

OX2111A



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 bieps 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.

presentatie van uw oven

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

gebruik van uw oven

gebruik van de kookwekker	6
onmiddellijk bakken	7
bakduur programmeren	7

bakwijzen

beschrijving van de bakfuncties	8
---------------------------------	---

oventoebehoren

overzicht van de oventoebehoren	9
---------------------------------	---

voor de installateur

aansluiting	10
inbouw	11

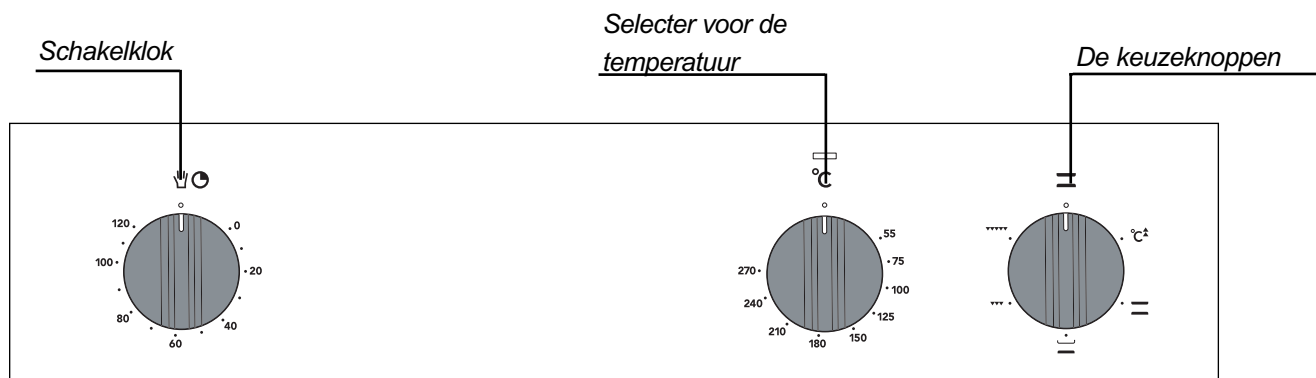
algemeen onderhoud

vervanging van de ovenlamp	12
----------------------------	----

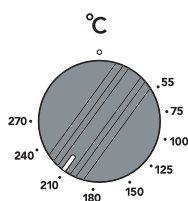
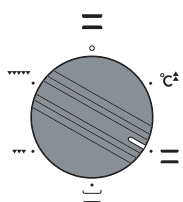
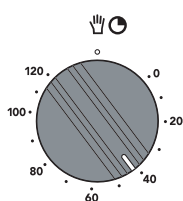
problemen en oplossingen

Hoe ziet uw oven eruit ?

Presentatie van de programmaschakelaar



Gebruik van uw oven Schakelklok



Om de oven automatisch te laten uitschakelen na de weergegeven baktijd.

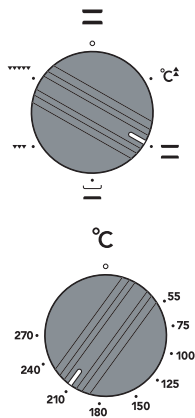
- Zet de keuzeknop op de gewenste tijd (in minuten).

Bijvoorbeeld: 40 minuten

Wanneer de tijd verlopen is, gaat de schakelklok naar de stand "0 min" en gaat de oven uit (fig.2).

Indien u de oven wilt gebruiken zonder schakelklok, zet de keuzeknop in de stand "0" (fig.3).

Gebruik van uw oven onmiddellijk bakken



De schakelstand moet in positie " " gebracht worden.

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°.

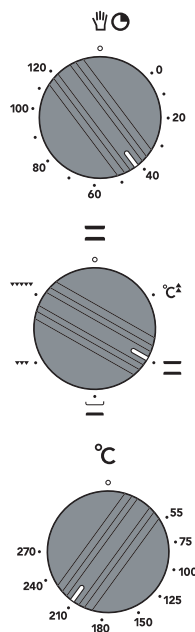
Plaats hierna **uw schotel in de oven** volgens de aanbevelingen van de kookgids. Het thermostaatlampje gaat aan en uit volgens de regelingen.

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

LET OP : 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



Regelen van de kooktijd
voorbeeld 40 min

Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan.

voorbeeld: stand natuurlijke convection
temperatuur (210°C)

Na deze handelingen begint de oven op te warmen : De oven warmt op en het thermostaatlampje gaat branden.

Na de bereiding, staat de knop van de schakelklok in de stand 0 en wordt de oven uitgeschakeld.

OPMERKING: Er is geen signaal te horen na de bereiding.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd), plaats opnieuw:

- de schakelaar in stand " " " "

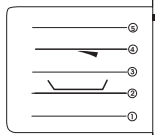
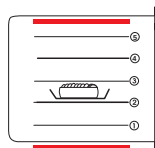
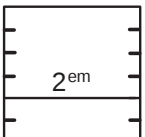
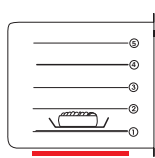
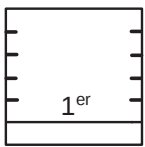
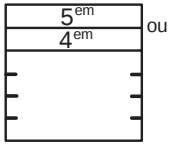
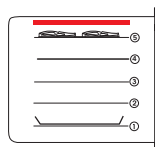
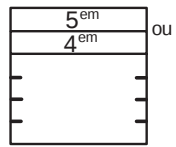
Zet de keuzeknop weer en de thermostaat in stand "Stop"

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

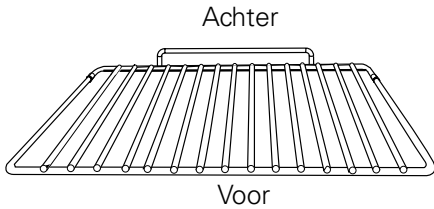
U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen " " " " "

Gebruik van uw oven

Beschrijving van de functies

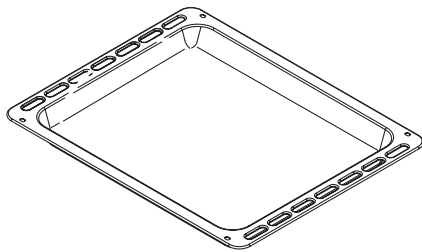
FUNCTIES	Actieve elementen	BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIE	Aanbevolen niveau
 VOORVERWARMING		Te gebruiken voor u sommige gerechten in de oven plaatst. Thermostaat ingesteld op kooktemperatuur. Vergeet niet op het einde van de voorverwarming de schakelaar op de gekozen functie te plaatsen.	
 NATUURLIJKE CONVECTIE		Deze modus combineert hoge en lage warmtebronnen. Ideaal voor trage en delicate kookwijzen. - voor sappig wild - om gerechten te laten sudderen - voor geslaagd brood	
 BODEM		Deze modus combineert de lage warmtebron - voor vochtige gerechten (quiches, sappige vruchtentaarten...) - voor rijzende recepten (cake, brioche, kuglot, soufflé...)	
 MIDDELMATIGE GRILL		De enkelvoudige grill dekt het centrale gedeelte van de plaat. Knapperig en sappig gevogelte en gebrad. Om lamsvlees of rund perfect te braden. Om vissteaks smeug te houden.	
 HOGЕ GRILL		De dubbele grill dekt het hele oppervlak van de plaat. Eerst 5 min. voorverwarmen. - om dun gesneden plakken vlees te braden - of brood te roosteren Plaats de druippan in de 1e gleuf om de sappen op te vangen.	

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



Rooster met kantelbeveiliging

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



Multi-functionele ovenschaal (speciaal voor banketbakkerij)

Het dient als gebaksplaat en heeft een schuin aflopende rand. Gebruik deze plaat voor de bereiding van roomsoezen, 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 gebrad niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten. tions sur les parois du four.

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.

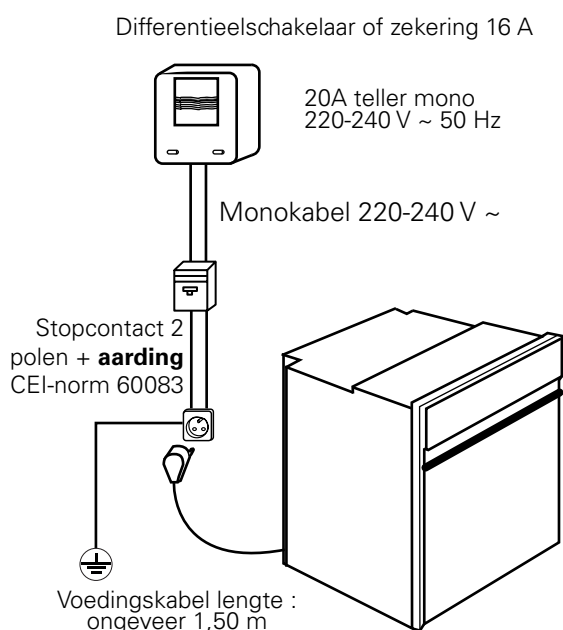
Daarom geldt onze waarborg enkel en alleen indien de installatie en aansluiting van deze apparaten overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften door u werden uitgevoerd.

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

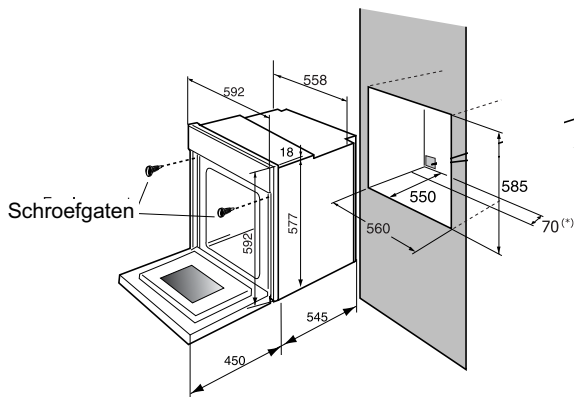
Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

- Voor de aansluiting van de oven gebruikt u een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fase-draad + 1 nulleider + 1 aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofase) via een genormaliseerd stopcontact (1 fasedraad + 1 nulleider + 1 aarding) overeenkomstig de norm CEI 60083 of via een element met omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de kontakten van 3 mm. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aardingsklem (⏏) van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.
- Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.
- De nulleider van de oven (blauwe draad) dient met de nulleider van het elektriciteitsnet te worden verbonden.
- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

voor de installateur aansluiting



- De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 W-F) dient lang genoeg te zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven met het oog op de inbouw op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.
- Werkwijze (koppel eerst de oven van het elektriciteitsnet af) :
- Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.
- Ontbloom elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12 mm.
- Draai de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.
- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.
- Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Verbind de draden van de voedingskabel overeenkomstig het (de) schema(s) op het toegangsplaatje.
- Alle draadjes van elke draad van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.
- De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.
- De aardingsdraad (groen-geel) moet worden verbonden met de aardingsklem (⏏).
- De nulleider (blauwe draad) moet worden verbonden met de N-klem.
- Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.
- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.



