

Bedienungsanleitung  
**Elektro** Backofen  
instructions for use  
electric oven



OX6211L

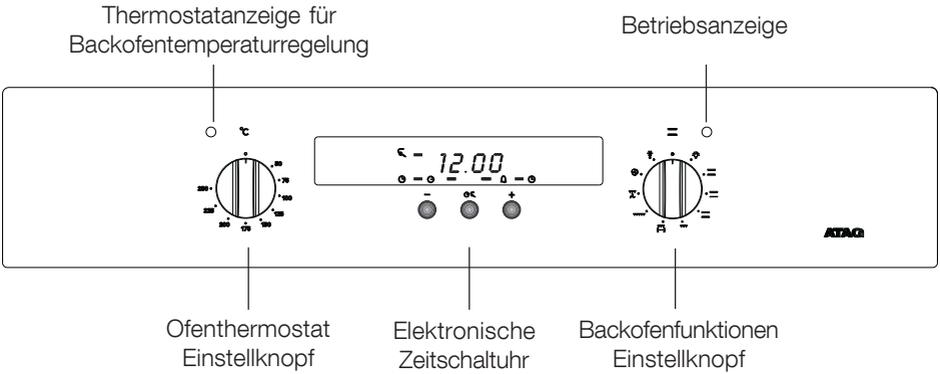
OX6292L



**ATAG**

# Gerätebeschreibung

## Bedienfeld



## Backofeninnenraum

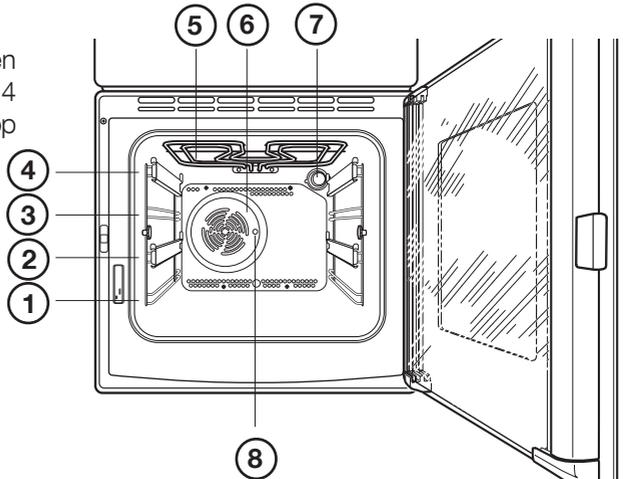
① bis ④ Einschubebenen (Einschubebenen Nr. 2 und 4 sind ausgestattet mit Teleskop auszugsschienen)

⑤ Grill

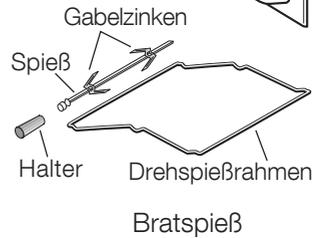
⑥ Ventilator

⑦ Beleuchtung

⑧ Drehspießöffnung



## Ofenzubehör



# Inhaltsverzeichnis

Gerätebeschreibung .....	2
Warnhinweise und Sicherheitsanweisungen .....	4
Bedienelemente .....	8
Maßnahmen vor der ersten Benutzung des Backofens .....	11
Elektronische Zeitschaltuhr .....	12
Gebrauch des Backofens .....	19
Gartabellen .....	29
Reinigung und Pflege .....	32
Wenn etwas falsch läuft .....	39
Technische Daten .....	40
Anweisungen für den Installateur .....	41
Einbau-Anweisungen .....	43
Service und Ersatzteile .....	44

## Anleitung zur Gebrauchsanweisung



Sicherheitsanweisung



Schritt-für-Schritt-Anweisung



Praktische Tipps



Umweltinformationen



Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien

# Deutsch



## Warnhinweise und Sicherheitsanweisungen

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, dass der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.

### Montage

- Die Installation muss unter Beachtung der bestehenden Vorschriften und Gesetze von fachkundigem Personal vorgenommen werden. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann ausführen, der mit den geltenden Vorschriften vertraut ist.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.
- Gehen Sie beim Betrieb des Herds mit erhöhter Vorsicht vor. Durch die starke Hitze der Heizkörper sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Achtung! Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Backofens kommen.

### Bedienen

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Bitte achten Sie beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garens stets auf den Heißluftstrom, der aus dem Backofen austritt.**
- Gehen Sie bei der Reinigung des Backofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Es ist gefährlich, an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften Veränderungen jeglicher Art vorzunehmen.
- Während des Back, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß, des-

halb müssen Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Beim Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

- Feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe bitte stets nur mit Topfhandschuhen aus dem Backofen nehmen.
- Die Halter und die Spitze des Drehspießes sind spitz und scharf. Seien Sie im Umgang mit dem Drehspieß deshalb besonders vorsichtig.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen auf die Position "AUS" gestellt ist, wenn er nicht mehr benötigt wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Diese können die Türscheiben verkratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.

## **Sicherheit von Personen**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.

- Halten Sie Kinder fern, solange der Backofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt er noch lange heiß.
- Kinder und Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.



## **Umweltinformationen**

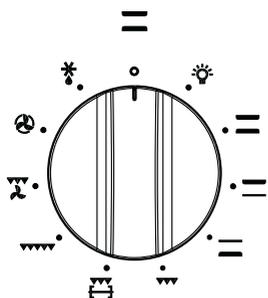
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nach der Installation unter Beachtung der Sicherheits- und Umweltschutzvorschriften.
- Machen Sie ein Altgerät vor der Entsorgung durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar. Entfernen Sie jegliche Türverschlüsse, um zu verhindern, dass sich kleine Kinder beim Spielen im Gerät einschließen.

## **Kundenservice**

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Das Gerät darf bei Funktionsstörungen oder Schäden niemals vom Benutzer selbst repariert werden. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem Verpackungsmaterial weist darauf hin, dass es nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es an einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

# Bedienelemente



## Menü

**0** Der Backofen ist ausgeschaltet.

 **Backofenbeleuchtung** - Die Backofenbeleuchtung ist ohne Heizfunktion eingeschaltet.

 **Ober-/ Unterhitze** - Die Hitze wird von Heizelementen oben und unten erzeugt, so dass im gesamten Garraum eine gleichmäßige Temperatur herrscht.

 **Oberhitze** - Die Hitze kommt ausschließlich von dem Heizelement oben im Garraum (äußerer Abschnitt).

 **Unterhitze** - Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement unten im Garraum.

 **Grill** - Der Grill kann zum Grillen kleiner Mengen verwendet werden.

 **Grill-Drehspeiß** - Der Drehspeiß kann zum Grillen von Grillfleisch oder Kebabs und kleinere Fleischstücke verwendet werden.

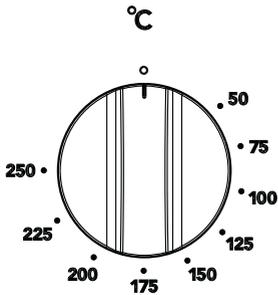
 **Großflächengrill** - Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Empfohlen für große Mengen.

 **Infrabraten** - Dies ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Das Grillelement und das Gebläse funktionieren abwechselnd, somit wird heiße Luft in den Backraum im Umlauf gebracht.

**Wählen Sie beim Infrabraten eine maximale Temperatur von 200°C.**

 **Multi-Heißluft** - Bei dieser Einstellung können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.

**✱ Auftauen** - Diese Einstellung eignet sich zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.



## Betriebsanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet immer dann, wenn der Ofenfunktionsschalter nicht in Stellung "0" steht.

## Backofenthermostat

Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um Temperaturen zwischen 50°C und 250°C einzustellen.

## Thermostatanzeige für Backofentemperaturregelung

Die Thermostatanzeige leuchtet immer dann, wenn am Ofen mit dem Temperaturregler eine Temperatur eingestellt wird. Die Thermostatanzeige leuchtet so lange, bis die gewünschte Gartemperatur erreicht ist, und wird dann abwechselnd aus- und wieder eingeschaltet, um die gewünschte Temperatur zu halten.

## Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall. Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Backofens die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Ventilator

Der Ofen ist mit einem Ventilator ausgerüstet, der die Bedienungsblende, die Einstellknöpfe und den Griff der Ofentür kühlt. Der Ventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen einige Minuten in Betrieb ist. Die warme Luft wird durch die Öffnung über der Ofentürgriff ausgeblasen.

Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft der Ventilator möglicherweise noch weiter, um die Bedienelemente zu kühlen. Das ist normal.

Wie lange der Ventilator weiterläuft, richtet sich danach, wie lange der Backofen in Betrieb war und welche Temperatur gewählt wurde. Bei niedrigeren Temperatureinstellungen schaltet sich der Ventilator möglicherweise gar nicht ein, oder er läuft nicht weiter, wenn der Backofen nur kurzzeitig in Betrieb war.

# Maßnahmen vor der ersten Benutzung des Backofens

- i** Entfernen Sie das gesamte **Verpackungsmaterial** innen und außen am Backofen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

Vor dem ersten Gebrauch sollte der Backofen ohne Speisen geheizt werden.

Dabei kann sich ein unangenehmer Geruch entwickeln. Das ist normal. Die Ursache sind Herstellungsrückstände.

Der Raum, in dem sich der Backofen befindet, muss gut belüftet werden.

- i** **Der Backofen funktioniert erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.**



1. Stellen Sie im elektronischen Programmspeicher die Uhrzeit ein (siehe hierzu das Kapitel "Elektronische Zeitschaltuhr").
2. Drehen Sie den Backofenregler auf Multi-Heißluft .
3. Drehen Sie den Temperaturregler auf 250°C.
4. Öffnen Sie zur Belüftung ein Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen nun leer etwa 45 Minuten lang laufen.

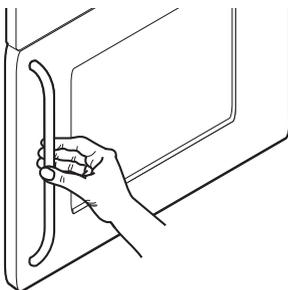
Wiederholen Sie den Vorgang mit der Funktion "Großflächengrill"  und der Funktion "Ober-/Unterhitze"  für etwa 5-10 Minuten.

- i** Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen. Feuchten Sie dann ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an und reinigen Sie damit den Garraum.

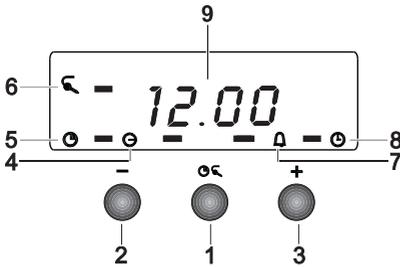
- i** Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die Zubehöerteile gründlich.



**Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.**



# Elektronische Zeitschaltuhr



- 1 Zeit-Taste
- 2 Minus-Taste
- 3 Plus-Taste
- 4 **LED Ende**
- 5 **LED Dauer**
- 6 **LED Bratthermometer**
- 7 **LED Kurzzeit**
- 8 **LED Uhr**
- 9 Displayanzeige

## Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeit (Wecker)
- Abschaltautomatik
- Ein-/Abschaltautomatik
- Bratthermometer

## Einstellung der Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die **LED Uhr** .

### Uhrzeit einstellen

1. Mit der **+** oder **- Taste** die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. 5 Sekunden warten: das Gerät ist jetzt im Normalzustand (Betriebszustand).

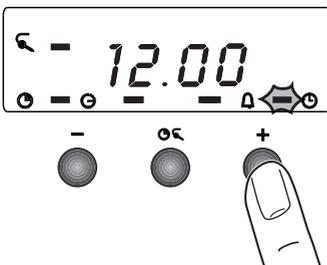
### Uhrzeit ändern bzw. korrigieren

3. **Zeit-Taste** so oft drücken bis die **LED Uhr** blinkt.

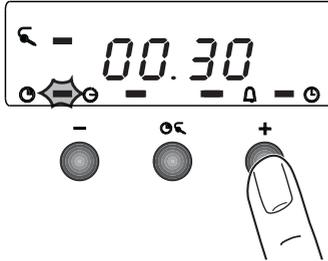
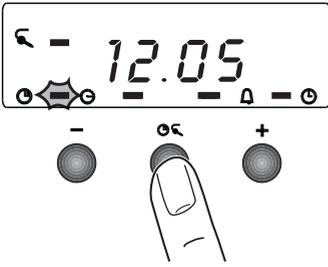
Zur Korrektur der Uhrzeit nach Schritt 1 und 2 vorgehen.

