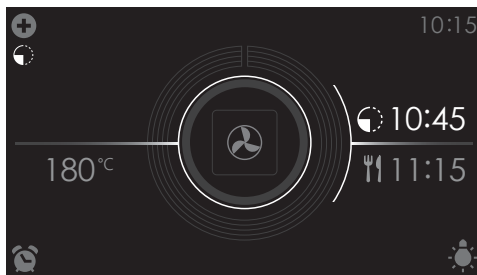
2. Tap the 'plus' symbol to open the 'Plus' menu .
3. Tap on 'DELAYED START' to open the function.



4. Select a start time (see 'Function-setting display' chapter)..
5. Confirm the set start time using the confirm key.
The 'delayed start time' icon appears under the plus symbol to indicate activation. The delayed start time can be deselected by returning the setting to the current time.
6. Start cooking using the confirm key.



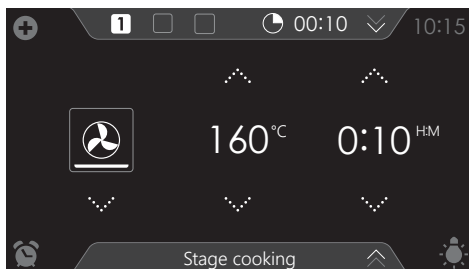
The cooking will start automatically at the set time. If a cooking time has been set, the cooking will also stop automatically.



- The following values can now be read in the display:
 - ▷ set temperature (180 °C)
 - ▷ start time (10:45)
 - ▷ end time (11:15) (only visible if a cooking time has been set!)

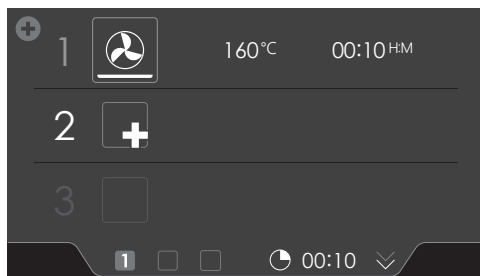
Stage cooking

- Open the 'Stage cooking' menu via the 'Plus' menu. See the 'Using the 'Plus' menu' chapter.
 - 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. Tap the plus symbol to open the 'Plus' menu.
 2. Tap 'STAGE COOKING' to open the function (can only be opened if no cooking process has started). The stage 1 settings are visible. These can be adjusted if desired.

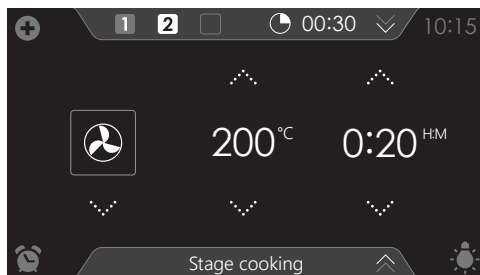


3. Select a function (see 'Function-setting display' chapter).
4. Select a temperature (see 'Function-setting display' chapter).
5. Select a cooking time (see 'Function-setting display' chapter).
6. Confirm the setting of stage 1 using the confirm key.

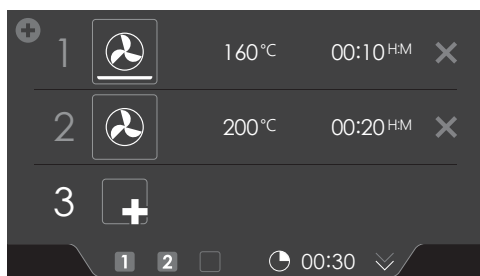




7. Tap on '2' to show the stage 2 settings.
8. If necessary, change the stage 2 default values (function, temperature and cooking time) (see points 3, 4 and 5).



9. Confirm the setting of stage 2 using the confirm key.

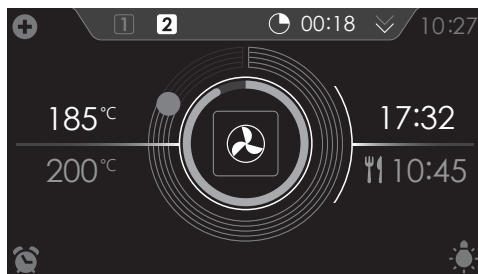


10. If desired, tap on '3' to show the stage 3 settings.
11. If necessary, change the stage 3 default values (function, temperature and cooking time) (see points 3, 4 and 5).
12. Confirm the setting of stage 3 using the confirm key.



Delete a stage by tapping on the cross next to the settings. A stage can only be deleted if it has not yet started.

