

**OX6111E**  
**OX6192E**



gebruiksaanwijzing  
**Multifunctionele** oven

mode d'emploi  
**four** multifonction

Bedienungsanleitung  
**Multifunktionaler** Backofen

instructions for use  
**multi-function oven**

# Multifunctionele 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 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.
  - Gebruik geen stoom- of hoge drukreiniger.
  - 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 pieps hoorbaar.

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

## MILIEUBESCHERMING :

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.
- Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



# Multifunctionele oven **inhoud**

---

## **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

---

## **bakwijzen**

---

beschrijving van de bakfuncties	11
---------------------------------	----

---

## **oventoebehoren**

---

overzicht van de ovantoebehoren	12
---------------------------------	----

---

## **voor de installateur**

---

aansluiting	13
inbouw	14

---

## **algemeen onderhoud**

---

vervanging van de ovenlamp	15
----------------------------	----

---

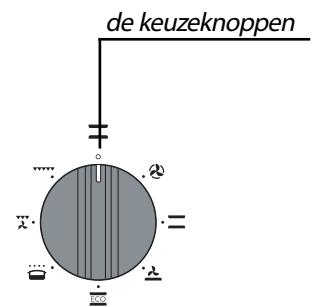
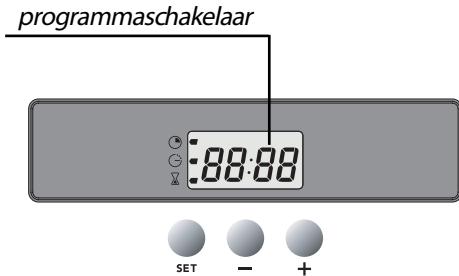
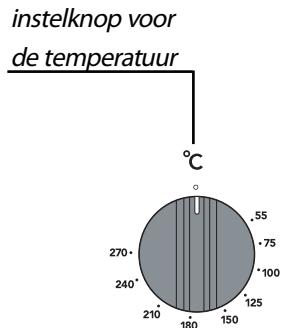
## **problemen en oplossingen**

---

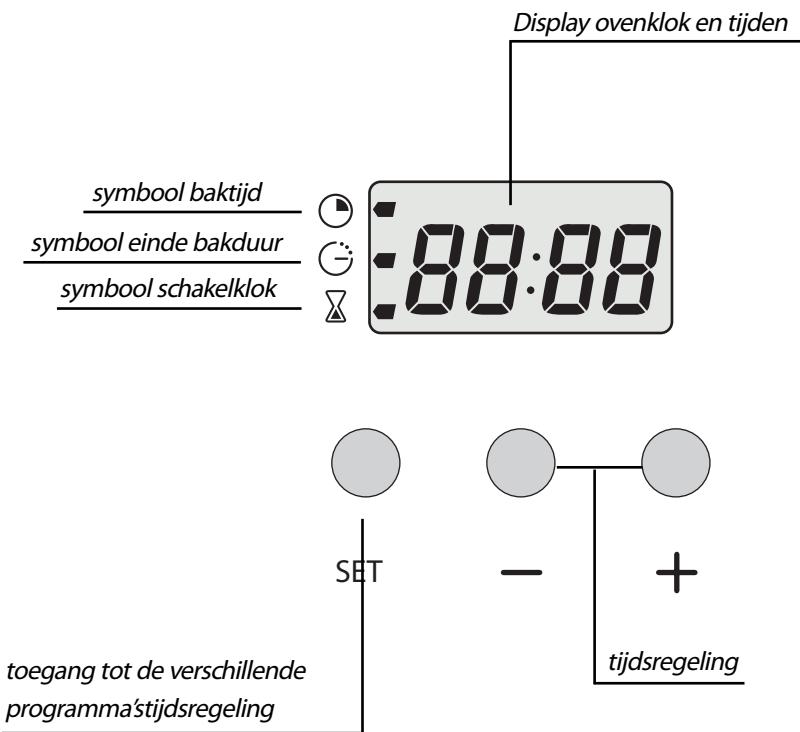
	17
--	----

# Hoe ziet uw oven eruit ?

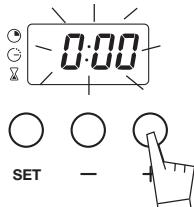
## presentatie van de programmaschakelaar



### detail van de programmaschakelaar



# gebruik van uw oven uur juistzetten



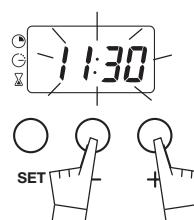
## Tijdens de aansluiting.

Display knippert op 0:00.univers.

Stel de tijd in met de toetsen + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan)

Bijvoorbeeld: 12U30

Na enkele seconden wordt de aangepaste tijd automatisch opgeslagen, het display knippert niet meer.



## Klok juist zetten

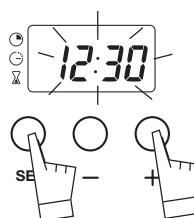
Druk gelijktijdig op de toetsen + en - gedurende enkele seconden tot het display begint te knipperen.

Als de weergave van de tijd knippert, betekent dit dat u dan kunt instellen.

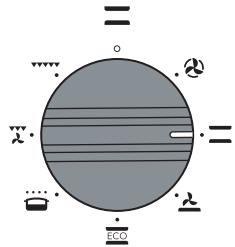
Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + of -.

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

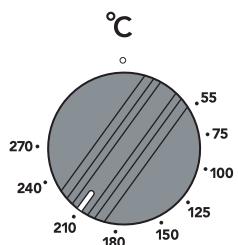
OPMERKING: Als u niet op de knop SET drukt om te bevestigen, zal het na enkele seconden automatisch opgeslagen worden.



## gebruik van uw oven onmiddellijk bakken



De programmaschakelaar mag alleen de tijd weergeven en mag niet knipperen



Kies de bakwijze:  
Draai de keuzetoets op de stand van uw keuze.  
voorbeeld: stand

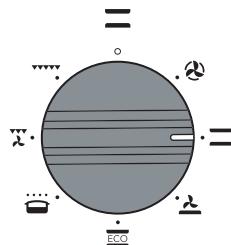
Kies de temperatuur die voor uw recept aanbevolen wordt.  
voorbeeld: temperatuurstand op 210°.

Plaats uw ovenschotel in de oven volgens de aanbevelingen van uw kookgids.

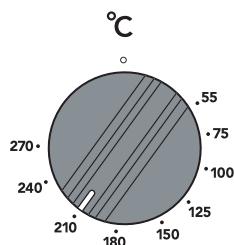
Na een bakcyclus blijft de ventilator een tijdje doorwerken om de oven af te laten koelen.

ATTENTIE:Tijdens het grillen worden de toegankelijke delen van uw oven heter dan tijdens een bakcyclus.  
Houd kinderen op een afstand.

## gebruik van uw oven geprogrammeerd bakken



- Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan.  
voorbeeld: stand natuurlijke convectie temperatuur 210°C.



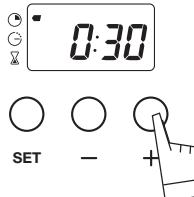
- Druk op de toets **SET** tot het knippert (bakduur)



De bakduur knippert op 0:00 alsmede het bakdursymbool U kunt nu de bakduur instellen.



- Druk op de toets **+** of **-** om de gewenste tijd in te stellen.  
voorbeeld: 30 min bakken.



Na enkele seconden wordt de aangepaste tijd automatisch opgeslagen,  
het display knippert niet meer.  
De aftelling van de duur begint onmiddellijk na het instellen.

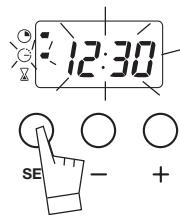
### **Na deze handelingen begint de oven op te warmen :**

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- De oven schakelt uit
- het baktijd lampje gaat uit,
- 0:00 verschijnt
- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen.

De piepjes stoppen definitief als u op eender welke toets drukt, de klok-tijd wordt dan weer weergegeven.

## gebruik van uw oven uitgesteld bakken



Handel zoals voor *geprogrammeerd bakken* dan, na het instellen van de bakduur.

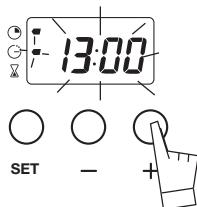
- Druk op de toets **SET** tot het symbool einde bakduur knippert

G.

Het display knippert op 0:00. U kunt nu de bakduur instellen.

- Druk op de toets **+** of **-**.

*voorbeeld: 13u.*



Het is mogelijk de bakduur in te stellen tot 23h59.

**Na deze handelingen** wordt het opwarmen uitgesteld opdat het bakken beindigd is om 13u.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- De oven schakelt uit
- het baktijd lampje gaat uit,
- 0:00 verschijnt
- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen.

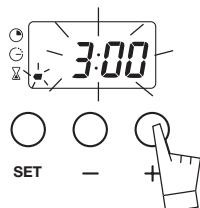
De piepjes stoppen definitief als u op eender welke toets drukt, de kloktijd wordt dan weer weergegeven.

Voor geprogrammeerd bakken is de ovenruimte verlicht in afwachting van het begin en einde van de baktijd.

