



gebruiksaanwijzing

Multifunctionele pyrolyse-oven

mode d'emploi

four multifonction pyrolyse

Bedienungsanleitung

Multifunktionaler Backofen mit Pyrolyse

instructions for use

multi-function pyrolytic oven

Multifunctionele pyrolyse-oven

Inleiding

Geachte Mevrouw,
Geachte Heer,

Wij danken u voor de aankoop van uw oven en uw vertrouwen in Atag.

Om u te helpen de vele voordelen te benutten die uw nieuwe oven u biedt, raden wij u aan zeer aandachtig de informatie in deze handleiding te lezen.

Atag ontwikkelt ononderbroken nieuwe technologieën en past alle meest recente innovaties toe om u de best mogelijke oven te bieden.

De combinatie van de talrijke functies en toebehoren van uw oven staat garant voor maximaal kookplezier en optimale bakprestaties bij het bereiden van uw lievelingsgerechten.

Er staan u dan ook vele jaren van smakelijk keukenplezier met een betrouwbare oven te wachten.

Multifunctionele pyrolyse-oven

praktische tips

Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

EERSTE GEBRUIK :

Alvorens uw oven voor de eerste maal te gebruiken, laat u de lege oven eerst met gesloten deur ongeveer 15 minuten in de maximumstand werken. Door de specifieke samenstelling van de staalwolbekleding van de ovenruimte kan de oven in het begin immers een bijzondere geur verspreiden. Bij deze proefverwarming kan er mogelijk eveneens rookvorming optreden. Dit is normaal.

AANBEVELINGEN :

- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Alleen dan sluit het afdichtingsprofiel de oven volledig af.
- Let erop dat niemand op een open ovendeur gaat leunen of zitten.
- Indien u de grill met de ovendeur op een kiertje gebruikt, kunnen de ovenwanden en andere delen van de oven heet worden. Hou kinderen op een afstand.
- Tijdens het gebruik van de oven wordt de oven warm. Raak uiteraard nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.
- Neem na een bakcyclus de oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, draaispit, braadslee, draagframe voor het draaispit enz...). Gebruik altijd een ovenwant of een hittebestendige doek.
- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven wat tot een slecht bak- of braadresultaat en beschadiging van het email kan leiden.
- Alvorens de oven met pyrolyse te reinigen, verwijdt u alle oventoebehoren en krabt u grove korsten weg.
- Gebruik geen stoom- of hoge drukreiniger.
- Tijdens een pyrolyse-ovenreiniging worden de onderdelen van de oven warmer dan tijdens een normaal gebruik van de oven. Hou kinderen op een afstand.
- Zet de oven altijd af alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

- Voor uw veiligheid is de oven uitgerust met een AUTOMATISCHE STOP voor het geval dat u per ongeluk de oven vergeet uit te zetten. Na 10 uur treedt de AS-functie (Automatische Stop) in werking en schakelt de oven vanzelf uit. Op de display komt in plaats van de tijd "AS" te staan en gedurende enige tijd is een serie van 2 achtereenvolgende bieps hoorbaar.

NB: Altijd de functiekiezer weer op 0 zetten om de oven opnieuw te kunnen gebruiken.

presentatie van uw oven

overzicht van het bedieningspaneel	6
------------------------------------	---

gebruik van uw oven

instellen van de tijd	7
onmiddellijk bakken	8
bakduur programmeren	9
geprogrammeerde eindtijd	10
gebruik van de kookwekker	10
energiebesparend koken	11

bakwijzen

beschrijving van de bakfuncties	12
---------------------------------	----

oventoebehoren

overzicht van de oventoebehoren	13
---------------------------------	----

Hoe voer ik een pyrolyse uit

14-15

voor de installateur

aansluiting	16
inbouw	17

algemeen onderhoud

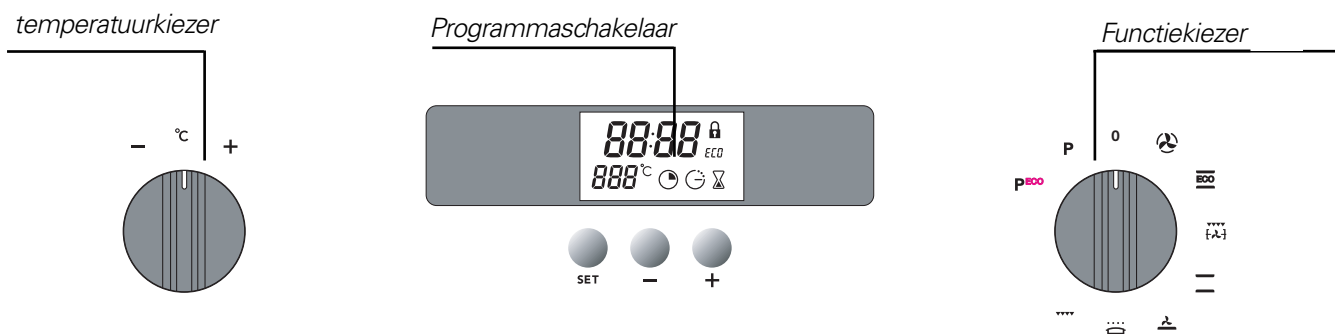
vervanging van de ovenlamp	18
----------------------------	----

problemen en oplossingen

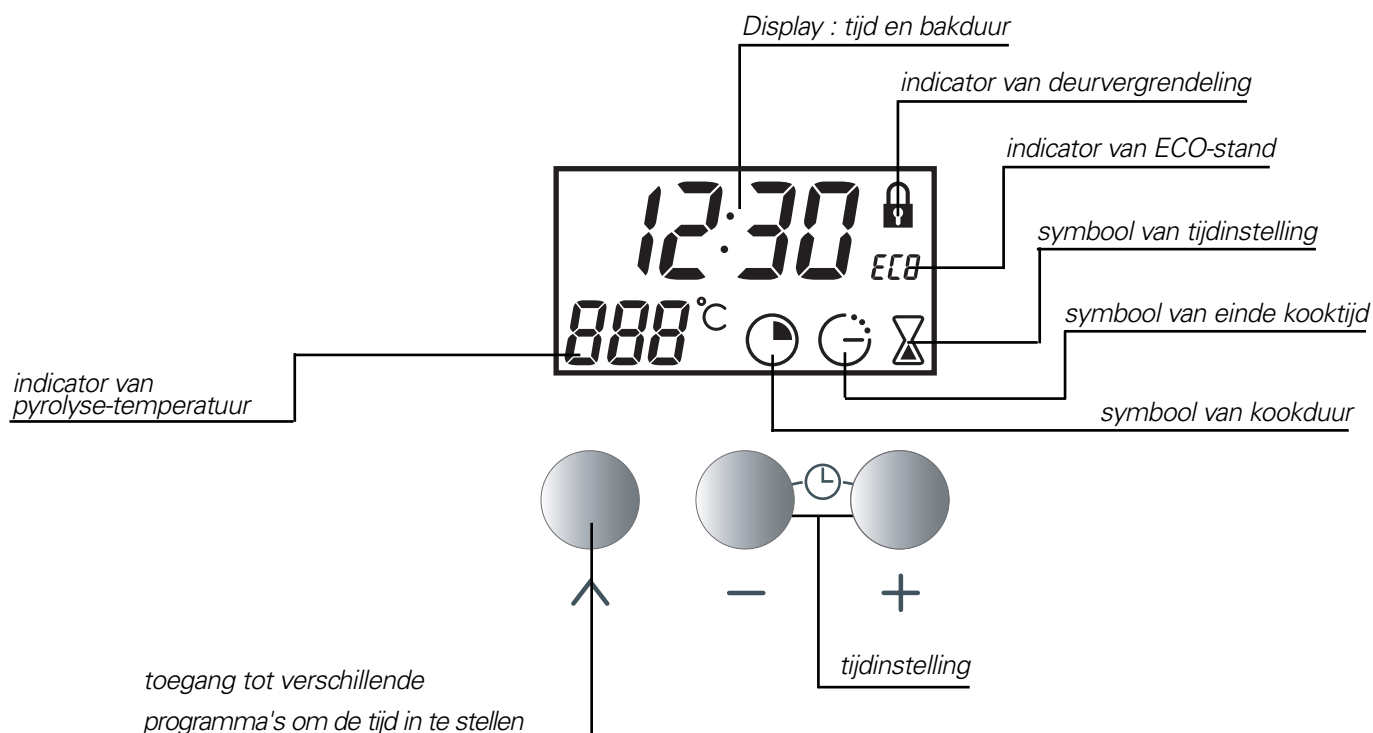
19

presentatie van uw oven

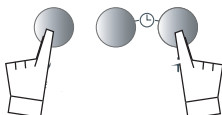
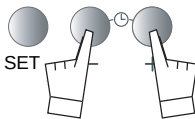
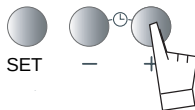
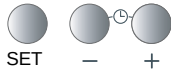
overzicht van het bedieningspaneel



Samenstelling van de programmaschakelaar



gebruik van uw oven instellen van de tijd



Tijdens het aansluiten van de oven

De display knippert /12H00.

Stel de tijd met de toetsen **+** en **-** in (hou de toets ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).

Voorbeeld : 12H30

De tijd wordt automatisch bevestigd na enkele seconden (display houdt op met knipperen).

Wijzigen van de ingestelde tijd

Druk gelijktijdig enkele seconden lang op de toetsen **+** en **-** tot de display begint te knipperen.

Het knipperen van de tijd geeft aan dat u de instelling kunt wijzigen.

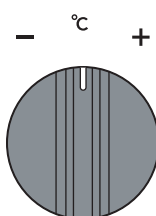
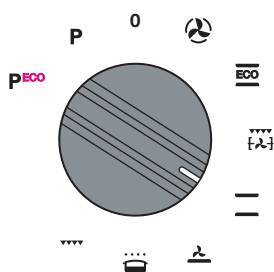
Pas de tijd met de toetsen **+** of **-** aan.

Druk op toets **SET** om de nieuwe tijd te bevestigen.

Het instellen van de tijd is niet mogelijk als de kookkiezer op stand P of PECO staat.

NB: Als de tijd niet wordt bevestigd met de knop **SET**, wordt de tijd na enkele seconden automatisch bevestigd.

gebruik van uw oven onmiddellijk bakken



Keuze van de bakwijze

De programmaschakelaar mag enkel de tijd vermelden en mag niet knipperen.

Plaats de keuzeknop in de gewenste stand.

voorbeeld : stand  -> de oven begint te werken.

Uw oven stelt u nu de meest gebruikte temperatuur voor.

Zet uw ovenschaal in de oven (zie aanbevelingen in de bakgids).

U kunt nu de temperatuur met de temperatuurknop **°C** instellen.

voorbeeld : stand  gewijzigd naar 210°.

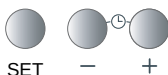
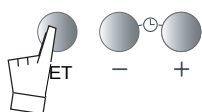
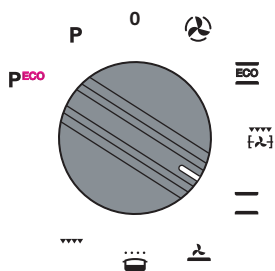
Tijdens de bakcyclus zal de temperatuurwaarde knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. De temperatuur zal dan stoppen met knipperen.

Na een bakcyclus blijft de ventilator van de oven een tijdje doorwerken om de oven af te koelen.

OPGELET : Tijdens het bakken met de grill worden de buitenwanden van de oven warmer dan tijdens een normale bakcyclus.

Hou kinderen op een veilige afstand.

gebruik van uw oven Bakduur programmeren



- Kies de gewenste bakwijze en pas eventueel de temperatuur aan.

Voorbeeld : stand natuurlijke convector 
temperatuur 200°C.

- Druk op de toets **SET** tot symbool  (bakduur) op de display knippert

Het display knippert op 0:00 evenals het symbool  om aan te geven dat instellen mogelijk is.

U kunt de bakduur met de toetsen **+** en **-** instellen.
Voorbeeld : een bakduur van 25 minuten.

De ingestelde bakduur wordt na enkele seconden automatisch geregistreerd en de bakduur op de display stopt met knipperen. Het programme begint onmiddellijk na de instelling te lopen.

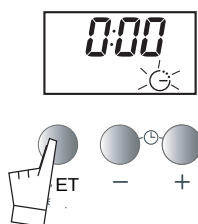
De oven begint nu te werken.

Na de bakcyclus (d.w.z. op het einde van de geprogrammeerde bakduur) :

- stopt de oven,
- gaat het symbool van de bakduur op de display uit,
- staat de bakduur op 0:00 en
- hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen.

Druk op om het even welke toets om het biepsignaal te stoppen. Nu verschijnt opnieuw de dagtijd op de display.

gebruik van uw oven geprogrammeerde eindtijd



Volg de aanwijzingen volgens "bakduur programmeren." Na de instelling van de bakduur gaat u als volgt te werk.

Druk op de toets **SET** tot symbool  op de display knippert. Het display knippert om aan te geven dat instellen mogelijk is.

Gebruik de toetsen **+** en **-**.

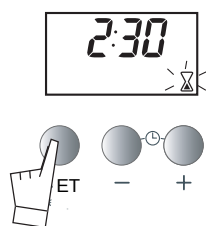
voorbeeld : 13h.

Na deze instelling zal de oven pas beginnen werken op het moment dat het ingestelde eindtijd (in dit geval 13u) minus de bakduur wordt bereikt. Na de bakcyclus (d.w.z. op het einde van de geprogrammeerde bakduur) :

- stopt de oven,
- gaat het symbool van de bakduur op de display uit,
- staat de bakduur op 0:00 en
- hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen.

Druk op om het even welke toets om het biepsignaal te stoppen. Nu verschijnt opnieuw de dagtijd op de display.

gebruik van uw oven gebruik van de kookwekker



Uw oven is voorzien van een elektronische kookwekker die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kunt instellen.

Bij het gebruik van de kookwekker wordt op de display de tijd door de tijd van de kookwekker vervangen.

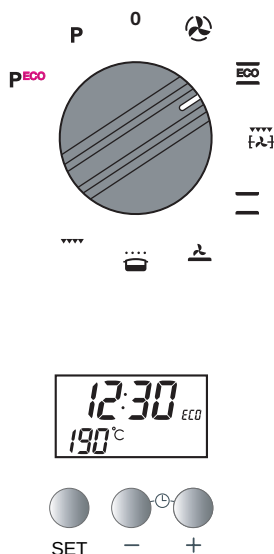
Druk op de knop **SET**. Het display knippert en het kookwekker-symbool verschijnt en knippert.

U kunt de gewenste tijd met de toetsen **+** en **-** instellen (maximaal 60 minuten).

Na enkele seconden stopt de display met knipperen en begint de tijd van de kookwekker sekondengewijs te lopen. Na afloop van de bakduur hoort u een reeks bieptonen waarmee de kookwekker u wilt melden dat de bakduur is afgelopen.

NB : U kunt op elk moment de programmatie van de kookwekker annuleren of wijzigen.

gebruik van uw oven energiebesparend koken



De programmaschakelaar mag enkel de tijd vermelden en mag niet knipperen.

Selecteer de functie van uw keuze

voorbeeld: positie  -> de oven schakelt in

De oven stelt u de meest gebruikelijke temperatuur voor.

Plaats het gerecht in de oven volgens de aanbevelingen in de kookgids.

Het blijft mogelijk om de temperatuur te wijzigen met de °C knop, naar + of -.

Voorbeeld: stand  gewijzigd naar 210°.

Tijdens de bakcyclus zal de temperatuurwaarde knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. De temperatuur zal dan stoppen met knipperen.

Om de functie ECO-bakken (spaarzaam bakken) optimaal te benutten, raden wij u aan de oven niet voor te verwarmen en de ovendeur niet te openen.