### Hinweis

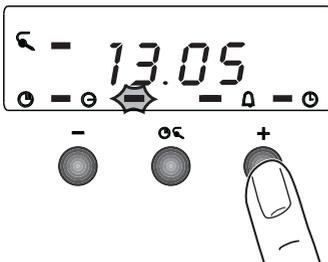
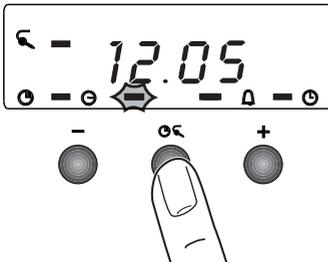
Die Uhrzeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (z.B. Ein-/ Abschaltautomatik) programmiert wurde.



Uhrzeit einstellen



Abschaltautomatik einstellen  
(Dauer)



Abschaltautomatik einstellen  
(Ende)

## Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet.

Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

### Vorgehensweise

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.

2. **Zeit-Taste**  so oft drücken, bis die **LED Dauer**  blinkt.

Gleich anschließend die gewünschte Dauer mit der **+** oder **- Taste** einstellen.

3. 5 Sekunden warten: die **LED Dauer**  leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Programmierung ist damit vorgenommen.

4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton, die **LED Dauer**  blinkt, die Uhrzeit 0.00 blinkt und der Backofen ist ausgeschaltet.

5. Durch Betätigen einer beliebigen Taste wird der Signalton ausgeschaltet und der Backofen wird freigeschaltet.

**Unbedingt den Backofen durch die zwei Knebel (Ofenthermostat Einstellknopf und Backofenfunktionen Einstellknopf) ausschalten, weil sonst der Backofen weiterheizt.**

6. Speisen aus dem Backofen nehmen.

### **Korrektur**

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: Zeit-Taste so oft drücken, bis die **LED Dauer**  blinkt. Gleich anschließend die Korrektur mit der **+ oder – Taste** vornehmen.

### **Löschen**

**Zeit-Taste**  so oft drücken, bis die **LED Dauer**  blinkt. Anschließend mit der **– Taste** "0.00" einstellen.

### **Hinweis**

Anstelle der Funktion „Dauer“ kann auch die Funktion „Ende“ verwendet werden, um einen Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit) einzugeben. Bsp: Der Backofen soll um 13.05 Uhr abschalten.

## Ein-/ Abschaltautomatik

Für den Backofen kann die Betriebsdauer und das Betriebsende im voraus programmiert werden.

1. Braten vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur nach der Anwendungstabelle einstellen.

2. **Zeit-Taste**  so oft drücken, bis die **LED Dauer**  blinkt.

Gleich anschließend die gewünschte Dauer (in Stunden und Minuten) mit der **+** oder **- Taste** einstellen.

3. **Zeit-Taste**  so oft drücken, bis die **LED Ende**  blinkt.

Gleich anschließend den Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit) mit der **+** oder **- Taste** einstellen.

4. 5 Sekunden nach der Einstellung wird die Programmierung übernommen und die beiden linken LEDs Dauer und Ende leuchten und die Uhrzeit wird angezeigt.

5. Der Backofen wird zum programmierten Zeitpunkt eingeschaltet und später dann ausgeschaltet. Nachdem der Braten fertig und der Backofen ausgeschaltet ist, blinken die LEDs Dauer und Ende und es erscheint "0.00".

6. Braten entnehmen und die zwei Backofen-Knebel (Ofenthermostat Einstellknopf und Backofenfunktionen Einstellknopf) ausschalten!

7. Beliebige Taste drücken um den Backofen freizuschalten.

### Korrektur

Die jeweilige Funktion mit der **Zeit-Taste**  auswählen: wenn die jeweilige LED blinkt, kann korrigiert werden.

### Löschen

Zeit-Taste so oft drücken, bis die **LED Dauer**  blinkt. Gleich anschließend mit der **- Taste** "0.00" einstellen. Nach 5 Sekunden wird die Uhrzeit angezeigt.

### Hinweis

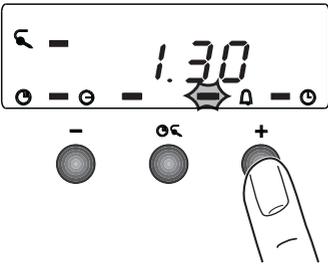
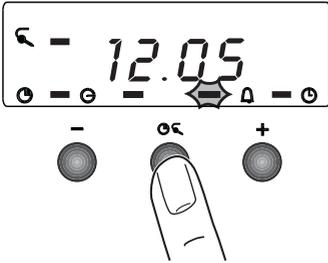
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

## Kurzzeit (Wecker)

Der Kurzzeitwecker funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

### Vorgehensweise

1. **Zeit-Taste**  so oft drücken, bis die **LED Kurzzeit**  blinkt.
2. Mit der **+** oder **- Taste** die gewünschte Kurzzeit einstellen (max: 2 Stunden 30 Minuten). 5 Sekunden warten: die **LED Kurzzeit**  leuchtet konstant.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinken die **LED Kurzzeit**  und "0.00" auf dem Display und es ertönt ein Signalton. Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken.



Kurzzeit (Wecker) einstellen

### Korrektur

Die Kurzzeit kann überprüft oder korrigiert werden: **Zeit-Taste**  so oft drücken, bis die **LED Kurzzeit**  blinkt. Mit der **+** oder **- Taste** korrigieren.

### Löschen

Wie im vorangegangenen Absatz vorgehen, jedoch die Zeit auf "0.00" einstellen.

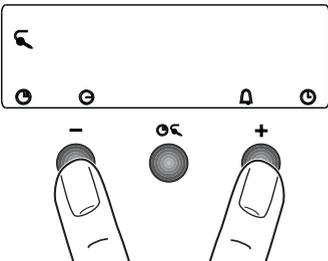
### Hinweis

Die Kurzzeit hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb. Er kann auch unabhängig von einem Automatikbetrieb verwendet werden.

## Display ausschalten

Das Display kann nur ausgeschaltet werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist.

1. Zwei Tasten 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display schaltet sich aus.
2. Zum Einschalten des Displays eine beliebige Taste drücken.



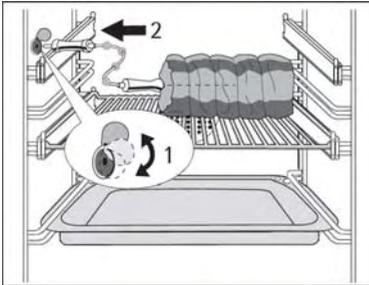
Display ausschalten

## Bratthermometer

Durch den Einsatz des Bratthermometers wird beim Braten größerer Fleischstücke die Kerntemperatur gemessen und so der gewünschte Garpunkt des Bratens festgestellt. Der Backofen wird bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur abgeschaltet. Die Kerntemperatur ist abhängig von der Fleischart (siehe Tabelle).



**Achtung:** Es darf nur das mitgelieferte Bratthermometer verwendet werden! Im Ersatzfall nur das Original-Ersatzteil verwenden!



1. Spitze des Bratthermometers möglichst vollständig so in das Gargut einführen, dass sich die Spitze im Zentrum des Gargutes befindet. Besonders bei Geflügel darauf achten, dass das Bratthermometer im Fleisch und nicht im Hohlraum oder Knochen steckt.

Den Rost oder die Fettpfanne mit dem Gargut in den Backofen geben.

2. Stecker des Bratthermometers bis Endanschlag in die Steckdose an der Backofen-Seitenwand einstecken.

3. Mit der **Taste +** oder **-** die gewünschte Kern-Temperatur einstellen (30°C-99°C).

Die Anzeige wechselt zur aktuellen Kern-Temperatur.

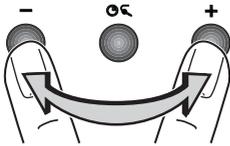
**i** Die Kern-Temperatur wird ab 30°C angezeigt.

4. Backofen-Funktion und Backofen-Temperatur einstellen.

Sobald die eingestellte Kern-Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus und die Backofenlampe schaltet sich ab.

5. Eine beliebige Taste drücken, um das Signal abzustellen.

6. Um den Backofen komplett auszuschalten den Backofenfunktionen Einstellknopf und den Ofenthermostat Einstellknopf in die Aus-Position drehen.



7. Stecker des Bratthermometers aus der Buchse herausziehen und Gargut aus dem Backofen nehmen.



**Warnung:** Das Bratthermometer ist heiß!

Beim Herausziehen des Steckers und der Spitze besteht Verbrennungsgefahr!

Um Verbrennungen zu vermeiden, Küchenhandschuhe oder Topflappen verwenden und mit besonderer Vorsicht handtieren.

### Kern-Temperatur ändern

– **Zeit-Taste**  drücken.

– Temperatur gegebenenfalls mit **+** oder **-** ändern.

### Hinweise

- Das Bratthermometer kann nicht zusammen mit den Funktionen "Abschaltautomatik" oder "Ein/Abschaltautomatik" verwendet werden.

- Bei Betrieb immer darauf achten, dass das Kabel des Bratthermometers nicht die Heizkörper berührt!

- Zum Braten von Fleisch mit dem Bratthermometer sind große Bratenstücke geeignet. Sie sollten nach Möglichkeit keine Knochen haben, da die Temperaturmessung erschwert wird und eventuell falsche Temperaturwerte geliefert werden.

Bei Geflügel und Hasen ist darauf zu achten, dass das Bratthermometer in das Fleisch und nicht in den Knochen oder im Hohlraum steckt.

- Beim Nichtgebrauch des Bratthermometers ist es aus der Steckdose zu ziehen und außerhalb des Backofens aufzubewahren.

- Wenn das Bratthermometer ausgesteckt wird, erscheint wie gewohnt die Uhrzeit.

## Gebrauch des Backofens

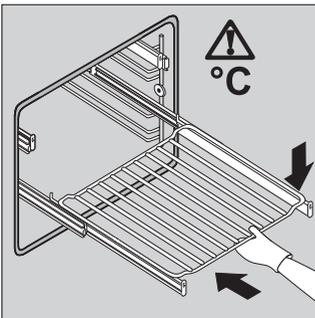
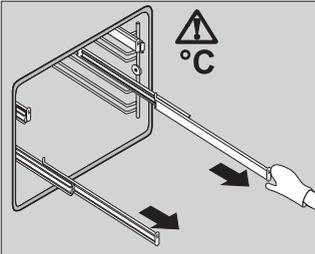
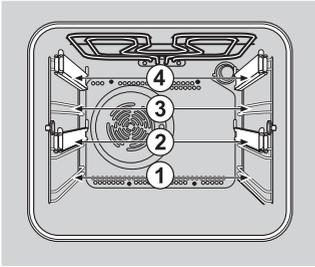


**Achtung!** - Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Gegenstände (Backblech usw.) auf den Ofenboden, da sonst die Backofen-Emaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird. Stellen Sie Pfannen, hitzebeständige Töpfe und legen Sie Alu-Folien immer auf die in die Schienen eingeschobenen Roste. Beim Erhitzen von Speisen entsteht wie bei einem Wasserkessel Dampf. Wenn der Dampf mit dem Backofen-Türglas in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wassertröpfchen.

**Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.**

Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.

**Die Backofentür muss beim Backen geschlossen sein.** Stellen Sie sich beim Öffnen der Backofentür niemals direkt davor. Lassen Sie die Tür beim Öffnen **nicht** herunterfallen, sondern fassen Sie sie am Griff, bis sie vollständig geöffnet ist.



Der Backofen hat vier Einschubebenen.

Die Einschubpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt (siehe Abbildung).

Die Roste sind unbedingt, wie in der Abbildung gezeigt, ordnungsgemäß einzuschieben.

Die Einschubebenen 2 und 4 sind mit voll ausziehbaren Teleskopauszugsschienen ausgestattet. Dies vereinfacht das Einsetzen bzw. Herausziehen von Ofenrosten.

