

U  
L  
L  
-

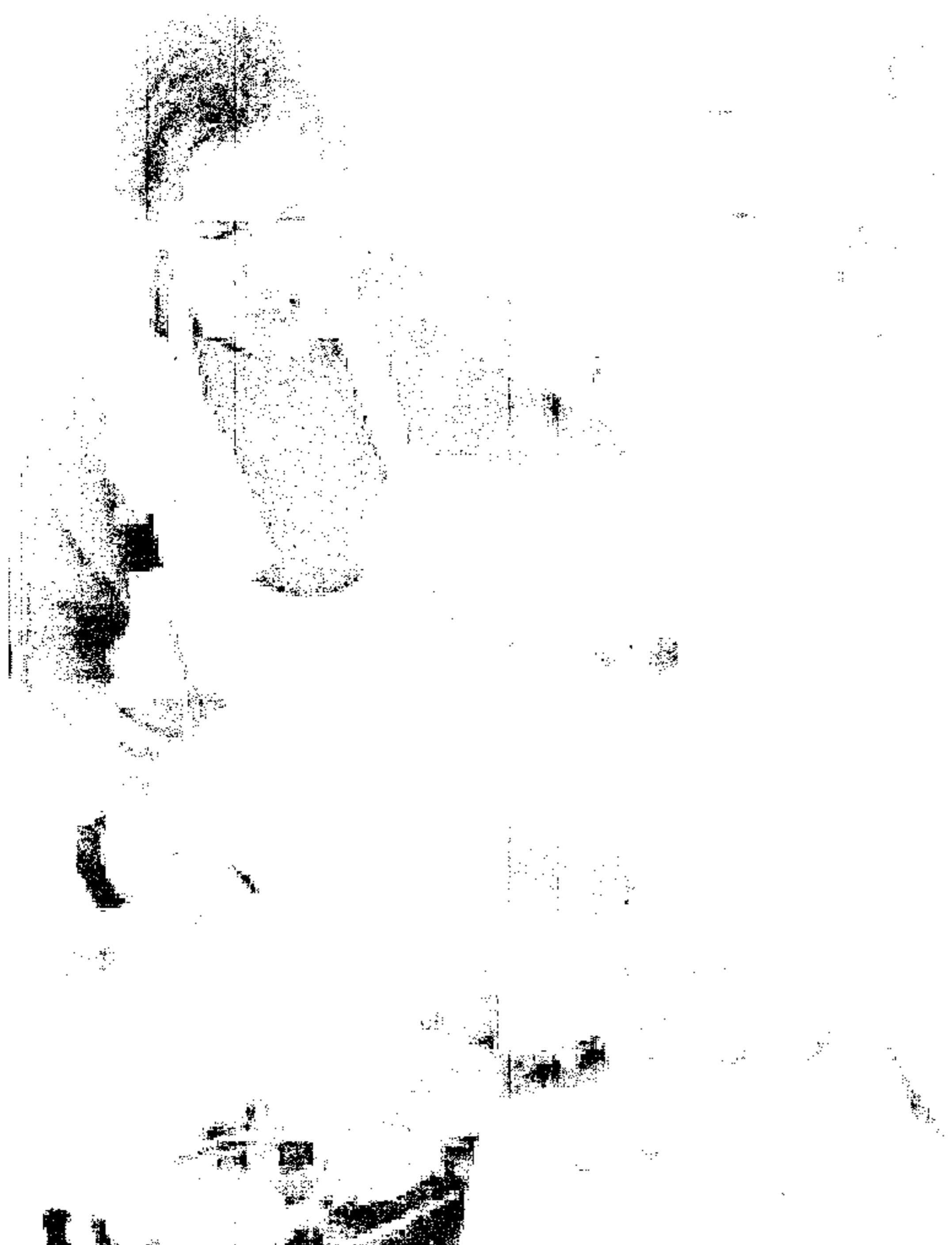
**elektro oven**

OX911M