In deze stand kunt u tot 20% energieverbruik sparen zonder dat uw bakresultaat er onder zal lijden.

De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering.

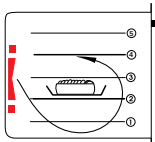
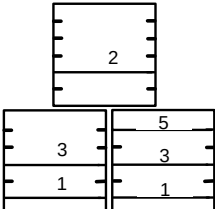
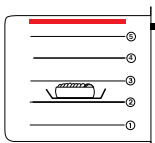
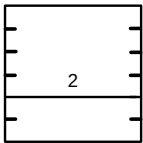
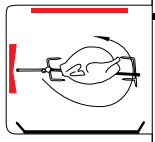
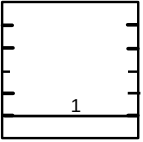
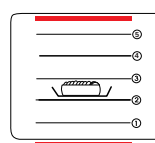
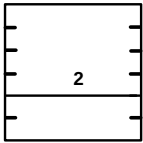
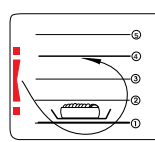
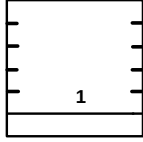
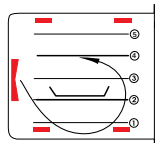
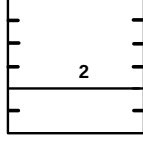
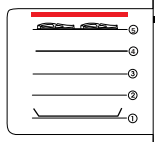
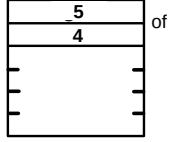
Na een bakcyclus blijft de ventilator van de oven een tijdje doorwerken om de verwarmingselementen af te koelen.

OPGELET : Tijdens het bakken met de grill worden de buitenwanden van de oven warmer dan tijdens een normale bakcyclus.

Hou kinderen op een veilige afstand.

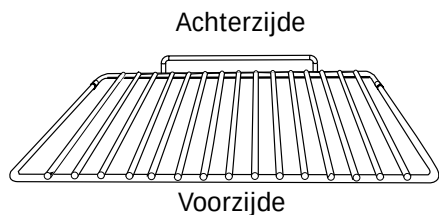
bakwijzen

beschrijving van de bakfuncties

FUNCTIES	Ovenelement in werking	BESCHRIJVING VAN DE BAKFUNCTIES	Aanbevolen ovenniveau
Temperatuur mini / voorkenke / maxi 35° / 180° / 235°  HETELUCHT		Snelle stijging van de oventemperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst. Aanbevolen stand om wit vlees, vis en groenten zacht te houden. Deze stand kan worden gebruikt om tot 3 gerechten samen te bereiden.	
Temperatuur mini / voorkenke / maxi 35° / 180° / 275°  TRADITIONEEL ECO-BAKKEN		In deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden. De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering. Opmerking : alle bereidingen gebeuren zonder voorverwarming .	
Temperatuur mini / voorkenke / maxi 180° / 200° / 230°  TURBOGRILL		Deze stand combineert de werking van de ventilator en de grill. De grill maakt het gerecht door de infraroodstraling goudbruin. De heteluchtturbine zwakt te sterke bruining af. Plaats de braadslee in de 1ste inschuifsluif vanaf de ovenbodem of op de ovenbodem zelf.	
Temperatuur mini / voorkenke / maxi 40° / 220° / 275°  TRADITIONEEL		Deze ovenstand combineert het bovenste en onderste warmte-element van de oven. Ideaal voor het langzaam laten bakken van delicate gerechten. Deze stand is ideaal voor : - zacht wild, - sudderend bereiden van kleine gerechten, - bakken van brood.	
Temperatuur mini / voorkenke / maxi 35° / 205° / 275°  HETELUCHT ONDERELEMENT		Deze stand combineert de warmte van het onderste verwarmingselement met de ventilator. - voor vochtige gerechten (quiches, taarten met saphoudend fruit, pizza...) - voor gistbereidingen (cake, brioches, soufflés enz.)	
Temperatuur mini / voorkenke / maxi 35° / 80° / 100°  WARMHOUDEN		Het gerecht wordt warm gehouden door de ventilator die warme lucht rond het gerecht blaast. - om brooddeeg te laten rijzen (temperatuur in minimumstand) - om borden op te warmen en gerechten warm te houden.	
Temperatuur mini / voorkenke / maxi 180° / 275° / 275°  GROOTVLAK GRILL		De grootvlak grill bestrijkt het volledige oppervlak van het ovenrooster. Verwarm de oven gedurende 5 minuten voor : - indien u dun vlees wiltgrillen - indien u sneetjes brood wiltroosteren Plaats de braadslee in de 1ste inschuifsluif vanaf de ovenbodem om het braadsap op te vangen.	

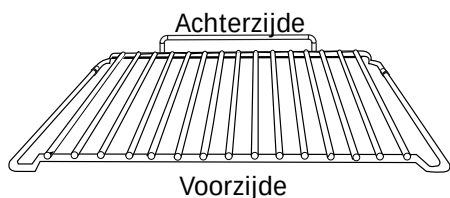
Tijdens het gebruik wordt de oven warm.
Raak nooit de verwarmingselementen aan de binnenzijde van de oven aan.
Hou kinderen op een veilige afstand.

overzicht van de oventoebehoren



Ovenrooster met kantelbeveiliging

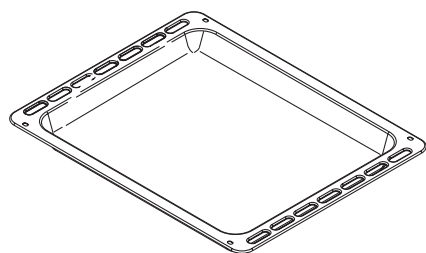
Op dit rooster kunt u alle soorten schotels en bakvormen met het te bereiden of te gratineren gerecht plaatsen.



Ovenrooster met kantelbeveiliging met gebogen randen

Gebruik : zie ovenrooster hierboven.

De vorm van dit ovenrooster is speciaal ontwikkeld om uw gerecht op een hoogte tussen twee inschuif sleuven in te kunnen bakken.

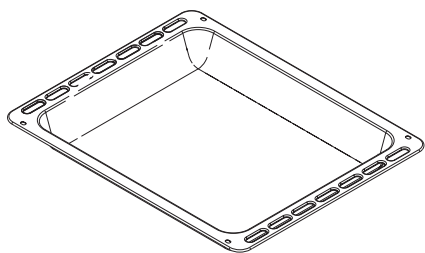


Multifunctionele ovenschaal (speciaal voor gebak)

Deze schaal dient als gebaksschaal en beschikt over een schuine rand. Wordt gebruikt voor banket zoals roomsoezen, schuimtaartjes, madeleines, bladergebak enz.

De schaal wordt ingeschoven in de sleuven onder het ovenrooster om braadjus en braadvet op te vangen. Hij kan ook half gevuld met water worden gebruikt voor het bereiden van gerechten au bain-marie.

Gebruik de schaal nooit voor het roosteren of braden van vlees, want dit veroorzaakt hevig spatten op de ovenwanden.



Multifunctionele ovenschaal (vetvanger)

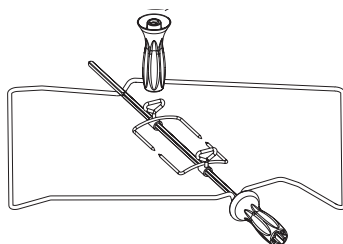
Deze schaal is bedoeld om jus en vet op te vangen van de grootvlak grill of de turbo- grill.

Hij kan worden gebruikt als ovenschaal voor stukken vlees met een aangepaste maat (b.v. gevogelte met groente eromheen, bij matige temperatuur).

De schaal wordt ingeschoven in de sleuven onder het ovenrooster om braadjus en braadvet op te vangen.

Hij kan ook half gevuld met water worden gebruikt voor het bereiden van gerechten au bain-marie.

Gebruik de schaal nooit voor het roosteren of braden van vlees, want dit veroorzaakt hevig spatten op de ovenwanden.



Draaispit

Hoe gebruik ik het draaispit?

- Plaats de diepe ovenschaal in de eerste inschuif sleuf vanaf de ovenbodem om braadsappen op te vangen. Indien u een zeer groot stuk vlees wilt bereiden, kunt u de diepe ovenschaal op de ovenbodem plaatsen.
- Schuif een eerste braadvork op het spit, plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit en schuif tenslotte de tweede braadvork op het spit. Schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.
- Plaats het braadspit op het draagframe.
- Druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achteraan in de oven om het spit vast te zetten.
- Verwijder het handvat door het los te schroeven. Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven zonder zich te verbranden. Het uiteinde van het handvat is zo ontworpen dat u het makkelijk kunt losdraaien.

Belangrijke opmerkingen :

- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven, wat beschadiging van het email van de binnenwanden van de oven kan veroorzaken.

- Neem na een bakcyclus de oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, braadspit, braadslee, draagframe enz...).

Werking van de pyrolyse

- In de stand "pyrolyse" verwijdert uw oven bij hoge temperatuur spatvlekken en vlekken van overgekookte ovenschotels. Rook en geuren worden door een katalysecel vernietigd.

- Al naargelang van de graad van bevuilding van de oven kunt u een keuze maken uit 2 pyrolysecycli

Een spaarzame cyclus met een duur van 1u30 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u00 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Bij deze cyclus wordt 25% minder energie verbruikt dan bij een standaard pyrolysecyclus. Indien u deze cyclus regelmatig gebruikt (om de 2 of 3 bakcycli van vlees), houdt u uw oven altijd schoon.

Een superpyrolysecyclus met een duur van 2u00 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u30 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Deze cyclus zorgt voor een grondige reiniging van een zeer vuile oven

- Ter beveiliging wordt de ovendeur twee minuten na het begin van de pyrolysecyclus vergrendeld.

Nut van pyrolyse

- Tijdens het voorverwarmen van de oven treedt er in de oven rookontwikkeling op. Tijdens de pyrolyse-cyclus zelf is deze rookontwikkeling sterk.

- Bij tal van gerechten veroorzaakt de oven sterke geuren (schaap, vis, grilgerechten).

- Wacht niet tot er te veel vetvlekken in de oven zitten alvorens de pyrolyse reiniging uit te voeren.

- U hoeft de pyrolyse reiniging niet na elk gebruik van de oven toe te passen, maar enkel indien de graad van verontreiniging van de oven het noodzakelijk maakt.

Wanneer voert u een pyrolyse uit?

WEINIG BEVUILENDE GERECHTEN	Biscuits, groenten, patisserie quiches, soufflés...	Bakken zonder spatten : Geen pyrolyse nodig
NORMAAL BEVUILENDE GERECHTEN	Vlees, vis (in een ovenschotel) gevulde groenten	Voer eventueel om de 3 bakcycli een pyrolyse uit
STERK BEVUILENDE GERECHTEN	Grote vleesstukken, gerechten op het braadspit eend, kalkoen, lamsbout...	Voer de pyrolyse meteen na de bakcyclus uit indien er teveel spatten op de ovenwanden zitten.

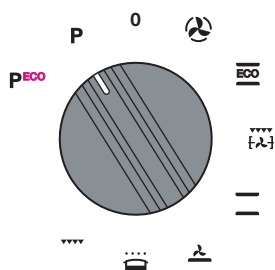
Enkele tips

Enkele tips om overmatige bespatting van de ovenwanden te vermijden :

- Kies de korrekte bakstand voor uw gerecht.
- Plaats het ovenrooster of het grillrooster in de aangegeven inschuif sleuf.
- Kies de juiste baktemperatuur voor uw gerecht.

Indien een groot stuk vlees ondanks deze tips toch nog rook en spatten veroorzaakt, verlaagt u de baktemperatuur.

hoe voer ik een pyrolyse uit



Hoe voer ik een pyrolyse uit

Haal de oventoebehooren uit de oven en krab de grove korsten los.

Controleer of de programmakiezer de tijd aangeeft en dat de tijd niet knippert.

Plaats de knop op stand **P** of **P eco**

De duur van de pyrolyse is 1.30 u. in **P ECO** of 2 uur in **P** (niet verstelbaar) en de oven is gedurende 2 uur buiten gebruik in **P ECO** of 2.30 u. in **P**.

Bij deze tijdsduur is de afkoeltijd van de oven inbegrepen tot de deur ontgrendeld is.

Tijdens de pyrolyse-cyclus, light het hangslotsymbool in het display op om aan te geven dat de ovendeur vergrendeld is.

De pyrolyse stopt automatisch als het hangslotsymbool uitdooft; daarna kan de ovendeur worden geopend.

Zet de knop weer op stand **0**.

Als de oven koud is, kunt u de witte as met een vochtige doek verwijderen. De oven is nu schoon en weer klaar voor gebruik.

Opmerkingen: de reinigingstemperatuur is niet verstelbaar. Tijdens de pyrolyse-cyclus is de verlichting uitgeschakeld.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN :

Een theedseken aan de deurgreep van de oven hangen Tijdens een pyrolyse-cyclus wordt de oven warmer dan bij een normaal gebruik Kinderen op afstand kouden.

Het gebruik van uitgestelde pyrolyse.

Volg de aanwijzingen in de paragraaf "Hoe voer ik een pyrolyse uit" en

Druk op de **SET**-knop; de eindtijd van het eind van de pyrolyse knip-

pert en het symbool  knippert om aan te geven dat instelling mogelijk is.

Stel de eindtijd van de pyrolyse in door te drukken op de knoppen **+** of **-**.

voorbeeld: einde pyrolyse 4.00 u.

Na deze handelingen wordt het starten van de pyrolyse uitgesteld zodat het proces om 4 uur klaar is. Aan het eind van de pyrolyse is een reeks bieps hoorbaar. Deze wordt afgezet door of de knoppen **+** of **-** te drukken.

Als de pyrolyse voorbij is, zet u de knop weer op **0**.

voor de installateur aansluiting

Als specialist bent enkel u bevoegd voor de installatie en aansluiting van Atag-kookapparaten.

Daarom geldt onze waarborg enkel en alleen indien de installatie en aansluiting van deze apparaten overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften door u werden uitgevoerd.

Bij het niet naleven van deze voorwaarde is de installateur aansprakelijk en vervalt de verantwoordelijkheid van Atag.

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

- Voor de aansluiting van de oven gebruikt u een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fase-draad + 1 nulleider + 1 aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofase) via een genormaliseerd stopcontact (1 fasedraad + 1 nulleider + 1 aarding) overeenkomstig de norm CEI 60083 of via een element met omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de kontakten van 3 mm. De beschermings-

draad (groen-geel) is verbonden met de aardingsklem (⏏) van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

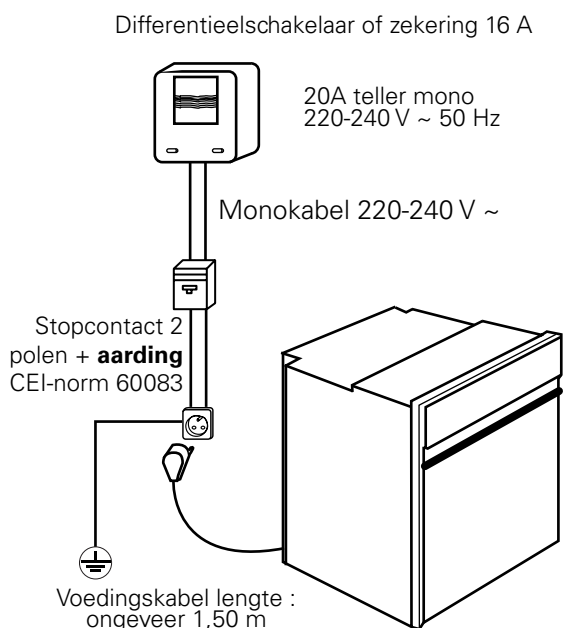
- Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

- De nulleider van de oven (blauwe draad) dient met de nulleider van het elektriciteitsnet te worden verbonden.

- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.

- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

voor de installateur aansluiting



- De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 W-F) dient lang genoeg te zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven met het oog op de inbouw op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Werkwijze (koppel eerst de oven van het elektriciteitsnet af) :

- Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.

- Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12 mm.

- Draai de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.

- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.

- Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.

- Verbind de draden van de voedingskabel overeenkomstig het (de) schema('s) op het toegangsplaatje.

- Alle draadjes van elke draad van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.

- De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.

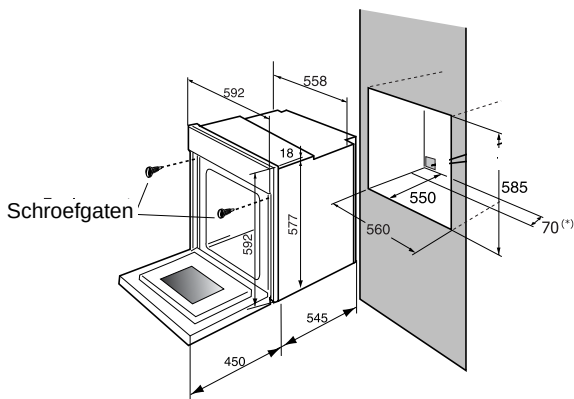
- De aardingsdraad (groen-geel) moet worden verbonden met de aardingsklem (⏏).

- De nulleider (blauwe draad) moet worden verbonden met de N-klem.

- Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.

- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.

- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.



De oven kan naar keuze onder een werkblad of een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven worden geïnstalleerd (zie schema)..

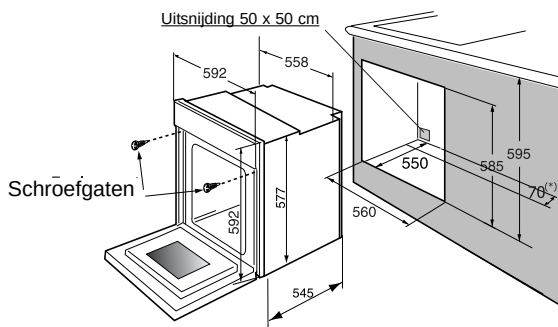
Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden :

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en de zijwanden van het inbouwmeubel.
- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in zijrand voorziene Schroefgaten in het meubel vast (zie schema).

Werkwijze :

- 1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de Schroefgaten.
- 2) Maak een opening met een diameter van 3 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
- 4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

(*) bij een open kolommeubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.

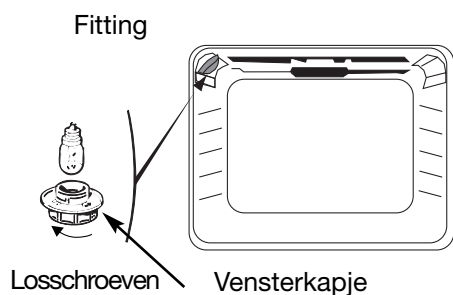


algemeen onderhoud

Laat de oven afkoelen alvorens met de manuele reiniging te beginnen.

U mag geen schuurpoeders, metalen sponzen en scherpe voorwerpen gebruiken

vervanging van de ovenlamp



- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

BELANGRIJK : Schakel altijd de stroomtoevoer naar de oven uit alvorens de lamp te vervangen en laat indien nodig de oven afkoelen.

- Draai het vensterkapje een kwartslag naar links.
- Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- schroeffitting E 14

- Vervang de gloeilamp en monteer het glaasje terug.
- Steek het snoer van de oven weer in het stopcontact.

Opmerking : gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en de lamp (praktisch!).

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	• De oven is niet aangesloten. • De zekering van de installatie is defect. • De baktemperatuur is te laag. • De sensor is defect. • Defecte temperatuursensor • Oververhitting van de oven. De oven staat nu op veiligheid	- Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16 A). - Verhoog de baktemperatuur. - Neem contact op met de servicedienst - Neem contact op met de servicedienst - Neem contact op met de servicedienst
Fout: V verschijnt op het display Fout: M verschijnt op het display	• De ovendeur is niet vergrendeld. • Defecte temperatuursensor	- Neem contact op met de servicedienst - Neem contact op met de servicedienst
De ovenverlichting werkt niet meer.	• De lamp is defect. • De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	- Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De pyrolyse reiniging werkt niet.	• De ovendeur is niet goed gesloten. • Het vergrendelingssysteem is defect. • Defecte temperatuursensor • Het sensorcontact "gesloten ovendeur" is defect.	- Controleer of de ovendeur goed, gesloten is. - Neem contact op met de servicedienst - Neem contact op met de servicedienst - Neem contact op met de servicedienst

votre four multifonction pyrolytique

Introduction

Madame, Monsieur,

Vous faites confiance à Atag en choisissant ce Four et nous vous en remercions.

Pour profiter pleinement, dès aujourd'hui, des nombreux avantages de votre nouveau partenaire, nous vous recommandons de lire attentivement les conseils de ce guide.

Atag développe continuellement de nouvelles technologies pour vous offrir le meilleur des fours. Celui-ci recelle les innovations les plus récentes. En combinant ses multiples fonctions et accessoires, vous tirez le meilleur parti de votre four et exaltez la saveur de vos recettes préférées.

Au fil des années vous pourrez ainsi renouveler, dans les meilleures conditions, vos expériences culinaires pour le plaisir de tous.

votre four multifonction pyrolytique

conseils

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

- Pour votre sécurité votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

Nota : Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

comment se présente votre four ?

présentation du bandeau	24
-------------------------	----

comment utiliser votre four ?

mettre à l'heure	25
faire une cuisson immédiate	26
faire une cuisson programmée	27
faire une cuisson différée	28
utiliser la minuterie	28
faire une cuisson économique	29

modes de cuisson du four

description des fonctions	30
---------------------------	----

casserolerie

accessoires	31
-------------	----

comment faire une pyrolyse ?

32-33

pour l'installateur

raccordement	34
encastrement	35

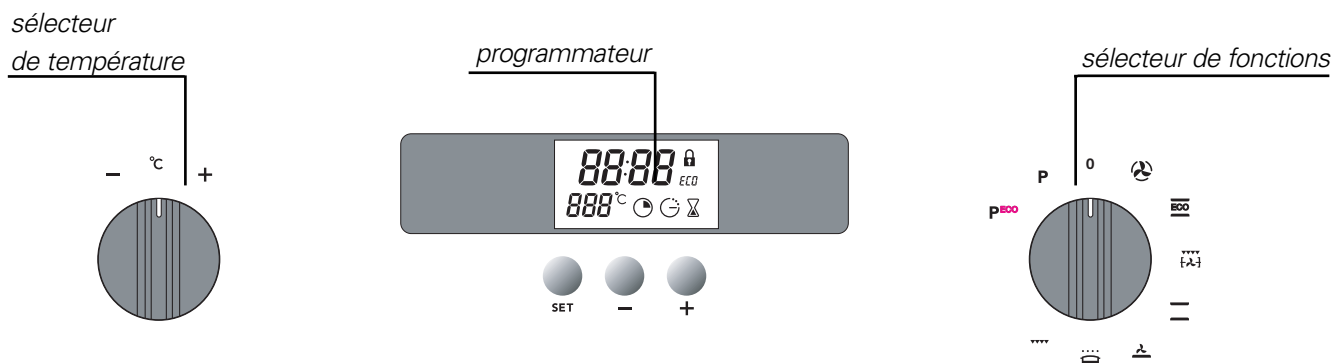
entretien général

changer l'ampoule	36
-------------------	----

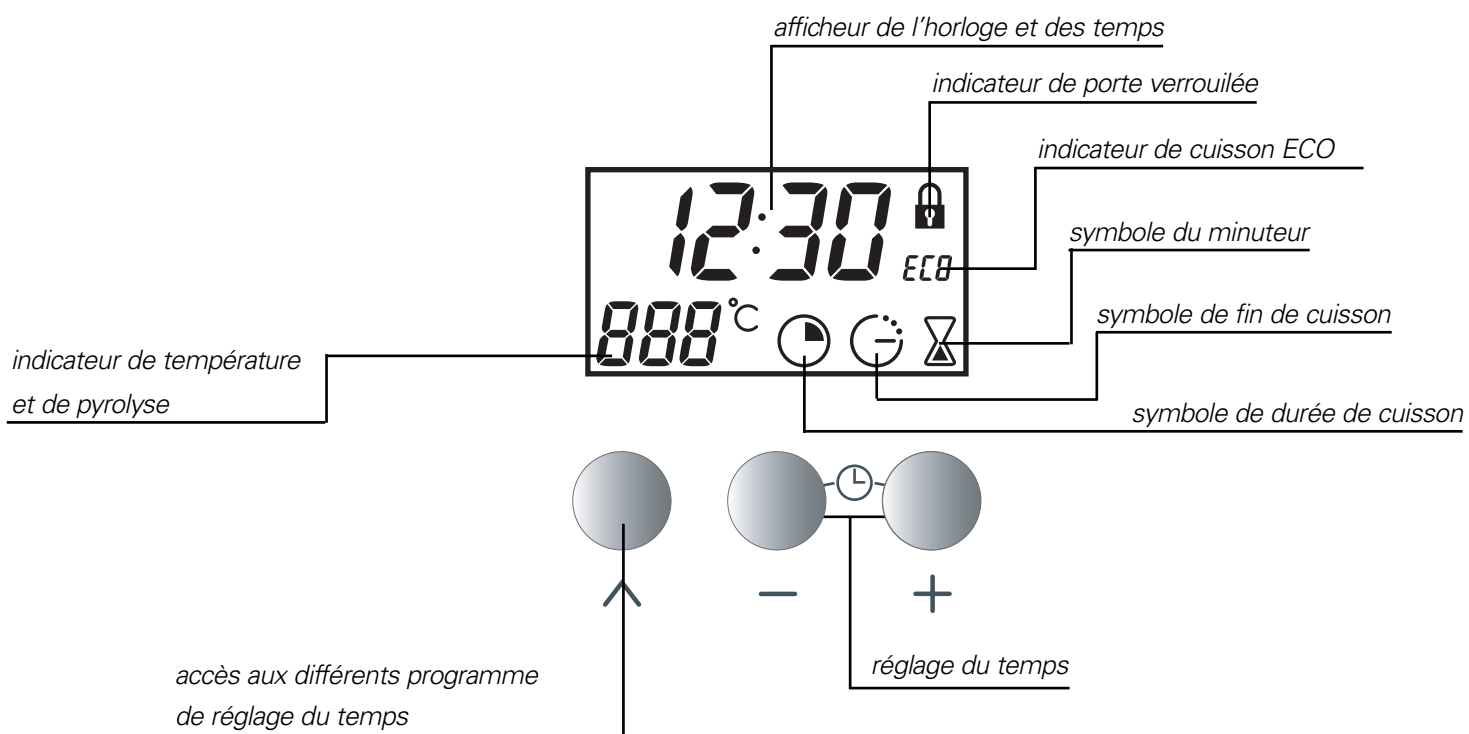
pannes

37

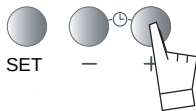
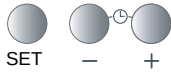
comment se présente votre four ? présentation du bandeau



détail du programmeur



comment utiliser votre four ? mettre à l'heure



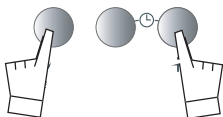
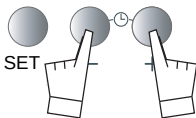
Lors du branchement

L'affichage clignote à 12H00.

Réglez l'heure avec **+** ou **-** (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12H30

L'enregistrement est automatique après quelques secondes (l'affichage ne clignote plus).



Remise à l'heure de l'horloge

Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

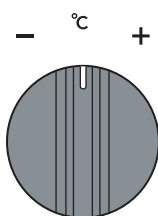
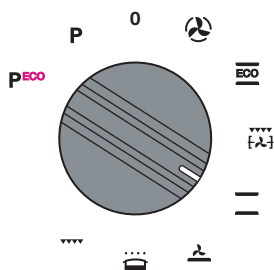
Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-**.

Appuyez sur la touche **SET** pour valider.

Le réglage de l'heure n'est pas possible si le sélecteur de cuisson est sur la position P ou P^{ECO}.

NOTA : S'il n'y a pas de validation par la touche **SET**, l'enregistrement est automatique après quelques secondes.

comment utiliser votre four ? faire une cuisson immédiate



Choisissez le mode de cuisson

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

Sélectionnez la fonction de votre choix

exemple : position  -> le four se met en marche

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est possible d'ajuster la température en actionnant la manette **°C** vers **+** ou **-**.

exemple : position  ajustée à 210°.

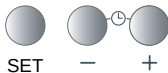
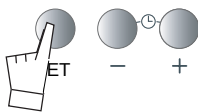
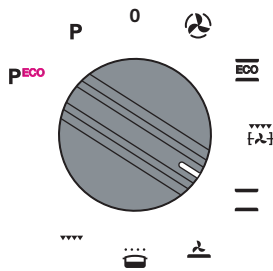
Durant votre cuisson la valeur de la température choisie clignote : une fois atteinte, l'affichage devient fixe et votre four émet une série de bips sonores.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.

ATTENTION : Pendant la cuisson au gril, les parties accessibles de votre four deviennent plus chaudes que pendant une cuisson.

Eloignez les jeunes enfants.

comment utiliser votre four ? faire une cuisson programmée



- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

exemple: position convection naturelle 
température 200°C.

- Appuyez sur la touche **SET** jusqu'à faire clignoter  (durée de cuisson)

L'affichage clignote à 0:00 ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'affichage ne clignote plus.
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces actions, le four chauffe.

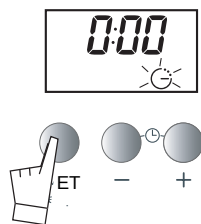
En fin de cuisson (fin du temps programmé)

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

comment utiliser votre four ?

faire une cuisson différée



Procédez comme une *cuisson programmée* puis, après le réglage de la durée de cuisson.

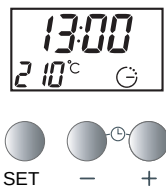
Appuyez sur la touche **SET** jusqu'à faire cligoter le symbole de fin de

cuisson .

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur la touche **+** ou **-**.

exemple : 13h.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

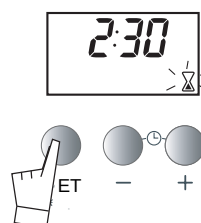
En fin de cuisson (fin du temps programmé)

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

comment utiliser votre four ?

utiliser la minuterie



Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

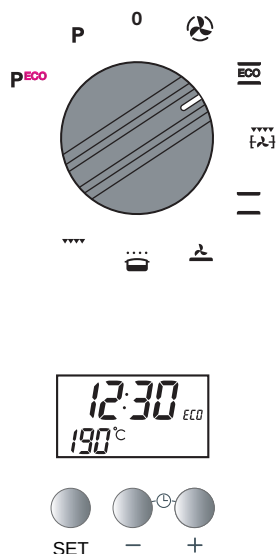
Appuyez sur la touche **SET**. l'afficheur clignote et le symbole minuteur apparaît et clignote.

Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir.

NOTA : Vous pouvez à tout moment modifier ou annuler la programmation de la minuterie.

comment utiliser votre four ? faire une cuisson économique



Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

Sélectionnez la fonction de votre choix

exemple : position  -> le four se met en marche

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette °C vers + ou -.

exemple : position  ajustée à 210°.

Durant votre cuisson la valeur de la température choisie clignote : une fois atteinte, l'affichage devient fixe et votre four émet une série de bips sonores.

Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte.

Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques.