In geval van een geprogrammeerde of hete lucht bakcyclus, zonder de keuze1knop op 0 te zetten, blijft de luchtvermengingsschroef draaien om de gehele ovenruimte op dezelfde temperatuur te houden.

## gebruik van uw oven gebruik schakelklok

**Uw oven is uitgerust met een elektronische schakelklok die onafhankelijk is van de oven en toelaat de tijd af te tellen.**



In dat geval vervangt de weergave van de schakelklok de weergave van het uur.

Druk op de toets **SET**. Het display knippert en het schakelklok symbool verschijnt en knippert.

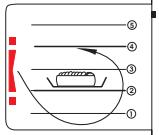
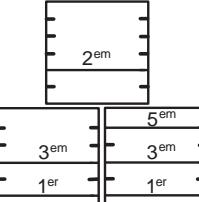
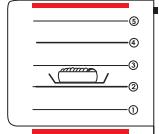
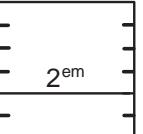
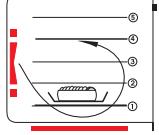
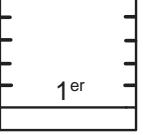
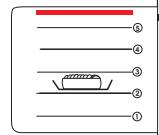
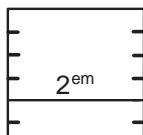
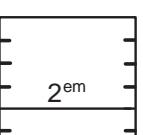
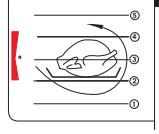
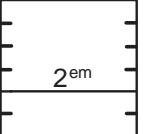
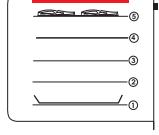
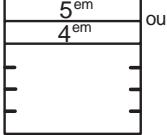
Druk op de toetsen **+** of **-** totdat u de gewenste duur bereikt (maximum 60 minuten).

Het display stopt met knipperen na een paar seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af. Als deze duur is afgelopen wordt u door een reeks pieptonen van de schakelklok gewaarschuwd.

**OPMERKING :** U kunt op elk ogenblik de instelling van de schakelklok wijzigen of stopzetten.

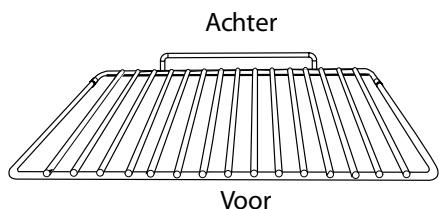
# Bakwijzen van de oven

## Beschrijving van de functies

<b>FUNCTIES</b>	<b>Werkings-elementen</b>	<b>BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIE</b>	<b>Aanbevolen niveaus</b>
 <b>HETE LUCHT</b>		Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor veelvuldige bereidingen Snelle temperatuurstijging. Sommige schotels mogen koud in de oven gebracht worden. tot 3 niveaus.	
 <b>NATUURLIJKE CONVECTIE</b>		Combineert de hoge en lage warmte-elementen. Ideaal voor langzame en delicate bereidingen. - voor mals wild - om gerechten te laten sudderen - om brood te bakken.	
 <b>ONDERVER-WARMING MET HETE LUCHT</b>		Combineert het laag warmte-element en de turbine. - voor vochtige gerechten (quiches, sappige vruchtentarten...) - voor bereidingen die zwollen (cake, brioche, tulband, soufflé...)	
 <b>ECO BAKKEN</b>		Om energie te besparen en toch kwaliteitsvolle bereidingen te verkrijgen. De stand ECO wordt gebruikt voor de energie-etikettering. OPM.: alle bereidingen gebeuren zonder voorverwarming.	
 <b>WARM HOUDEN</b>		Het warm houden wordt gegarandeerd door de turbine die verwarmde lucht rond het voedingsmiddel mengt. - om brooddeeg te laten zwollen (temperatuur min.) - om borden te verwarmen, schotels warm te houden.	
 <b>TURBO GRILL</b>		Combineert afwisselend het effect van de turbine en de grill. De grill richt de infraroodstralen op het voedingsmiddel en de beweging van de lucht gecreëerd door de turbine vermindert het effect hiervan. - om rood en wit vlees te bakken - om gevogelte tot 1,7 kg zacht te bakken	
 <b>STERKE GRILL</b>		De dubbele grill dekt het hele oppervlak van de grill. 5 minuten voorverwarmen.	

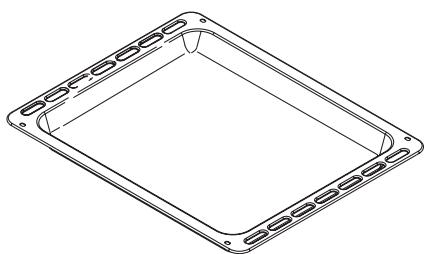
**Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. Houd kinderen op een afstand.**

## pannen toebehoren



### Rooster met kantelbeveiliging

Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en bakvormen met gerechten die gebakken of gebratineerd moeten worden. Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).

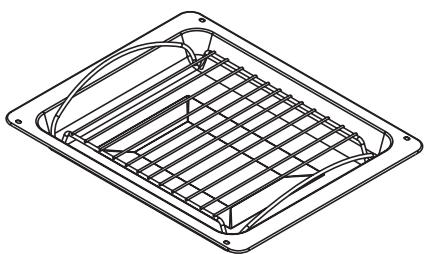


### Multi-functionele ovenschaal (speciaal voor banket)

Het dient als gebaksplaat en heeft een schuin aflopende rand. Gebruik deze plaat voor de bereiding van roomsoeken, schuimgebak, madeleines, gebak van bladerdeeg...

Dit vangt, als u het in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren. Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken.

Plaats vlees of gebraad niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten.



### Diep bakblik met grillrooster (speciaal voor grillen)

Dit dient om het braadnat en het braadvet op te vangen in de stand sterke grill of grill + hete lucht.

Let er wel op dat de grootte van het te bakken gerecht geschikt is (bijv.: gevogelte met een groentenkrans eromheen, bij een matige temperatuur).

Plaats de ovenschaal nooit op de ovenbodem, behalve op de stand GRILL.



### Handvat voor diepe schotel

### Belangrijk advies:

- Bedek de binnenzijde van de oven nooit met aluminiumfolie om een reiniging uit te sparen: Dit veroorzaakt oververhitting waardoor het email aan de binnenzijde van de oven wordt beschadigd.

Na het bakken mogen de pannen (rooster, draaispit) nooit met de blote handen vastgenomen worden.

## 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.

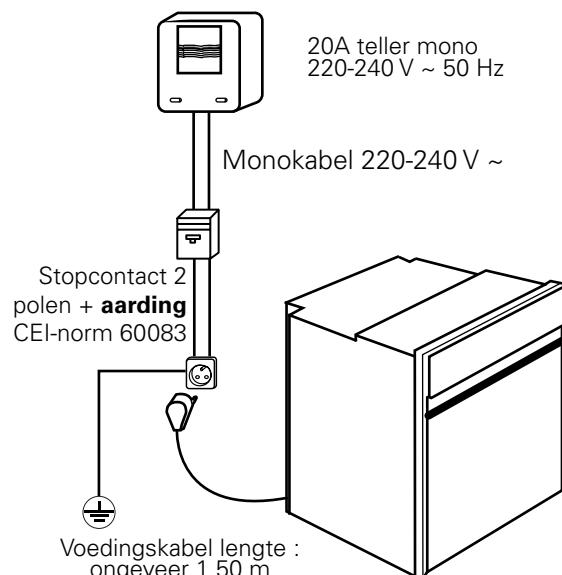
Bij het niet naleven van deze voorwaarde is de installateur aansprakelijk en vervalt de verantwoordelijkheid van Atag.

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 mm<sup>2</sup> (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 beschermingsdraad (groen-groen) 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.

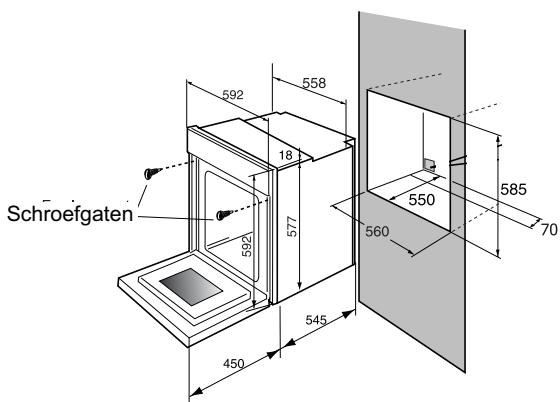
## voor de installateur aansluiting

Differentieelschakelaar of zekering 16 A



- 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-groen) 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.

# voor de installateur inbouw



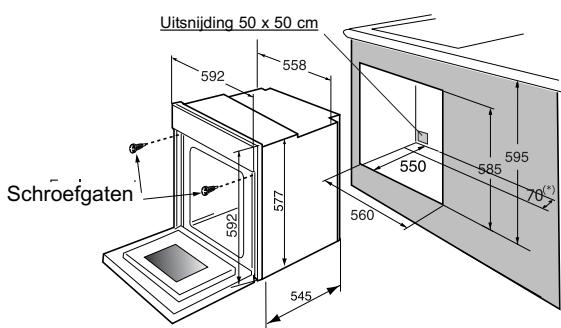
**De oven kan naar keuze onder een werkblad of een (open\* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven worden geïnstalleerd (zie schema)..**

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 zijkanten van de oven en de zijkanten van het inbouwmeubel.
- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.
- Voor meer stabilité 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 2 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.**



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.