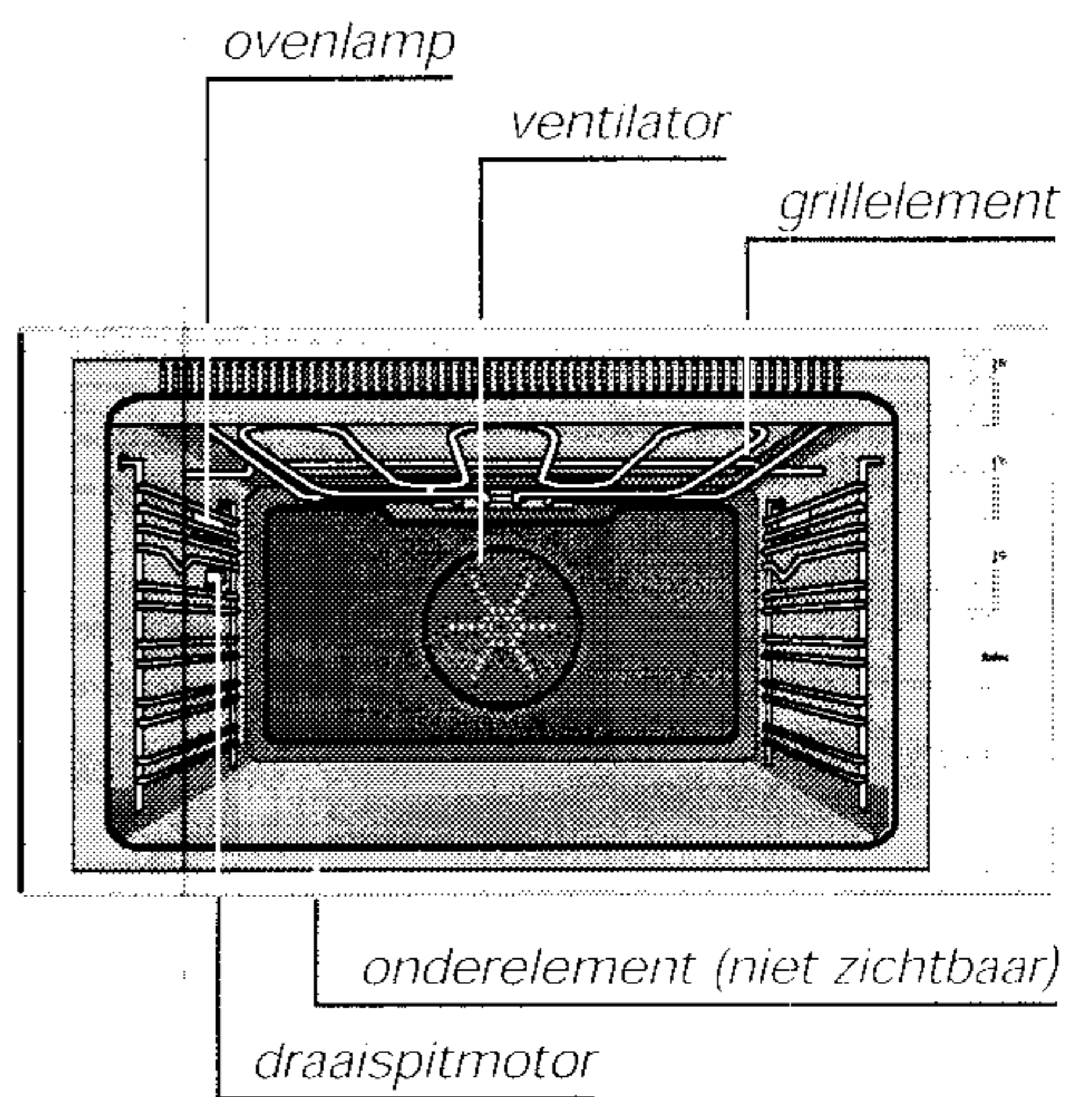
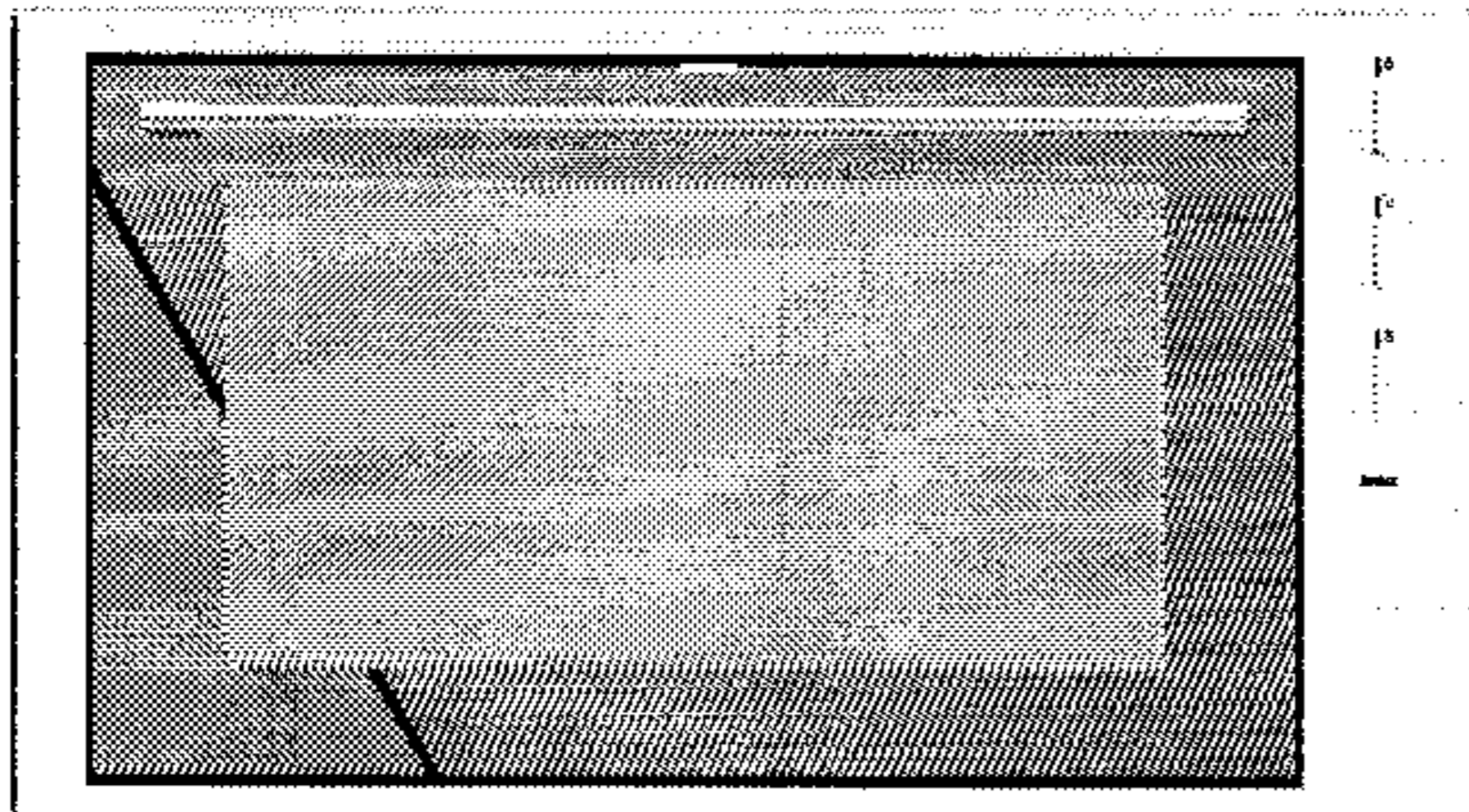
**four electro**