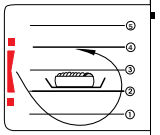
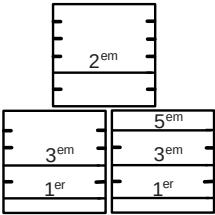
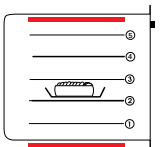
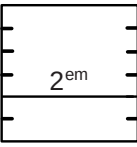
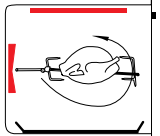
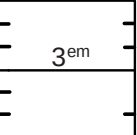
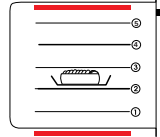
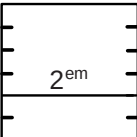
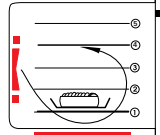
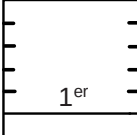
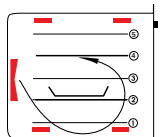
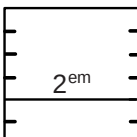
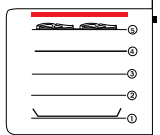
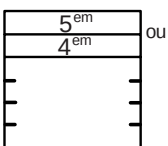
La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.

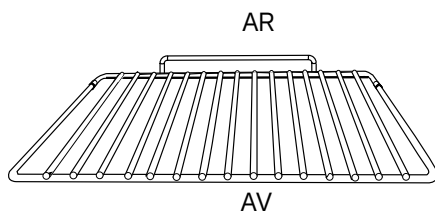
ATTENTION : Pendant la cuisson au gril, les parties accessibles de votre four deviennent plus chaudes que pendant une cuisson.

Eloignez les jeunes enfants.

modes de cuisson du four description des fonctions

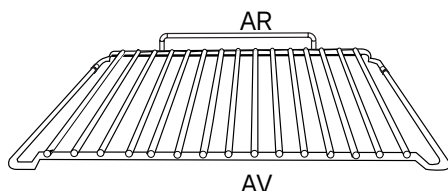
FONCTIONS	Éléments en fonctionnement	DESCRIPTION DE LA FONCTION	Niveaux préconisés
Température mini / présélectionnée / maxi 35° / 180° / 235°  CHALEUR TOURNANTE		Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid. Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.	
Température mini / présélectionnée / maxi 35° / 200° / 275°  CUISSON ECO		Ce mode permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique. NOTA : toutes les cuissons se font sans préchauffage.	
Température mini / présélectionnée / maxi 180° / 200° / 230°  TURBO GRIL		Ce mode combine alternativement l'effet de la turbine et du gril : le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet. - pour saisir et cuire à cœur viandes rouges et blanches. - pour cuire doucement les volailles jusqu'à 1.7 kg. Glissez la lèche-frite 1er gradin ou sur la sole.	
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 220° / 275°  CONVECTION NATURELLE		Ce mode combine les sources de chaleur haute et basse. Idéal pour les cuissons lentes et délicates. - pour des gibiers moelleux - pour faire mijoter des petits plats - pour réussir les pains.	
Température mini / présélectionnée / maxi 35° / 205° / 275°  SOLE PULSEE		Ce mode combine la source de chaleur basse et la turbine de brassage d'air. - pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...) - pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kuglof, soufflés...)	
Température mini / présélectionnée / maxi 35° / 80° / 100°  MAINTIEN AU CHAUD		Le maintien au chaud est assuré par la turbine qui brasse l'air réchauffé autour de l'aliment. - pour faire lever les pâtes à pain (température au mini) - pour chauffer les assiettes, maintenir un plat au chaud.	
Température mini / présélectionnée / maxi 180° / 275° / 275°  GRIL FORT		Le gril double couvre toute la surface de la grille. Effectuez un préchauffage de 5 min. - pour griller viandes de faible épaisseur - tranches de pain Glissez la lèche-frite au 1er gradin pour recueillir le jus.	

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Eloignez les jeunes enfants.



Grille sécurité anti basculement

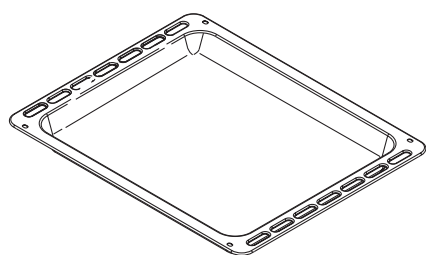
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à grater. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



Grille sécurité anti basculement cambrée

Même utilisation que la grille plate.

Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.

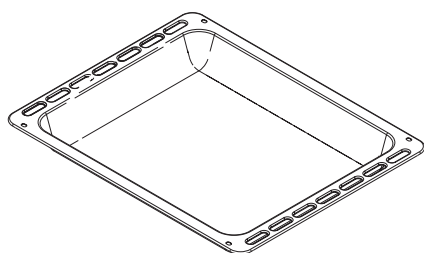


Plat multi usages (réservé pâtisserie)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Plat multi usages (lèche-frite)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex: une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

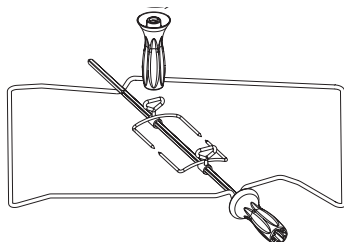
Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en visant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.



Conseils importants :

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage. En provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail intérieur du four.

- Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserolerie (grille, tourne broche, lèche-frite, berceau TB, etc...)

Qu'est-ce une pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 3 cycles de nettoyage pyrolyse.

Un cycle économique d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

Un cycle normal d'une durée de 1h 45 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h15), ce cycle assurera un nettoyage efficace d'un four sale.

Un cycle super nettoyage d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, après deux minutes de pyrolyse, la porte se bloque.

Pourquoi faire une pyrolyse ?

- Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.
- Votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Quand faire une pyrolyse ?

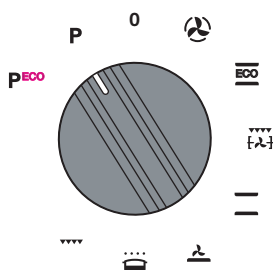
CUISSONS SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures: une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	Viandes, poissons (dans un plat) Légumes farcis	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	Grosses pièces de viandes, cuissons à la broche, canards...	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...

Quelques conseils

Afin de limiter les projections excessives vérifiez :

- La bonne position conseillée dans votre guide d'utilisation.
- La bonne hauteur de gradin.
- La bonne température.

Si malgré tout la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la température de cuisson.



Comment faire une pyrolyse ?

Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire

Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne cli-
qnote pas.

Positionnez la manette sur la position **P** ou **P eco**

La durée de la pyrolyse est de 1h30 en **P^{ECO}** ou de 2h en **P** (non modifiable) et le four est indisponible pendant 2h en **P^{ECO}** ou 2h30 en **P**.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement du four jusqu'au déverrouillage de la porte.

Au cours du cycle de pyrolyse, le cadenas de verrouillage situé dans l'afficheur s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.

La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le cadenas de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

Ramenez la manette sur la position **0**.

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Remarques : La température de nettoyage n'est pas modifiable. Durant le cycle de pyrolyse, l'éclairage est éteint.

IMPORTANT :

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

Pendant la pyrolyse, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson.

Eloignez les jeunes enfants.

Comment faire une pyrolyse différée ?

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Faire une pyrolyse immédiate" puis,

Appuyez sur la touche **SET**, l'heure de fin de pyrolyse clignote et le

symbole clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Réglez l'heure de fin de pyrolyse en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

exemple : fin de pyrolyse à 4h00.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h. En fin de pyrolyse, une série de bips sonores est émise. L'arrêt définitif des bips se fait en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez la manette sur **0**.

pour l'installateur raccordement

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils Atag.

C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément aux dispositions des décrets en vigueur.

Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de la société Atag.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

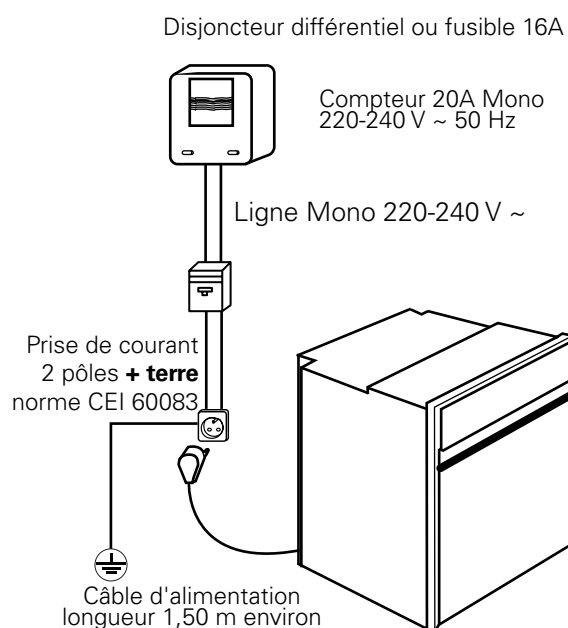
- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau

220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omni-polaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau. chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

pour l'installateur raccordement



- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.

- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.

- Torsadez soigneusement les brins.

- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.

- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.

- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.

- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.

- Le fil de la phase sur la borne L.

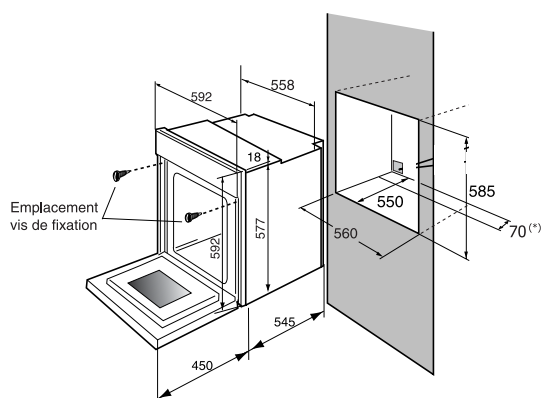
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .

- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.

- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.

- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

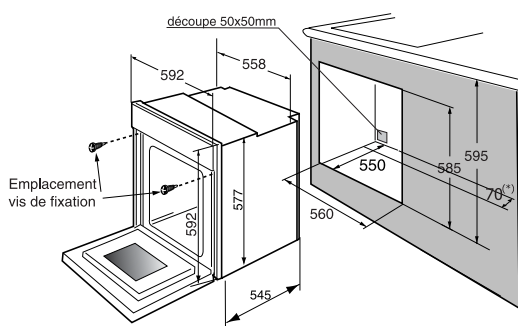
Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de $\varnothing 3$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



entretien général

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.

changer l'ampoule

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

ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.

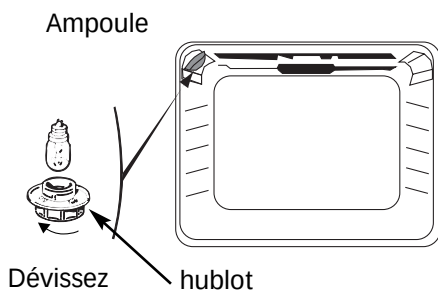
- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- culot E 14

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot
- Rebranchez le four.

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



VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le thermostat est défectueux. • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.	- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
Er : V s'affiche	• Défaut de verrouillage de la porte. • Demande de pyro alors que la porte est verrouillée.	- Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
Er : M s'affiche	• Capteur de température défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	• La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.	- Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.

Multifunktionaler Backofen mit Pyrolyse

Einführung

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie haben uns durch die Wahl eines Backofens von Atag Ihr Vertrauen ausgesprochen und wir danken Ihnen dafür.

Damit Sie die zahlreichen Möglichkeiten Ihres neuen Küchenpartners sofort ganz ausschöpfen können empfehlen wir Ihnen, die Ratschläge in dieser Anleitung aufmerksam durchzulesen.

Atag entwickelt ständig neue Technologien, um Ihnen das Beste vom Backofen zu bieten. Ihr Backofen profitiert von den neusten technischen Errungenschaften.

Durch die Kombination seiner zahlreichen Funktionen und Zubehörteile können Sie einen optimalen Nutzen aus Ihrem Backofen ziehen und den Wohlgeschmack Ihrer Lieblingsrezepte noch verfeinern.

Dadurch können Sie über lange Jahre hinweg Ihre Koch- und Back-Erlebnisse zur Freude aller unter optimalen Bedingungen wiederholen.

Multifunktionaler Backofen mit Pyrolyse

Empfehlungen

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie Ihren Backofen installieren und benutzen. Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entworfen. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine Bestandteile auf Asbestbasis.

ERSTE BENUTZUNG:

Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät "eingefahren" wird. Die Mineralwolle, welche den Garraum umgibt, kann am Anfang einen eigenartigen, auf ihre Zusammensetzung zurückzuführenden Geruch ausströmen. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies alles ist normal.

DIE NACHFOLGENDEN BENUTZUNGEN:

- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass niemand sich auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür, können die erreichbaren Teile oder Flächen heiss werden. Kleine Kinder davon fernhalten.
- Während seiner Benutzung wird das Gerät heiss. Darauf achten, die im Backofen vorhandenen, heizenden Teile nicht zu berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehöerteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger ...) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierenden Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde.
- Vor der Reinigung Ihres Backofens alles herausnehmen, was sich herausnehmen lässt: Sämtliches Kochgeschirr, aber auch herausnehmbare Teile des Backofens selbst.
- Keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden!
- Während eines Reinigungsvorgangs werden die erreichbaren Flächen heisser, als bei einer normalen Benutzung. Kleine Kinder davon fernhalten.
- Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.
- Zu Ihrer Sicherheit ist der Backofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTVORRICHTUNG ausgestattet, die funktioniert, wenn Sie versehentlich vergessen haben, ihn abzuschalten. Nach 10 Stunden Betrieb wird die Funktion AS (Automatic Stop) aktiviert und Ihr Backofen hört auf zu heizen. AS erscheint anstelle der Uhrzeit und Sie hören eine bestimmte Zeit lang eine Serie von 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen.

WICHTIG! Den Schalter auf Null stellen, bevor das Backofen wieder in Betrieb genommen wird.