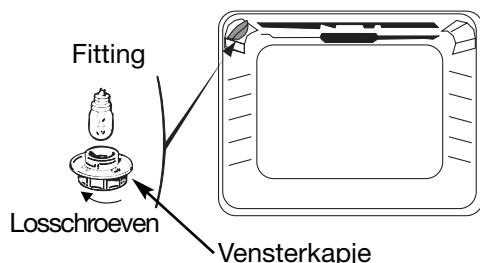
Kenmerken van de lamp :

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

- Vervang de gloeilamp en montere 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!).



# problemen ... en oplossingen

U HET VOLGENDE MERKT:	MOGELIJKE OORZAKEN:	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	<p>De oven is niet aangesloten De zekering van uw installatie is defect.</p> <p>De geselecteerde temperatuur is te laag De receptor is defect De thermostaat is defect Oververhitting van de oven. De oven staat nu op veiligheid.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sluit de oven aan.</li><li>- Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A).</li><li>- Verhoog de geselecteerde temperatuur</li><li>- Neem contact op met de servicedienst.</li><li>- Neem contact op met de servicedienst.</li><li>- Neem contact op met de servicedienst.</li></ul>
De ovenlamp doet het niet meer.	<ul style="list-style-type: none"><li>- De lamp is defect.</li><li>- De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vervang de lamp.</li><li>- Sluit de oven aan of vervang de zekering.</li></ul>
De ventilator van de koeling blijft draaien zelfs als de oven niet meer werkt.	<p>De ventilatie werkt tot maximum 1 uur na het bakken of wanneer de temperatuur van uw oven hoger is dan 125°C.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Als de ventilatie niet stopt na 1 uur.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Open de ovendeur om de afkoeling van de oven te versnellen.</li><li>- Neem contact op met de servicedienst.</li></ul>

votre four multifonction  
**Introduction**

Madame, Monsieur,

Vous faîtes 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 recèle 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 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 casseroles (grille, tournebroche, lèchefrite, 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.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- 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.

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

---

**comment se présente votre four ?**

---

présentation du bandeau	20
-------------------------	----

---

---

**comment utiliser votre four ?**

---

mettre à l'heure	21
faire une cuisson immédiate	22
faire une cuisson programmée	23
faire une cuisson différée	24
utiliser la minuterie	24

---

---

---

**modes de cuisson du four**

---

description des fonctions	25
---------------------------	----

---

---

**casserolerie**

---

accessoires	26
-------------	----

---

---

**pour l'installateur**

---

raccordement	27
encastrement	28

---

---

**entretien général**

---

changer l'ampoule	29
-------------------	----

---

---

**pannes**

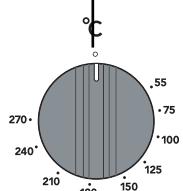
---

30
----

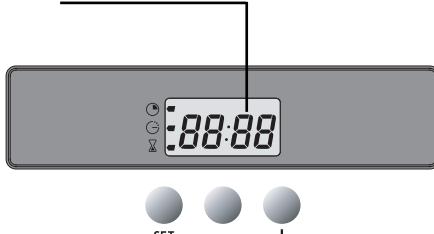
## comment se présente votre four ? présentation du bandeau

sélecteur

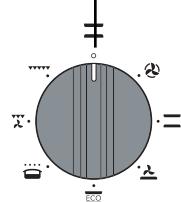
de température



programmateur



sélecteur de fonctions



## détail du programmateur

afficheur de l'horloge et des temps



symbole de durée de cuisson



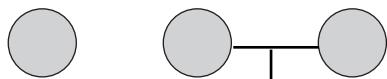
symbole de fin de cuisson



symbole du minuteur

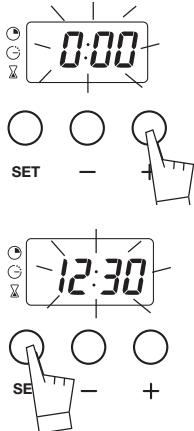


accès aux différents programme  
de réglage du temps



réglage du temps

# comment utiliser votre four ? mettre à l'heure



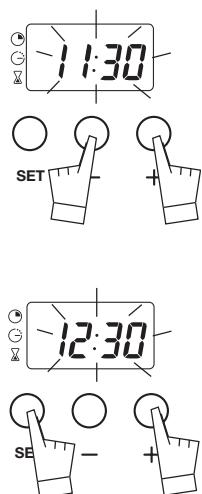
## Lors du branchement

L'affichage clignote à 0:00.

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.

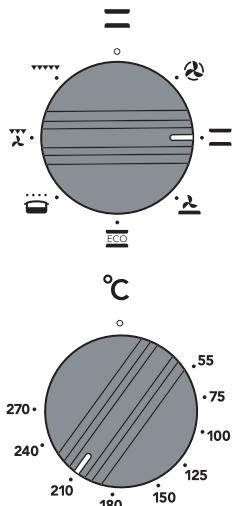
L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

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

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

**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



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

Choisissez le mode de cuisson :

Tournez le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

exemple : position

Sélectionnez la température recommandée par votre recette.

exemple : repère de température à 210°.

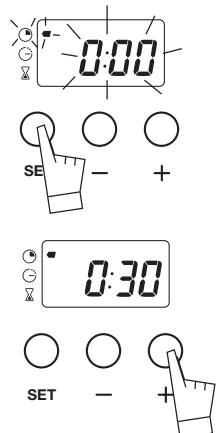
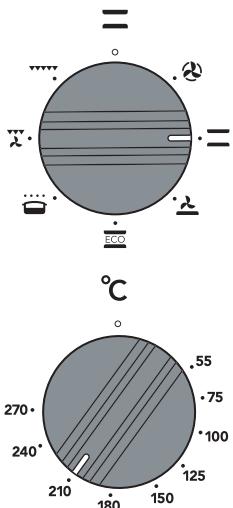
**Placez votre plat dans le four** selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

**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 ajustez la température

exemple: position convection naturelle température 210°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 : 30 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,

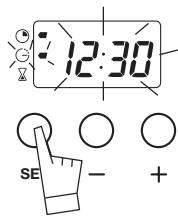
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,

- 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 clignoter le symbole de fin

de cuisson

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

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

*exemple : 13h.*

Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23h59.

**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

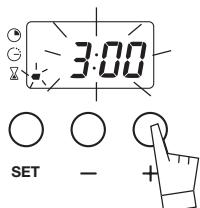
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

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

Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée en attente de départ de cuisson et en fin de cuisson.

Dans le cas de cuissons programmées et pulsées, sans remise à 0 du sélecteur de fonctions, l'hélice de brassage d'air continue de tourner pour homogénéiser la température dans le four.

## 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.

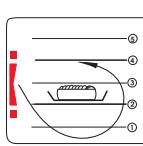
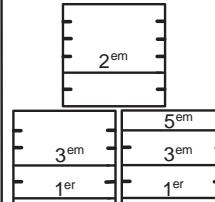
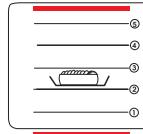
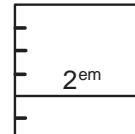
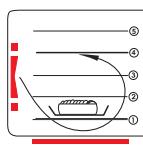
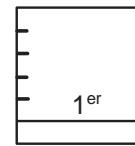
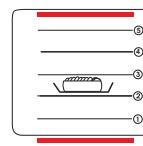
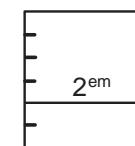
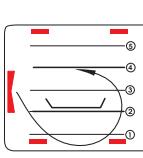
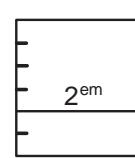
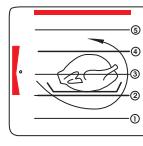
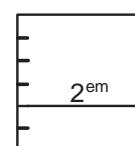
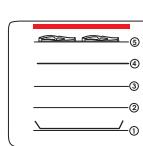
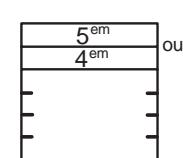
Appuyez sur la touche **SET**. L'afficheur clignote et le symbole minuteur apparaît et clignote.

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.

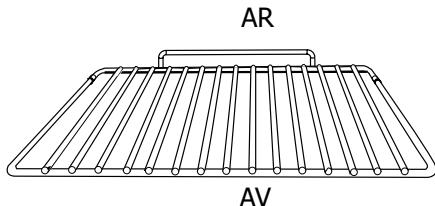
NOTA : Vous pouvez à tout moment modifier ou annuler la programmation de la minuterie.