**Elektro Backofen**

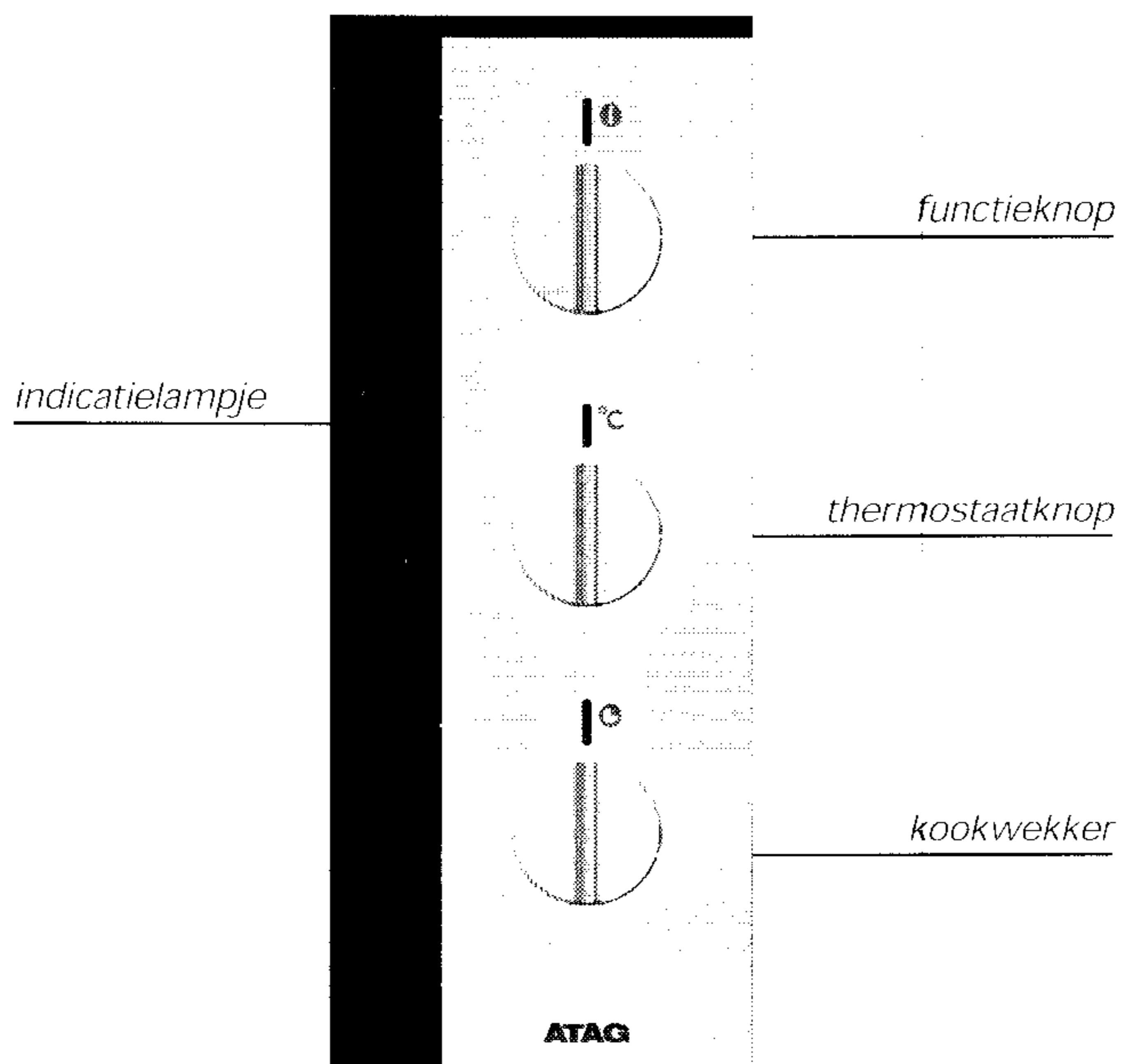
**electric oven**



uw oven  
**beschrijving**



**bedieningspaneel**



De bediening van deze oven is eenvoudig. Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel.