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende	42
-------------------------	----

Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit	43
Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch ?	44
Durchführen eines programmierten Garvorgangs	45
Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs	46
Verwendung der Schaltuhr	46
Durchführung eines sparsamen Garvorgangs ?	47

Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung	48
-----------------------	----

Backofenzubehör

Zubehör	49
---------	----

Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt

50-51

Für den Installateur

Anschluss	52
Einbau	53

Allgemeine Wartung

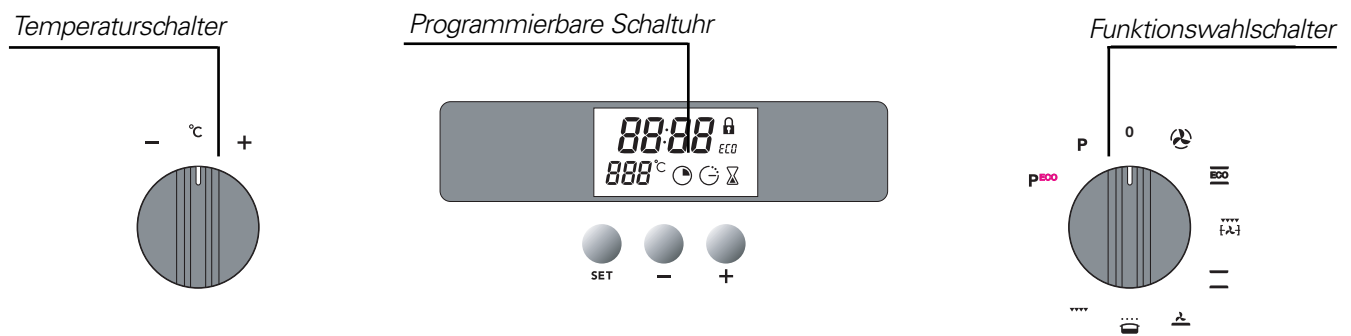
Auswechseln einer Lampe	54
-------------------------	----

Funktionsstörungen

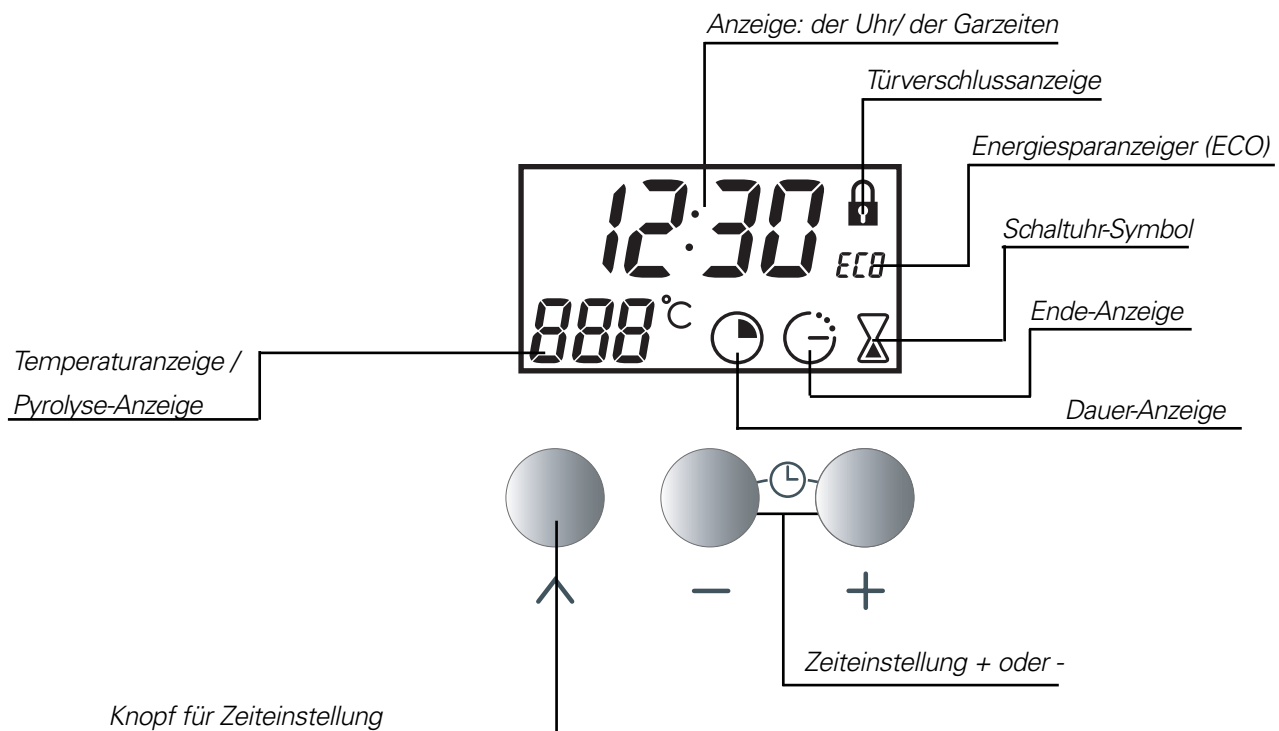
55

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende

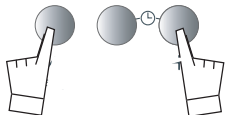
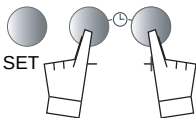
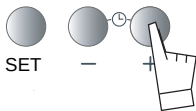
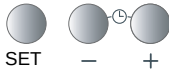


Detail der programmierbaren Schaltuhr



Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit



Bei der Inbetriebnahme

Die Anzeige blinkt "12H00".

Stellen Sie die Uhrzeit mit **+** oder **-** ein (bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

Beispiel: 12.30 Uhr

Nach einigen Sekunden ist die Zeit registriert. Die Anzeige blinkt nicht mehr.

Einstellen der Uhrzeit

Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten **+** und **-** bis die Anzeige blinkt.

Die Anzeige blinkt und zeigt Ihnen so, dass Sie sie verändern können.

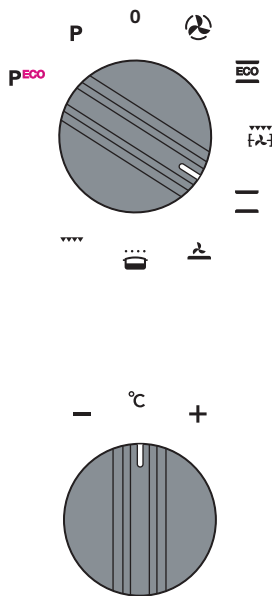
Korrigieren Sie die Einstellung mit den Tasten **+** oder **-**.

Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste **SET**.

Die Einstellung der Uhrzeit ist nicht möglich, wenn der Kochschalter auf der Position P oder P^{ECO} steht.

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste **SET**, bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.

Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch ?



Die Garart wählen

Das Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit angeben; diese darf nicht blinken.

Den Funktionswählschalter auf die Position Ihrer Wahl stellen

Beispiel: Position  -> der Backofen setzt sich in Betrieb

Er schlägt Ihnen die am meisten benutzte Temperatur vor.

Das Gericht, den Anweisungen Ihres Kochführers entsprechend, in den Backofen stellen.

Sie können die Temperatur justieren, indem Sie den Schalter "°C" in Richtung + oder - drehen.

Beispiel: Position  auf 210° justiert.

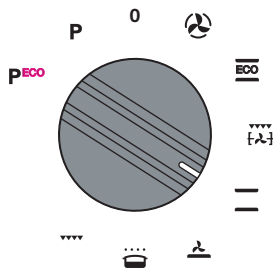
Die Temperaturanzeige blinkt, so lange die Temperatur nicht erreicht ist, sobald sie erreicht ist, blinkt sie nicht mehr, und das Backofen "piept" gleichbleibend.

Nach einem Garzyklus funktioniert das Abkühlgebläse noch eine bestimmte Zeit weiter, um den Backofen abzukühlen.

HINWEIS: Beim Grillen werden die Elemente des Ofens sehr heiß.
Kinder fernhalten!

Betrieb des Backofens

Durchführen eines programmierten Garvorgangs



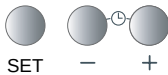
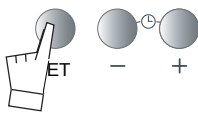
- Die gewählte Garart einstellen und eventuell die Temperatur justieren

Beispiel: OBER- / UNTERHITZE 
Temperatur 200°C.

- Die Taste **SET** drücken, bis das Symbol  blinkt (Gardauer).

Auf der Anzeige blinkt 0.00 und das Symbol  Das heißt: Jetzt können Sie alles einstellen nach Ihren Wünschen.

Auf die Taste + oder - drücken, um die gewünschte Gardauer einzugeben.
Beispiel: Gardauer 25 Min.



Die Registrierung dieser Gardauer erfolgt automatisch nach einigen Sekunden, µ
->die Anzeige blinkt nicht mehr.

Der Zeitablauf startet sofort nach der Einstellung.

Nach diesen Vorgängen heizt der Backofen

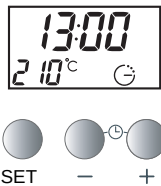
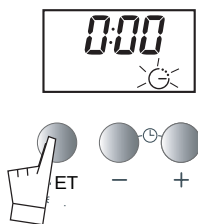
Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Zeit):

- schaltet sich der Backofen aus,
- die Anzeige der Gardauer erlischt,
- die Anzeige 0:00 wird sichtbar,
- einige Minuten lang ertönt eine Serie von Pieptönen.

Diese können durch Druck auf irgend eine Taste endgültig abgestellt werden. Im Anzeigefeld erscheint erneut die Tageszeit.

Betrieb des Backofens

Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs



Wie bei einem vorprogrammierten Garvorgang vorgehen,

die Taste **SET** drücken, bis das Symbol  (Ende der Gardauer) blinkt. Wenn die Anzeige blinkt, kann die individuelle Einstellung beginnen.

Auf die Taste **+** oder **-** drücken.

Beispiel : 13h.

Nach diesen Vorgängen wird das Garen so gestartet, dass das Gericht um 13h fertig ist.

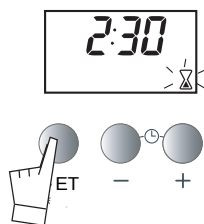
Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Zeit):

- schaltet sich der Backofen aus,
- die Anzeige der Gardauer erlöscht,
- die Anzeige 0:00 wird sichtbar,
- einige Minuten lang ertönt eine Serie von Pieptönen.

Diese können durch Druck auf irgend eine Taste endgültig abgestellt werden. Im Anzeigefeld erscheint erneut die Tageszeit.

Betrieb des Backofens

Verwendung der Schaltuhr



Ihr Backofen ist mit einem unabhängigen, elektronischen Kurzzeitwecker ausgestattet, der den Ablauf einer eingegebenen Zeit angibt.

Er ist bei Inanspruchnahme vorrangig und erscheint im Anzeigefeld anstelle der Uhrzeit.

Auf **SET** drücken. Die Anzeige blinkt. Das Symbol für den Kurzzeitwecker erscheint und blinkt.

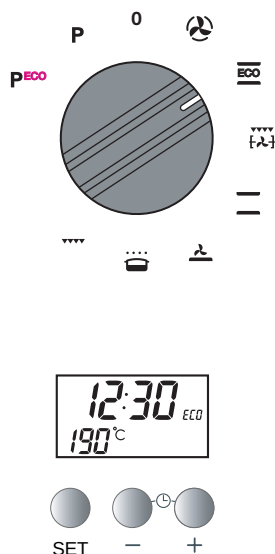
Die Taste **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Dauer erreicht ist (Maxi. 60 Minuten).

Nach einigen Sekunden blinkt das Anzeigefeld nicht mehr und der Zeitablauf wird eine Sekunde nach der anderen sichtbar. Wenn die eingegebene Zeit abgelaufen ist, gibt der Kurzzeitwecker eine Serie von Pieptönen von sich, um Sie zu benachrichtigen.

HINWEIS: Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder annullieren.

Betrieb des Backofens

Durchführung eines sparsamen Garvorgangs



Im Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit sichtbar sein, diese darf nicht blinken.

Auf dem Schalter wählen Sie, was Sie erreichen wollen.

Beispiel: Position  -> Das Backofen schaltet sich ein.

Das Gerät schlägt Ihnen die üblichste Temperatur vor.

Sie stellen das Gericht in das Backofen, so wie empfohlen

Die Temperatur können Sie aber selbst ändern, mit °C und dann + oder -.

Beispiel: Position  eingestellt auf 210°.

Die Temperaturanzeige blinkt, so lange die Temperatur nicht erreicht ist, sobald sie erreicht ist, blinkt sie nicht mehr, und das Backofen "piept" gleichbleibend.

Um das ECO-Garen (sparsame Garen) zu optimieren, den Backofen nicht aufheizen und seine Tür nicht öffnen.

Diese Position ermöglicht eine Ersparnis von bis zu 20% bei gleichbleibenden Garergebnissen.

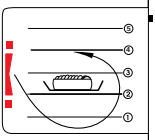
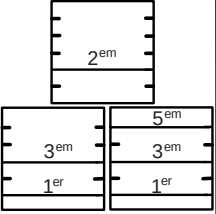
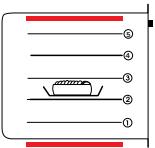
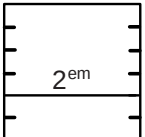
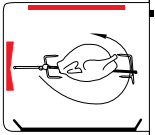
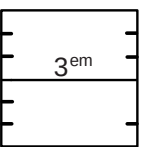
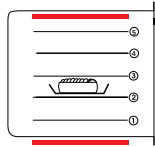
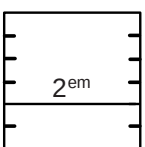
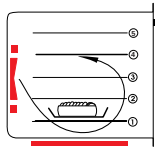
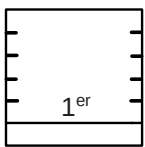
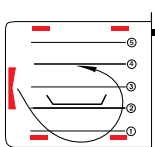
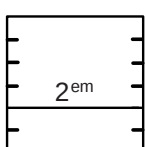
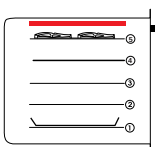
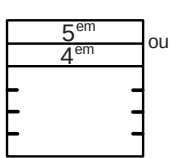
Die ECO-Position wird für das energetische Auszeichnen benutzt.

Nach einem Garzyklus bleibt das Gebläse noch einige Zeit weiter in Betrieb, um ein korrektes Abkühlen der Elemente zu gewährleisten.

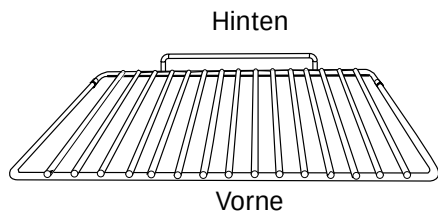
HINWEIS: Beim Grillen werden die Elemente des Ofens sehr heiß.
Kinder fernhalten!

Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung

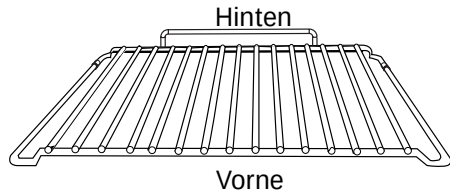
FUNKTIONEN	Eingeschaltete Elemente	FUNKTIONSBESCHREIBUNG	Empfohlene Einsatzebene
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C / 180°C / 235°C  HEIßLUFT		Schneller Temperaturanstieg. Bestimmte Speisen können direkt in den kalten Backofen gestellt werden. Empfohlen, damit weißes Fleisch, Fisch und Gemüse saftig bleiben. Für vielfältiges Garen in bis zu 3 Einschubebenen.	
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C / 200°C / 275°C  TRADITIONELL ECO		Diese Position ermöglicht es, Energie zu sparen, ohne die Garqualität zu beeinträchtigen. Die ECO-Position wird für das energetische Auszeichnen benutzt. Hinweis : alle Garfunktionenerfolge ohne Aufwärmen des Backofens.	
Temperaturmin / eingestellt / max 180°C / 200°C / 230°C  INFRABRATEN		Dieser Modus kombiniert die Auswirkungen der Turbine mit der des Grills; der Grill schickt die Infrarotstrahlen auf die Nahrungsmittel und die durch die Turbine verursachte Luftumwälzung schwächt ihre Auswirkungen ab. Empfohlen zum Anbraten und Braten von rotem und weißem Fleisch. Zum langsamen Braten von Geflügel bis 1,7kg. Die Fettpfanne in die erste Einschubebene oder auf den Backofenboden stellen.	
Temperaturmin / eingestellt / max 40°C / 220°C / 275°C  OBER- / UNTERHITZE		Hier werden die Ober- und die Unterhitze gemeinsam eingeschaltet. Ideal für eine langsame und sanfte Zubereitung. - für weiches Wild - zum Garen kleiner Speisen - für Brot.	
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C / 205°C / 275°C  UMLUFT-UNTERHITZE		Diese Garfunktion kombiniert die untere Heizquelle mit der Luftumwälzschraube. - für feuchtes Gebäck (Speckkuchen, saftige Obstkuchen ...) - für aufgehende Zubereitungen (Teekuchen, Napfkuchen, Kugelhopf, Aufläufe ...).	
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C / 80°C / 100°C  WARMHALTEN		Das Umluftgebläse umgibt die Gerichte mit der erwärmten Luft und hält sie warm. - begünstigt das Aufgehen von Brotteig (Mindesttemperatur) - zum Aufwärmen von Tellern und Warmhalten der Speisen.	
Temperaturmin / eingestellt / max 180°C / 275°C / 275°C  STARKER GRILL		Der starke Grill heizt die gesamte Fläche des Trägerrosts. Den Backofen 5 Minuten aufheizen - zum Grillen von dünnen Fleischstücken - und Brotscheiben Die Fettpfanne in die 1. Einschubebene stellen, um den Saft aufzufangen.	