13. By pressing the confirm key again, the oven starts to work according to stage 1 (the active stage is displayed in white). When the set time has elapsed, the following stage will be activated, this being stage 2 and later stage 3 if this has been set.



- The following values can now be read in the display:
 - ▷ active stage (2)
 - ▷ total cooking time (00:18)
 - ▷ current temperature (185 °C)
 - ▷ active stage set temperature (200 °C)
 - ▷ active stage status indicator time (outer circle)
 - ▷ active stage status indicator temperature (inner circle)
 - ▷ active stage cooking time (17:32)
 - ▷ total end time (10:45)

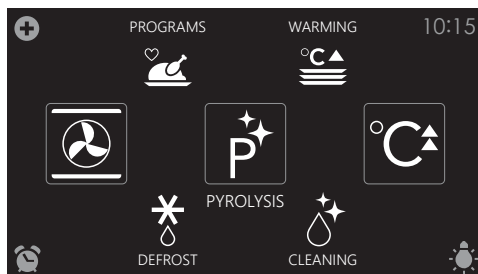


The selected settings can be saved in 'Favourites'. For this open the 'ADD TO FAVOURITES' menu from the 'Plus' menu (See 'Saving a cooking method' in the 'Additional functions' chapter).

Additional functions

Several additional functions or programs can be selected.

1. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.



The following additional functions and programs can now be selected:

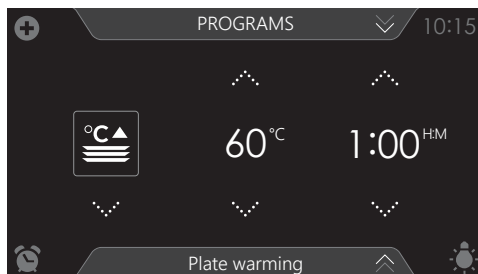
- Warming:
 - ▷ Plate warming
 - ▷ Keep warm
- Programs:
 - ▷ Favourites
 - ▷ Automatic programs

Warming

- Plate warming
 - ▷ This function is used when you want to warm tableware (plates, cups) so that the served food stays hotter for longer.
 - ▷ By choosing this function you can determine the plate warming temperature and duration.
- Keep warm
 - ▷ Use this function to keep already cooked food at temperature.
 - ▷ By choosing this function you can determine the keep warm temperature and duration.

Selecting warming functions

1. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
2. Tap on 'WARMING' to open the warming function menu.



3. Choose the desired warming function (plate warming or keep warm). Adjust the settings if necessary (see 'Function-setting display' chapter).
4. Start the function using the confirm key.

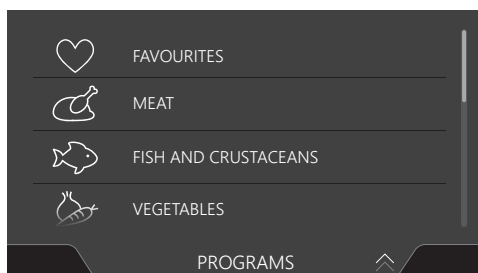


Programs:

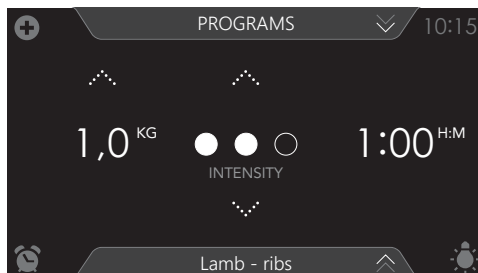
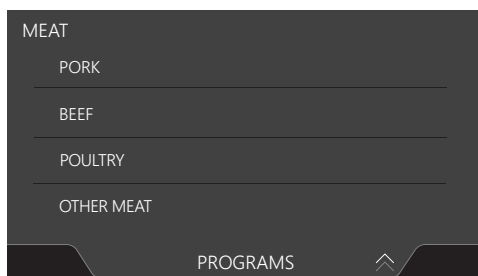
- Favourites
 - ▷ You can select your own stored recipes in 'FAVOURITES'. See also 'Saving a cooking method'.
- Automatic programs
 - ▷ You can use 'automatic programs' for cooking by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes. The programs are subdivided into categories (MEAT, VEGETABLES, etc.).
 - ▷ First select the category and then the dish itself from the available list.

Selecting program functions

1. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
2. Tap on 'PROGRAMS' to open the programs menu.



3. Tap on 'FAVOURITES' or one of the automatic program categories.
 - Select one of your saved dishes in 'FAVOURITES'.
 - Select a dish from the available list in the automatic programs.