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

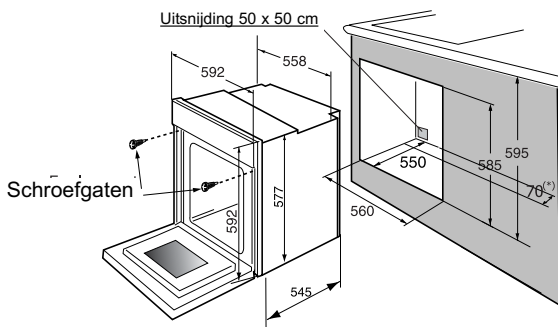
Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden :

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

Werkwijze :

- 1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de Schroefgaten.
- 2) Maak een opening met een diameter van 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.



algemeen onderhoud

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

U mag geen schuurpoeders, metalen sponzen en scherpe voorwerpen gebruiken

vervanging van de ovenlamp

- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

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

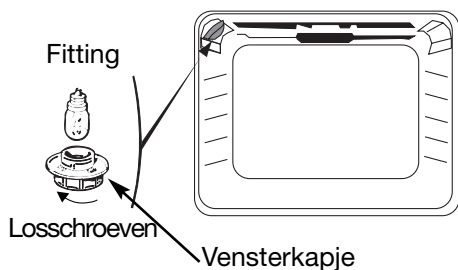
- Draai het vensterkapje een kwartslag naar links.
- Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp :

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

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

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



U HET VOLGENDE MERKT:	MOGELIJKE OORZAKEN:	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	• De oven is niet aangesloten • De zekering van uw installatie is defect. • De geselecteerde temperatuur is te laag • De receptor is defect • De thermostaat is defect • Oververhitting van de oven. De oven staat nu op veiligheid.	- Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A). - Verhoog de geselecteerde temperatuur - Neem contact op met de servicedienst. - Neem contact op met de servicedienst. - Neem contact op met de servicedienst.
Het lichtje van de T°C reste blijft branden.	De thermostaat is defect	- Neem contact op met de servicedienst.
De ovenlamp doet het niet meer.	• De lamp is defect. • De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	- Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De ventilator van de koeling blijft draaien zelfs als de oven niet meer werkt.	De ventilatie werkt tot maximum 1 uur na het bakken of wanneer de temperatuur van uw oven hoger is dan 125°C. • Als de ventilatie niet stopt na 1 uur.	- Open de ovendeur om de afkoeling van de oven te versnellen. - Neem contact op met de servicedienst.

Introduction

votre four multifonction

Madame, Monsieur,

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

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

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

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

votre four multifonction conseils

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

PREMIERE UTILISATION :

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

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèche-frite, 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 rôtiage 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.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

comment se présente votre four ?

présentation du bandeau	18
-------------------------	----

comment utiliser votre four ?

utiliser la minuterie	18
faire une cuisson immédiate	19
faire une cuisson programmée	19

modes de cuisson du four

description des fonctions	20
---------------------------	----

casserolerie

accessoires	21
-------------	----

pour l'installateur

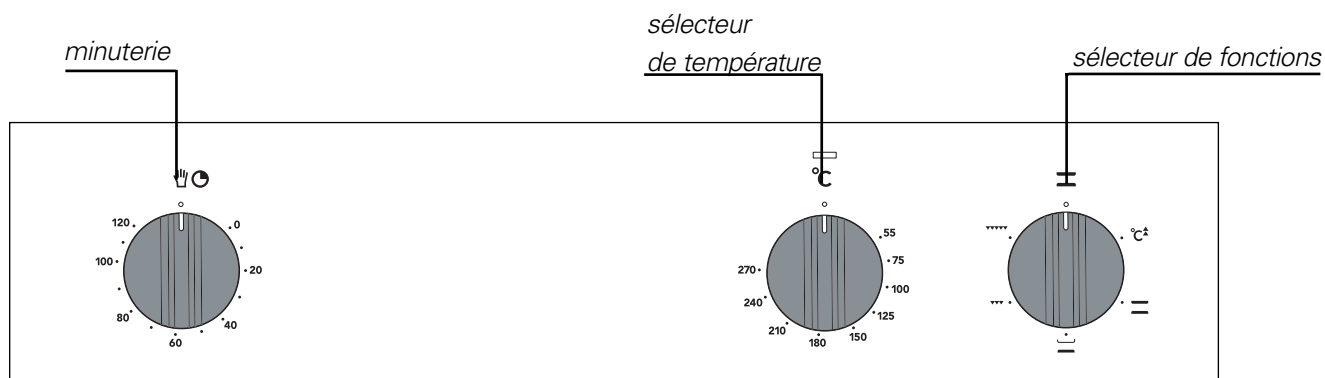
raccordement	22
encastrement	23

entretien général

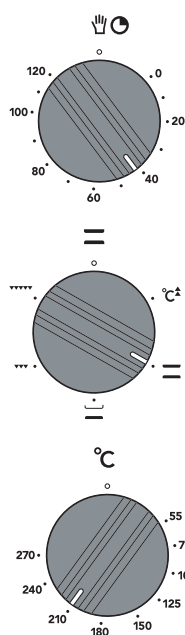
changer l'ampoule	24
-------------------	----

pannes	25
---------------	-----------

comment se présente votre four ? présentation du bandeau



comment utiliser votre four ? minuterie



Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

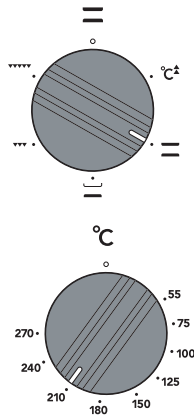
- Pour l'utiliser, tournez la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes)

Exemple : 40 minutes

Une fois le temps écoulé, la minuterie se positionne sur "0 min" et éteint le four.

Si vous désirez utiliser le four sans la minuterie, mettez la manette en position "🕒".

comment utiliser votre four ? faire une cuisson immédiate



La minuterie doit être en position "0" :

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°.

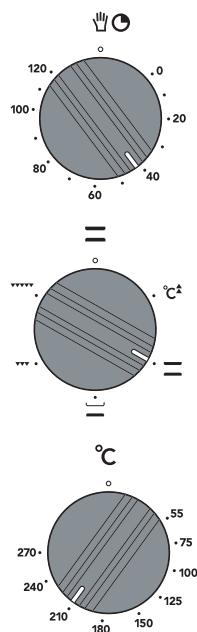
Après ces actions, **placez votre plat dans le four** selon les recommandations fournies par le guide de cuisson. Le voyant de thermostat s'allume et s'éteint au rythme des régulations.

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 temps de cuisson
exemple 40 min

- Réglez le mode de cuisson choisi et ajustez la température

exemple: position convection naturelle température 210°C.

Après ces actions, le four chauffe. Le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.