Bei der Benutzung des Backofens wird dieser heiß. Die erhitzten Teile im inneren des Backofens niemals mit der bloßen Hand anfassen.



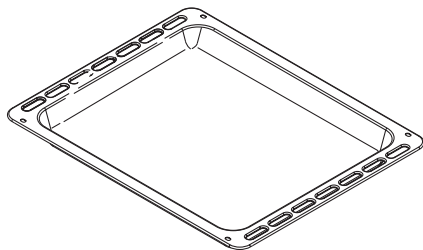
Kippsicherer Einschubrost

Der Einschubrost kann als Tragfläche für alle zu garende oder backende Nahrungsmittel enthaltende Behälter und Formen benutzt werden.



Kippsicherer gewölbter Einschubrost

Benutzung wie die des flachen Einschubrosts. Seine Form wurde entworfen, um einen Behälter zwischen 2 Einschubebenen stellen zu können.



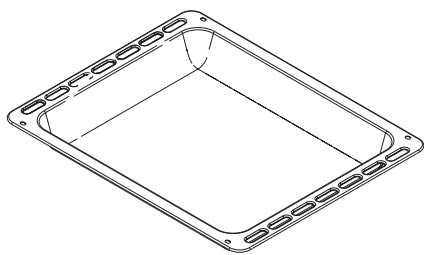
Backblech (für Backwaren)

Backblech mit hochgezogenen Rändern für Backwaren wie Windbeutel, Baiser, Plätzchen, Blätterteig...

Auch als Fett- oder Saft-Auffangschale zu verwenden, wenn darüber das Grilleinschubrost steht.

Oder für das Wasserbad zur Hälfte mit Wasser füllen.

Kein Bratgut direkt auf das Backblech legen, da Spritzgefahr.

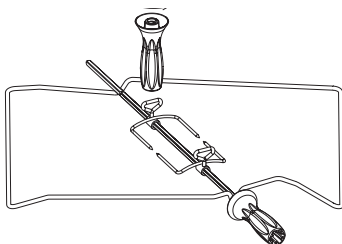


Backblech (Fettpfanne)

Es dient zum Auffangen von Bratensaft und Fett, wenn sie den starken Grill oder den Umluftgrill verwenden.

Er kann zu Kochgefäß benutzt werden, wenn Sie das zu garen- de Stück seiner Größe anpassen (Bsp.: Geflügel mit Gemüse umgeben, bei mäßiger Temperatur).

Unter den Rost geschoben, fängt es den Saft und das Fett des gegrillten Fleisches auf. Halb mit Wasser gefüllt, kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden. Vermeiden Sie, Braten oder sonstiges Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, denn dies hätte automatisch eine starke Verspritzung der Backofenwände zur Folge.



Bratspieß

Für seine Benutzung :

- Zum Auffangen des Bratensafte, die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubebene N° 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Boden des Backofens stellen.
- Eine Gabel auf den Spieß schieben, das zu bratende Stück aufspießen und die zweite Gabel auf den Spieß schieben; das Ganze zentrieren und die Gabeln festschrauben.
- Den Spieß auf seinen Träger legen.
- Die Spießspitze in das Loch an der Backofenrückwand stecken
- Den Griff losschrauben und entfernen. Nach dem Bratvorgang den Griff wieder an den Spieß schrauben, um denselben ohne Verbrennungsrisiko aus dem Ofen entfernen zu können. Am Ende des Griffs ermöglicht Ihnen eine Vertiefung, die Gabeln loszuschrauben.

Wichtiger Hinweis :

- Bedecken Sie den Innenraum des Herds nicht mit Alufolie um Verschmutzungen zu vermeiden, da Sie auf diese Weise durch Überhitzung eine Beschädigung der Emailbeschichtung im Inneren des Herds provozieren.

Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt

Was ist eine Pyrolyse

- Ihr Backofen wird bei hoher Temperatur von Speisespritzern und Überkochresten gereinigt. Gerüche und Dampfentwicklungen werden beim Durchlauf durch einen Katalysator eliminiert.

- Damit dieser Backofen sich an jede Situation anpassen kann, verfügt er über 3 Reinigungszyklen mittels Pyrolyse.

Einen Sparzyklus von 1h30 Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Backofens bleibt dieser während 2 Stunden verriegelt). Dieser Zyklus verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der standardmäßige Pyrolysezyklus. Wenn er regelmäßig eingeschaltet wird (alle 2 bis 3 Zubereitungen von Fleisch) bleibt der Backofen in allen Situationen sauber.

Ein normaler Zyklus von 1h45 Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Backofens bleibt dieser während 2h15 verriegelt). Dieser Zyklus ermöglicht eine effiziente Reinigung des schmutzigen Backofens.

Ein Superreinigungszyklus von 2h Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Backofens bleibt dieser während 2h30 verriegelt). Dieser Zyklus ermöglicht eine effiziente Reinigung des sehr schmutzigen Backofens.

- Aus Sicherheitsgründen wird die Tür des Backofens nach 2 Minuten Pyrolyse automatisch verriegelt.

Warum wird eine Pyrolyse durchgeführt ?

- Ihr Backofen dampft stark beim Vorheizen oder bei der Zubereitung einer Speise.

- Ihr Backofen produziert in kaltem Zustand und nach der Zubereitung der Speise starke Gerüche (Hammelfleisch, Fisch, gegrillte Speisen, etc.).

- Warten Sie mit der Reinigung nicht bis sich an den Wänden Ihres Backofens zu viel Fett angesammelt hat.

- Eine Pyrolyse muß nicht nach jeder Speisenzubereitung durchgeführt werden, sondern nur, wenn der Verschmutzungsgrad entsprechend hoch ist.

Wann wird eine Pyrolyse durchgeführt ?

ZUBEREITUNGEN DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN	Biskuits, Gemüse, Gebäck, Quiches, Lorraines, Aufläufe, etc	Zubereitung ohne Spritzer: eine Pyrolyse muß nicht durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Fleisch, Fisch (im Kochgefäß), gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse kann nach 3 Zubereitungen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Große Fleischstücke, Grillen mit dem Drehspieß: Puten, Truthähne, Lammkeulen, etc	Eine Pyrolyse kann nach einer dieser Zubereitungen durchgeführt werden wenn viel Fett verspritzt wird

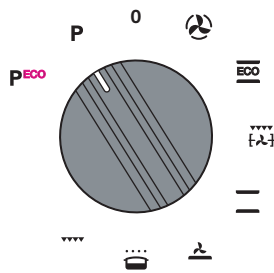
Ratschläge:

Spritzer wollen wir ja vermeiden, also:

- Die richtige Position (siehe Gebrauchsanweisung)
- Die richtige Höhe des Gerichts.
- Die richtige Temperatur.

Wenn es bei einem großen Stück Fleisch dennoch vorkommen sollte, das Spritzer oder Rauch entstehen, reduzieren Sie einfach die Temperatur.

Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt



Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt

Kochgeschirr und ausbaubare Elemente aus dem Ofen nehmen.

Nachprüfen, ob die richtige Tageszeit angezeigt wird und die Anzeige nicht blinkt.

Schalter auf **P** oder **P eco** stellen.

Bei **P ECO** ist eine Zeit vorgegeben von 1,30 Stunden, bei **P** von 2 Stunden (das lässt sich nicht ändern), der Ofen ist im Modus **P ECO 2** Stunden nicht einsetzbar, bei **P 2,30** Stunden.

Bei diesen Zeitangaben wurde beachtet, dass der Ofen sich abkühlen muss, bevor er wieder geöffnet wird.

Während des Heizens leuchtet das Schloss-Symbol auf, das zeigt Ihnen, dass die Tür geschlossen ist.

Das Backofen stoppt, wenn das Schloss-Symbol erlischt. Die Tür kann geöffnet werden.

Dann den Funktionswählschalter auf die Position **0** zurückdrehen.

Wenn der Ofen kalt ist, diesen mit einem feuchten Tuch reinigen. Das Backofen kann jetzt wieder benutzt werden.

Hinweis: Kein Hand- oder Geschirrtuch am Ofengriff aufhängen. Die Ofenscheibe wird sehr heiß!

WICHTIGER HINWEIS :

Keine Tücher oder Lappen an den Türgriff des Backofens hängen.

Während eines Reinigungsvorgangs werden die erreichbaren Flächen heißer, als bei einer normalen Benutzung.

Kleine Kinder davon fernhalten.

Wie führen Sie eine nachträgliche Änderung der Pyrolyse durch ?

Nun, es gelten erst einmal die Anweisungen. Dann gilt: **SET, Taste drücken.**

Die Zeit für das Ende des Vorgangs blinkt, und das Symbol  blinkt, nun ist die Einstellung möglich.

Mit + oder - das Ende einstellen. Beispiel:

4.00 Uhr Ende Danach wird der Vorgang verzögert, damit er um 4.00 Uhr endet. Am Ende ertönen gleichförmige Pieplaute. Diese Pieplaute kann man stoppen, indem man auf + oder - drückt.

Wenn alles abgeschlossen ist, den Schalter wieder auf **0** stellen.

Für den Installateur Anschluss

Nur Sie als Fachmann haben das Recht, die Installation und den Anschluss der Geräte von Atag durchzuführen.

Aus diesem Grund gilt unsere Garantie nur und ausschließlich für jene Geräte, deren Installation und Anschluss von Ihnen gemäß den geltenden Bestimmungen durchgeführt wurde.

Bei der Nichteinhaltung dieser Bedingung übernimmt der Installateur die Haftung, die in diesem Fall nicht mehr von der Firma Atag gewährleistet wird.

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät im Möbel montiert wird.

- Der Backofen muss anhand eines (normalisierten) Stromzuführungskabels mit 3 Leitern à 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen sein. Die drei Leiter müssen an ein einphasiges Netz von ~ 220-240 V, anhand einer normalisierten CEI 60083 Steckdose 1 Ph + 1 N = Erdung oder einer omnipolaren Stromunterbrechung mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm angeschlossen sein.

Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme (⊕) des Gerätes anzuschließen und muss mit der Erdung der Installation verbunden sein.

- Im Falle eines Anschlusses anhand einer Steckdose, muss diese nach der Installation des Gerätes erreichbar bleiben.
- Der Neutralleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutralleiter des Stromnetzes verbunden sein.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.

Für den Installateur Anschluss

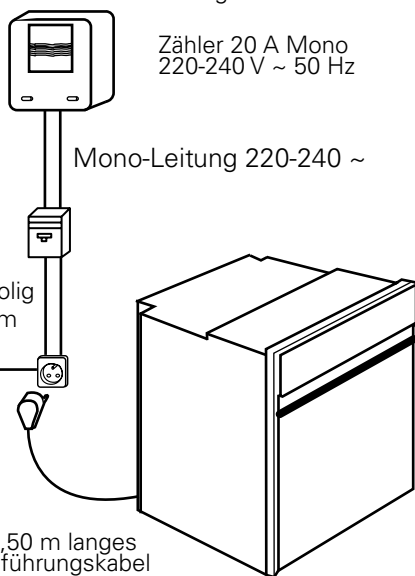
Differentieller Überlastschalter oder
Sicherung 16 A

Zähler 20 A Mono
220-240 V ~ 50 Hz

Mono-Leitung 220-240 ~

Steckdose 2-polig
+ **Erdung** Norm
CEI 60083

Etwa 1,50 m langes
Stromzuführungskabel



- Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VVV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend, angeschlossen werden kann.

Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein:

- Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts vorhandene Klappe öffnen, indem Sie die 2 Schrauben lösen und die Klappe aufklappen.

- Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.

- Die Fasern sorgfältig verdrehen.

- Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.

- Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckplatte in die links an der Klemmleiste vorhandene Kabelklemme führen.

- Die Leitungen der(n) Markierung(en) entsprechend an die Kabelleiste anschließen.

- Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.

- Phasenleiter unter die Klemme L.

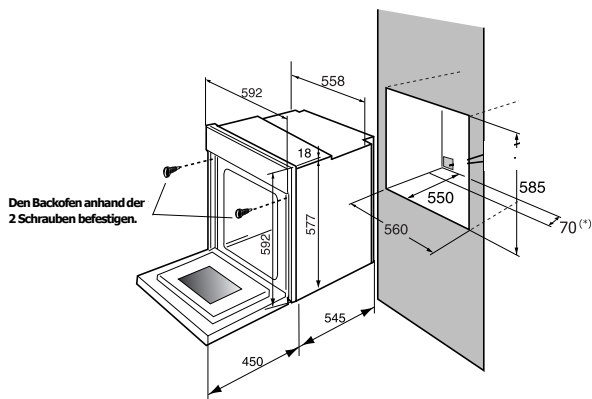
- Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme (⊕) angeschlossen sein.

- Der Neutralleiter (blau) an die Klemme N.

- Die Schrauben der Klemmleiste fest anziehen und ihren Sitz durch Ziehen an jedem Leiter überprüfen.

- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.

- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.



Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen (siehe vorstehendes Schema) installiert werden.

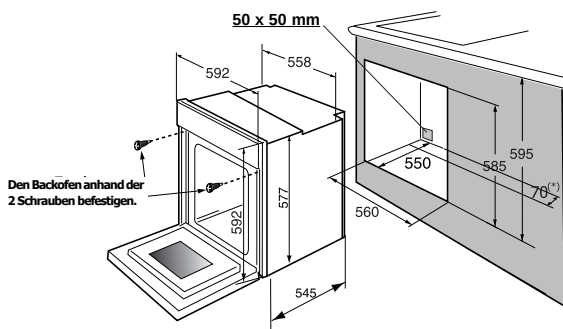
Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erhalten:

- Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand zum nebenstehenden Schrank von 5 mm gewährleistet ist.
- Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem derartigen Material beschichtet sein).
- Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Dafür folgendermaßen vorgehen:

- 1)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen
- 2)** In die Möbelwand ein Loch von 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3)** Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

(*) **Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.**

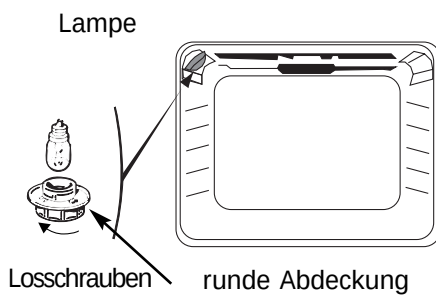


Allgemeine Wartung

Lassen Sie den Backofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

Ganz allgemein sind alle Scheuerpulver und Metallschwämme sowie alle schneidenden Objekte verboten.

Auswechseln einer Lampe



- Die Lampe befindet sich oben in der Vertiefung des Backofens

ACHTUNG! Trennen Sie Ihren Backofen vor jeder Maßnahme an der Lampe vom Netz und lassen Sie ihn gegebenenfalls abkühlen.

- Das Sichtfenster eine Viertelumdrehung nach links drehen.
- Drehen Sie die Glühlampe ebenfalls links herum heraus.

Technische Daten der Glühbirne:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- Sockel E 14

- Die Glühlampe auswechseln, dann das Sichtfenster wieder einbauen.
- Den Ofen wieder anschließen

Anmerkung: Zum Herausdrehen von Glasabdeckung und Lampe sollten Sie einen Gummihandschuh verwenden, dieser erleichtert den Ausba.

Funktionsstörungen Was tun, wenn...