In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Ook vindt u er bak- en braadaanwijzingen waarmee u uw voordeel kunt doen.

Voor de installatie is een separaat installatievoorschrift bijgevoegd. Hierin vindt u tevens de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de installatie en aansluiting.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

## Uw oven **inleiding**

U heeft gekozen voor een oven van Atag. Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product.

Deze oven is voorzien van een turbo-functie, een ovenfunctie met een ruim toepassingsgebied. Uw favoriete recepten zullen op deze stand zeker een uitstekend resultaat geven.

De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat. De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functieknop ondergebracht.

Daarnaast heeft de oven een kookwekker. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

---

---

**veiligheid**

---

waar u op moet letten 4 – 5

---

---

---

**ingebruikname**

---

voor u gaat bakken 6

---

---

---

**bediening**

---

inschakelen 7

---

---

---

**kookaanwijzingen**

---

ovenfuncties 8

---

toebehoren 9

---

bak- en braadtips 10 - 11

---

braden 12

---

grillen 13 - 14

---

tabellen 15 - 16

---

---

---

**onderhoud**

---

reinigen 17

---

---

---

**storingen**

---

wat moet ik doen als... 18

---

---

---

**milieu aspecten**

---

verpakking en toestel afvoeren 19

---

## waar u op moet letten

### algemeen

Deze oven is uiterst veilig. Toch is er, net als bij elk product, een aantal zaken waar u op moet letten.

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

*Voor veiligheidsaanwijzingen rondom de installatie verwijzen wij naar de voorschriften in het bijbehorende installatievoorschrift.*

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

Open nooit de behuizing van het toestel en verander de mechanische en/of elektrische opbouw van het toestel niet. Dit kan leiden tot gevaarlijke situaties (aanraken van spanningvoerende onderdelen) en storingen.

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.

Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel spanningsloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.

In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.

Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven.

Deze oven is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik hem alleen voor het bereiden van gerechten.

## tijdens het gebruik

Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.

*De oven is optimaal geïsoleerd.*

Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.

*Desondanks vindt er altijd enige warmte-overdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt.*

De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.

*Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.*

Gebruik de oven niet voor het opbergen van brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.

Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als hij in aanraking komt met een heet ovenelement.

*De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt.*

Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakplaten of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade kan ontstaan en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

*Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.*

Giet nooit water in de hete oven. Hierdoor kan emailschade ontstaan.

Bereid diepvriesproducten zoals pizza's bij voorkeur op het rooster, bedekt met bakpapier. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door het grote temperatuurverschil.

## voor u gaat bakken

### oven en toebehoren reinigen:

Neem de toebehoren uit de oven en reinig de toebehoren met een mild reinigingsmiddel.

Schakel de oven één uur lang in op 250 °C (zie pagina 7). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.

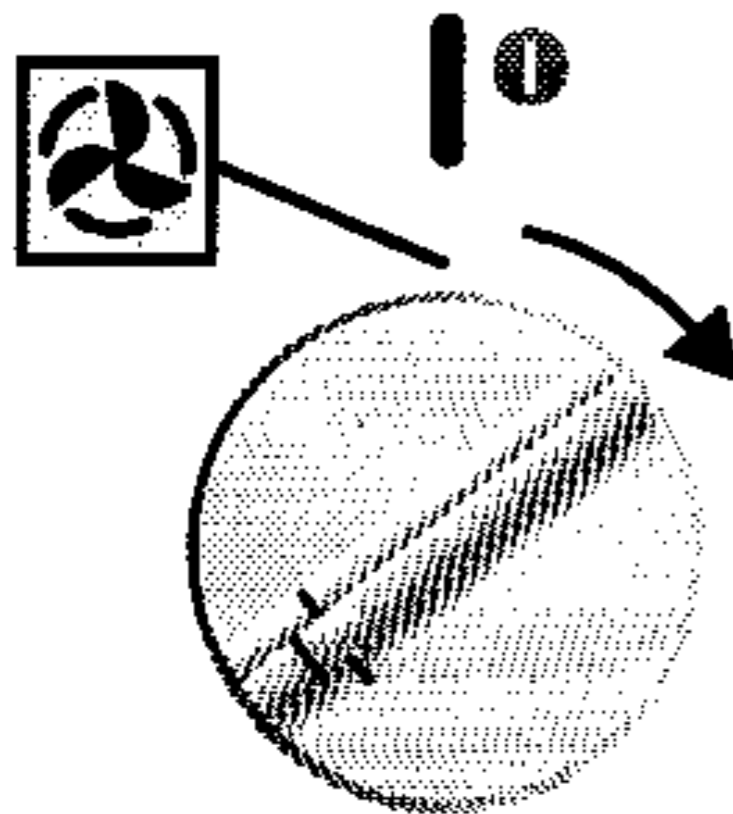
#### **opmerking**

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.

Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.



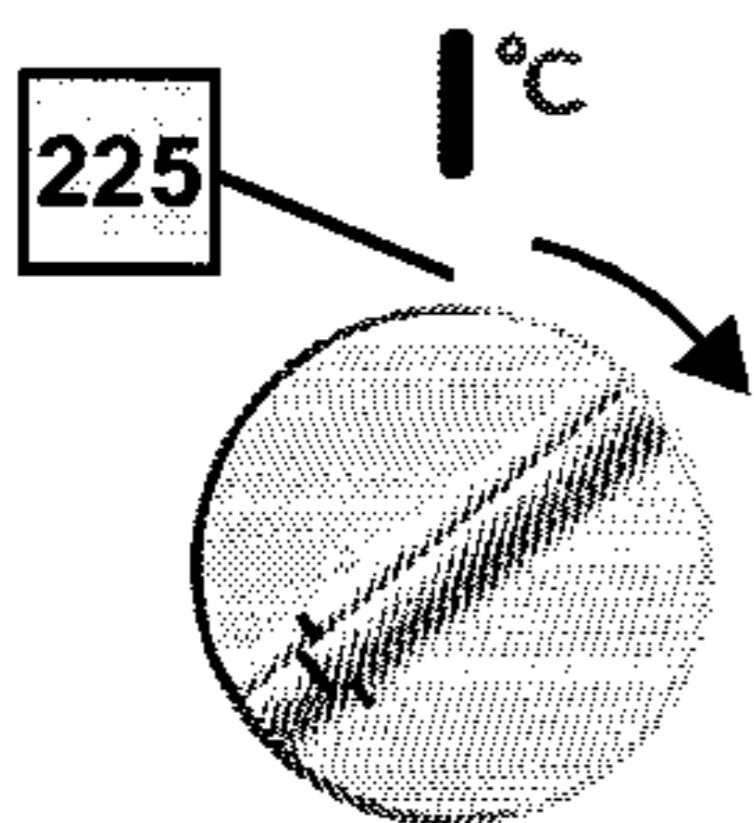
## inschakelen



functie kiezen

### functies

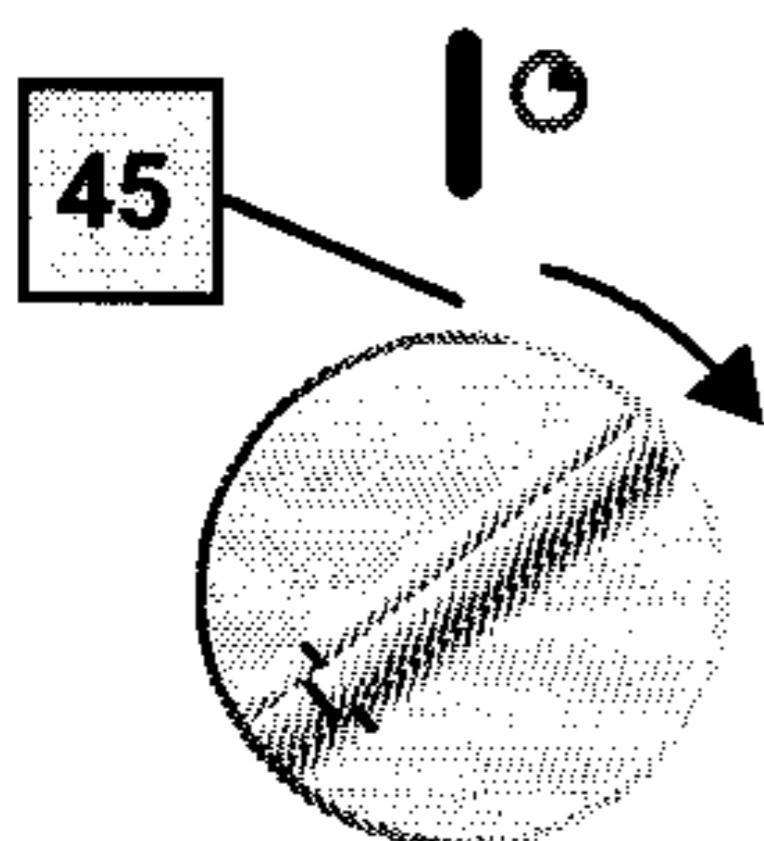
- 1 Kies een ovenfunctie.



temperatuur instellen

### temperatuur

- 2 Stel de gewenste temperatuur in.



tijd instellen

### bereidingstijd

- 3 Stel de bereidingstijd in.