Quand votre cuisson est terminée, la manette "Minuterie" est en position 0 min et éteint le four.

NOTA : Il n'y a pas de signal sonore en fin de cuisson

En fin de cuisson (fin du temps programmé) remettez :

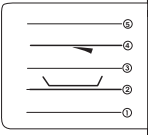
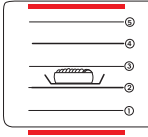
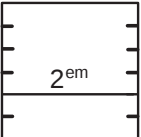
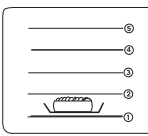
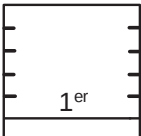
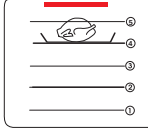
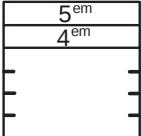
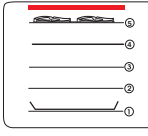
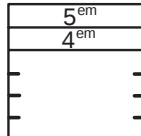
- la minuterie sur la position "0" :
- le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position "Arrêt"

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

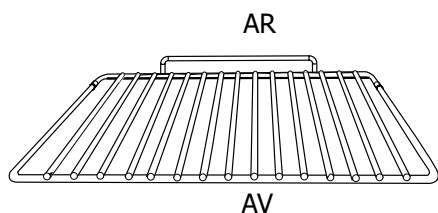
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

comment utiliser votre four ?

description des fonctions

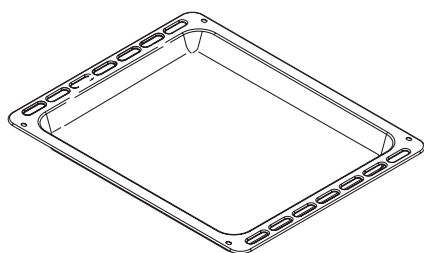
FONCTIONS	Éléments en fonctionnement	DESCRIPTION DE LA FONCTION	Niveaux préconisés
°C ▲ PRECHAUFFAGE		A utiliser avant d'enfourner certains plats. Thermostat réglé sur la température de cuisson. A la fin du préchauffage, n'oubliez pas de ramener le sélecteur de fonction sur la position de cuisson choisie.	
— CONVECTION — NATURELLE		Ce mode combine les sources de chaleur haute et basse. Idéal pour les cuissons lentes et délicates. - pour des gibiers moelleux - pour faire mijoter des petits plats - pour réussir les pains.	
┌ SOLE —		Ce mode combine la source de chaleur basse. - pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...) - pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kuglof, soufflés...)	
▼▼ GRIL MOYEN		Le gril simple couvre la partie centrale de la grille. Volailles et rôtis juteux et croustillants. Pour saisir à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poisson.	 ou
▼▼▼ GRIL FORT		Le gril double couvre toute la surface de la grille. Effectuez un préchauffage de 5 min. - pour griller viandes de faible épaisseur - tranches de pain Glissez la lèche-frite au 1er gradin pour recueillir le jus.	 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.



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 cuissons au bain-marie.

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

Conseils importants :

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

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

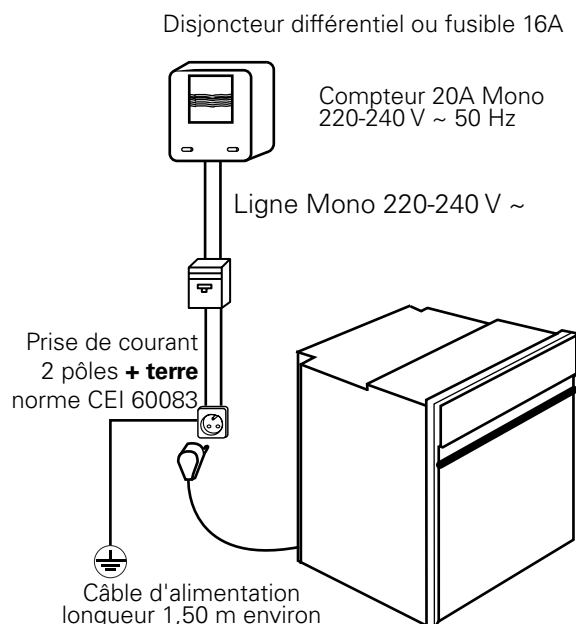
- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau

220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure 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, chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

pour l'installateur raccordement



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

Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

encastrement



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 :

- Pour ce faire :

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



entretien général

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

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

changer l'ampoule

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

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

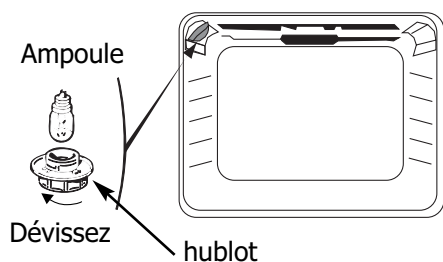
- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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

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



VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le thermostat est défectueux. • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.	- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°Creste allumé en permanence.	• Le thermostat est défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	• La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure.	- Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

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

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

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

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

Multifunktionaler Backofen

Empfehlungen

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

ERSTE BENUTZUNG:

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

DIE NACHFOLGENDEN BENUTZUNGEN:

- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass niemand sich auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür, können die erreichbaren Teile oder Flächen heiss werden. Kleine Kinder davon fernhalten.
- Während seiner Benutzung wird das Gerät heiss. Darauf achten, die im Backofen vorhandenen, heizenden Teile nicht zu berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehöerteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger ...) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierenden Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde.
- Keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden!
- Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.

- Zu Ihrer Sicherheit ist der Backofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTVORRICHTUNG ausgestattet, die funktioniert, wenn Sie versehentlich vergessen haben, ihn abzuschalten. Nach 10 Stunden Betrieb wird die Funktion AS (Automatic Stop) aktiviert und Ihr Backofen hört auf zu heizen. AS erscheint anstelle der Uhrzeit und Sie hören eine bestimmte Zeit lang eine Serie von 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen.