# modes de cuisson du four description des fonctions

FONCTIONS	Eléments en fonctionnement	DESCRIPTION DE LA FONCTION	Niveaux préconisés
 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.	
 CONVECTION NATURELLE		Ce mode combine les sources de chaleur haute et basse. Idéal pour les cuissons lentes et délicates. <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour des gibiers moelleux</li> <li>- pour mijoter des petits plats</li> <li>- pour réussir les pains.</li> </ul>	
 SOLE PULSEE		Ce mode combine la source de chaleur basse et la turbine de brassage d'air. <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...)</li> <li>- pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kuglof, soufflés...)</li> </ul>	
 CUISSON ECO		Ce mode permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisé pour l'étiquetage énergétique.  NOTA : toutes les cuissons se font sans préchauffage.	
 MAINTIEN AU CHAUD		Le maintien au chaud est assuré par la turbine qui brasse l'air réchauffé autour de l'aliment. <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour faire lever les pâtes à pain (température au mini)</li> <li>- pour chauffer les assiettes, maintenir un plat au chaud.</li> </ul>	
 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 et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet. <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour saisir et cuire à cœur viandes rouges et blanches.</li> <li>- pour cuire doucement les volailles jusqu'à 1.7 kg.</li> </ul>	
 GRIL FORT		Le gril double couvre toute la surface de la grille. Effectuez un préchauffage de 5 min. <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour griller viandes de faible épaisseur</li> <li>- tranches de pain</li> </ul> Glissez la léche-frite au 1er gradin pour recueillir le jus.	 ou

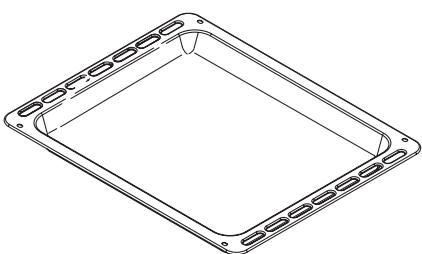
**Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Eloignez les jeunes enfants.**

# casserolerie accessoires



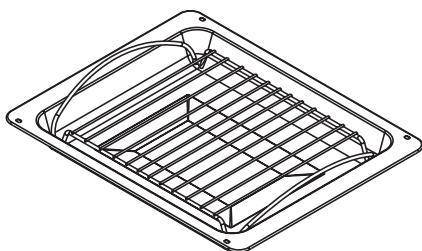
## Grille sécurité anti basculement

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



## 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 cuissances 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 creux équipé d'une grille support (spéciale grillades)

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).

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



## Poignée pour plat creux

### Conseils importants :

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

- Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserolerie (grille, lèchefrite, etc...)

## 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.

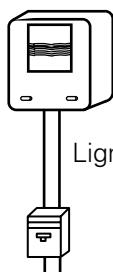
- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de  $1,5 \text{ mm}^2$  (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire 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.
- 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

Disjoncteur différentiel ou fusible 16A



Compteur 20A Mono  
220-240 V ~ 50 Hz

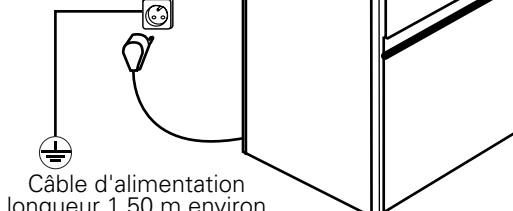
Ligne Mono 220-240 V ~

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 WV-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 :

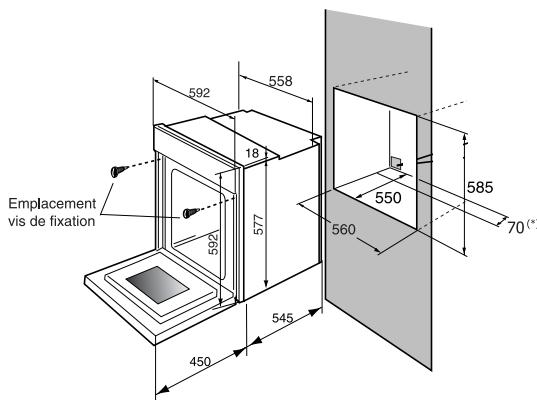
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire 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.

Prise de courant  
2 pôles **+ terre**  
norme CEI 60083



Câble d'alimentation  
longueur 1,50 m environ

# pour l'installateur encastrement



**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).**

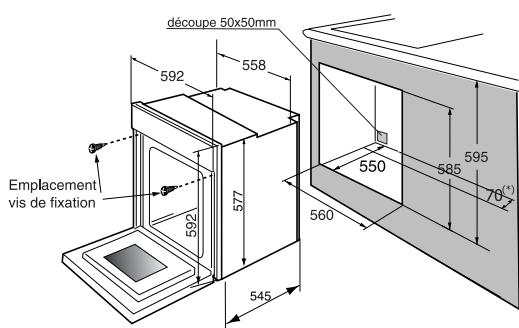
Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- 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 Ø 2 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).**



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.**

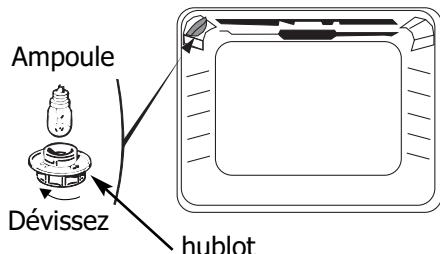
- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

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.*



**pannes  
que faire si...**

<b>VOUS CONSTATEZ QUE</b>	<b>LES CAUSES POSSIBLES</b>	<b>QUE FAUT-IL FAIRE ?</b>
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas branché.</li><li>• Le fusible de votre installation est hors service.</li><li>• La température sélectionnée est trop basse.</li><li>• Le capteur est défectueux</li><li>• Le thermostat est défectueux.</li><li>• Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Brancher le four.</li><li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).</li><li>- Augmenter la température sélectionnée.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li></ul>
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La lampe est hors service.</li><li>• Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Changer la lampe.</li><li>- Brancher le four ou changer le fusible.</li></ul>
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C.</li><li>• Si pas d'arrêt après 1 heure.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ovrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li></ul>

# Multifunktionaler Backofen

## 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 aus-schöpfen 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

## 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 Zubehörteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettspalte, Spießträger ...) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierendes 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.
  - Keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden!
  - Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.
- Zu Ihrer Sicherheit ist der Backofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTVOORRICHTUNG 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.

### UMWELTSCHUTZ :

- Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts sind recyclebar. Entsorgen Sie sie in den von den Gemeinden eigens zur Verfügung gestellten Containern und tragen Sie auf diese Weise zu Ihrem Recycling und zum Umweltschutz bei.

-  - Ihr Gerät enthält zahlreiche recyclingfähige Materialien. Es wurde deshalb mit diesem Zeichen versehen, um Sie darauf hinzuweisen, dass diese Geräte nach ihrem Gebrauch nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Das von Ihrem Hersteller in die Wege geleitete Recycling kann somit in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte unter optimalen Bedingungen erfolgen. Ihre Gemeindebehörden oder Ihr Händler informieren Sie gerne über die zu Ihrem Wohnort am nächsten liegenden Sammelstellen.

Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

# Multifunktionaler Backofen

## Inhalt

---

### Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

---

Aufbau der Bedienblende	34
-------------------------	----

---

---

### Betrieb des Backofens

---

Einstellen der Uhrzeit	35
Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch ?	36
Durchführen eines programmierten Garvorgangs	37
Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs	38
Verwendung der Schaltuhr	38

---

---

### Garverfahren des Backofens

---

Funktionsbeschreibung	39
-----------------------	----

---

---

### Backofenzubehör

---

Zubehör	40
---------	----

---

---

### Für den Installateur

---

Anschluss	41
Einbau	42

---

---

### Allgemeine Wartung

---

Auswechseln einer Lampe	43
-------------------------	----

---

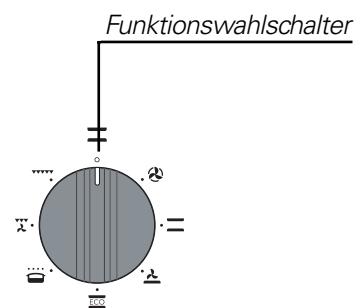
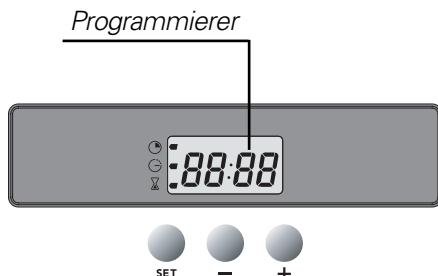
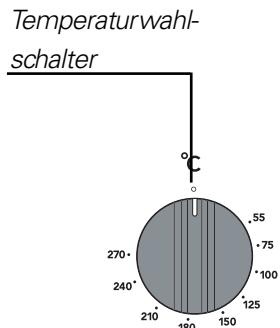
---