*De indicatielampjes boven de knoppen gaan branden.*

Indien u geen bereidingstijd wilt instellen, draait u de wekker op ●.

## uitschakelen

- 1 Draai de knoppen op ●.

*De indicatielampjes doven.*

## let op!

**De oven functioneert alleen wanneer de kookwekker op ● staat of als er een tijd is ingesteld (de indicatielampjes branden dan).**

## kookaankwijzingen

### ovenfuncties

#### turbo; hete lucht



U kunt op verschillende niveaus tegelijk bakken. Door de intensieve warmteoverdracht kunt u een ca. 20 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.

#### infra; boven- en onderwarmte



Infra is bedoeld voor het bakken op 1 niveau. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven voor de traditionele manier van bereiden. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

#### onderwarmte



Alleen de onderwarmte is ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van taart- en pizzabodems.

#### spaargrill



Gebruik de spaargrill wanneer alleen in het midden van de oven een gerecht staat of bij gebruik van het draaispit. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu, maar van tijd tot tijd rood oplichten.

#### maxi-grill



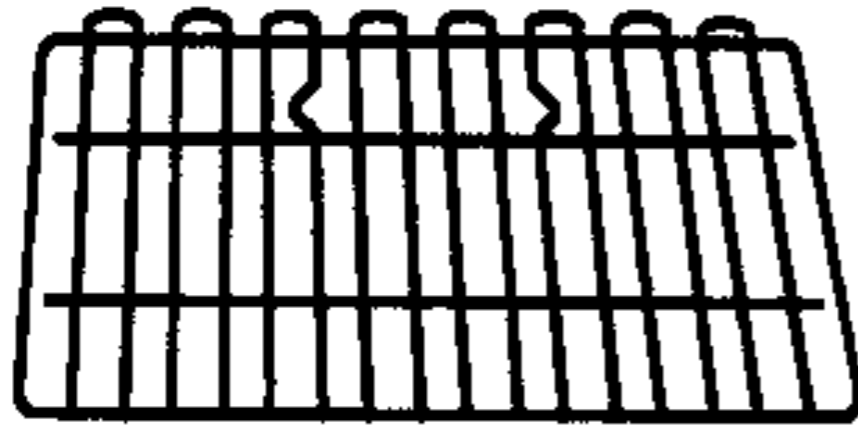
Gebruik de maxi-grill voor grote porties, bijvoorbeeld bij een volledig bedekt rooster. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu, maar van tijd tot tijd rood oplichten.

#### infra met ventilator



Infra met ventilator is bedoeld voor het bakken op 1 niveau. Door de intensieve warmteoverdracht kunt u een ca. 20 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.

vlak rooster



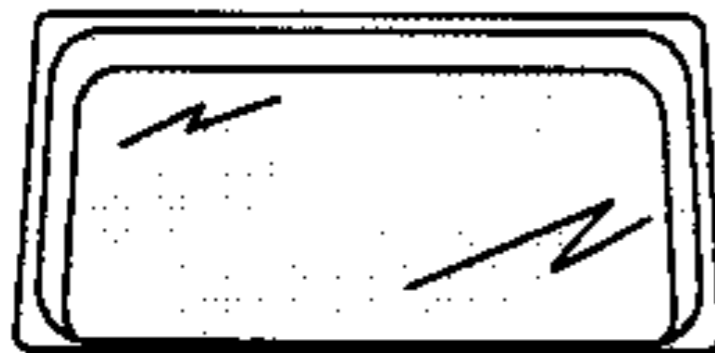
Voor grillen en het bakken met bakvormen.

roestvrijstalen bakplaat



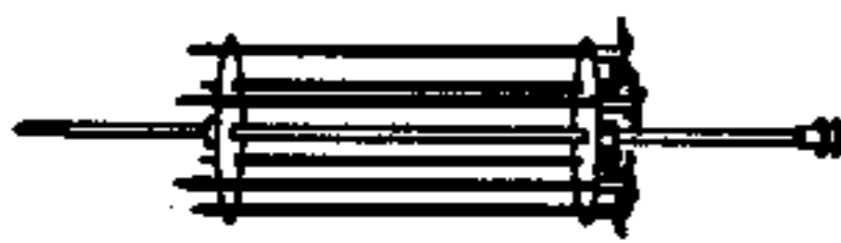
Voor het bakken van deeg zonder vorm en het braden van vlees. De bakplaat zal door het gebruik verkleuren.

glazen bakplaat



Voor het bakken van deeg zonder vorm en het braden van vlees. Spoel de bakplaat nooit direct na gebruik af met koud water; de plaat kan dan barsten.