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

UMWELTSCHUTZ :

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

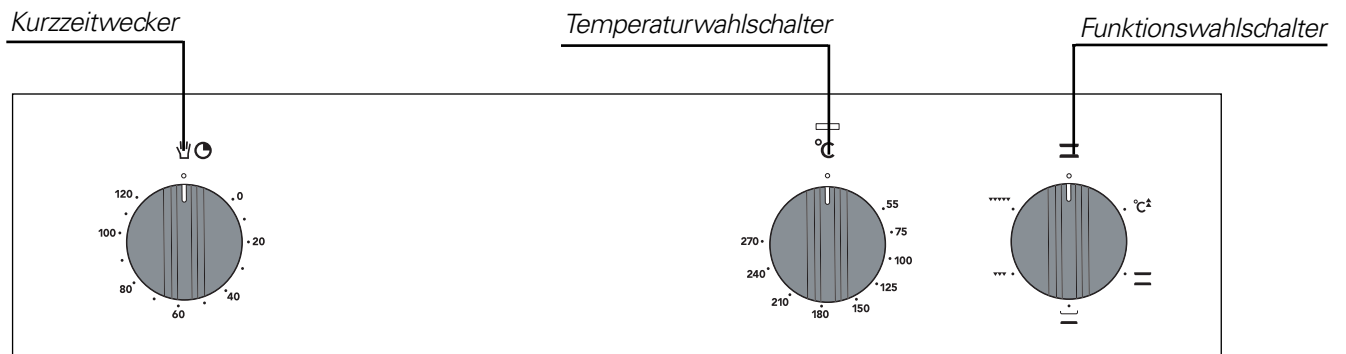
- Ihr Gerät enthält zahlreiche recyclingfähige Materialien. Es wurde deshalb mit diesem Zeichen versehen, um Sie darauf hinzuweisen, dass diese Geräte nach ihrem Gebrauch nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Das von Ihrem Hersteller in die Wege geleitete Recycling kann somit in Übereinstimmung 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.



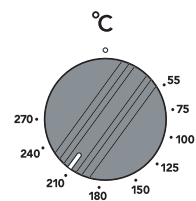
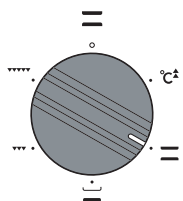
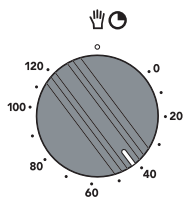
Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?	
Aufbau der Bedienblende	30
Betrieb des Backofens	
Verwendung der Schaltuhr	30
Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch ?	31
Durchführen eines programmierten Garvorgangs	31
Garverfahren des Backofens	
Funktionsbeschreibung	32
Backofenzubehör	
Zubehör	33
Für den Installateur	
Anschluss	34
Einbau	35
Allgemeine Wartung	
Auswechseln einer Lampe	36
Funktionsstörungen	37

Wie sieht der Herd aus? **Blende**



Benutzung des Backofens **Kurzzzeitwecker**



Nach Ablauf der angezeigten Garzeit kann der Ofen automatisch ausgeschaltet werden.

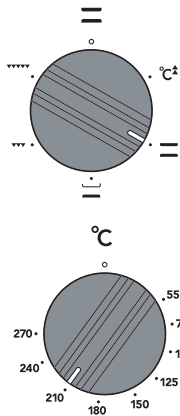
- Den Schalter auf die gewünschte Garzeit (in Minuten) drehen.

Beispiel: 40 Minuten

Nach Ablauf der Garzeit stellt der Kurzzzeitwecker sich auf "0 Min" ein und der Ofen wird ausgeschaltet.

Wenn der Ofen ohne Kurzzzeitwecker verwendet werden soll, den Schalter in Position "👤🕒" drehen.

Benutzung des Backofens Sofortiger Betrieb



Der Kurzzeitwecker muss in Position "☞🕒" stehen.

Den Garmodus wählen:

Den Funktionswähler auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position

Die im Rezept empfohlene Gartemperatur einstellen.

Beispiel: Temperaturmarkierung 210°.

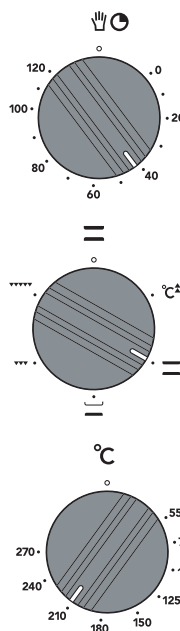
Die Zubereitung entsprechend den Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben. Die Leuchtanzeige des Thermostats leuchtet und erlischt mit dem Heizvorgang.

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



- Die Garzeit einstellen
Beispiel 40 Min

- Den gewählten Garmodus einstellen und die Temperatur anpassen.

Beispiel: Position natürliche Konvektionswärme
Temperatur 210°C.

Danach heizt der Backofen. Die Thermostatanzeige leuchtet, wenn der Backofen heizt.

Nach Ende der Garzeit befindet der Schalter "Kurzzeitwecker" sich in Position 0 und der Ofen wird ausgestellt.

HINWEIS: Am Ende der Garzeit ertönt kein Signalton.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit):

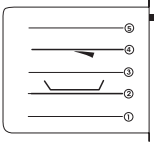
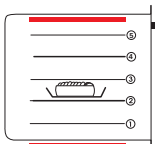
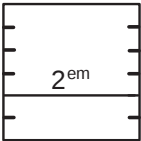
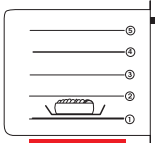
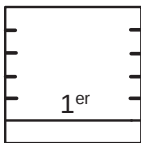
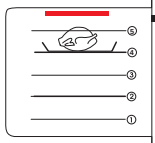
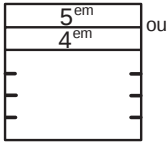
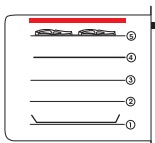
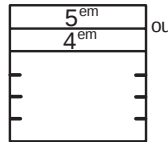
- den Kurzzeitwecker in Position "☞🕒" stellen
- den Funktionswahlschalter und den Thermostat in Position "Stopp" stellen