### Funktionsstörungen

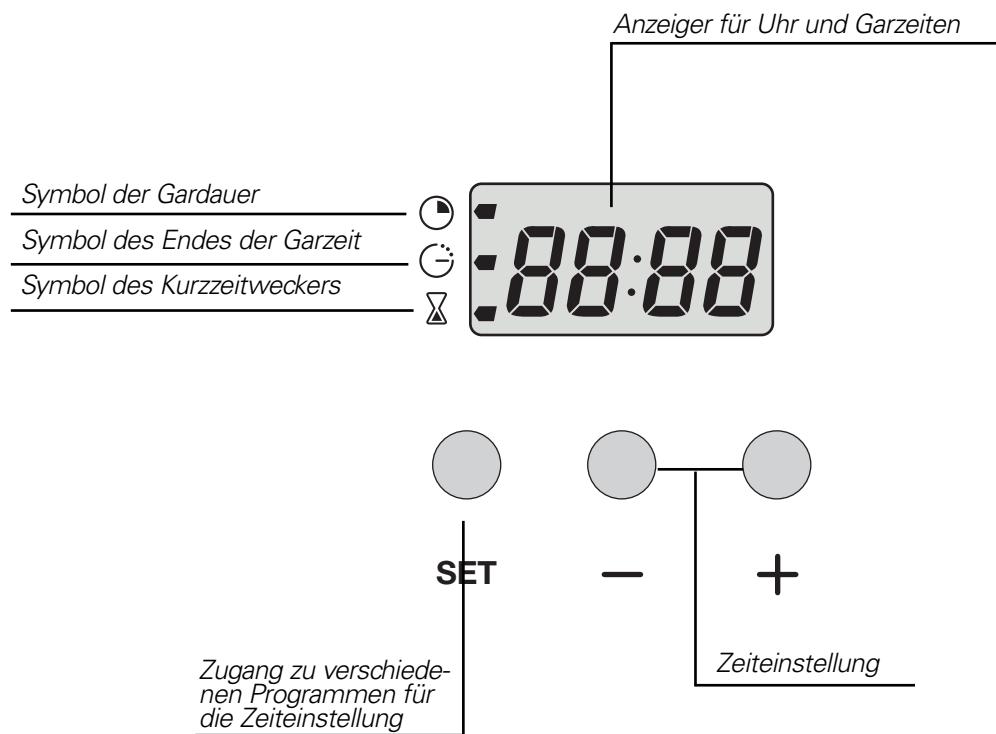
---

44
----

# Wie sieht der Herd aus? **Blende**

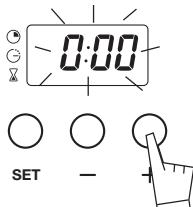


## Detailansicht des Programmierers



# Benutzung des Backofens

## Einstellung der Uhrzeit

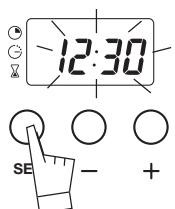


### Beim Anschließen des Herdes

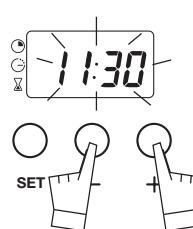
Die Anzeige blinks 0:00.

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten **+** oder **-** einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

Beispiel: 12.30 Uhr



Nach einigen Sekunden wird automatisch gespeichert (die Anzeige blinks nicht mehr).



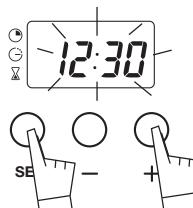
### Neueinstellung der Uhrzeit

Einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten **+** und **-** drücken, bis die Anzeige blinks.

Die Anzeige der Uhrzeit blinkt und zeigt an, dass die Uhr eingestellt werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

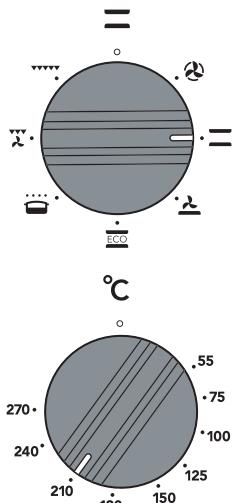
Zur Bestätigung Taste **SET** drücken.



HINWEIS: Wenn nicht mit der Taste **SET** bestätigt wird, wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert.

# Benutzung des Backofens

## Sofortiger Betrieb



Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blitzen.

Den Garmodus wählen:  
Den Funktionswähler auf die gewünschte Position drehen.

*Beispiel: Position*

Die im Rezept empfohlene Gartemperatur einstellen.

*Beispiel: Temperaturmarkierung 210°.*

**Die Zubereitung entsprechend den** Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben.

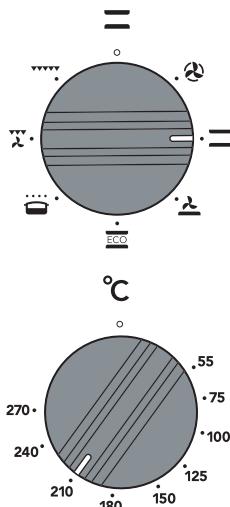
**Nach einem Garzyklus funktioniert das Gebläse noch einige Zeit, um den Backofen abzukühlen.**

**ACHTUNG:** Während des Grillens werden zugängliche Teile des Backofens heißer, als bei normalem Garvorgang.

**Kleine Kinder fernhalten.**

# Benutzung des Backofens

## Programmierter Betrieb



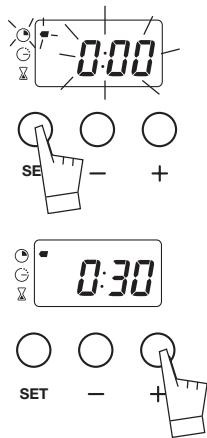
- Den gewählten Garmodus einstellen und die Temperatur anpassen.

Beispiel: Position natürliche Konvektionswärme Temperatur 210°C.

- Die Taste **SET** drücken, bis (Dauer der Garzeit) blinkt.

Die Anzeige 0:00 und das Symbol blinken und zeigen an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

- Tasten **+** oder **-** drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen.  
Beispiel: 30 Min. Garzeit.



Die Zeiteinstellung wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert -> die Anzeige blinkt nicht mehr.

Die Rückwärtszählung der Dauer beginnt sofort nach der Einstellung.

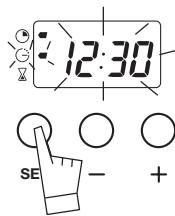
### Danach heizt der Backofen auf.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- erlischt die Garzeitanzeige,
- erscheint die Anzeige 0:00
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen.

Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste endgültig abgestellt werden. Im Anzeigefeld erscheint dann die Tageszeit.

## Benutzung des Backofens Zeitversetzter Garvorgang



Wie bei einem *programmierten Garvorgang* vorgehen, dann, nach Einstellung der Garzeit,

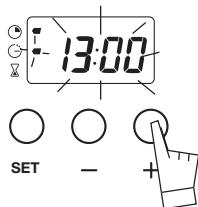
- Die Taste **SET** drücken, bis die Anzeige des Endes der Garzeit

blinkt.

Die Anzeige blINKT 0:00, um anzUzeigen, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

- Taste **+** oder **-** drücken.

Beispiel: 13 Uhr.



Sie können eine Gardauer von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

**Nach diesen Schritten** wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

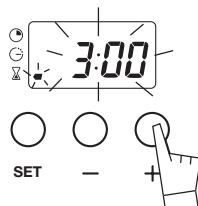
- schaltet sich der Backofen aus,
- erlischt die Garzeitanzeige,
- erscheint die Anzeige 0:00
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen.

Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste endgültig abgestellt werden. Im Anzeigefeld erscheint dann die Tageszeit.

Bei programmierten Garvorgängen ist der Ofenraum beleuchtet, bis der Garvorgang anläuft und bleibt nach Ende des Garvorgangs beleuchtet.

Bei programmierten Garvorgängen im Umluftbetrieb wird die Luft im Backraum mit dem Ventilator so lange umgewälzt, bis der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird, um eine gleichmäßige Temperatur im Ofen zu gewährleisten.

## Benutzung des Backofens Benutzung des Kurzzeitweckers



**Der Backofen ist mit einem vom Ofenbetrieb unabhängigen elektronischen Kurzzeitwecker ausgestattet, der die Zeit rückwärts zählt.**

In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

Taste **SET** drücken. Die Anzeige blINKT, das Symbol des Kurzzeitweckers erscheint und blINKT.

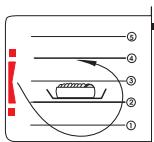
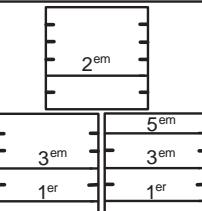
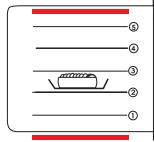
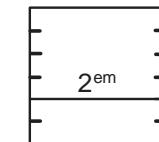
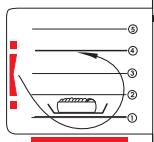
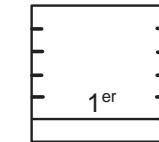
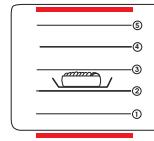
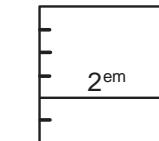
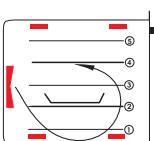
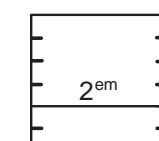
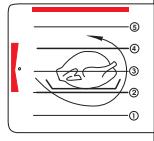
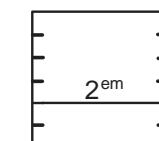
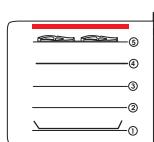
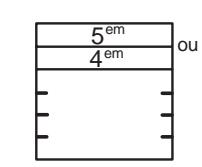
Tasten **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Dauer angezeigt wird (maximal 60 Minuten).