1. Ziehen Sie die rechten und linken Teleskopauszugsschienen vollständig heraus (siehe Abbildung).

2. Setzen Sie das Ofenrost bzw. die Grillpfanne in die Teleskopauszugsschienen ein und schieben Sie diese dann vorsichtig in den Ofen hinein (siehe Abbildung).

**! Die Ofentür darf nicht geschlossen werden, wenn die Teleskopauszugsschienen nicht vollständig in den Ofen eingeschoben sind, da dadurch das Email und Glas an der Ofentür beschädigt werden kann.**

**! Wichtig: Teleskopauszugsschienen und sonstige Zubehörteile werden sehr heiß! Fassen Sie diese nur mit Ofenhandschuhen oder ähnlichen Hilfsmitteln an!**

**! Stellen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Ofenboden.**

## Ober-/ Unterhitze

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf .
2. Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf die gewünschte Temperatur.
  - Die optimalste Wärmeverteilung herrscht auf der mittleren Einschubebene. Wenn Sie stärker gebräunte Backböden wünschen, müssen Sie das Backgut entsprechend tiefer in den Backofen stellen. Für stärker gebräunte Backgutoberflächen müssen Sie das Backgut höher stellen.
  - Das Material und die Oberflächenbeschichtung von Backformen beeinflussen den Bräunungsvorgang von Backböden. Emaille, dunkles, schweres und teflonbeschichtetes Backgeschirr fördern das Bräunen, während Backgefäße aus Glas, glänzendem Aluminium oder poliertem Edelstahl Wärme reflektieren und es hemmen.
  - Stellen Sie Speisen stets auf die Mitte der Backroste, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
  - Geben Sie Speisen stets in Geschirr passender Größe, um ein Überlaufen auf den Ofenboden zu vermeiden und die Reinigung des Backofens zu erleichtern.
  - Stellen Sie **niemals** Speisen, Büchsen oder Backgeschirr direkt auf den Ofenboden, da dieser sehr heiß wird und das Geschirr beschädigen kann. In dieser Einstellung wird die Wärme vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Damit können Sie Speisen auf einer einzigen Ebene garen. Dies eignet sich besonders für Speisen, deren Böden extra braun werden sollen, wie z. B. Quiches und Tortenböden. Gratins, Lasagne und Aufläufe, deren Oberflächen besonders braun werden sollen, gelingen mit Ober- und Unterhitze auch sehr gut.

## Oberhitze

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf .

2. Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf die gewünschte Temperatur.

Die Hitze kommt ausschließlich von dem oberen Heizelement. Bei dieser Einstellung lassen sich Speisen sehr gut fertig garen, z.B. Lasagne, Auflauf aus Hackfleisch und Kartoffeln, mit Käse überbackener Blumenkohl usw.

## Unterhitze

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf .

2. Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf die gewünschte Temperatur.

Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen von Kuchen- und Tortenböden sowie zum abschließenden Backen von Quiches bzw. Tortenböden, um zu gewährleisten, dass der Quiche- bzw. Kuchenboden durchgebacken ist.

## Grillen

- Zu grillende Speisen sollten immer auf den Rost des Grillblechs gestellt werden, damit die Luft optimal zirkulieren kann und die Speise nicht im abtropfenden Fett bzw. Grillsaft schwimmt. Wenn Sie dies wünschen, können Sie Speisen wie z. B. Fisch, Leber und Nieren direkt auf das Grillblech legen.

- Vor dem Grillen sollte das Grillgut stets gut trocken getupft werden, damit es beim Grillen nicht spritzt. Pinseln Sie mageres Fleisch und Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter ein, damit das Grillgut beim Garen nicht austrocknet.

- Mitgegrillte Beilagen wie z. B. Tomaten oder Pilze können beim Grillen von Fleisch unter das Grillrost (direkt auf das Grillblech) gelegt werden

- Brot sollte immer in der obersten Schiene getoastet werden.

- Wenden Sie das Grillgut nach Bedarf während des Grillens.

### **Benutzung des Grills ▼▼**

Der Grill liefert schnelle direkte Hitze für die Mitte des Grillblechs. Bei Benutzung des Grills für kleinere Mengen Grillgut sparen Sie unter Umständen Energie.

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf ▼▼.
2. Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf die gewünschte Temperatur.
3. Wählen Sie die passende Einschubebene für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Die Temperatur des Heizelements wird vom Thermostat geregelt. Während des Garens wird das Heizelement zum Vermeiden von Überhitzung regelmäßig aus- und eingeschaltet.

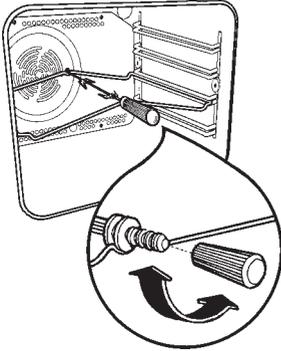
### **Benutzung des Großflächengrills ▼▼▼▼**

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf ▼▼▼▼.
2. Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf die gewünschte Temperatur.
3. Schieben Sie Grillblech und Grillrost je nach Dicke/Höhe des Grillguts in die entsprechende Schiene ein. Zum schnelleren Garen des Grillguts sollte es sich näher am Heizelement befinden; wenn es schonender gegart werden soll, weiter weg.

Heizen Sie den Grill mit Maximaltemperatur einige Minuten lang vor, bevor Sie Steaks grillen bzw. Brot toasten. Stellen Sie die Temperatur und die Einschubebene des Grillblechs/-rosts während des Garens entsprechend ein.

## Grill - Drehspieß

Verwenden Sie den Drehspieß wie folgt:



1. Setzen Sie den Drehspieß in die zweite Schiene von unten wie in der Abbildung gezeigt.
2. Fixieren Sie die erste Haltegabel am Drehspieß, stecken Sie das Fleisch darauf und sichern Sie es dann mit der zweiten Haltegabel: fixieren Sie die beiden Drehspießhaltegabeln mit den Spezialschrauben.
3. Setzen Sie jetzt die Spitze des Drehspießes in die Öffnung des Drehspießmotors, die deutlich in der Mitte der hinteren Backofenwand zu sehen ist.
4. Setzen Sie den vorderen Teil des Drehspießes in den Drehspießrahmen.
5. Schrauben Sie die Befestigung los.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf  und den Thermostateinstellknopf auf die gewünschte Temperatur.



**Die Halter und die Spitze des Drehspießes sind spitz und scharf. Seien Sie im Umgang mit dem Drehspieß deshalb besonders vorsichtig.**



Setzen Sie am besten die Fettauffangwanne in die erste Schiene von unten ein, nachdem Sie zwei Tassen Wasser eingegossen haben.

## Benutzung der Funktion Infrabraten

Drehen Sie den Backofeneinstellknopf auf  und stellen Sie den Backofen-Thermostateinstellknopf auf die gewünschte Temperatur ein.

Das Umluftgrillen ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Das Grillelement und das Gebläse funktionieren abwechselnd, somit wird heiße Luft in den Backraum im Umlauf gebracht.

**Wählen Sie bei Verwendung dieser Funktion eine Höchsttemperatur von 200 °C.**

## Benutzung der Multi-Heißluftfunktion

- Die Speisen werden mit Heißluft gegart, die mit einem Gebläse auf der Ofenrückwand gleichmäßig im Backofen-Innenraum verteilt wird und durch ein Ringheizelement in der Rückwand erhitzt wird. Vorgeheizte Luft wird mithilfe eines Gebläses an die Speisen übertragen. Die Hitze erreicht dadurch schnell und gleichmäßig alle Ofenzonen. Das bedeutet, dass Sie gleichzeitig unterschiedliche Speisen auf mehreren Ebenen backen, braten und dünsten können. Multi-Heißluftgaren beseitigt rasch die Feuchtigkeit; die trockene Ofenluft verhindert, dass die verschiedenen Aromen und Gerüche von einer Speise auf die anderen übertragen werden.

- Die Möglichkeit des Garens auf mehreren Ebenen bedeutet, dass Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig und bis zu drei Kuchenformen oder Minipizzas für den Verzehr oder zum Einfrieren backen können.

- Natürlich können Sie den Ofen auch nur mit einer Ebene benutzen. In diesem Fall sollten Sie die unterste Schiene verwenden, so dass Sie den Backvorgang besser im Auge behalten können.

- Darüber hinaus eignet sich der Backofen besonders zum Sterilisieren von Eingemachtem, zum Kochen -selbstgemachter Konfitüre und zum Trocknen von Pilzen und Obst.

## Benutzung der Abtaufunktion ✱

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf ✱.

2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Temperaturregler in der Stellung AUS befindet (●).

Das Gebläse läuft ohne Hitze und wälzt die Luft bei Raumtemperatur im Garraum um.

Diese Funktion eignet sich besonders zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, die durch Erwärmen Schaden nehmen könnten, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung, Eistorten, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.

### **i** Praktische Tipps

- Die optimalste Wärmeverteilung herrscht auf der mittleren Einschubebene. Wenn Sie stärker gebräunte Backböden wünschen, müssen Sie das Backgut entsprechend tiefer in den Backofen stellen. Für stärker gebräunte Backgutoberflächen müssen Sie das Backgut höher stellen.

- Das Material und die Oberflächenbeschichtung von Backformen beeinflussen den Bräunungsvorgang von Backböden. Emaille, dunkles, schweres und teflonbeschichtetes Backgeschirr fördern das Bräunen, während Backgefäße aus Glas, glänzendem Aluminium oder poliertem Edelstahl Wärme reflektieren und es hemmen.

- Stellen Sie Speisen stets auf die Mitte der Backroste, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

- Geben Sie Speisen stets in Geschirr passender Größe, um ein Überlaufen auf den Ofenboden zu vermeiden und die Reinigung des Backofens zu erleichtern.

- Stellen Sie **niemals** Speisen, Büchsen oder Backgeschirr direkt auf den Ofenboden, da dieser sehr heiß wird und das Geschirr beschädigen kann.

### **Zum Backen:**

Backgut erfordert gewöhnlich eine mittlere Temperatur (150°C-200°C). Daher sollte der Backofen ca. 10 Minuten lang vorgeheizt werden.

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird.

Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reißen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofen geschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

### **Zum Braten:**

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen. Kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das außen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200°C-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150°C-175°C). Soßenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben. Andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.

Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben. Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen,

damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann. Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu gießen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.



**Achtung!**

**Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.**

## **Garzeiten**

Die Garzeiten können aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen unterschiedlich sein. Merken Sie sich die Einstelldaten des ersten Garens bzw. Bratens, um für die zukünftige Zubereitung der gleichen Speisen Erfahrung zu sammeln.

Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

# Gartabellen

## Ober-/ Unterhitze und Multi-Heißluft

**i** Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen. Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Ober-/ Unterhitze		Multi-Heißluft		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Ebene 	Temp. (°C)	Ebene 	Temp. (°C)		
<b>KUCHEN</b>						
Rührteig	2	170	2 (1und3)*	160	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1und3)*	160	20-30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	175	2	165	60-80	Kuchenform
Apfelkuchen	1	170	2 (1und3)*	160	90-120	Kuchenform
Strudel	2	180	2	160	60-80	Backblech
Marmeladentorte	2	190	2 (1und3)*	180	40-45	Kuchenform
Rührkuchen	2	170	2	150	60-70	Kuchenform
Biskuitkuchen	1	170	2 (1und3)*	165	30-40	Kuchenform
Stollen	1	150	2	150	120-150	Kuchenform
Pflaumenkuchen	1	175	2	160	50-60	Brotpfanne
Kleine Kuchen	3	170	2	160	20-35	Backblech
Biskuits	2	160	2 (1und3)*	150	20-30	Backblech
Baiser	2	135	2 (1und3)*	150	60-90	Backblech
Hefekleingebäck	2	200	2	190	12-20	Backblech
Gebäck: Brandteig	2 oder 3	210	2 (1und3)*	170	25-35	in Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45-70	In Kuchenform
<b>BROT UND PIZZA</b>						
Weißbrot	1	195	2	185	60-70	
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	Brotpfanne
Brötchen	2	200	2 (1und3)*	175	25-40	Backblech
Pizza	2	200	2	200	20-30	Backblech
<b>FLANS-Aufläufe</b>						
Pasta-Flan	2	200	2 (1und3)*	175	40-50	Backform
Gemüse-Flan	2	200	2 (1und3)*	175	45-60	Backform
Quiches	1	210	1	190	30-40	Backform
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Backform
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Backform
<b>FLEISCH</b>						
Rind	2	190	2	175	50-70	Rost
Schwein	2	180	2	175	100-130	Rost
Kalb	2	190	2	175	90-120	Rost
Roastbeef, rosa						
rot	2	210	2	200	50-60	Rost
rosa	2	210	2	200	60-70	Rost
durch	2	210	2	200	70-80	Rost
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	mit Schwarte
Schweinschaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stck
Lamm	2	190	2	175	110-130	Keule
Hähnchen	2	190	2	200	70-85	Ganz
Truthahn	2	180	2	160	210-240	Ganz
Ente	2	175	2	220	120-150	komplett
Gans	2	175	1	160	150-200	komplett
Kaninchen	2	190	2	175	60-80	In Stücken
Hase	2	190	2	175	150-200	In Stücken
Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
Hackbraten	2	180	2	170	insg. 150	Brotpfanne
<b>FISCH</b>						
Forelle/Meerbrasse	2	190	2 (1und3)*	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1und3)*	175	35-60	4-6 Filets

**Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Die Temperatur ist unter Umständen persönlichen Ansprüchen anzupassen.**

(\*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir, diese auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.



**Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.  
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.**

## Grillen -

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	gr.	Ebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Grillwürste	8	/	3	250	12~15	10~12
Schweinekoteletts	4	600	3	250	12~16	12~14
Hähnchen (in 2 Hälften)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Hähnchenbrust	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Vorheizen 5'00''						
Fischfilet	4	400	3	250	12~14	10~12
Belegte Toastbrote	4~6	/	3	250	5~7	/
Weißbrotscheiben	4~6	/	3	250	2~4	2~3

## Infrabraten



**Beim Infrabraten stellen Sie eine maximale Temperatur von 200°C.**

GERICHT	Menge (gr.)	Ebene	Temp. (°C)	Garzeit in Minuten	
				unten Seite	oben Seite
Rollbraten (Truthahn)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Hähnchen (in 2 Hälften)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Hähnchenschlegel	-	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Wachteln	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Gemüsegratin	-	3	200	20 ~ 25	-
St. Jakobsmuscheln	-	3	200	15 ~ 20	-
Makrelen	-	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fischscheiben	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

## Grill-Drehspieß

GERICHT	Menge (gr.)	Ebene	Temp. (°C)	Garzeit in Minuten
Geflügel	1000	2	250	50/60
Braten	800	2	250	50/60

**Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Die Temperatur ist unter Umständen persönlichen Ansprüchen anzupassen.**

## Bratthermometertabelle

Lebensmittel	Gewicht g	Temperatur °C	Backofenfunktion	Kerntemperatur °C	Bratzeit min ca.
Roastbeef , rot	1000	220	Ober-/ Unterhitze	45°C	45'-55'
Roastbeef , rosa	1000	220	Ober-/ Unterhitze	65°C	60'-70'
Roastbeef , durch	1000	220	Ober-/ Unterhitze	78°C	75'-85'
Schweinebraten*	2000	180	Multi-Heißluft	85°C	155'-165'
Schweinebraten*	1000	180	Multi-Heißluft	85°C	100'-110'
Hackbraten	1500	180	Ober-/ Unterhitze	78°C	85'-95'
Hackbraten	2500	160	Ober-/ Unterhitze	78°C	105'-115'
Kalbsbraten	1500	180	Ober-/ Unterhitze	74°C	75'-85'
Hähnchen, ganz*	1000	180	Ober-/ Unterhitze	98°C	85'-95'
Ente**	2000	180	Multi-Heißluft	95°C	110'-120'
Gans**	4000	180	Multi-Heißluft	95°C	150'-160'
Rinderbraten	2000	180	Ober-/ Unterhitze	95°C	210'-220'
Leberkäse	2000	140	Multi-Heißluft	65°C	100'-110'
Pute**	5000	180	Multi-Heißluft	85°C	170'-180'
Fisch in Aluminiumfolie	1000	220	Infrabraten	68°C	25'-35'
Hirsch	1500	180	Ober-/ Unterhitze	95°C	180'-190'

\* Damit die Schwarte von Schweinebraten aufläuft, am Schluss übergrillen.

\*\* Gans, Ente, Pute: Geben Sie 1 Liter Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese in die 1. Einschubebene ein. Nach 2/3 der Garzeit Gans, Ente und Pute wenden.

Die Knochen dürfen nicht mit dem Bratthermometer in Berührung kommen.

## Reinigung und Pflege



**Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.**



**Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.**



**Der Backofen sollte immer sauber gehalten werden. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen, insbesondere in der Grillpfanne.**

**Wichtig:** Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen.

Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmäßig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaillierung des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehend unempfindlich. Die Einwirkung von heißen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche belibende, matte und raue Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen

## Reinigungsmittel

Kontrollieren Sie vor der Verwendung von Reinigungsmitteln immer, ob diese für Ihren Ofen geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden. Reinigungsmittel, die Bleiche enthalten, sollten NIE verwendet werden, da sie die Oberflächenbehandlung stumpf werden lassen. Vermeiden Sie ebenso die Verwendung von Scheuermitteln.

## Reinigung der Außenseiten

Wischen Sie regelmäßig die Bedienblende, die Backofentür und die Türdichtungen mit einem weichen Lappen ab, den Sie in warmem Wasser mit etwas flüssigem Reinigungsmittel angefeuchtet haben.

Verwenden Sie zur Vermeidung von Beschädigungen der Backofenglastür auf keinen Fall:

- Haushaltsreinigungsmittel und Bleichlauge
- imprägnierte Reinigungsschwämme, die für Kochtöpfe mit Antihafbeschichtung ungeeignet sind
- Metallschwämmchen
- Chemische Ofenreiniger oder Sprühdosen
- Rostentferner
- Waschbecken-/Spülen - Fleckentferner

Reinigen Sie die Außen- und Innenseite der Glastür mit warmem Seifenwasser. Sollte die Innenseite der Glastür stark verschmutzt sein, benutzen Sie Reinigungsprodukte wie 'Hob Brite'. Benutzen Sie keine Schaber, um den Schmutz zu entfernen.

## Garraum

Der Emailleboden des Garraums lässt sich am Besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

Wischen Sie ihn nach jedem Backofengebrauch mit einem weichen in Seifenwasser angefeuchteten Schwamm aus. Von Zeit zu Zeit ist jedoch mithilfe eines speziellen Reinigungsmittels für Backöfen eine gründlichere Reinigung erforderlich.

## Reinigung der Backofentür

Diese Anweisungen beziehen sich auf die Backofentür, wie sie vom Hersteller geliefert wird.

**i** Falls die Backofentür auf Ihre Anfrage hin oder installtionsbedingt gedreht wurde, müssen ebenfalls die Angaben rechts/links auf die jeweils andere Seite übertragen werden.

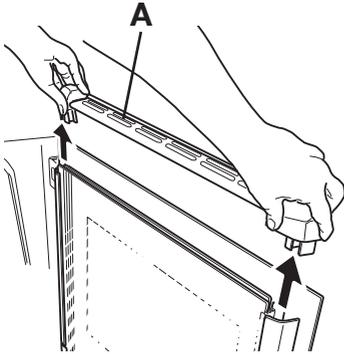


Abb. 1

Bauen Sie die beiden inneren Türscheiben aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Bitte die folgende Anweisung beachten.

**Abb. 1:** Halten Sie mit beiden Händen das Lochgitter **A** in Position und drücken Sie sie nach oben.

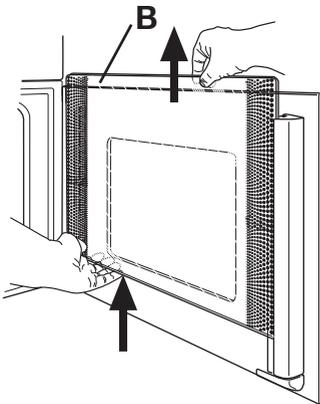
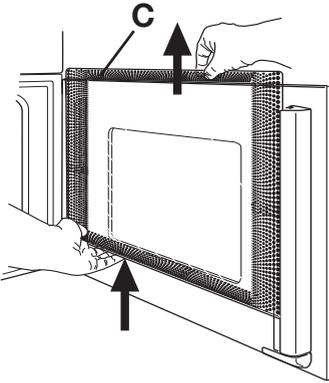


Abb. 2

**Abb. 2:** Anschließend mit beiden Händen die Innenscheibe **B** sicher greifen und nach oben herauschieben.



**Die Scheibe B dabei gut festhalten, damit sie sich nicht schräg stellt und herunter fällt.**



**Abb. 3**

**Abb. 3:** Anschließend mit beiden Händen die Innenscheibe **C** sicher greifen und nach oben herauschieben.

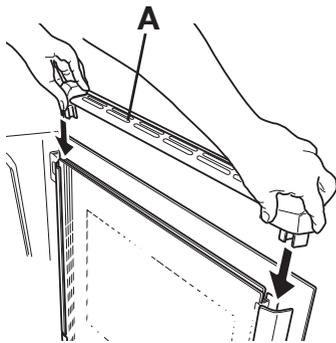
Nach Entnahme der Innenscheiben die Tür und die Scheiben reinigen.

Die Glasscheiben nur mit Warmwasser reinigen. Keine rauen Lappen, Scheuerschwämmchen, Stahlwolle, Säuren oder Scheuerprodukte verwenden, um die Oberflächen der Glasscheiben und der Tür nicht zu beschädigen.

Nach der Reinigung die Innenscheiben wieder einsetzen.

**i** Die Innenscheibe **C** (auf allen vier Seiten mit Dekor) muss mit der dekorierten Oberfläche zum Backraum gerichtet werden. Die leichte Rauheit der Serigraphie muss wahrnehmbar sein, wenn man mit den Fingern über die sichtbare Fläche streicht.

**i** Die Innenscheibe **B** (mit seitlichem Dekor) muss mit der dekorierten Oberfläche zum Backraum gerichtet werden. Die leichte Rauheit der Serigraphie darf nicht wahrnehmbar sein, wenn man mit den Fingern über die sichtbare Fläche streicht.



**Abb. 4**

Nach dem Wiedereinsetzen der Innenscheiben:

**Abb. 4:** das Lochgitter **A** wieder in der ursprünglichen Position einsetzen und prüfen, dass alles gut befestigt ist und fest sitzt.

### Geräte in Edelstahl oder Aluminium

Wir empfehlen, die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm zu reinigen und hinterher mit einem weichen Tuch zu trocknen. Verwenden Sie keine scheuernde Gegenstände, Säure oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche schädigen können. Reinigen Sie die Blende mit der gleichen Sorgfalt.



Reinigen Sie die Backofentür **NICHT**, solange die Scheiben noch warm sind. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Glasscheibe zersplittern.

Falls die Glasscheibe Risse oder tiefe Kratzer aufweist, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheibe muss wegen des möglichen Risikos der Zersplitterung ersetzt werden. Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie in der beigefügten Garantiekarte oder im Internet unter **www.hps.nl**.



Bei Bedarf kann die Backofentür umgekehrt eingebaut werden. Dieser Vorgang darf **NUR von autorisiertem Fachpersonal** durchgeführt werden.

Die Anleitung ist dem Gerät beigefügt.

Der Benutzer/Kunde darf diesen Vorgang nicht selbst ausführen. Klagen, die infolge einer Veränderung des Türanschlags verursacht werden, **sind nicht durch die Garantie abgedeckt**.



ATAG bietet eine ganze Reihe von Reinigungsmitteln unter der Bezeichnung "ATAG Shine" an.

Sie können diese unter **www.hps.nl** bestellen. Auf dieser Seite finden Sie auch verschiedene Tipps zur Reinigung und zum Betrieb des Geräts.

## Ofenroste und Teleskopauszugschienen

 **Vergewissern Sie sich zuvor, dass der Herd abgekühlt und von der Stromversorgung getrennt ist.**

Die Rostauflagen sind zur Reinigung abnehmbar.

 Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

1. Entfernen Sie die Vorderschraube und halten Sie dabei die Rostauflage mit der anderen Hand fest (siehe Abbildung).
2. Heben Sie den hinteren Haken heraus und entfernen Sie die Rostauflage. Verfahren Sie ebenso auf der anderen Seite des Ofens (siehe Abbildung).

### Reinigung

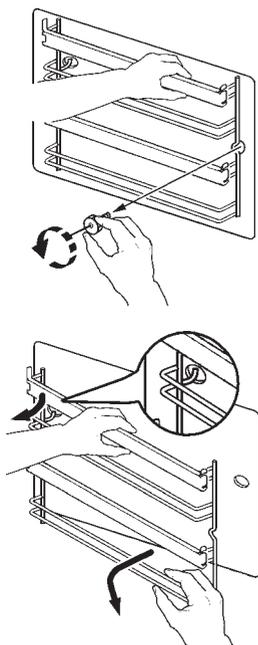
Reinigen Sie die Ofenrostauflagen mit Teleskopauszugsschienen von außen nur mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel. Gut nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

 **Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.**

 Beim Reinigen der Rostauflagen darf das Schmiermittel hinter den Teleskopauszugsschienen nicht entfernt werden. Dieses Schmiermittel ist für das leichte Gleiten der Schienen erforderlich.

3. Bringen Sie nach dem Reinigen die Rostauflagen wieder an; gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschieben der Ofenroste, dass die Haltemuttern ordnungsgemäß festgezogen sind.



## Auswechseln der Innenbeleuchtung

Ziehen Sie den Netzstecker

Beim Auswechseln der Backofen-Glühlampe sollten Sie darauf achten, dass die neue Lampe folgende Merkmale aufweist:

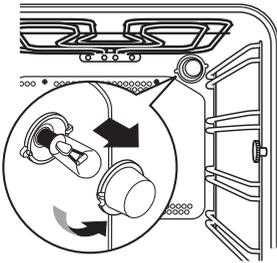
- Elektrische Leistung: 25 W,
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz),
- Hitzebeständigkeit von 300 °C,
- Anschlussart: E14.

Ersatzlampen können Sie bei Ihrem Fachhändler beziehen.



Auswechseln einer schadhaften Backofen-Glühlampe:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd abgekühlt ist.
2. Drücken Sie die Glashaube nach innen und schrauben Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn ab.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe und setzen Sie eine neue ein.
4. Bringen Sie die Glashaube wieder an und stecken Sie den Netzstecker des Backofens wieder in die Steckdose.



## Wenn etwas falsch läuft

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte vor Anforderung des Kundendienst-Centers Folgendes überprüfen.

FEHLER	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Der Backofen schaltet sich nicht ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Kontrollieren Sie, ob Garfunktion und Temperatur ausgewählt sind. <i>oder</i></li> <li>◆ Prüfen, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen auf EIN stehen. <i>oder</i></li> <li>◆ Prüfen Sie, ob die Uhrzeit mit der elektronischen Zeitschaltuhr eingestellt ist.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Backofentemperaturleuchte leuchtet nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Stellen Sie mit dem Temperaturregler für den Thermostat eine gewünschte Temperatur ein. <i>oder</i></li> <li>◆ Stellen Sie mit dem Ofenfunktionsschalter eine Garfunktion ein.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Backofenleuchte brennt nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Stellen Sie mit dem Ofenfunktionsschalter eine Garfunktion ein. <i>oder</i></li> <li>◆ Überprüfen Sie die Lampe und wechseln Sie sie gegebenenfalls aus (siehe Abschnitt "Auswechseln der Innenbeleuchtung").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Es kann sein, dass die Temperatur eingestellt werden muss. <i>oder</i></li> <li>◆ Ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, besonders das Kapitel „Gebrauch des Backofens“.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und im Garraum des Backofens ab.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen lassen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, die Backofensicherung im Sicherungskasten für einige Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Im Display erscheint „12.00“ und die LED Uhr blinkt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Bei Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht. Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Im Display erscheint F11.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Das Bratthermometer hat Kurzschluss oder der Stecker des Bratthermometers sitzt nicht fest in der Buchse. Den Stecker des Bratthermometers bis Endanschlag in die Buchse an der Backofen-Seitenwand einstecken.</li> </ul>

## Technische Daten

### Heizleistung

Unterhitze	1000 W
Oberhitze	800 W
Ober-/ Unterhitze	1800 W
Grill	1650 W
Großflächengrill	2450 W
Infrabraten	2475 W
Multi-Heißluft	2000 W
Backofen-Lampe	25 W
Backofen-Ventilator	25 W
Kühlgebläse	25 W
Drehspießmotor	4 W

### Gesamtanschlusswert **2525 W**

Betriebsspannung (50 Hz)	230 V
--------------------------	-------

### Einbaunische

Höhe	unter Arbeitsplatte	585 mm
	in Sockel	580 mm
Breite		560 mm
Tiefe		550 mm

### Garraum

Höhe	335 mm
Breite	395 mm
Tiefe	400 mm
Nutzhalt	53 l

# Anweisungen für den Installateur



**Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriff dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.**

**Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.**

## Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte Folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmäßigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird mit einem Standardnetzka- bel und Standarstecker geliefert, die für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt sind. Für den Stecker muss eine passende Wandsteckdose vorbereitet werden. Bei einem Direktanschluss des Ofens an das Netz muss zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Trennschalter mit einer Mindest - Kontaktöffnung von 3 mm eingebaut werden, der für die erforderliche Stromaufnahme bemessen ist und die einschlägigen Vorschriften erfüllt. Der grün-gelbe Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden und muss 2-3 cm. länger als die anderen Leiter sein.

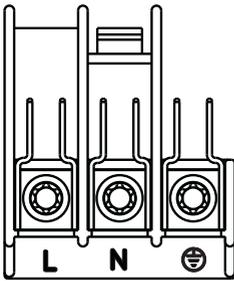
Die vorhandene Netzanschlussleitung mit Stecker

ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muss vorschriftsmäßig installiert sein.

Als Anschlussleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss sind die Heizelemente zu prüfen, indem sie ca. 3 Minuten lang betrieben werden.



## Klemmenleiste

Der Backofen ist mit einem leicht zugänglichen Klemmenblock ausgerüstet, der für den Betrieb an einer Einphasen-Stromversorgung von 230 V ausgelegt ist.

- |  |   |                     |
|--|---|---------------------|
| L  | - | Strom führende Ader |
| N  | - | Nullleiter          |
|  oder E | - | Erdanschluss        |

# Einbau-Anweisungen

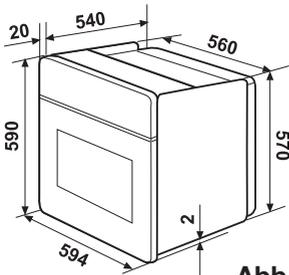


Abb. 5

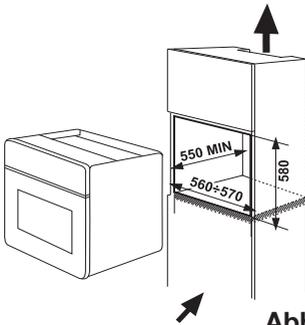


Abb. 6

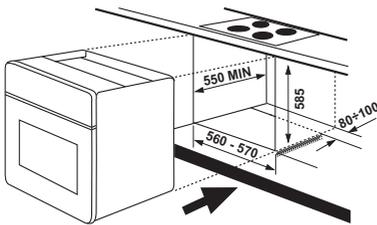


Abb. 7

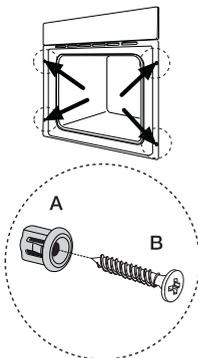


Abb. 8

Zur einwandfreien Funktion des Einbaugerätes müssen das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen.

Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.

Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.

Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Das Gerät kann mit seiner Rückseite bzw. mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände gestellt werden. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

## Backofenmaße (Abb. 5)

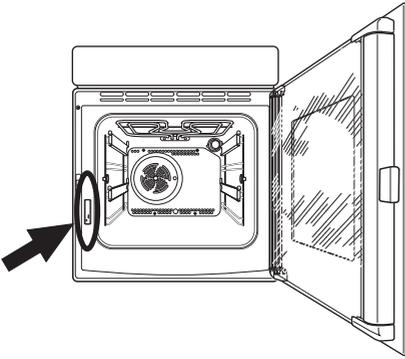
### Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des Einbaugerätes müssen das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen (Abb. 6-7).

### Befestigung im Möbel

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die vier mit dem Gerät mitgelieferten Abstandhalter in die Bohrungen des Rahmens einsetzen (Abb. 8 - A) und den Backofen mit vier Holzschrauben am Möbel befestigen (Abb. 8-B).

## Service und Ersatzteile

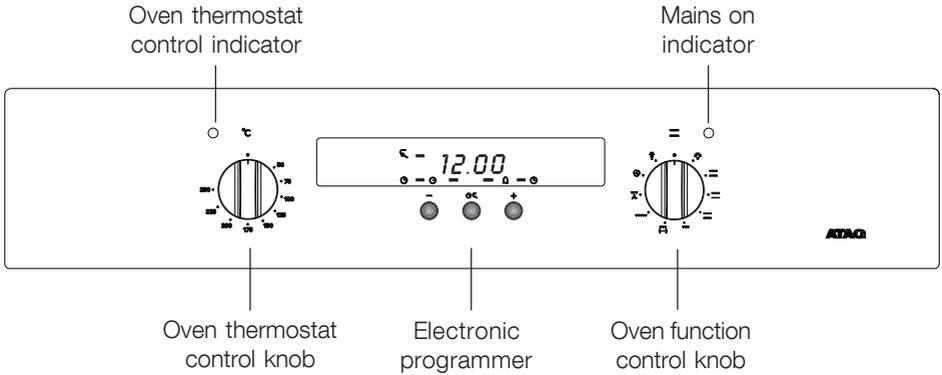


Wenn die Störungen nach diesen Kontrollen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und machen Sie folgende Angaben: Art der Störung, Gerätemodell (**Mod.**), Produktnummer (**Prod. Nr.**) und Seriennummer (**Ser. Nr.**), die aus dem Typenschild ersichtlich sind. Das Schild ist auf dem vorderen Außenrand der Backröhre angebracht.

Vom Hersteller zertifizierte Originalersatzteile sind nur im Internet unter der Adresse [www.hps.nl](http://www.hps.nl) erhältlich.

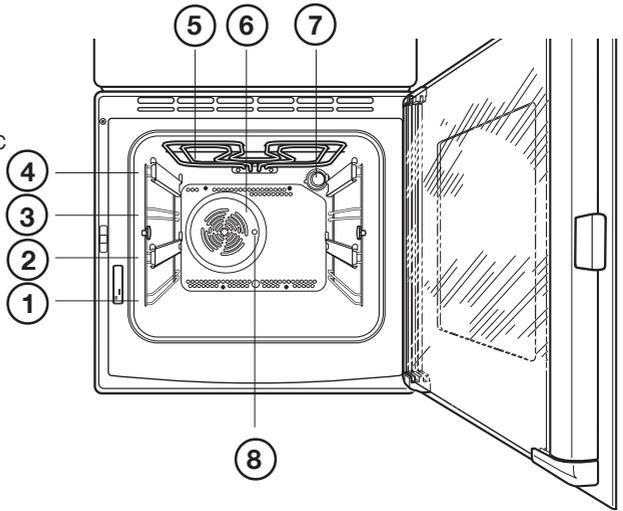
# Description of the appliance

## Control panel

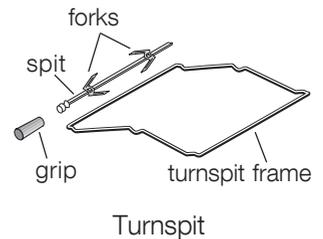


## Oven interior

- ① to ④ Shelf levels  
(shelf levels nr. 2 and 4 are fitted with telescopic runners)
- ⑤ Grill
- ⑥ Fan
- ⑦ Oven light
- ⑧ Turnspit hole



## Oven accessories



# Contents

Description of the appliance.....	45
Warnings and important safety information .....	47
Controls.....	50
Before using the oven for the first time .....	52
Electronic programmer .....	53
Using the oven .....	60
Cooking tables .....	68
Cleaning and Maintenance .....	71
If something is wrong .....	77
Technical data .....	78
Instructions for the Installer .....	79
Instructions for building in .....	81
Service and spare parts .....	82

## Guide to using the user instructions



Safety instructions



Step by step instructions



Hints and Tips



Environmental information



This appliance conforms with the relevant ECC Directives.