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

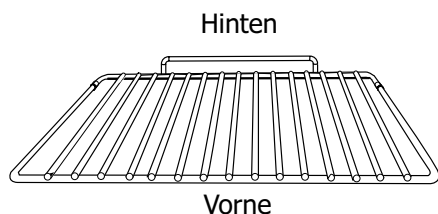
Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

Benutzung des Backofens

Beschreibung der Funktionen

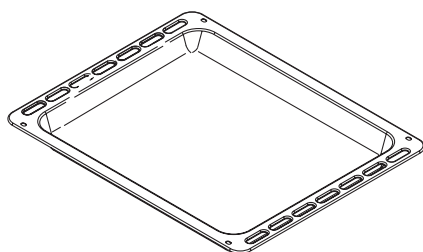
FUNKTIONEN	Elemente in Betrieb	Beschreibung	Empfohlene Einschubleiste
 VORHEIZEN		Vor dem Einschieben gewisser Gerichte verwenden. Den Thermostat auf die Gartemperatur einstellen. Am Ende des Vorheizens den Wahlschalter auf die gewählte Garposition einstellen.	
 NORMALE KONVEKTIONSHITZE		In diesem Garmodus werden Ober- und Unterhitze kombiniert. Ideal für langsames Garen empfindlicher Speisen: -für zartes Wild -zum langsamen Garen kleiner Gerichte -für gelungenes Brot	
 UNTERHITZE		In diesem Modus wird nur Unterhitze verwendet: -zum Garen feuchter Speisen (Quiches, saftige Obstkuchen ...) -für Gerichte, die aufgehen (Sandkuchen, Brioche, Guglhupf, Soufflés ...)	
 MITTLERER GRILL		Der einfache Grill deckt den mittleren Teil des Rostes ab. Für saftiges, knuspriges Geflügel. Zum Anbraten von Lammkeule, Rinderhüfte. Damit Fischkoteletts weich und saftig bleiben.	
 STARKER GRILL		Der Doppelgrill deckt die gesamte Fläche des Grillrostes ab. 5 Minuten vorheizen. -Zum Grillen dünner Scheiben Fleisch -Für Brotscheiben. Zum Auffangen des Bratensaftes die Fettpfanne in Höhe der 1. Einschubleiste einführen.	

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



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.

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 mm² (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 Neutraleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutraleiter des Stromnetzes verbunden sein.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.

Für den Installateur Anschluss

Differentieller Überlastschalter oder
Sicherung 16 A

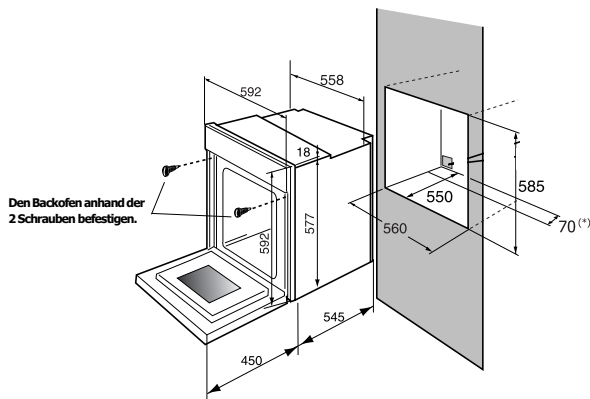
Zähler 20 A Mono
220-240 V ~ 50 Hz

Mono-Leitung 220-240 ~

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

Etwa 1,50 m langes
Stromzuführungskabel

- Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VVV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend, angeschlossen werden kann.
- Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein:
- Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts vorhandene Klappe öffnen, indem Sie die 2 Schrauben lösen und die Klappe aufklappen.
- Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.
- Die Fasern sorgfältig verdrehen.
- Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.
- Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckplatte in die links an der Klemmleiste vorhandene Kabelklemme führen.
- Die Leitungen der(n) Markierung(en) entsprechend an die Kabelleiste anschließen.
- Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.
- Phasenleiter unter die Klemme L.
- Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme (⏏) angeschlossen sein.
- Der Neutraleiter (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.

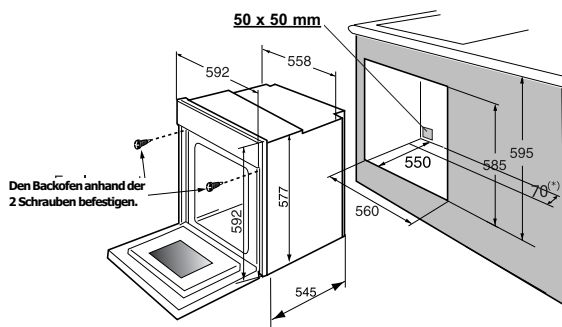
Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erhalten:

- 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.**

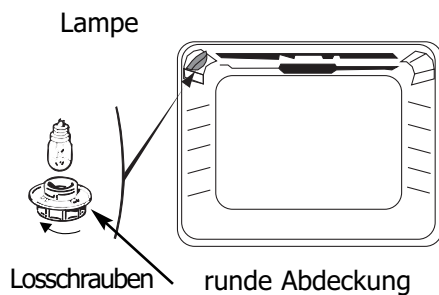


Allgemeine Wartung

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 herum heraus.

Technische Daten der Glühbirne:

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

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

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

Störungen was tun, wenn ...

SIE FESTSTELLEN, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZUTUN?
Der Backofen nicht heizt.	• Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung der Stromanlage funktioniert nicht. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist defekt. • Das Thermostat ist defekt. • Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheitsbetrieb umgeschaltet.	- Den Backofen anschließen. - Die Sicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). - Die gewählte Temperatur erhöhen. - Den Kundendienst rufen. - Den Kundendienst rufen. - Den Kundendienst rufen.
Die Temperaturanzeige leuchtet dauerhaft.	• Das Thermostat ist defekt.	- Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	• Die Lampe ist außer Betrieb. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung funktioniert nicht.	- Die Lampe austauschen. - Den Backofen anschließen oder die Sicherung austauschen.
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.	• Das Gebläse funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Garvorgang oder wenn die Temperatur im Backofen über 125°C beträgt. • Bei ausbleibender Abschaltung nach 1 Stunde	- Die Backofentür öffnen, um die Abkühlung des Backofens zu beschleunigen. - Den Kundendienst rufen.