Der Anzeiger blINKT nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker läuft an und die Zeit läuft im Sekundentakt rückwärts. Nach Ablauf der Zeit ertönen Signaltöne.

HINWEIS : Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jeder Zeit geändert oder aufgehoben werden.

# Verschiedene Backmöglichkeiten

## Beschreibung der Funktionen

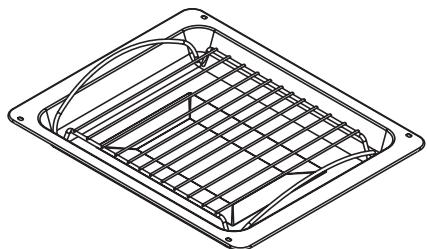
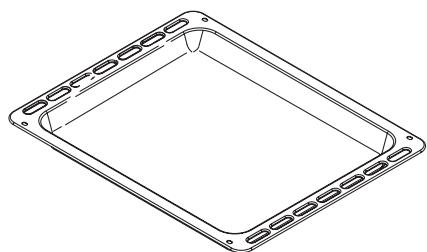
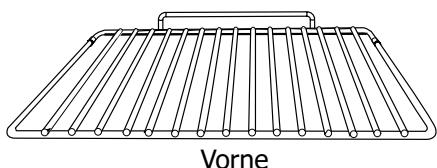
FUNKTIONEN	Elemente in Betrieb	Beschreibung	Empfohlene Einschubleiste
 <b>UMLUFT</b>		Schnelles Aufheizen. Gewisse Gerichte können in den kalten Ofen gegeben werden. Empfohlen, um den zarten Charakter von hellem Fleisch, Fisch und Gemüse zu bewahren. Für gleichzeitige Garvorgänge auf mehreren Ebenen.	
 <b>NORMALE KONVEKTION</b>  <b>SWÄRME</b>		In diesem Garmodus werden Ober- und Unterhitze kombiniert. Ideal für langsames Garen empfindlicher Speisen: - für zartes Wild - zum langsamem Garen kleiner Gerichte - für gelungenes Brot.	
 <b>UNTERHITZE MIT UMLUFT</b>		In diesem Modus werden Unterhitze und Umluft kombiniert: - zum Garen feuchter Speisen (Quiches, saftige Obstkuchen ...) - für Gerichte, die aufgehen (Sandkuchen, Brioche, Guglhupf, Soufflés ...)	
 <b>ENERGIES-PARENDE GAREN</b>		In diesem Modus wird bei gleichbleibender Garqualität Energie gespart. Die Position ECO wird bei stromsparender Kennzeichnung verwendet. HINWEIS: Alle Garvorgänge laufen ohne Vorwärmung ab.	
 <b>WARM HALTEN</b>		Zum Warmhalten der Speisen wälzt das Gebläse warme Luft um. Diese Funktion wird verwendet - zum Aufgehen von Brotteig (kleinste Temperaturreinstellung) - zum Vorwärmen der Teller oder, um eine Speise warm zu halten.	
 <b>TURBO-GRILL</b>		In diesem Garmodus werden wechselweise Gebläse und Grill kombiniert: der Grill gibt Infrarotstrahlen auf die Speise ab und das Umluftgebläse mildert die Grillwirkung. - zum Anbraten und Garen dunkler und heller Fleischsorten - zum schonenden Garen von Geflügel bis 1,7 kg.	
 <b>STARKER GRILL</b>		Der doppelte Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrostes ab. Ofen 5 Minuten vorheizen. - zum Grillen dünner Fleischscheiben - Brotscheiben Die Fettpfanne in die 1. Einschubleiste einführen, um Bratensaft aufzufangen.	

**Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die heißen Elemente im Backofen nicht berühren. Kleine Kinder fernhalten.**

# Kochgeschirr

## Zubehör

Hinten



### Kippsicherer Rost

Der Rost ist für alle Kochgeschirre und Kuchenformen geeignet, die zu garende oder überbackende Lebensmittel enthalten. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt darauf gelegt).

### Vielseitig nutzbares Blech (für Backwaren)

Es dient als Kuchenblech und hat eine gebogene Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig ... benutzt.

Wenn es unter dem Rost eingeschoben wird, fängt es Grillsäfte und Fett auf. Es kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden und für Kochvorgänge im Wasserbad benutzt werden.

Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Blech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

### Tiefes Blech mit Grillrost (besonders für Grillgut)

Es dient zum Auffangen von Bratsaft und Fett bei starkem Grillen oder Umluft-Grill.

Bei Größenanpassung des Bratens kann es als Bratpfanne genutzt werden. (Z. B.: Geflügel mit Gemüse umgeben, bei mäßiger Temperatur).

Dieses Blech sollte, außer in Position GRILL, nie direkt auf den Backofenboden gestellt werden.

### Griff für tiefes Blech

### Hinweis:

- Den Innenraum nicht mit Alufolie auskleiden, um weniger reinigen zu müssen. Dies führt zu Überhitzung und schadet der Emaillierung des Ofeninnenraums.

- Kochgeschirr (Rost, Blech...) nach dem Zubereiten nicht mit bloßen Händen berühren.

# 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 mm<sup>2</sup> (1 Ph + 1 N + 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.

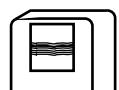
Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme  des Gerätes anzuschliessen und muss mit der Erdung der Installation verbunden sein.

- 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

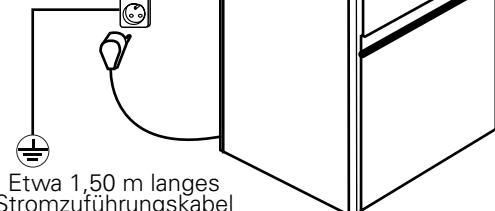
Differentieller Überlastschalter oder Sicherung 16 A



Zähler 20 A Mono  
220-240 V ~ 50 Hz

Mono-Leitung 220-240 ~

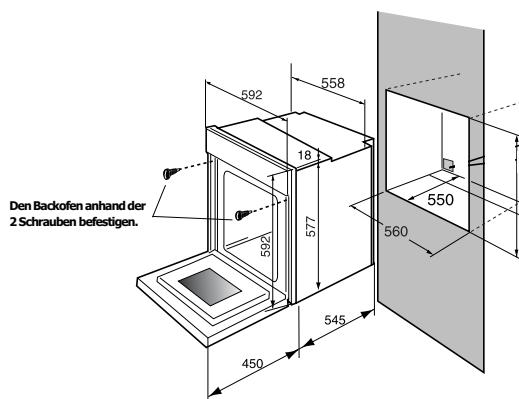
Steckdose 2-polig  
+ **Erdung** Norm  
CEI 60083



- Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VVF-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 verdrillen.
- 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.



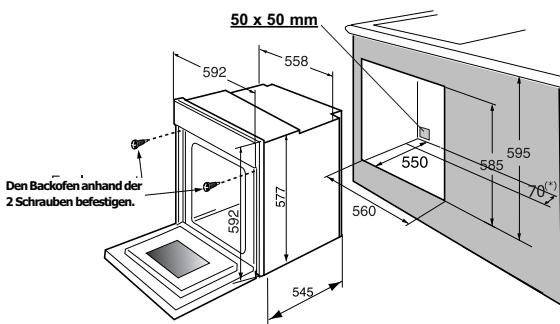
**Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen\* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen (siehe vorstehendes Schema) installiert werden.**

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 2 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.**

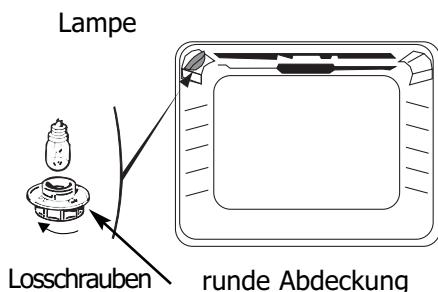
- Das Sichtfenster eine Viertelumdrehung nach links drehen.
- Drehen Sie die Glühlampe ebenfalls links heraus.

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.



# Störungen

## was tun, wenn ...

SIE FESTSTELLEN, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZUTUN?
Der Backofen nicht heizt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Backofen ist nicht angeschlossen.</li><li>• Die Sicherung der Stromanlage funktioniert nicht.</li><li>• Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.</li><li>• Der Fühler ist defekt.</li><li>• Das Thermostat ist defekt.</li><li>• Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheitsbetrieb umgeschaltet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Den Backofen anschließen.</li><li>- Die Sicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A).</li><li>- Die gewählte Temperatur erhöhen.</li><li>- Den Kundendienst rufen.</li><li>- Den Kundendienst rufen.</li><li>- Den Kundendienst rufen.</li></ul>
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Lampe ist außer Betrieb.</li><li>• Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung funktioniert nicht.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Die Lampe austauschen.</li><li>- Den Backofen anschließen oder die Sicherung austauschen.</li></ul>
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Gebläse funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Garvorgang oder wenn die Temperatur im Backofen über 125°C beträgt.</li><li>• Bei ausbleibender Abschaltung nach 1 Stunde</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Die Backofentür öffnen, um die Abkühlung des Backofens zu beschleunigen.</li><li>- Den Kundendienst rufen.</li></ul>

# Your multi-function 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 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.
  - Do not use a steam or high-pressure cleaner.
  - 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.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION :

- This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.



- Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

# Your multi-function oven contents

---

## **your oven, how it works**

---

<u>explanation of controls</u>	48
--------------------------------	----

---

---

## **how to use your oven**

---

<u>setting the time</u>	49
<u>to carry out cooking right away</u>	50
<u>programming the cooking</u>	51
<u>delaying the cooking</u>	52
<u>using the timer</u>	52

---

---

## **different cooking methods**

---

<u>description of features</u>	53
--------------------------------	----

---

---

## **oven accessories**

---

<u>accessories</u>	54
--------------------	----

---

---

## **installer's information**

---

<u>connecting up</u>	55
<u>housing</u>	563

---

---

## **general maintenance**

---

<u>changing the light bulb</u>	57
--------------------------------	----

---

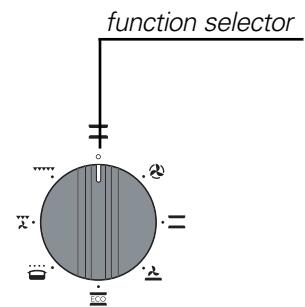
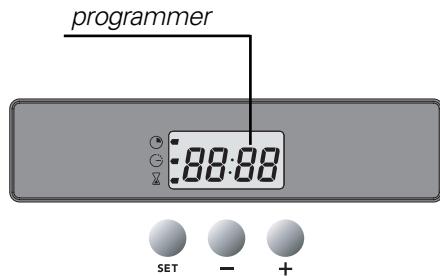
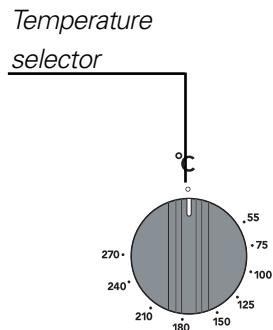
---

## **troubleshooting**

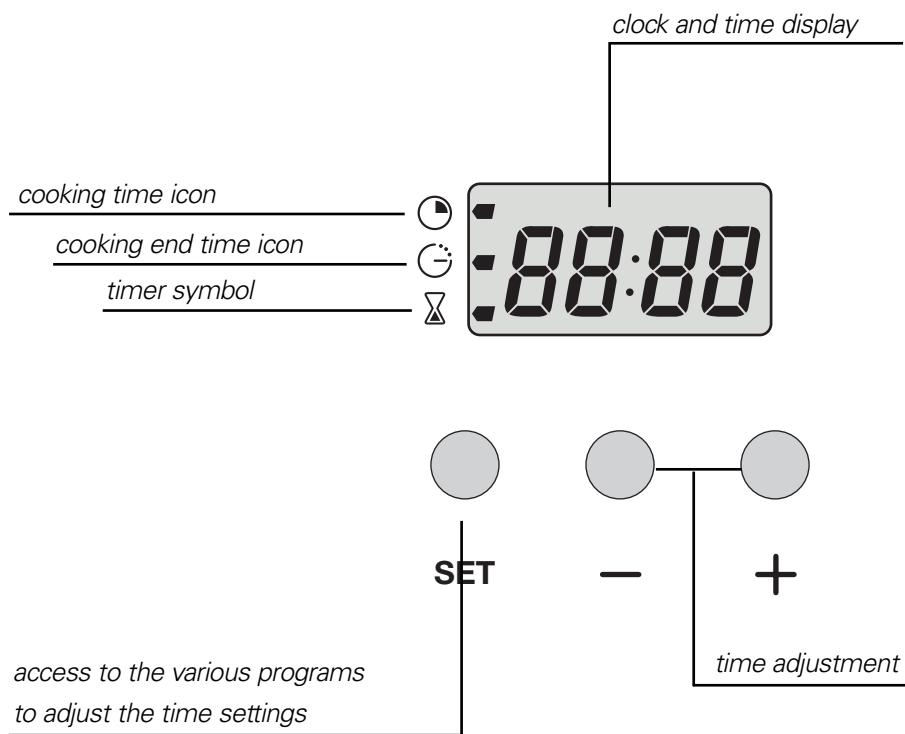
---

65
----

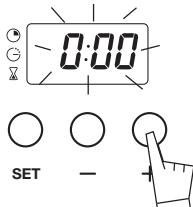
# how does your oven look? control panel look



## programming details



# how to use your oven? setting the time



## When plugging in

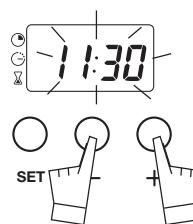
The time display flashes 0:00.

Set the time by pressing the + or - touch controls (holding down the button allows you to rapidly scroll through the numbers).

*Example: 12:30*



The time is set automatically after a few seconds (the display no longer flashes).



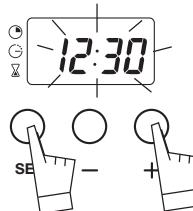
## Resetting the clock time

Simultaneously press the + and - touch controls for a few seconds until the display is flashing.

The time display flashes, indicating that it is now possible to adjust the time.

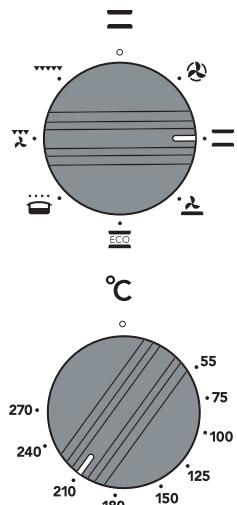
Adjust the clock setting using the + or - touch controls.

Press the **SET** touch control to validate.



**NOTE:** If it is not validated by pressing the **SET** button, the time is automatically saved after a few seconds.

## how to use your oven? cooking immediately



The programmer should display only the time; it must not be flashing.

Choose the cooking mode :

Rotate the cooking selector to the position you have chosen.

*example: position *

Select the recommended temperature for your recipe.

*example: temperature indicator at 210°C.*

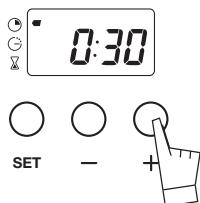
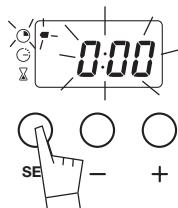
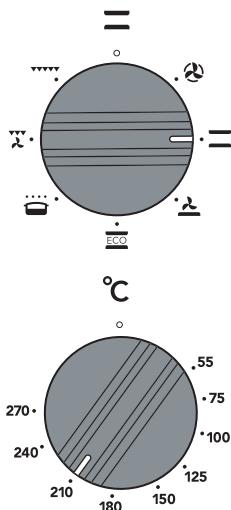
**Place your dish in the oven** based on the recommendations provided by the cook book.

**After a cooking cycle, the fan rotor will continue to operate for a while, in order to cool the oven.**

**WARNING** : When cooking on the grill, the oven's accessible parts will become hotter than during a regular cooking process.

**Keep young children away.**

## how to use your oven? using programmed cooking



- Adjust the cooking mode that you want and adjust the temperature  
example: natural convection position temperature 210°C.

- Press the **SET** touch control until the indicator starts to flash (cooking time)

The display flashes 0:00 as well as the symbol to indicate that you can now adjust the setting.

- Press the + or - touch controls to set the desired time.  
example: 30 min cooking time.

The set time is recorded automatically after a few seconds -> the display stops flashing.

The countdown of the length of time begins immediately after it has been set.

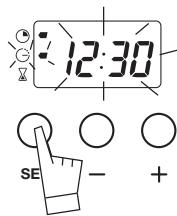
**After these steps, the oven heats up.**

At the end of cooking (end of programmed time):

- the oven turns off;
- the cooking time indicator turns off;
- 0:00 is displayed;
- A series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeps can be stopped by pushing on any touch control, and the display then returns to the time of day.

## how to use your oven? delayed cooking



Proceed as for a *programmed cooking*, then after entering the cooking time:

- Press the **SET** touch control until the end cooking icon begins flashing **G**.

The display flashes à 0:00 to indicate that you can now adjust the setting.

- Press the **+** or **-** touch controls.

*example: 13:00.*

Now you can set the cooking time for up to 23:59 hours.

**After these steps**, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

At the end of cooking (end of programmed time):

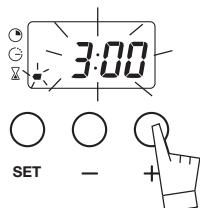
- the oven turns off;
- the cooking time indicator turns off;
- 0:00 is displayed;
- a series of beeps sounds for a few minutes.

The beeps can be stopped by pushing on any touch control, and the display then returns to the time of day.

In the case of programmed cooking, the oven space is lit until cooking begins and once cooking is finished.

If you are using a cooking program with fan-circulated air, unless you return the function selector to 0, the fan will continue to operate to make the temperature in the oven uniform.