# English



## Warnings and important safety information

These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before connecting and/or using the appliance.

**Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.**

### Installation

- The installation must be performed by a qualified person in accordance with the rules and regulations in force. The individual operations for installing the appliance are described under the instructions for the installer.
- Have the appliance installed and connected by a qualified person with specialist knowledge, who will carry it out in accordance with the directives.
- If any modifications to the power supply are required because of the installation, these should also be carried out by a qualified electrician.
- Be very careful when using the appliance. The extreme heat of the heating elements makes the shelves and other parts very hot.
- Caution! Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.
- If you should for whatever reason use aluminium foil to cook food in the oven, never allow it to come into direct contact with the floor of the oven.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the heating elements and the thermostat sensor.

### Operation

- This oven is designed for cooking foodstuffs; never use it for other purposes.
- **When opening the oven door during or at the end of cooking be careful of the stream of hot air, which comes out of the oven.**
- If is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that

cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.

- Always use oven gloves to take hot ovenproof dishes or pots out of the oven.
- The forks and the spit of the turnspit are pointed and sharp. When using, manipulate them with caution to avoid any injury.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug out.
- Make sure that the oven is in the "OFF" position, when the oven is no longer being used.
- The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

## **People safety**

- This appliance is intended for use by adults. It is dangerous to allow children to use it or play with it.
- Children should be kept away while the oven is working. Also, after you have switched the oven off, it remains hot for a long time.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

## Environmental information

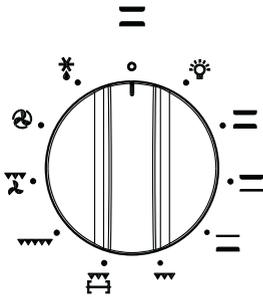
- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable. Remove any door catches, to prevent small children being trapped inside.

## Customer service

- Have checks and/or repairs carried out by the manufacturer's service department or by a service department authorised by the manufacturer and use only original spare parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself in the event of malfunctions or damage. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or injury.

The symbol  on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health are endangered by incorrect disposal. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local town hall, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# Controls



## Oven functions

0 The oven is off.

 **Oven light** - The oven light will be on without any cooking function.

 **Top and bottom heat** - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven.

 **Top heat** - The heat comes from the top of the oven only (outer section).

 **Bottom heat** - The heat comes from the bottom of the oven only.

 **Low grill** - The low grill can be used for grilling small quantities.

 **Grill - Turnspit** - The turnspit can be used for either spit roasting meat or for kebabs and smaller pieces of meat.

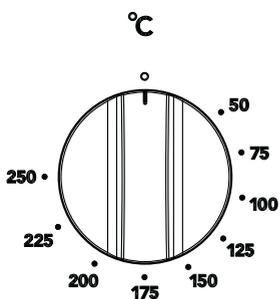
 **Max grill** - The full grill element will be on. Recommended for large quantities.

 **Fanned grill** - This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food.

**When using the fanned grill cooking function, select a maximum temperature of 200°C.**

 **Turbo fan cooking** - This allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf without flavour transference.

 **Defrost** - This setting is intended to assist in thawing of frozen food.



## Mains on indicator

The mains on light will come on when the oven function control knob is set.

## Oven thermostat

Turn the thermostat control knob clockwise to select temperatures between 50°C and 250°C.

## Oven thermostat control indicator

The thermostat control indicator will come on when the thermostat control knob is turned. The indicator will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.

## Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

## The cooling fan

The oven is provided with a cooling fan, meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool. The fan switches on automatically after a few minutes of cooking. Warm air is blown out through the aperture above the oven door.

When the oven is switched off, the fan may run on after the oven is switched off to keep the controls cool. This is quite normal.

The action of the cooling fan will depend on how long the oven has been used and at what temperature. It may not switch in at all at lower temperature settings nor run on where the oven has only been used for a short time.

## Before using the oven for the first time

- i** Remove **all packaging**, both inside and outside the oven, before using the oven.

Before using for the first time, the oven should be heated up without food.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely normal. It is caused by manufacturing residues.

Ensure the room is well ventilated.

- i** **The oven will work only if the time of day has been set.**

-  1. Set the time of day with the electronic programmer (see chapter "Electronic programmer").
2. Switch the oven function control knob to Turbo fan cooking .
3. Set the thermostat control knob to 250°C.
4. Open a window for ventilation.
5. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.

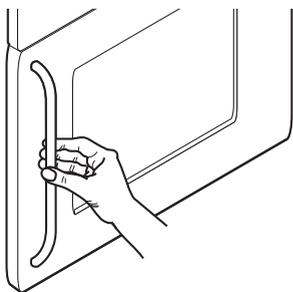
This procedure should be repeated with the Max grill function  and the Top and bottom heat function  for approximately 5-10 minutes.

- i** Then let the oven cool down. Then dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

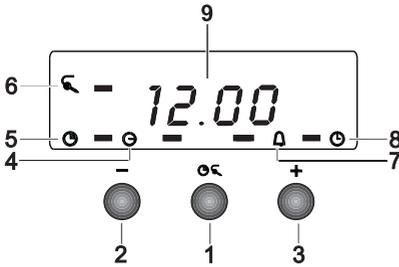
- i** Before using for the first time, carefully wash the oven accessories as well.



**To open the oven door, always hold the handle in the centre.**



# Electronic programmer



- 1 Time button
- 2 Minus button -
- 3 Plus button +
- 4 **End time LED**
- 5 **Cooking time LED**
- 6 **Meat probe LED**
- 7 **Minute minder LED**
- 8 **Clock LED**
- 9 Display reading

## The electronic programmer has the following functions:

- Displaying the time
- Minute minder (alarm)
- Safety cut-out
- Automatic turn on/ off
- Meat probe

## Setting the time

After the electricity has been connected or after a power failure, the **Clock LED** flashes.

### Setting the time

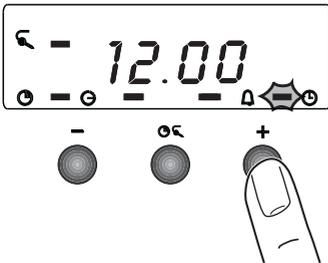
1. Set the current time using the **+** or **-** button.
2. Wait for 5 seconds: the appliance is now in normal mode (operating mode).

### Changing or correcting the time

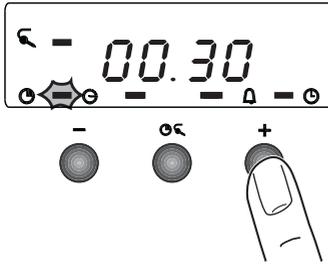
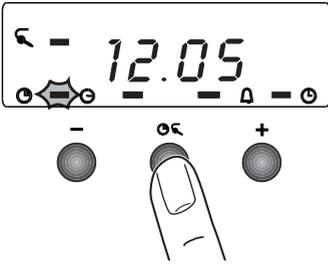
3. Press the **time button** repeatedly until the **Clock LED** flashes.  
To correct the time proceed as in steps 1 and 2.

### Note

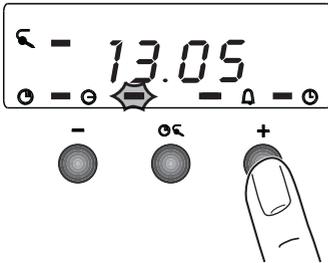
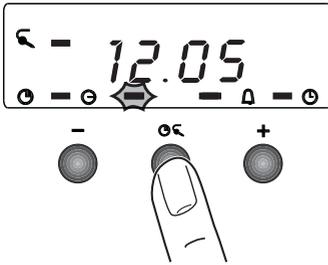
The time can only be changed if no automatic function (e.g. automatic turn on/off) has been programmed.



Setting the time



Setting the automatic turn off feature (Cooking time)



Setting the automatic turn off feature (End time)

## Automatic turn off feature

When the oven is on it can be turned off automatically using the automatic turn off feature. Example: The oven is to switch off after 45 minutes.

### What to do

1. Switch on the oven: select the operating mode and temperature. Put the food in the oven.
  2. Press the **time button**  repeatedly until the **Cooking time LED**  flashes. Then immediately set the required cooking time with the **+** or **-** button.
  3. Wait for 5 seconds: the **Cooking time LED**  comes on and the current time is displayed again. The appliance has thus been programmed.
  4. A signal sounds when it is time for the oven to switch off, the **Cooking time LED**  flashes, 0.00 flashes and the oven switches off.
  5. Switch off the tone by pressing any key and the oven turns off.
- Make sure that you turn off the oven with the two knobs (oven thermostat and oven function control knobs) because otherwise the oven continues to heat up.**
6. Take the food out of the oven.

### Correcting

The programming can be checked or corrected: Press the time button repeatedly until the **Cooking time LED**  flashes. Then immediately make the correction with the **+** or **- button**.

### Cancelling

Press the **time button**  repeatedly until the **Cooking time LED**  flashes. Then set "0.00" with the **- button**.

### Note

"End time" can be used instead of "Cooking time" to enter the time when the oven is to turn off.

E.g.: The oven is to turn off at 13.05.

## Automatic turn on/ off

The time the oven is to cook for and the time it is to finish can be programmed in advance.

1. Prepare the food and put it in the oven. Set the operating mode and temperature using the application table.
2. Press the **time button**  repeatedly until the **Cooking time LED**  flashes. Then immediately set the required cooking time (in hours and minutes) with the **+ or - button**.
3. Press the **time button**  repeatedly until the **End time LED**  flashes. Then immediately set the time it is to switch off with the **+ or - button**.
4. The programming takes effect 5 seconds after setting, the two LED's on the left (cooking time and end time) light up and the time is displayed.
5. The oven switches on at the programmed time and switches off again later. When the food is cooked and the oven has switched off, the cooking time and end time LED's flash and "0.00" appears.
6. Take the food out and switch off the two oven knobs (oven thermostat and oven function control knobs).
7. Press any button to activate the oven.

### Correcting

Select the relevant function with the **Time button** : corrections can be made when the relevant LED flashes.

### Cancelling

Press the time button repeatedly until the **Cooking time LED**  flashes. Then immediately set "0.00" with the **- button**. The time is displayed after 5 seconds.

### Note

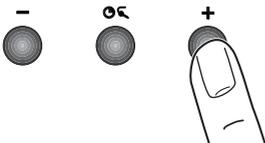
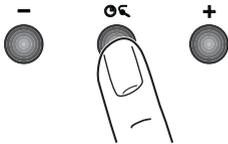
The automatic feature should only be used with dishes and food that do not need stirring or watching when cooking.

## Minute minder (alarm)

The minute minder works like a kitchen timer. A signal sounds when the time has elapsed.

### What to do

1. Press the **time button**  repeatedly until the **Minute minder LED**  flashes.
2. Set the required time with the **+ or - button** (max: 2 hours 30 minutes). Wait for 5 seconds: the **Minute minder LED**  stays on.
3. When the time is up the **Minute minder LED**  and "0.00" flash on the display and a signal sounds. Press any button to switch off the tone.



Setting the minute minder (alarm)

### Correcting

The minute minder can be checked or corrected: Press the **time button**  repeatedly until the **Minute minder LED**  flashes. Correct with the **+ or - button**.

### Cancelling

As described in the previous paragraph but set the time to "0.00".

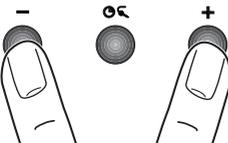
### Note

The minute minder does not affect the oven operation. It can be used regardless of whether the oven is in automatic mode or not.

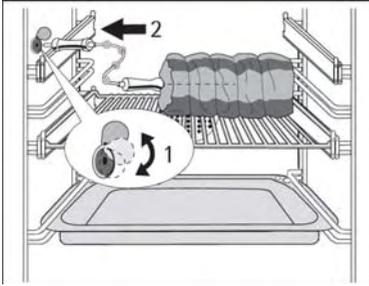
## Switching off the display

The display can only be switched off if no automatic function has been set.