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 oven, how it works

explanation of controls	42
-------------------------	----

how to use your oven

using the timer	42
-----------------	----

to carry out cooking right away	43
---------------------------------	----

programming the cooking	43
-------------------------	----

different cooking methods

description of features	44
-------------------------	----

oven accessories

accessories	45
-------------	----

installer's information

connecting up	46
---------------	----

housing	47
---------	----

general maintenance

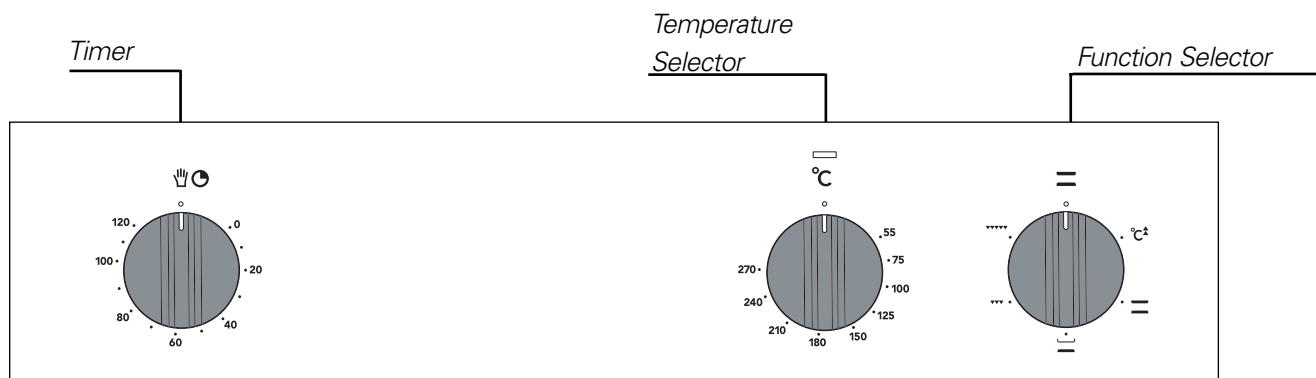
changing the light bulb	48
-------------------------	----

troubleshooting

	49
--	----

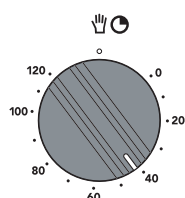
How does your oven look?

Control Panel look



How to use your oven?

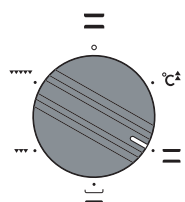
timer



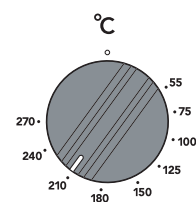
It allows you to have the oven stop automatically after the displayed cooking time has lapsed.

- To use this, rotate the knob to the position corresponding to the desired cooking time (in minutes)

Example: 40 minutes

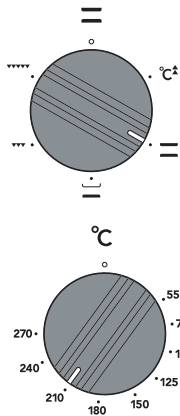


Once the time has elapsed, the timer will position itself to "0 min" and turn off the oven.



If you wish to use the oven without the timer, place the knob in the "🕒" position.

how to use your oven? cooking a quick meal



The timer must be in the "👤🕒" position.

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.

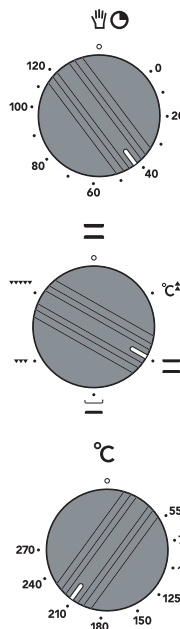
Once this is done, **place your plate in the oven** following the recommendations supplied with the cooking guide. The thermostat indicator light turns on and off each time you change temperature.

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 time
example 40 min

- Adjust the cooking mode that you want and adjust the temperature

example: natural convection position
temperature 210°C.

After these settings, the oven will heat. The oven heats, the thermostat indicator light turns on.

When your cooking is done, the timer knob will be in the 0 min position and will turn off the oven.

NOTE: There is no audible signal at the end of cooking.

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

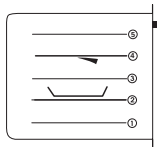
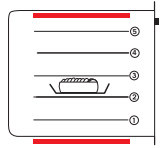
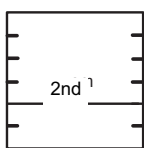
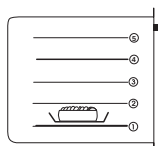
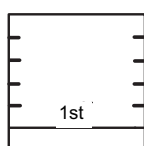
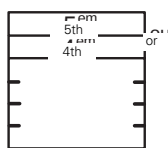
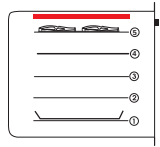
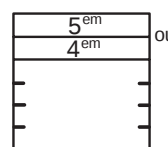
- the timer to the "👤🕒" position;
- the function selector and the thermostat in the "Stop" position.