## how to use your oven? using the timer



**Your oven is equipped with an electronic timer that is independent of the oven functions, making it possible to countdown a set time.**

In this case, the timer display has priority over the clock display.

Press the **SET** touch control; the display will flash and the timer icon will appear and also flash.

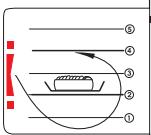
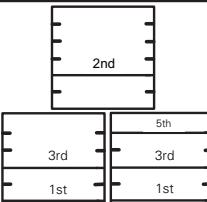
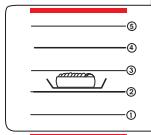
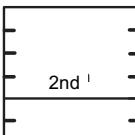
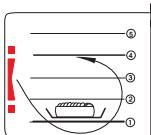
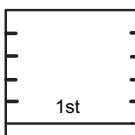
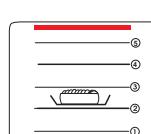
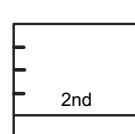
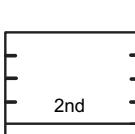
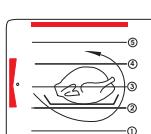
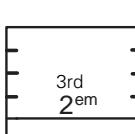
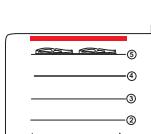
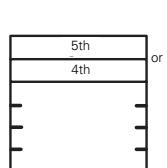
Press the **+** or **-** touch control until the desired length of time is displayed (60 minutes maximum).

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts working, counting down the time in seconds. Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.

NOTE: You can at all times change or cancel the timer programming.

# different cooking methods

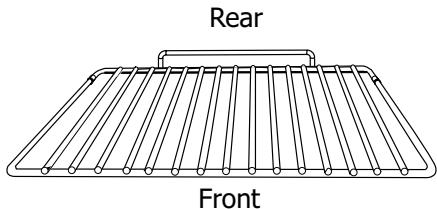
## description of features

Functions	Elements in operation	Description of function	Recommended levels
 <b>Circulating heat</b>		Quick increase in temperature. Some dishes can be placed in a cold oven. Recommended to keep poultry, fish and vegetables tender. For cooking several dishes on up to three levels.	
 <b>Natural convection</b>		This mode combines high and low heat sources. Ideal for slow and delicate cooking. - for soft game - to simmer small dishes - to bake bread.	
 <b>Pulsed shelf</b>		This mode combines the low heat source with the fan. - for moist dishes (quiches, juicy fruit tarts...) - for dishes that rise (cakes, brioche, Kugelhupf, soufflés...)	
 <b>Eco cooking</b>		This mode allow for energy savings while maintaining good quality cooking. The ECO position is used for the energy label performance. NB: all cooking is undertaken without pre-heating the oven.	
 <b>Low temperature stabilisation</b>		Low temperature stabilisation is ensured by a fan that circulates the hot air around the dish. - to make bread dough rise - to warm plates - keep dishes warm	
 <b>Turbo Grill</b>		This mode alternately combines the effect of the fan and that of the grill: the grill pulses the food with infrared and the air movement generated by the fan attenuates the effect. - for sealing and cooking through red meats and poultry - to slowly cook poultry up to 1.7kg.	
 <b>High grill</b>		The double grill covers the entire surface of the grid. Preheat for 5 mins. - to grill thin pieces of meat - to toast bread Slide the drip tray onto the 1st shelf to collect the juice.	

*When in use the oven gets hot.*

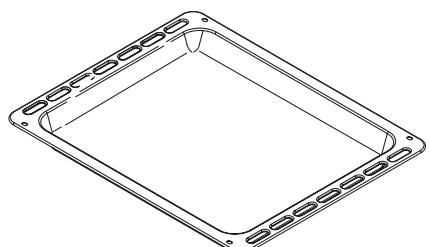
*Do not touch any heating element inside the oven. Young children should be kept well away.*

## cookware accessories



### Tip proof safety grid

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

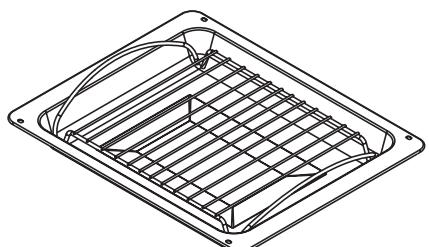


### Multi function pans (reserved for pastries)

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, madeleines, puff pastry, etc.

Inserted into the shelf supports under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods.

Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major spattering on the oven walls



### Deep dish equipped with a support grill (specialized for grilling)

It is used to collect juices and grease when cooking with the high grill or the fan assisted grill.

It can be used as a cooking dish when suitable for the size of the item to be cooked (e.g. whole poultry surrounded with vegetables, at moderate temperature).

Never place this dish directly on the base, except in GRILL position.



### Handle for deep dishes

#### Important tips:

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil in an attempt to protect it from becoming dirty. This will cause overheating and damage the oven space's enamel lining.

- After cooking, do not pick up dishes (grills, rotisserie...) with bare hands.

## installer's information connecting up

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

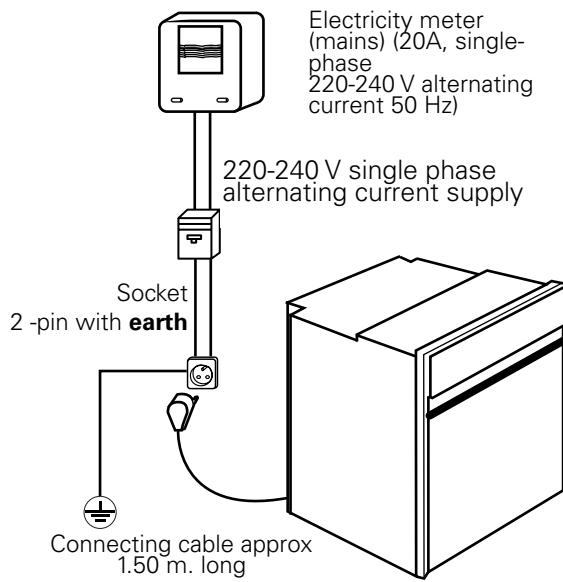
Our guarantee therefore applies only and exclusively to appliances which have been installed and connected up by you in accordance with the provisions of current regulations. Failure to meet this requirement would incur the fitter's liability and release the Atag company from any liability.

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  $\ominus$  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

Fused 16A or differential circuit breaker



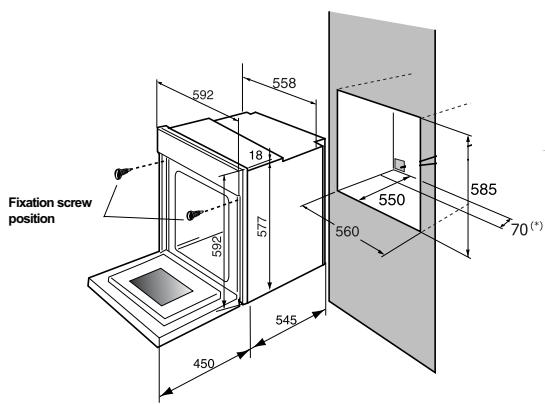
- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.

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  $\ominus$ .
- 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.**

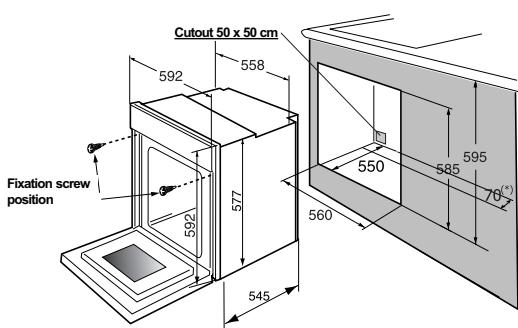
Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

- 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 2 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.**

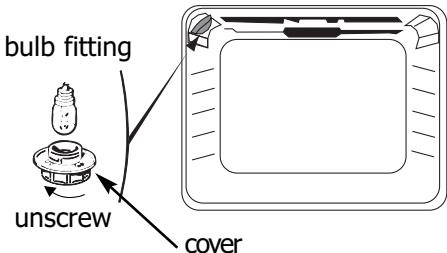
- Turn the protective shade to the left a quarter of a turn.
- Unscrew the bulb in the same direction.

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.*



**breakdown**  
**what to do in the event of...**

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven is not heating.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The oven is not plugged in.</li><li>• The fuse in your electrical panel is not working.</li><li>• The selected temperature is too low.</li><li>• The sensor is defective</li><li>• The thermostat is defective.</li><li>• The oven has overheated and is in safety mode.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Plug in the oven.</li><li>- Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A).</li><li>- Increase the selected temperature.</li><li>- Call the After Sales Service Department.</li><li>- Call the After Sales Service Department.</li><li>- Call the After Sales Service Department.</li></ul>
The oven light is no longer working.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The light is out of order.</li><li>• The oven is not connected or the fuse is not working.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Replace the light.</li><li>- Connect the oven or replace the fuse.</li></ul>
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The fan should work for a maximum of 1 hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125°C.</li><li>• If it does not stop after 1 hour.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Open the oven door to accelerate the cooling down of the oven.</li><li>- Call the After-Sales Service Department.</li></ul>

99641201 - 12/06