1. Hold down the two buttons for 5 seconds. The display switches off.
2. Press any button to switch the display on.



Switching off the display



## Meat probe

You use the meat probe when you are roasting larger pieces of meat to measure the core temperature and thus work out when the meat is cooked. The oven will switch off when it reaches the set core temperature. The core temperature depends on the type of meat (see table).



**Caution:** Only the meat probe supplied must be used. If replacing, please use only original spare parts.

1. Push the point of the roasting thermometer as far as possible into the food to be cooked so that the point is in the middle of the food. Ensure that the thermometer is inserted in the meat and not in the cavity or bones, especially with poultry. Put the shelf or the drip pan with the food into the oven.

2. Insert the meat probe plug into the socket in the side wall of the oven as far as it will go.

3. Set the required core temperature with the **+** or **-** button (30°C-99°C).

The display changes to the current core temperature.

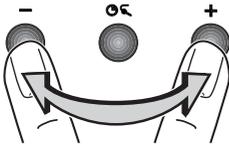
**i** The core temperature is displayed from 30°C.

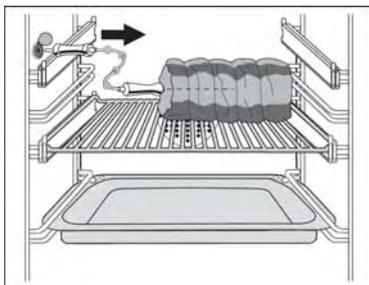
4. Set the oven function and temperature.

As soon as the set core temperature is reached a signal sounds, the oven switches off automatically and the oven light goes out.

5. Press any button to stop the signal.

6. To turn the oven off completely, turn the oven function control knob and the oven thermostat control knob to the off position.





7. Remove the meat probe plug from the socket and remove the food from the oven.



**Warning:** The probe is hot! There is a risk of being burned when removing the plug and the tip of the meat probe.

In order to prevent being burnt, wear oven gloves or use oven holders and handle with particular care.

### Changing the core temperature

- Press the **Time button** .
- Change the temperature if necessary with **+** or **- button**.

### Note

- The meat probe cannot be used with the automatic turn off or the automatic turn on/ off features.

- When using the probe ensure that the cable does not touch the heating elements.

- Large pieces of meat are suitable for cooking with the meat probe.

If possible they should not have any bones because this makes it more difficult to measure the temperature and the wrong temperatures may be given.

With poultry and hare you must ensure that the probe is inserted into the meat and not into the cavity or bones.

- When you are not using the probe you must remove it from the socket and store it outside the oven.

- When the probe has been unplugged the time appears as usual.

## Using the oven

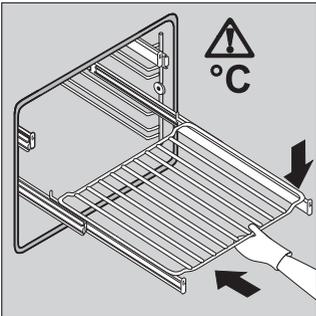
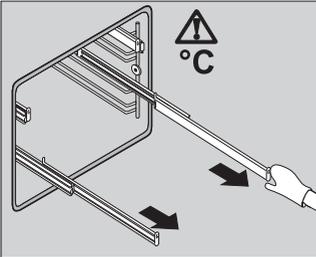
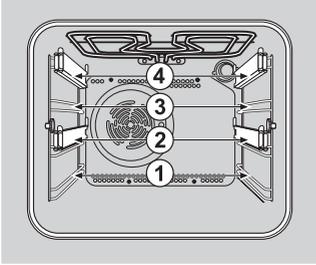


**Attention!** - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners. When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

**To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.**

We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.

**Always cook with the oven door closed.** Stand clear when opening the oven door. **Do not** allow it to swing open - hold the door using the door handle, until it is fully open.



The oven has four shelf levels.

The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

It is important that these shelves are correctly positioned as shown in the picture.

Shelf levels 2 and 4 are fitted with fully extendible telescopic shelf rails to allow an easier operation when inserting or removing the shelves.

1. Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in the picture.

2. Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven (see the picture).



**Do not attempt to close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.**



**Important: Telescopic shelf supports and other accessories get very hot! Use oven gloves or similar!**



**Do not place cookware directly on the oven base.**

## Top and bottom heat

1. Turn the oven function control function knob on .

2. Turn the oven thermostat control knob on the desired temperature.

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.

- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.

- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.

- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.

- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur. When using this setting, heat comes from both the top and bottom elements. This allows you to cook on a single level and is particularly suitable for dishes which require extra base browning such as quiches and flans. Gratins, lasagnes and hotpots which require extra top browning also cook well in the top and bottom heat oven.

### Top heat

1. Turn the oven function control function knob on .

2. Turn the oven thermostat control knob on the desired temperature.

The heat comes from the top of the oven only, to allow you to finish your dishes, e.g. lasagne, shepherds pie, cauliflower cheese etc.

### Bottom heat

1. Turn the oven function control function knob on .

2. Turn the oven thermostat control knob on the desired temperature.

This function is particularly useful when blind-baking pastry. It may also be used to finish off quiches or flans to ensure the base pastry is cooked through.

### Grilling

- Most foods should be placed on the grid in the tray to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.

- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.

- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats
- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.

### **How to use the low grill ▼▼**

The low grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan. By using the low grill element for cooking small quantities, it can help to save energy.

1. Turn the oven function control function knob on ▼▼.
2. Turn the oven thermostat control knob on the desired temperature.
3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

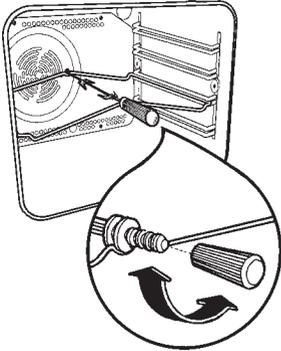
The grill element is controlled by the thermostat. During cooking, the grill cycles on and off to prevent overheating.

### **How to use the max grill ▼▼▼▼**

1. Turn the oven function control function knob on ▼▼▼▼.
2. Turn the oven thermostat control knob on the desired temperature.
3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food. Position the food close to the element for faster cooking and further away for more gentle cooking.

Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. Adjust the heat setting and the shelf as necessary, during cooking.

## Grill - Turnspit



To use the turnspit, proceed as follows:

1. Insert the spit frame on the second guide from the bottom, as shown in the picture.
2. Insert the first fork in the spit, skewer the food to be cooked and secure it by inserting the second fork; fix the two forks by tightening the special screws.
3. Insert the tip of the spit in the hole of the turnspit motor, clearly visible in the middle of the rear wall of the oven.
4. Place the front part of the spit on the spit frame.
5. Unscrew the grip.
6. Turn the oven function control knob on  and the thermostat control knob to the desired temperature.



**The forks and the spit of the turnspit are pointed and sharp. When using, manipulate them with caution to avoid any injury.**



It is advisable to insert the dripping pan on the first guide from the bottom, after pouring about two cups of water in it.

## How to use the fanned grill

Turn the oven function control knob on  and regulate the oven thermostat control knob on the desired temperature.

This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food.

**When using this function, select a maximum temperature of 200°C.**

## How to use turbo fan cooking

- The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a circular heating element set on the rear wall of the oven itself. Hot air is spread around the oven cavity by means of a fan. This means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves.

Turbo fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.

- The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen.

- Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily.

- In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

## How to use defrosting

1. Turn the oven function control knob on .
2. Ensure the oven thermostat control knob is in the OFF position (●).

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven.

This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

## **i** Hints and Tips

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur.

### **On baking:**

Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is necessary to preheat the oven for about 10 minutes. Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.

Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked.

This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

### **On Roasting:**

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C).

White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.

You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.

If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices. Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.

To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.



#### **Caution!**

**Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.**

### **Cooking times**

Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes.

Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes.

Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.

# Cooking tables

## Top and bottom heat and Turbo fan cooking

**i** Timings do not include pre-heating. The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Top and bottom heat		Turbo fan cooking		Cooking times in minutes 	NOTES
	Level 	temp °C	Level 	temp °C		
<b>CAKES</b>						
Whisked recipies	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2 (1and3)*	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2 (1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2 (1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2 (1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2 (1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12-20	In baking tray
Pastry: Choux	2or3	210	2 (1and3)*	170	25-35	In braking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
<b>BREAD AND PIZZA</b>						
White bread	1	195	2	185	60-70	
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	200	2 (1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	2	200	20-30	In baking tray
<b>FLANS</b>						
Pasta flan	2	200	2 (1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2 (1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	210	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In mould
<b>MEAT</b>						
Beef	2	190	2	175	50-70	On grid
Pork	2	180	2	175	100-130	On grid
Veal	2	190	2	175	90-120	On grid
English roast beef						
rare	2	210	2	200	50-60	On grid
medium	2	210	2	200	60-70	On grid
well done	2	210	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	190	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210-240	Whole
Duck	2	175	2	220	120-150	Whole
Goose	2	175	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	180	2	170	tot.150	in bread pan
<b>FISH</b>						
Trout/Sea bream	2	190	2 (1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1and3)*	175	35-60	4-6 fillets

The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

(\*) If you cook more than one dish at the same time, we recommend you place them on the levels quoted between brackets.



Timings do not include pre-heating.

The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

## Grilling -

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time (minutes) ⌚	
	Pieces	gr.	Level 	temp. °C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preheat 5'00"						
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

## Fanned grill



With fanned grill select a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity (gr.)	Level 	Temp. °C	Cooking time (minutes) ⌚	
				lower side	upper side
Rolled joints (turkey)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Chicken (cut in two)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Chicken legs	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Quail	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Vegetable gratin	—	3	200	20 ~ 25	—
St. Jacques shells	—	3	200	15 ~ 20	—
Mackerel	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fish slices	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

## Grill - Turnspit

TYPE OF DISH	Quantity (gr.)	Level 	Temp. °C	Cooking time in minutes ⌚
Poultry	1000	2	250	50/60
Roasts	800	2	250	50/60

The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

## Meat probe table

Food	Weight g	Temperatur °C	Oven programme	Core temperatur °C	Cooking time, min can.
Roast beef, rare	1000	220	Top and bottom heat	45°C	45'-55'
Roast beef, medium	1000	220	Top and bottom heat	65°C	60'-70'
Roast beef, well done	1000	220	Top and bottom heat	78°C	75'-85'
Roast pork*	2000	180	Turbo fan cooking	85°C	155'-165'
Roast pork*	1000	180	Turbo fan cooking	85°C	100'-110'
Meat loaf	1500	180	Top and bottom heat	78°C	85'-95'
Meat loaf	2500	160	Top and bottom heat	78°C	105'-115'
Roast veal	1500	180	Top and bottom heat	74°C	75'-85'
Chicken, whole*	1000	180	Top and bottom heat	98°C	85'-95'
Duck**	2000	180	Turbo fan cooking	95°C	110'-120'
Goose**	4000	180	Turbo fan cooking	95°C	150'-160'
Roast beef	2000	180	Top and bottom heat	95°C	210'-220'
Liver cheese	2000	140	Turbo fan cooking	65°C	100'-110'
Turkey*	5000	180	Turbo fan cooking	85°C	170'-180'
Fish in aluminium foil	1000	220	Fanned grill	68°C	25'-35'
Venison	1500	180	Top and bottom heat	95°C	180'-190'

\* Finally grill to relax the skin on roast pork.

\*\* Goose, duck, turkey: Put 1 litre of water into the drip pan and insert this into the 1st oven level. After 2/3 of the cooking time, turn goose, duck and turkey.

Bones must not come into contact with the meat probe.

## Cleaning and Maintenance



**Before cleaning switch the oven off and let it cool down.**



**The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.**



**The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.**

**Important:** Before carrying out any cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.

To ensure a long life for your appliance, it is necessary to perform the following cleaning operations regularly:

- Only perform when the oven has cooled down.
- Clean the enamelled parts with soapy water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Dry the stainless steel parts and glass with a soft cloth.
- If there are stubborn stains, use commercially available for stainless steel or warm vinegar.