4. If necessary adjust the intensity and/or the weight.

The intensity or weight cannot be adjusted in all automatic programs.

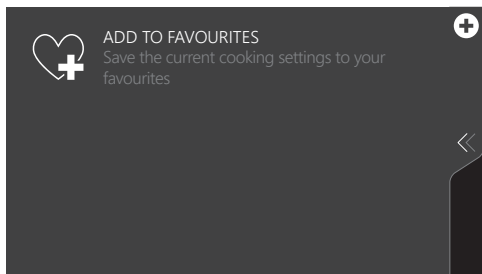


5. Start the chosen dish using the confirm key.

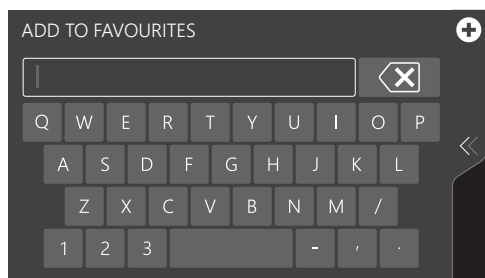
- Open information about the chosen program using the info tab. Information about the required accessories and the shelf level in the oven can be read in this tab. Sometimes information about cooking the dish may also be found in this tab.
- For a number of automatic programs, it is sometimes possible to adjust settings manually. For adjusting the settings open the 'Plus' menu and tap 'MANUAL'.

Saving a cooking method

A function/cooking method is active (the oven has started).



1. Open the 'Plus' menu and tap on 'ADD TO FAVOURITES'.



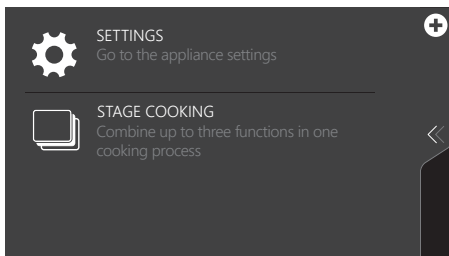
2. Give the dish you are preparing a name by selecting the appropriate letters. Tap on the 'arrow with cross' symbol if you wish to delete a letter.
3. Press on the confirm key to save the cooking method.



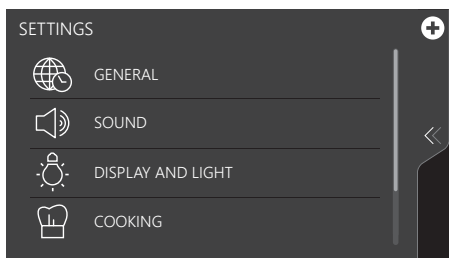
Automatic programs can also be saved under 'FAVOURITES'.

Settings

1. From the start display, tap on the plus symbol.



2. Tap on 'SETTINGS'.



This menu offers the following choices:

- General
- Sound
- Display and light
- Cooking
- System

1. Tap on the desired category and the setting to be adjusted.
 - ▷ tap on the desired choice from a list
 - ▷ adjust a value by tapping the arrows above and below the value or swiping over the value
 - ▷ switch a setting on or off by tapping on 'ON' or 'OFF'
2. Press the confirm key to confirm.



GENERAL

You can set the following from this menu:

- Language (language of the touch screen)
- Time (Current time)
- Time display (12 or 24 hour clock)
- Date (current date)
- Date display (date visible or not in the 'stand-by' display)

SOUND

You can set the following from this menu:

- General sounds (volume of sound signals and alarms)
- Key sounds (volume of key sounds)
- Start-up/shut-down sound (volume of start-up/shut-down sound)

DISPLAY AND LIGHT

You can set the following from this menu:

- Display brightness (adjustable in 5 brightness levels)
- Oven light (the time the light stays on after activation)
- Appliance to stand-by setting (the length of time before the appliance goes to stand-by after the last operation)
- Appliance switch off (how long the appliance stays in stand-by)
- Start-up/shut-down animation (start-up/shut-down of the brand animation)
- Night mode (start and end time for lower display brightness)



When for 'APPLIANCE SWITCH OFF' setting 'Manual' is selected, the appliance does not switch off automatically. When the device is switched off manually, this setting is put back to the factory setting. This is a mandatory maximum energy consumption regulation.

COOKING

You can set the following from this menu:

- Default program intensity (intensity of automatic programs)

SYSTEM

You can set the following from this menu:

- Appliance information (request appliance information)
- Factory settings (back to factory settings)

Cleaning the appliance

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

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



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

Steam clean

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

Using steam clean

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

Remove all accessories from the oven.