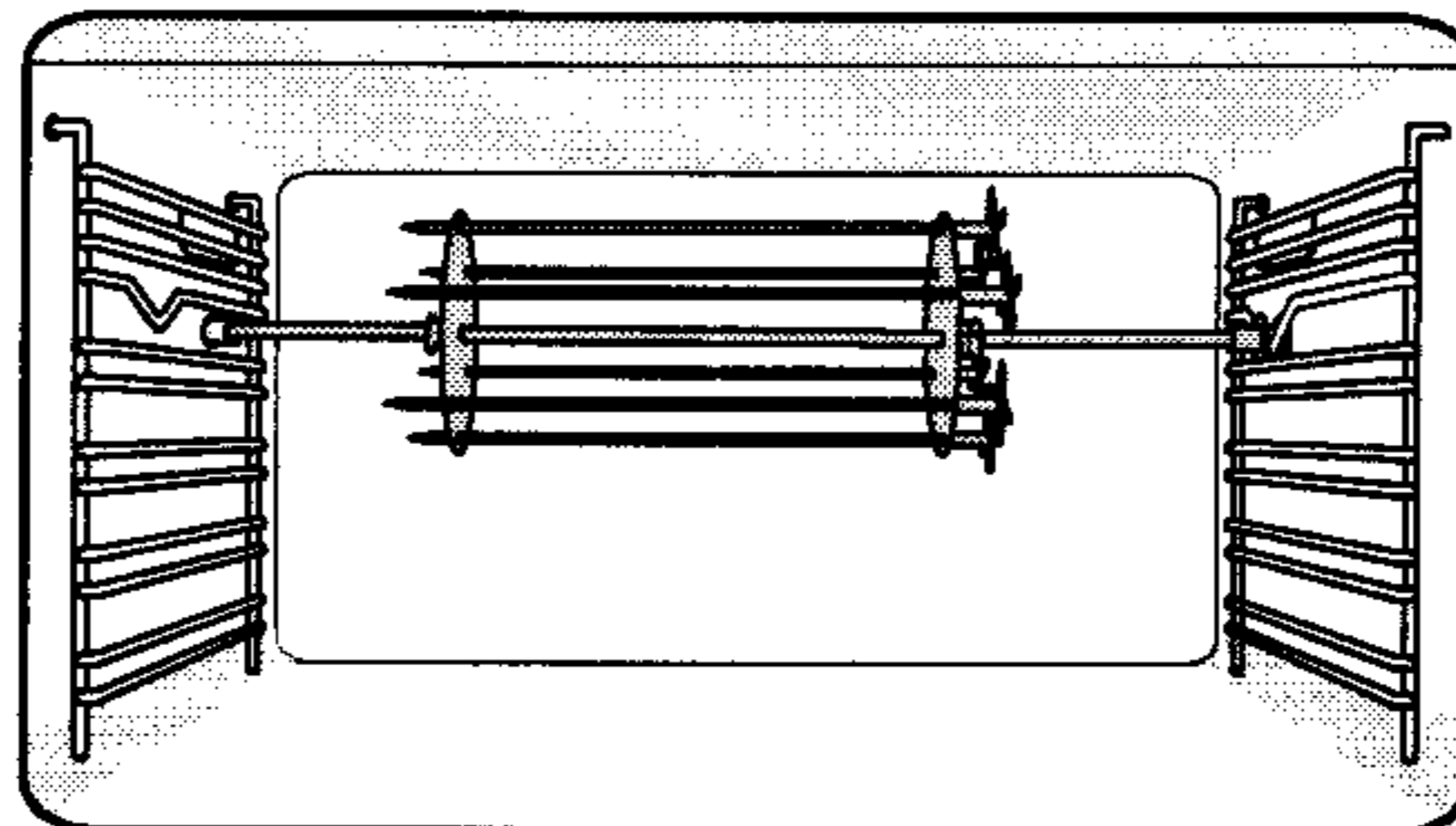
grillset A0202D (accessoire)



Voor het grillen aan het draaispit of de grillset.

Steek het draaispit in de draaispitmotor en schuif de steun in de daarvoor bestemde uitsparing.

Gebruik ovenhandschoenen bij het verwijderen van de grillset uit de hete oven.



# kookaanwijzingen

## **bak- en braadtips**

### introductie

In de overzichtstabellen op de pagina's 15 en 16 vindt u aanwijzingen over bereidingstijden, temperaturen en inzethoogten. De tijden en temperaturen in de tabellen zijn gemiddelden. Zonodig kunt u daar iets van afwijken om gerechten gelijktijdig te bereiden.

### energiebewust ovengebruik

Open de oven deur zo weinig mogelijk.

Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidings-temperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met de turbo-functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.

Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn, omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.

Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten, met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.

### voorverwarmen

Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.

### oven leeg

Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.

### afkoelen

Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt. Sluit de oven deur en laat de oven afkoelen.

### ovenservies

In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken. Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.

Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

### bodem niet afdekken

Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.

Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

### tijdinstelling

Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

### warm houden

U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de turbofunctie en een temperatuur van 80 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

# kookaanwijzingen

## braden

### vlees braden

Het meest geschikt is "groot vlees" vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.

- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

### braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees.
- Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.

In de tabel op pagina 16 vindt u de braadtemperaturen en tijden voor verschillende soorten vlees met een gewicht van ca. 1,5 kg.