The oven's enamel is extremely durable and highly impermeable. The action of hot fruit acids (from lemons, plums or similar) can however leave permanent, dull, rough marks on the surface of the enamel. However such marks in the brightly polished surface of the enamel does not affect the operation of the oven. Clean the oven thoroughly after every use. This is the easiest way to clean dirt off. It prevents dirt being burnt on.

## **Cleaning materials**

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer. Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

## **External cleaning**

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.

## **Oven cavity**

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

## Cleaning the oven door

These instructions refer to the oven door as supplied by the manufacturer.

**i** If the oven door has been reversed on your request or due to the requirements of the installation, the use of right/left must also be transferred to the other side.

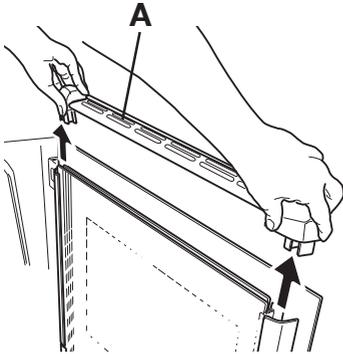


Fig. 1

We recommend you remove both inner door panes before cleaning.

Please follow the instructions below.

**Fig. 1:** With both hands hold the perforated plate **A** in position and push it out upwards.

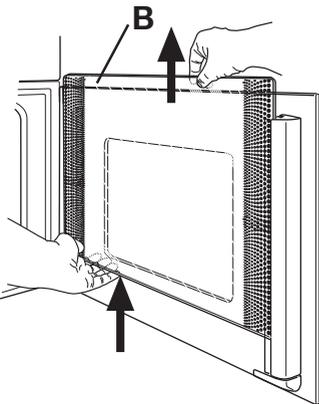


Fig. 2

**Fig. 2:** Take hold of the inner pane **B** securely with both hands and push it out upwards.



**Hold onto the pane **B** tightly, so that it does not tilt and fall out.**

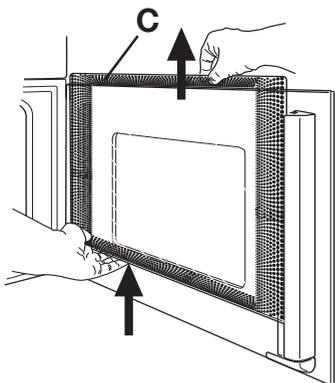


Fig. 3

**Fig. 3:** Then take hold of the second inner pane **C** securely with both hands and push it out upwards.

Once the inner panes have been removed, clean the door and the panes.

Clean the glass panes with warm water only. Do not use rough cloths, scouring pads, steel wool, acids or abrasive products, so that the surfaces of the glass panes and the door are not damaged.

After cleaning, re-insert the inner panes.



To correctly mount the inner pane **C** (with side decors along the frame), the surface marked with stripes has to face the oven cavity in a way that, when touching the surface on sight, the light roughness of the silk-screen printing is perceptible.



To correctly mount the inner pane **B** (with side decors on two lateral sides), the surface marked with stripes has to face the oven door in a way that, when touching the surface on sight, the light roughness of the silk-screen printing is not perceptible.

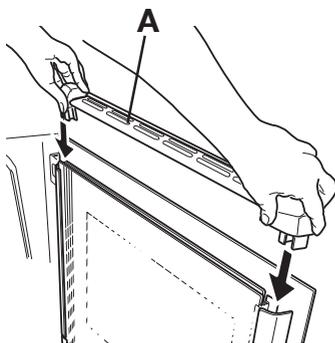


Fig. 4

After reinserting the inner panes:

**Fig. 4:** insert the perforated plate **A** back in its original position and check that everything is securely fastened and firm.

### **Appliances in stainless steel or aluminium**

We recommend you only clean the oven door with a wet sponge and then dry it afterwards with a soft cloth. Never use scourers, acids or harsh abrasives, as these can damage the surface. Clean the panel with the same care.



**DO NOT** clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. You can find your local service address in the Guarantee Card Contact or via [www.hps.nl](http://www.hps.nl).

**i** If necessary, it is possible to reverse the oven door. This operation should be carried out by **authorized personnel ONLY**. Please find the separate instruction. Customers are recommended not to carry out this operation themselves. Complaints as a result of changing the appliance are **excluded from the guarantee**.

**i** ATAG supplies a range of cleaning agents under the name of ATAG Shine. You may order these on **www.hps.nl**. This site also contains several tips on cleaning and operating the appliance.

## Oven shelves and telescopic runners

**!** **Before proceeding ensure the oven is cool and disconnected from the electricity supply.**

The shelf supports can be removed for easy cleaning.

**☞** Proceed as follows:

1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand (see picture).
2. Disengage the rear hook and take off the shelf support. Do the same thing on the other side of the oven (see picture).

### Cleaning

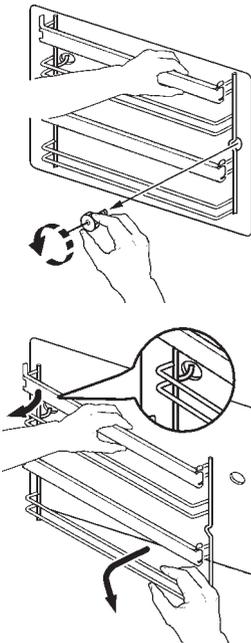
Clean the set of shelf supports with telescopic rails on the outside only with commercially available detergents. Rinse well and dry with a soft cloth.

**!** **The telescopic rails must not be cleaned in the dishwasher.**

**i** When cleaning the shelf supports, take care not to remove the lubricating grease behind the telescopic runners. This is meant to ensure their good operation.

3. Once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.

Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.



## Replacing the oven light

Disconnect the appliance

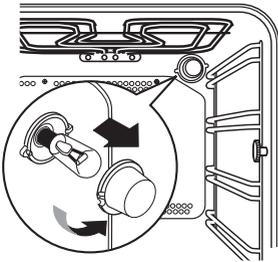
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

 To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.



## If something is wrong

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Service Centre.

PROBLEM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The oven is not switching on.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Check that both a cooking function and temperature have been selected.</li> <li style="text-align: center;"><i>or</i></li> <li>◆ Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON.</li> <li style="text-align: center;"><i>or</i></li> <li>◆ Check that the time of day has been set with the electronic programmer.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The oven temperature light does not come on.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Select a temperature with the oven thermostat control knob.</li> <li style="text-align: center;"><i>or</i></li> <li>◆ Select a function with the oven function control knob.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The oven light does not come on.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Select a function with the oven function control knob.</li> <li style="text-align: center;"><i>or</i></li> <li>◆ Check the light bulb and replace it if necessary (see paragraph "Replacing the oven light").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ The temperature may need adjusting.</li> <li style="text-align: center;"><i>or</i></li> <li>◆ Follow the advice contained in these instructions, especially the section "Using the oven".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The electronic programmer displays unusual values or undefined switching behaviour.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ If there are any electronic programmer malfunctions switch off the oven fuse in the fuse box for a few minutes. Then set the time.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ "12.00" appears on the display and the clock LED is flashing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ All times set are deleted when the appliance is first connected or if there has been a power cut. Set the time because this is necessary for the oven to work.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ F11 appears on the display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ The meat probe has short circuited or the probe plug is not firmly seated in the socket. Insert the meat probe plug into the socket in the side wall of the oven as far as it will go.</li> </ul>

## Technical data

### Heating element ratings

Bottom heat	1000 W
Top heat	800 W
Top and bottom heat	1800 W
Low grill	1650 W
Max grill	2450 W
Fanned grill	2475 W
Turbo fan cooking	2000 W
Oven light	25 W
Oven fan	25 W
Cooling fan	25 W
Turnspit motor	4 W

**Total rating** **2525 W**

Operating voltage (50 Hz) 230 V

### Dimensions of the recess

Height	under top	585 mm
	in column	580 mm
Width		560 mm
Depth		550 mm

### Oven

Height	335 mm
Width	395 mm
Depth	400 mm
Oven capacity	53 l

# Instructions for the Installer



**Installation and connection must be done in compliance with the regulations in force. Any interventions must be carried out when the appliance is switched off. Only accredited engineers may work on the appliance. The manufacturer disclaims any liability if the safety measures are not observed.**

## Connecting to the electrical supply

Before connecting to the electrical supply, please make sure:

- The fuse and the domestic electrical installation must be designed for the max. load of the appliance (see rating plate).
- The domestic electrical installation must be equipped with a proper earth connection in accordance with the regulations in force.
- The socket or the multi-pole off switch must be easy to access after the appliance has been installed.

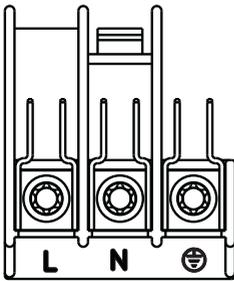
The appliance is supplied with a connection cable incorporating a standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate. The plug is to be inserted into a suitable wall socket. If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, with a minimum gap between contacts of 3 mm, suitable for the required load and in compliance with rules in force. The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch and it should be 2-3 cm. longer than the other cables.

The mains cable and plug as supplied are to be connected to a shockproof socket (230 V~, 50 Hz). The shockproof socket must be installed in accordance with the regulations.

The following types of mains cable are suitable, taking the necessary rated cross section into account: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

The connection cable must in any case be laid out so that at no point does it reach 50°C (over room temperature).

After the connection has been carried out, the heating elements must be tested by being operated for about 3 minutes.

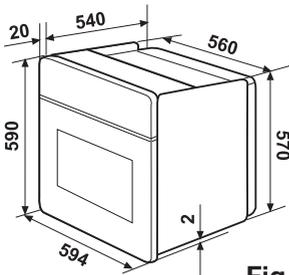


### Terminal block

The oven is fitted with an easily accessible terminal block which is designed to operate with a single-phase power supply of 230 V.

- Letter L - Live terminal
- Letter N - Neutral terminal
-  or E - Earth terminal

# Instructions for building in



**Fig. 5**

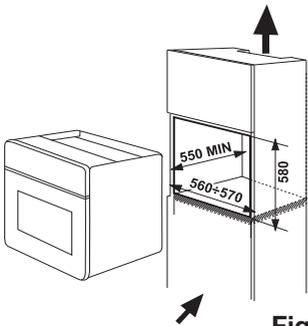
For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions.

In accordance with the regulations in force, all parts which ensure the shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be undone without tools.

These also include the fixing of any end walls at the beginning or end of a line of built-in units.

The shock protection must in any case be ensured by the building in of the appliance.

The appliance can be placed with its back or a side wall against higher kitchen units, appliances or walls. However, only other appliances or units of the same height as the appliance can be placed against the other side wall.

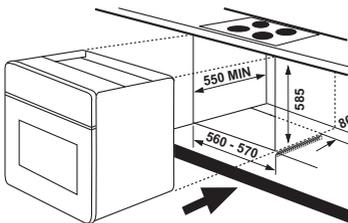


**Fig. 6**

## Oven dimensions (Fig. 5)

### Instructions for Building In

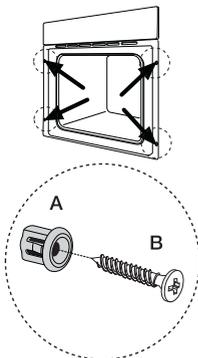
For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions (Fig. 6-7).



**Fig. 7**

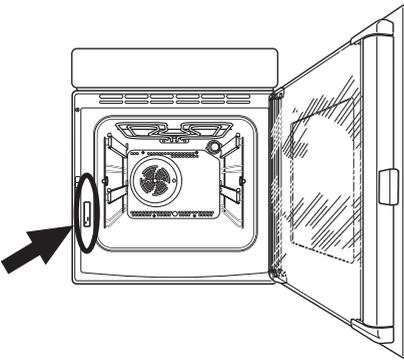
### Securing the Appliance to the Cabinet

1. Open the oven door.
2. Fasten the oven to the cabinet placing the four distance holders provided (Fig. 8 - A) which fit exactly into the holes in the frame and then fit four wood screws (Fig. 8 - B).



**Fig. 8**

## Service and spare parts



If after the checks listed in the chapter "If something is wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (**Mod.**), the product number (**Prod. No.**) and the serial number (**Ser. No.**) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.

Original spare parts, certified by the product manufacturer, are only available via **[www.hps.nl](http://www.hps.nl)**.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.