FESTGESTELLTE STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	GEGENMAßNAHME
Der Backofen nicht heizt.	• Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung ist ausgefallen. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist defekt. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheit umgeschaltet.	- Schließen Sie den Backofen elektrisch an. - Wechseln Sie die Sicherung aus und prüfen Sie die Stromstärke (16 A). - Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Irrt.:V erscheint. Irrt.:M erscheint.	• Verriegelungsfehler der Türe. • Sie verlangen eine Pyrolyse, obwohl die Tür verriegelt ist. • Die Temperatursonde ist defekt	- Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Lampe des Backofens brennt nicht.	• Die Lampe ist durchgebrannt. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen.	- Wechseln Sie die Lampe aus. - Schließen Sie den Herd an oder wechseln Sie die Sicherung.
Die Reinigung durch Pyrolyse funktioniert nicht.	• Die Tür ist nicht richtig verschlossen. • Verriegelungssystem fehlerhaft. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Erfassungskontakt der "geschlossenen Tür" ist defekt.	- Prüfen Sie das Schließen der Tür. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Your multi-function pyrolytic oven

Introduction

Dear Sir / Madam

Thank you for choosing an Atag oven. You have made the right choice.

To get the most out of your new cooking aid we suggest you read and follow the advice contained in this manual.

Atag is continually improving its technology so that it can provide the best oven there is and the one you have chosen has the most innovative features. By combining the various functions and accessories you will get the greatest use out of your oven and produce the best results from your favourite recipes.

We hope you will find cooking with our oven an enjoyable experience that brings pleasure to all.

Your multi-function pyrolytic oven **recommendations**

Please read these instructions before installing and using your oven.
The oven has been designed for domestic use only for cooking food. No asbestos has been used in its construction.

USING FOR THE FIRST TIME:

Before you use your oven for the first time, leave it empty and, with the door closed, turn it on to maximum temperature and let it heat up for 15 minutes. This "runs the oven in". During this time there may be some smell from the mineral wool that insulates the oven and there could be some smoke. This is perfectly normal.

NORMAL USE:

- Always close the door properly. The oven is fitted with a seal designed to work with a closed door.
- Never lean or let anyone sit on the oven door when it is open.
- The oven parts and accessories can become hot when the door is left partially open and the grill on. Always keep children at a safe distance.
- When the oven is on it will get hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- Always protect your hands with oven gloves or something similar when removing food, accessories or containers from the oven.
- Do not line your oven with kitchen foil. The metal will increase the heat produced and could ruin the food and damage the enamel.
- Before carrying out the pyro-cleaning of your oven, be sure to remove all oven accessories and wipe away major spillage.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner.
- During the cleaning cycle accessible surfaces become much hotter than during normal cooking. Keep children at a distance.
- Always check that the oven is off before you clean the inside.

- For your safety your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP should you inadvertently forget to turn off your oven. After **10** hours' operation, the AS (Automatic Stop) function is activated and your oven stops heating. AS is displayed in place of the time and a series of 2 successive pips is sounded for a certain time.

Please note: it is very important to reset the function selector to zero in order to re-use your oven.

Your multi-function pyrolytic oven

contents

your oven, how it works

explanation of controls	60
-------------------------	----

how to use your oven

setting the time	61
to carry out cooking right away	62
programming the cooking	63
delaying the cooking	64
using the timer	64
carrying out economical cooking	65

different cooking methods

description of features	66
-------------------------	----

oven accessories

accessories	67
-------------	----

carrying out pyro-cleaning

	68-69
--	-------

installer's information

connecting up	70
housing	71

general maintenance

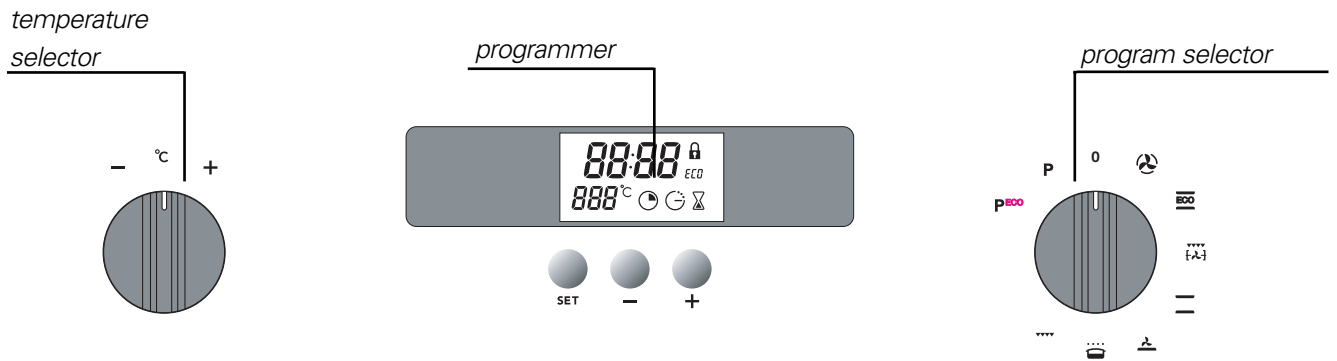
changing the light bulb	72
-------------------------	----

troubleshooting

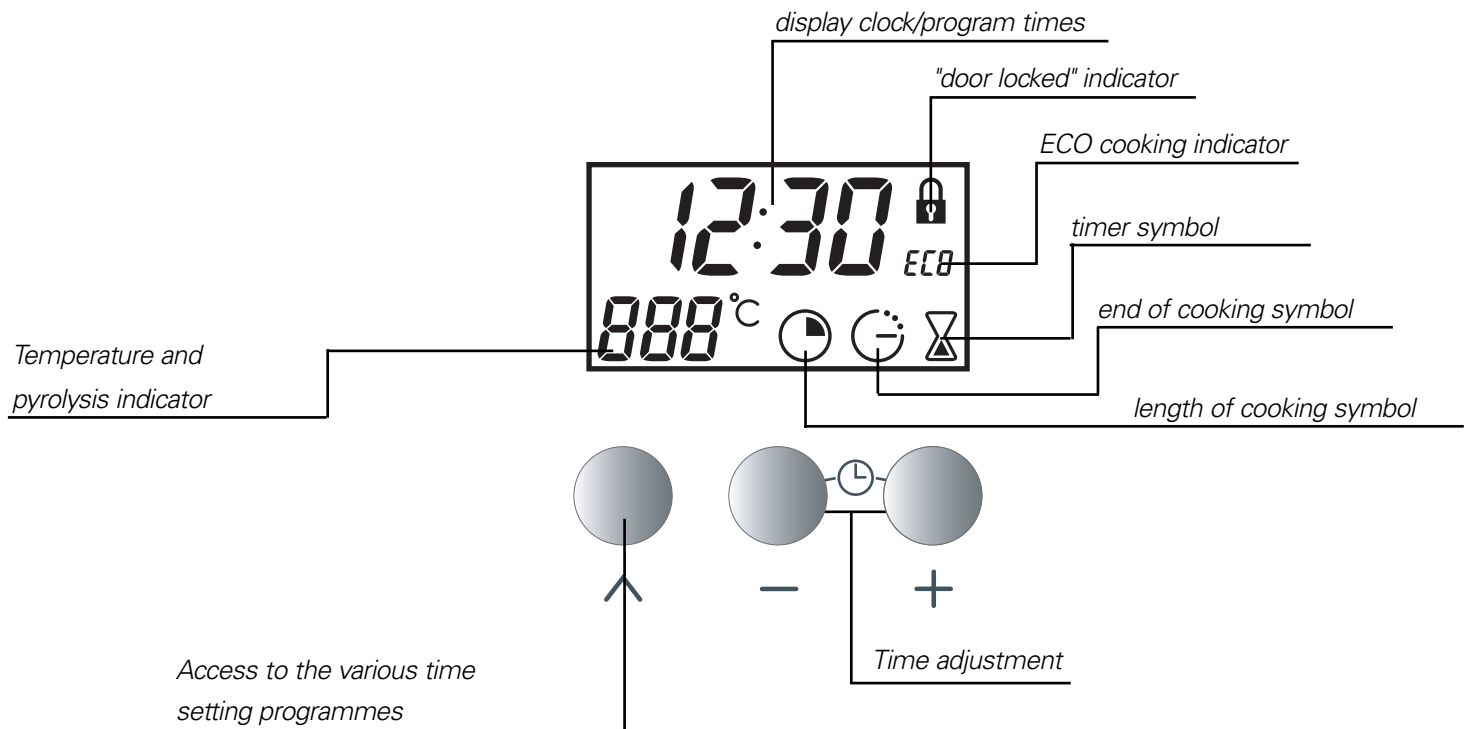
	73
--	----

your oven, how it works

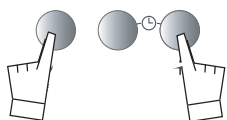
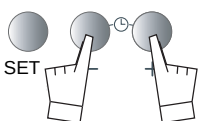
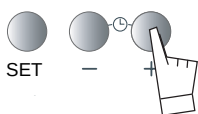
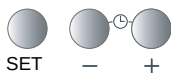
explanation of controls



details of the programmer



how to use your oven setting the time



When the oven is installed

The display blinks to 12H00.

Press on the **+** and **-** buttons until the correct time is shown (Keeping a finger on the button, rather than tapping it, is quicker).

Example: 12:30.

Registration of the amended time is automatic after a few seconds (the display no longer flashes).

Resetting the time on the clock

Press on both **+** and **-** buttons together for a few seconds until the display blinks.

The time display blinks and you can alter the time.

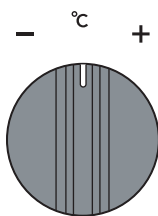
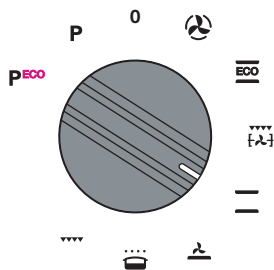
Press on both **+** and **-** buttons together to obtain the correct time.

Press button **SET** to confirm the time.

Setting the hour is not possible if the cooking method selector is in the P or P_{ECO} position.

NOTE : If you forget to confirm the time by pressing button **SET**, the oven will do it automatically after a few seconds.

how to use your oven to carry out cooking right away



Choose how you want to cook your food

The timer display only shows the time of day. It should not be blinking.

Select the function of your choice

the example chosen is  -> the oven start functioning.

Your oven will give the temperature normally used.

Place your food in the oven as suggested by the cooking guide.

You can alter the temperature by moving the switch **°C** towards **+** or **-**.

e.g.  altered to 210°.

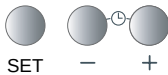
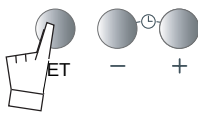
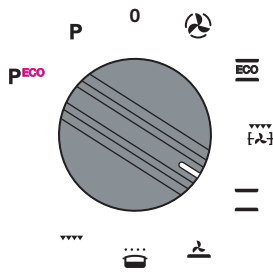
During cooking, the chosen temperature value will flash on and off. Once this temperature has been reached the display stops flashing and the oven emits a series of beeps.

After cooking, the fan will continue to work for a while in order to cool the oven down.

CAUTION: During cooking using the grill, the accessible parts of your oven get hotter than during normal cooking.

Young children should be kept well away from the appliance.

how to use your oven programming the cooking



- Select the cooking mode you require and adjust the temperature if needs be.

example: natural convection position 
temperature 200°C.

- Press **SET** until the  symbol blinks (length of cooking time).
The time and  blinks on the display panel. You can now alter it.

Press **+** or **-** to set the time chosen.
e.g. 25 minutes cooking time

The oven assumes the time is correct a few seconds after you stop turning the knob -> The display stops blinking.
The count-down starts as soon as you stop pressing the **+** and **-** buttons.

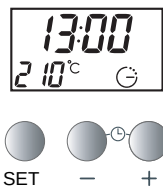
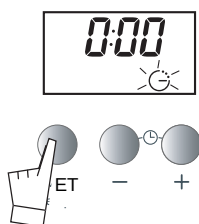
After these actions, the oven heats up:

When the cooking time is over (the pre-programmed time ends)

- The oven switches off,
- The cooking time symbol goes out,
- The display shows 0:00
- The oven gives a series of bleeps for several minutes.

To stop the bleeper, press any button on the oven front. The time is displayed again.

how to use your oven delaying the cooking



Proceed as you would for a *programmed cooking cycle*. Then, after setting the cooking time:

Press the **SET** button until the end of cooking symbol  starts flashing.

The display flashes to show that adjustment is now possible.

Press on the **+** or **-** button:

Example: 13.00

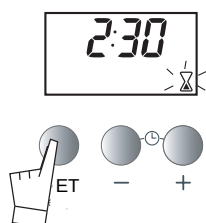
Having done this, the start up of the heating of your oven will be delayed to ensure that cooking finishes at 13.00.

When the cooking time is over (the pre-programmed time ends)

- The oven switches off,
- The cooking time symbol goes out,
- The display shows 0:00
- The oven gives a series of bleeps for several minutes.

To stop the bleeper, press any button on the oven front. The time is displayed again.

how to use your oven using the timer



Your oven is fitted with an electronic timer for your use other than in conjunction with the oven.

For this, the timer display makes the hour of day temporarily disappear.

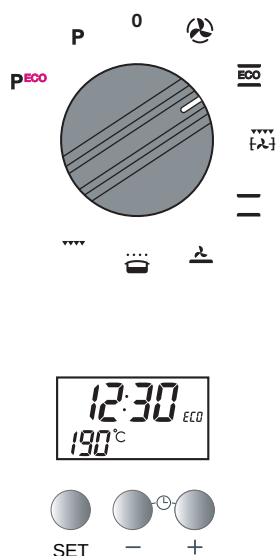
Press the **SET** button. The display starts flashing and a flashing timer symbol appears.

Press **+** or **-** until the display shows the length of cooking time required. (up to 60 minutes)

A few seconds later the display stops blinking and you will see the count-down taking place. When the timer reaches 0, it will beep to let you know.

NOTE : You can modify or cancel the timer setting at any moment.

how to use your oven carrying out economical cooking



The programmer should only display the time and this should not be flashing.

Select the function of your choice.

example:  position -> the oven starts up

Your oven will propose the most commonly used temperature.

Place your dish in the oven following the recommendations provided in the cooking guide.

Nevertheless, it is possible for you to adjust the cooking temperature if you so wish, by turning the °C toward **+** or **-**.

example:  position adjusted to 210°.

During cooking, the chosen temperature value will be flashing on and off. Once this temperature has been reached the display stops flashing and your oven emits a series of beeps.

For optimal "ECO" cooking, do not carry out preheating and do not open the door.

This position allows you to make a 20% saving in energy while at the same time achieving identical cooking results.

The ECO position is used for the energy label.

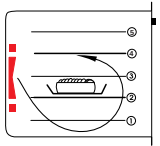
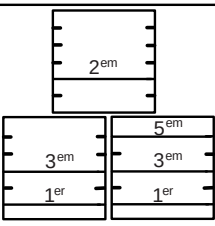
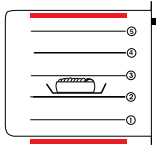
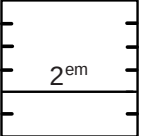
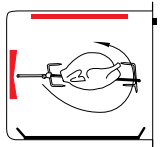
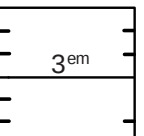
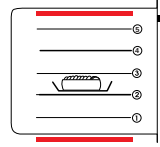
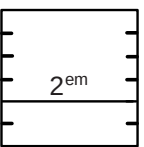
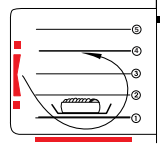
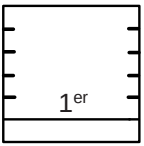
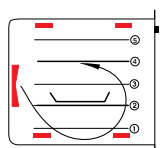
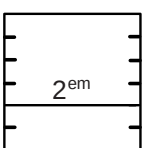
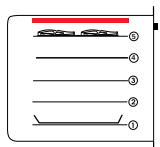
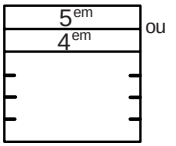
Following a cooking cycle, the oven's fan continues to operate for a while afterwards in order to ensure that everything cools down properly.