1. Pour 0.15 litres of water into the bottom of the oven.
2. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
3. Tap on 'CLEANING' to open the cleaning function.
4. Press on the confirm key to start steam clean.



- *Do not open the door during the cleaning process.*
- *The process takes 30 minutes.*
Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so they can be removed with a damp cloth.

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. Insert 1 baking tray at once.
2. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
3. Tap on 'PYROLYSIS' to open the pyrolysis function.
4. 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.

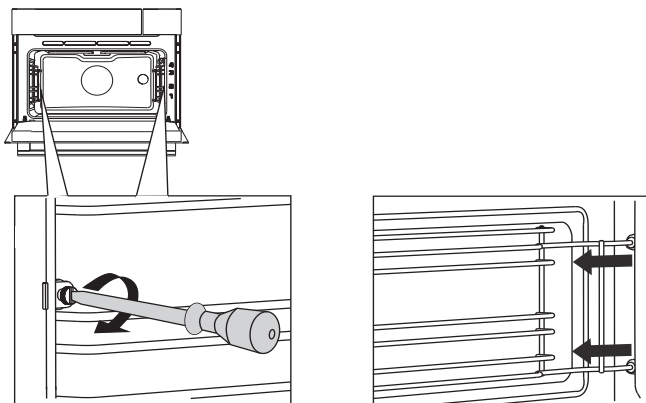


5. Press on the confirm key to start pyrolysis clean.
 - After a certain period the oven door will be locked automatically for your own safety.
 - An unpleasant smell may be released from the oven during the cleaning process.
 - The oven door can be opened once the appliance has cooled down (after the 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.

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.



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.

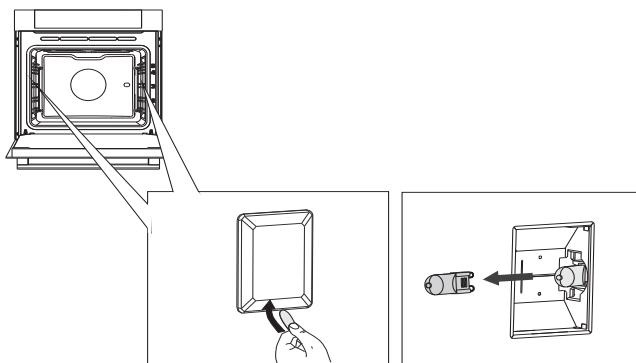


Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.



Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.

1. Use a flat-blade screwdriver to snap and remove the lamp cover from the holder. Be careful not to damage the enamel.
2. Take the halogen light bulb out of the fitting.



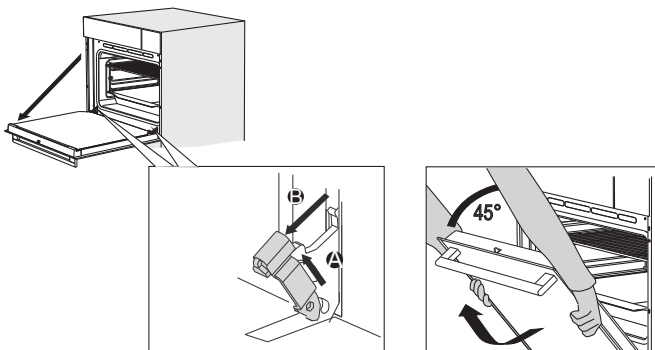
Removing the oven door



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.

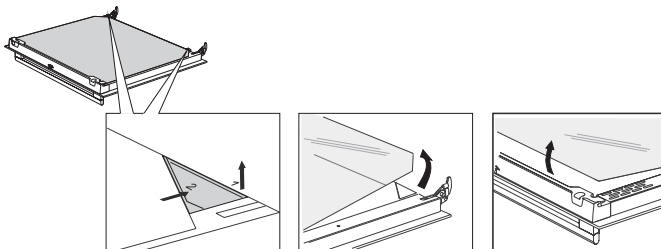
1. Hold the door at an angle of approximately 45° in front of the oven.
2. Insert the hinges into the slots and make sure they are both positioned correctly.
3. Open the door to the fully open position.
4. Lift both hinge latches and move them towards the oven.
5. Gently close the oven door and make 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.

General

If you have problems with your oven, then consult the error overview below. Should the problems persist, then 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.

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.

Power failure can cause the display to reset.

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (remove the mains plug from the socket or switch the circuit breaker to off); then reconnect the appliance and switch it on.
- 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.

Steam escapes via 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 circuit breaker 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)
- Warranty 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.

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

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



508821