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

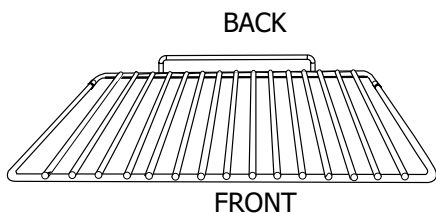
It is possible to change or cancel the timer programme at any time.

how to use your oven?

function description

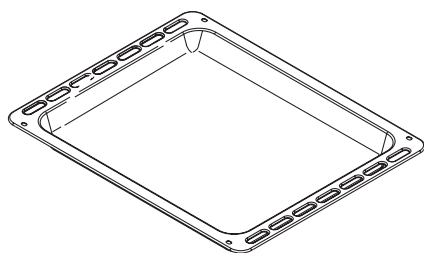
Functions	Elements in operation	Description of function	Recommended levels
 Preheat		To be used before placing certain dishes in the oven. Thermostat set to the cooking temperature. After preheating, don't forget to return the function selector to the selected cooking position.	
 Natural convection		This mode combines high and low heat sources. Ideal for slow and delicate cooking. - for soft game - to simmer small dishes - to bake bread	
 Oven bottom		This mode provides a low heat source. - for wet dishes (quiches, tarts made from wet fruits) - for preparations that rise (cakes, buns, soufflés, etc.)	
 Medium grill		The single grill covers the central part of the grid. For succulent and crispy poultry and roast meats. To cook legs of meat and rib roasts right through. To keep fillets of fish moist.	
 High grill		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 appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven. Keep small children away.



Anti-tip safety shelf

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



Multi-purpose baking tray (reserved for pastries)

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

Important information:

- Never cover the inside of the oven with aluminium foil in order to cut down on cleaning. This can lead to overheating, which can damage the enamel interior of your oven.
- After cooking, do not pick up the oven accessories (shelf, spit, dripping pan, spit cradle etc.) with your bare hands.

installer's information

connecting up

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

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

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

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

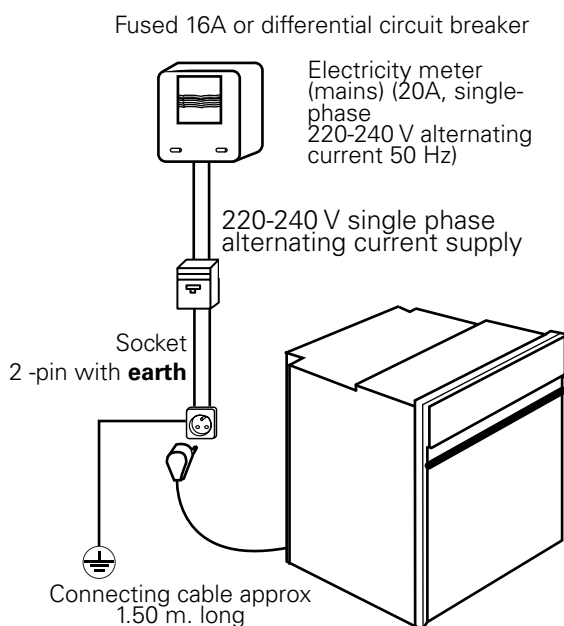
- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.

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

- Tighten the clamp to hold the cable.
- Close the trapdoor using the two screws.

installer's information

connecting up



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

With the oven sitting on the floor and disconnected:

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

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

- Twist the ends carefully together.

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

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

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

- Make sure all wires are trapped under the screws.

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

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

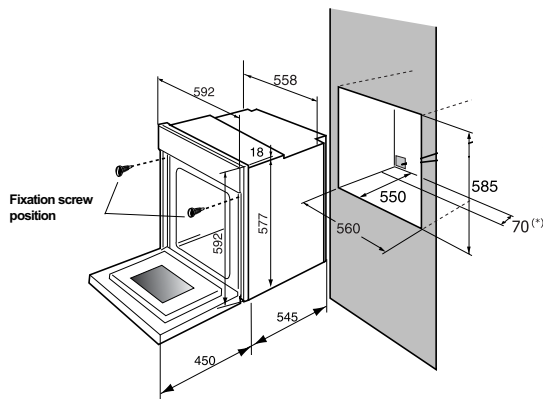
- The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.

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

- Tighten the clamp to hold the cable.

- Close the trapdoor using the two screws.

Installer's information Housing



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

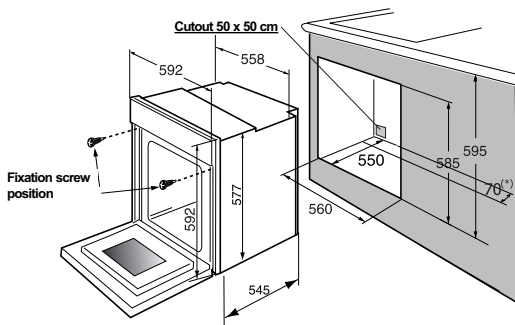
Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

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

To do this:

- 1) Remove the rubber stoppers masking the fixing holes.
- 2) To prevent the housing unit splintering, drill two holes 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.

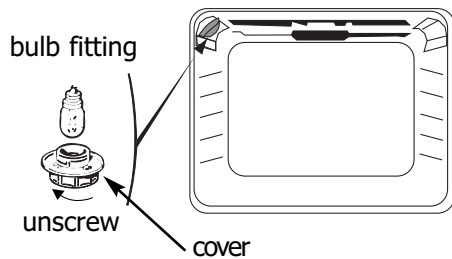
- Turn the protective shade to the left a quarter of a turn.
- Unscrew the bulb in the same direction.

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.	• The oven is not plugged in. • The fuse in your electrical panel is not working. • The selected temperature is too low. • The sensor is defective • The thermostat is defective. • The oven has overheated and is in safety mode.	- Plug in the oven. - Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). - Increase the selected temperature. - Call the After Sales Service Department. - Call the After Sales Service Department. - Call the After Sales Service Department.
The temperature indicator stays permanently lit.	• The thermostat is defective.	- Call the After-Sales Service Department.
The oven light is no longer working.	• The light is out of order. • The oven is not connected or the fuse is not working.	- Replace the light. - Connect the oven or replace the fuse.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	• The fan should work for a maximum of 1 hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125°C. • If it does not stop after 1 hour.	- Open the oven door to accelerate the cooling down of the oven. - Call the After-Sales Service Department.