CAUTION: During cooking using the grill, the accessible parts of your oven get hotter than during normal cooking.

Young children should be kept well away from the appliance.

different cooking methods

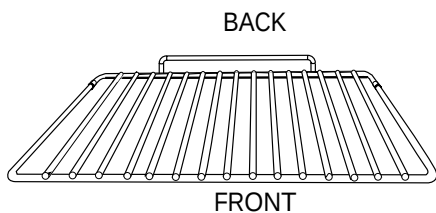
description of features

PROGRAMS	Parts of the oven in operation	DESCRIPTION OF FEATURE	Recommended positions
temperature: min./pre-selected/max. 35° / 180° / 235°  FAN HEATING		Oven rapidly reaches the selected temperature. Some dishes can start off in the cold oven. Recommended to prevent meat drying out, and for cooking vegetables and fish and food placed on up to 3 shelves.	
temperature: min./pre-selected/max. 35° / 200° / 275°  CONVENTIONAL OVEN ECO		This is an energy-saving programme that still produces good results. The ECO feature is used to label the oven. NB. All food is cooked without preheating the oven .	
temperature: min./pre-selected/max. 180° / 200° / 230°  COMBINED		This function combines the effects of the fan and the grill. The grill directs infrared heat onto the food and some of the heat is moved around the oven by the fan. Recommended for all meat grilling with grill pan placed on middle shelf at a temperature of 200°C with door closed, food turned over half way through cooking, also rotisserie up to 2.5 kg & roasting up to 4.5 kg. Succulent results.	
temperature: min./pre-selected/max. 40° / 220° / 275°  CONVENTIONAL		Food is cooked by a top and bottom element. No fan. Recommended for food requiring long slow cooking such as game, casseroles, stews. Ideal for rich fruit cakes, jacket potatoes and foods that require a crisp finish. The temperature set relates to the middle of the oven with a higher temperature at the top & a cooler temperature below so, ideal for foods cooked at the same time that need different temperatures. Do not place any trays, shelves or dishes on the oven base as there is an element beneath the enamel.	
temperature: min./pre-selected/max. 35° / 205° / 275°  PULSED OVEN		This mode combines the low heat source with the warm air ventilator. - for wet dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.) - for preparations that rise (cake, brioche, kuglof, soufflés, etc.)	
temperature: min./pre-selected/max. 35° / 80° / 100°  KEEPING WARM		Your food is kept hot by the ventilator which circulates warm air around the dish. - to make bread dough rise (min. temperature) - to warm plates, keep a dish warm.	
temperature: min./pre-selected/max. 180 / 275° / 275°  HIGH GRILL		The high grill covers the entire surface of the grid. Preheat the oven for 5 min - to grill thin slices of meat - slices of bread Slide the dripping pan onto the 1st shelf to collect the juices.	

When in use the oven gets hot.

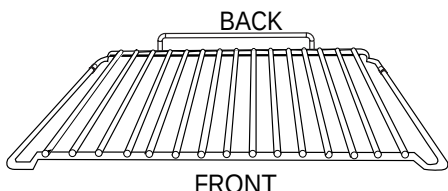
GB 66

Do not touch any heating element inside the oven. Young children should be kept well away.



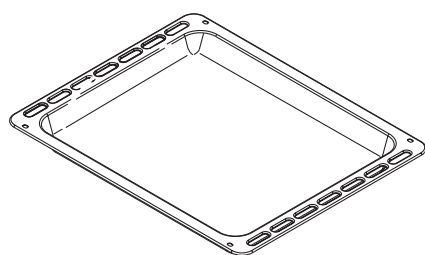
Anti-tip safety shelf

Food can either be placed on the shelf in a dish or cake tin for cooking or browning. This should be used for grilled meat (which should be placed directly on it).



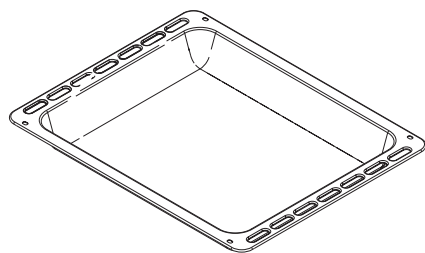
The arched anti-drop safety shelf

This is used in the same way as the flat shelf. Its shape has been carefully designed to enable you to position your dish between two runner levels.



Multi-purpose baking tray (reserved for pastries)

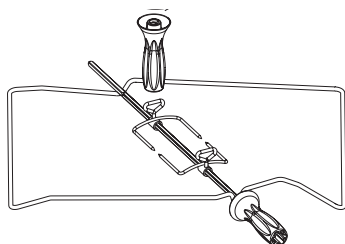
This tray has a raised edge and can be used for baking pastries (choux buns, meringues, small cakes, flaky pasties, etc). Inserted in the runners under the shelf, it catches the cooking juices and fat from grilled meat. It can also be used half-filled with water as a double boiler. Joints should not be cooked in this tray uncovered because fat could spit all over the oven sides.



Multi-purpose baking tray (dripping pan)

This is used to catch the cooking juices and fat from cooking carried out in the high grill or pulsed grill settings. It can also be used as a cooking dish for suitably sized joints (for example: a chicken surrounded by vegetables, at medium temperature).

Inserted under the shelf, this pan catches cooking juices and fat from grilled food. It can also be used half filled with water as a double boiler. Joints should not be cooked in this tray uncovered because fat could spit all over the oven sides.



Rotisserie

To use it

- place the multi-purpose baking tray at level no. 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit; slide on the second fork; centre and tighten the two forks.
- place the spit on its cradle.
- push gently to locate the tip of the spit in the turning mechanism situated at the back of the oven.
- remove the handle by unscrewing it. After cooking, screw the handle back onto the spit to take it out without burning yourself. At the end of the handgrip, a depression enables you to unscrew the forks.

Important information:

- Never cover the inside of the oven with aluminium foil in order to cut down on cleaning. This can lead to overheating, which can damage the enamel interior of your oven.

- After cooking, do not pick up the oven accessories (shelf, spit, dripping pan, spit cradle etc.) with your bare hands.

Pyrolysis explained

- Pyro-cleaning involves cleaning the oven by heating to a high temperature (pyrolysis) in order to remove grime and dirt inside the oven caused by splashing or dripping during cooking. The smoke and smell this produces are removed by being passed through a catalyst.

- The oven has three pyro-clean cycles suited to all situations.

An economic cycle that lasts 1h30 (the oven is locked for 2 hours to allow for cooling down). This cycle consumes 25% less the standard pyro-clean cycle. When used regularly (every two or three times you cook meat) this cycle keeps the oven clean under any conditions.

A medium cycle that lasts 1h 45 (the oven is locked for 2hours 15m to allow for cooling down). This cycle cleans dirty ovens efficiently.

A super-cleaning cycle that lasts 2 hours (the oven is locked for 2hours 30m to allow for cooling down). This cycle is for really dirty ovens.

- For safety reasons the door is automatically locked shut after about 2 minutes of pyro-cleaning

When to clean by pyrolysis

- If your oven smokes when the pre-heat feature is on or if there is a lot of smoke during a cooking cycle run the pyrolysis cycle.

- You can also use this feature if there is an unpleasant smell of cooking when the oven is cold.

- Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.

- It is not necessary to run the pyrolysis feature after every use of the oven, simply when the oven is dirty.

When should pyro-cleaning be carried out?

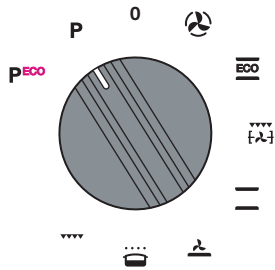
FOOD WITH LITTLE SPATTERING	Biscuits, vegetables, cakes quiches, soufflés	You do not need to use pyrolysis feature
FOOD THAT SPATTERS	Meat, fish (in an open dish) stuffed vegetables	Use the pyrolysis feature after 3 oven uses
FOOD THAT SPITS BADLY	Large pieces of meat on the spit	If a lot of spitting occurs run the pyrolysis feature afterwards

A few hints and tips:

To keep spitting and splashing to a minimum, you should ensure that:

- You are using the correct position as recommended in the user's guide.
- You are using the correct shelf height.
- You are using the correct temperature.

If after following these guidelines, larger pieces of meat continue spitting and producing smoke, reduce the cooking temperature.



How to use the pyro-clean program

Remove any accessories from the oven and wipe off any excess grime.

Check that the programmer displays normal time and that it is not flashing.

Turn the knob to the **P** or **P ECO** position.

The pyro-cleaning cycle lasts for 1 hour 30 mins in **P ECO** or 2 hours in **P** and the oven will be unavailable for 2 hours in **P ECO** and 2 hours 30 mins in **P**.

This time includes the time required for the oven to cool before the door opens.

During the pyrolysis cycle, the "lock" symbol on the display is shown, indicating that the door is locked.

The pyrolysis cycle automatically stops when the locking symbol disappears. It is then possible to open the door.

Turn the knob back to the **0** position.

When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ash. Your oven is clean and is once again available for cooking purposes.

Note: the cleaning temperature cannot be modified. During the pyrolysis cycle the light is turned off.

IMPORTANT:

Never hang linen or tea towels on the oven handle.

During the pyrolysis cycle the front of the oven gets hotter than during a normal cooking session.

Young children should be kept well away.

How to carry out delayed pyro-cleaning

Follow the instructions given in the section entitled "How to use the pyro-clean program", then:

Press the **SET** button. The pyro-cleaning end time flashes and the  symbol starts flashing to show that adjustment is now possible.

Adjust the pyrolysis end time by pressing on the + or - buttons.

example : Set the pyrolysis end time for 4.00.

After doing this, the start of the pyro-cleaning session will be delayed to ensure that this finishes at 4am. A series of beeps will be emitted at the end of the pyrolysis session. The beeps can be turned off by pressing the **+** or **-** buttons.

When the pyro-cleaning session is complete, turn the knob back to the **0** position.

installer's information

connecting up

As a specialist, you alone are competent to install and connect up Atag appliances.

Our guarantee therefore applies only and exclusively to appliances which have been installed and connected up by you in accordance with the provisions of current regulations. Failure to meet this requirement would incur the fitter's liability and release the Atag company from any liability.

The electrical connections are made before the oven is installed in its housing.

- The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3-pin-socket (live, neutral, and earth) to the main supply which should be a 220-240V, alternating single-phase current. If the oven is not connected using a plug and socket, it must be connected to a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts. The earth wire (green and yellow) should be connected to the terminal marked with the earth symbol (⏏) on the appliance and to the earth in the switch.

- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.

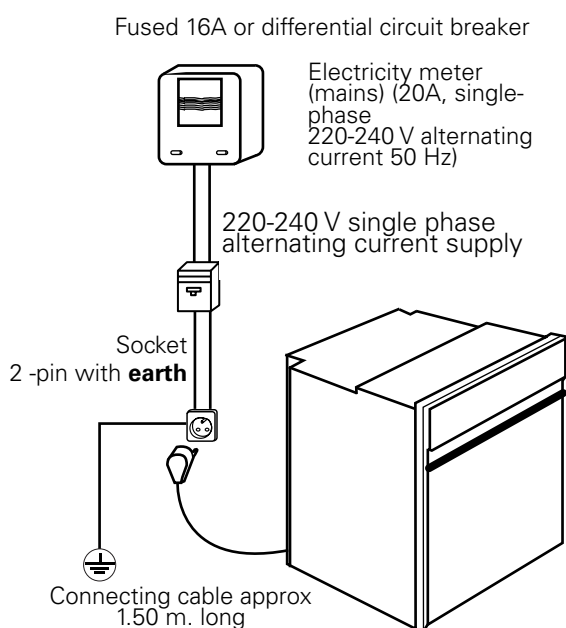
- The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

- Tighten the clamp to hold the cable.

- Close the trapdoor using the two screws.

installer's information

connecting up



- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.

With the oven sitting on the floor and disconnected:

- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.

- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.

- Twist the ends carefully together.

- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.

- Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.

- Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.

- Make sure all wires are trapped under the screws.

- The brown wire (live) going to terminal marked L.

- The green and yellow wire (earth) going to the one marked (⏏).

- The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.

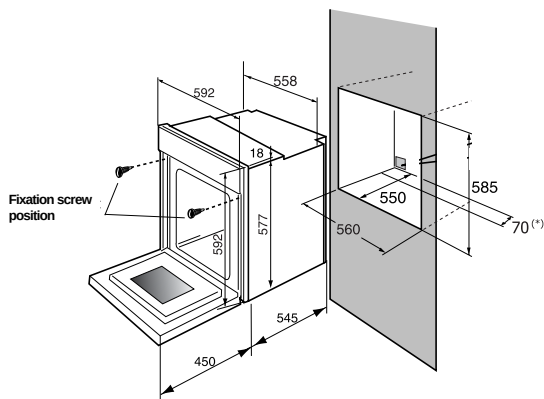
- Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.

- Tighten the clamp to hold the cable.

- Close the trapdoor using the two screws.

Installer's information

Housing



The oven may be housed either under a work surface or built into a column that is open* or closed with a suitable opening.

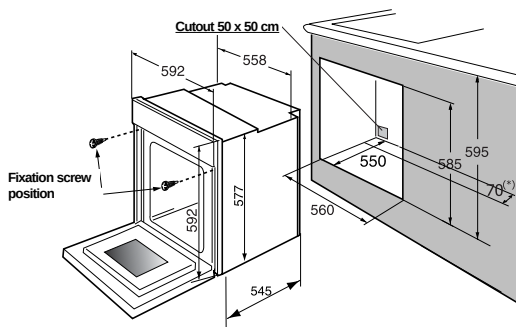
Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

- The oven must be centred in the unit so that there is a minimum distance of 5 mm between it and the surrounding unit.
- The housing unit or its outer surface must be capable of withstanding heat.
- To ensure the oven rests firmly in the housing, screw it to the housing unit using the holes on the side uprights provided (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber stoppers masking the fixing holes.
- 2) To prevent the housing unit splintering, drill two holes 3 mm in diameter in the wall of the housing unit opposite the fixing holes.
- 3) Attach the oven using the two screws.
- 4) Conceal the hole using the rubber stoppers. (These also help to cushion the closing of the oven door).

(*) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.



general maintenance

Leave the oven to cool down before cleaning it manually.

In general, don't use any type of scouring powder or metal-backed sponge, or any sharp objects for cleaning.

changing the light bulb

- The bulb is located in the top of the oven.

WARNING! Disconnect the oven before touching the bulb; leave the oven to cool down if necessary.

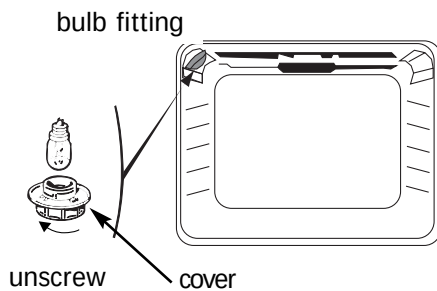
- Turn the protective shade to the left a quarter of a turn.
- Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- E 14 screw-fitting bulb

- Change the bulb, then refit the protective shade.
- Plug the oven back in.

Note: It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.



IFYOU REALIZETHAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULDYOU DO?
The oven isn't heating.	• The oven isn't connected to the power supply. • The fuse has blown. • The temperature selected is too low. • The sensor is faulty • The thermostat is faulty • The oven has overheated. It has been put out of use for safety reasons.	- Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Increase the temperature selected. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service
ERR: " V " is displayed	• The door lock is faulty. • Demande de pyro alors que la porte est verrouillée.	- Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service
ERR: " M " is displayed	• The temperature sensor is faulty.	- Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	• The lamp is unusable. • The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown..	- Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
Cleaning by pyrolysis has not occurred.	• The door is not shut properly. • The door-locking system is faulty. • The temperature sensor is faulty. • The plate that detects when the door is shut is faulty.	- Check the door is properly closed - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.