### bereiding

- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

### algemene tips

- Bij het roosteren van vlees, wild, gevogelte en vis wordt het vlees of de vis onmiddellijk dichtgeschroeid, waardoor de voedings- en smaakstoffen behouden blijven. Boter of olie is daarvoor niet nodig. Het meest geschikt zijn dikkere stukken klein vlees, dunne moten vis of hele vissen.
- De grillpennen gebruikt u voor het gelijkmatig roosteren van kleinere stukjes vlees en groenten, zoals saté, kebabs en sjasliks.

### tips voor vlees

- Gebruik alleen vlees van goede kwaliteit. Reken per persoon 75-100 g vlees of 125-175 g vlees met been.
- Zet altijd een passende braadslede onder de gerechten om afdrupend vet op te vangen. Droog het vlees zonodig met keukenpapier, voordat u het onder de grill legt.
- Giet voor gerechten met een lange grilltijd, bijvoorbeeld rollade en kip,  $\pm$  2,5 dl water in de braadslede.

### tips voor vis

- Reken per persoon 150-200 g moten of hele vis of 100-125 g gefileerde vis. Laat bij grotere vissen de kop verwijderen.
- Was de vis. Afdrogen met keukenpapier. Kerf dikke vis in. Leg de vis op het rooster en schuif er een braadslede onder.

## kookaanwijzingen

# grillen

### garneringen en sausjes

- Garnering kan meegegrilld worden, zoals bijvoorbeeld plakken appel, ananas of halve tomaatjes.
- Plakken kaas de laatste minuten op het vlees leggen en laten smelten. Bestrooi het vlees pas na het grillen met peper en zout. De dikte van het vlees bepaalt de plaats onder de grill. Over het algemeen geldt dat dunne stukken hoog moeten worden geplaatst (altijd op minstens 5 cm afstand van de grill) en dikkere stukken, die gaar moeten worden, wat lager.
- Draai dunne stukken vlees om met een vleestang. Gebruik een ovenwant. Prik niet in het vlees omdat er dan vleessap verloren gaat. Bij gegrilld vlees, waarbij immers geen jus wordt gevormd, kan desgewenst afzonderlijk een saus of kruidenboter worden gegeven.
- Snijd gegrilld vlees en dergelijke niet direct aan maar laat het eerst enkele minuten rusten. Er zal dan bij het aansnijden minder vleessap verloren gaan.



bakken

	turbo		infra		tijd
	temperatuur °C	niveau*	temperatuur °C	niveau*	min.
<i>roerdeeg</i>					
cake	140 - 150	2	160 - 170	2	65 - 70
tulband	140 - 160	2	160 - 180	2	70 - 80
kruidkoek	140 - 150	2	160 - 170	2	65 - 75
vruchtentaart (bakplaat)	150 - 170	3	180 - 200	3	35 - 45
vruchtentaart (springvorm)	150 - 170	2	160 - 180	2	45 - 55
taartbodem	150 - 170	3	180 - 200	3	20 - 30
klein gebak	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<i>biscuitdeeg</i>					
biscuitgebak	150 - 170	3	170 - 190	3	40 - 50
biscuitrol	160 - 180	3	180 - 200	3	15 - 20
<i>zandtaartdeeg</i>					
appeltaart	165 - 175	2	180 - 200	2	50 - 60
kwarktaart	150 - 170	2	180 - 200	2	70 - 80
taartbodem	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
zandkoekjes					
- op 1 niveau	150 - 160	3	170 - 180	3	15 - 18
- op 2 niveaus	150 - 160	2 + 4	-	-	15 - 18
<i>gistdeeg</i>					
vlaai	180 - 190	3	200 - 220	3	30 - 40
brood	200 - 210	2	220 - 230	2	30 - 40
pizza	190 - 210	3	210 - 230	3	20 - 35
<i>kookdeeg</i>					
soezen	190 - 200	3	210 - 220	3	20 - 30
<i>bladerdeeg</i>					
	190 - 210	3	200 - 220	3	15 - 25
<i>ovenshotels/gratins</i>					
rauwe ingrediënten	160 - 180	2	180 - 200	2	60 - 80
voorgekookte ingrediënten	160 - 180	2	180 - 200	2	30 - 40
alleen gratineren	180 - 200	2	180 - 200	2	20 - 30
lasagne	170 - 190	2	190 - 210	2	35 - 45

\* van beneden naar boven

# kookaanwijzingen

## tabellen

### braden

vlees (1,5 kg)	turbo		infra		tijd min.
	temperatuur °C	niveau*	temperatuur °C	niveau*	
<i>kalfsvlees</i>					
kalfsfricandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
kalfsrollade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
gevulde kalfsborst	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
<i>rundvlees</i>					
ossenhaas	200 - 210	2/3	220 - 230	2/3	20 - 25
rosbief	200 - 220	2/3	220 - 240	2/3	30 - 35
lenderollade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
ribrollade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 95
staartstuk	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	35 - 45
<i>varkensvlees</i>					
varkensfricandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
varkenslenderollade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
doorregen rollade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	90 - 100
<i>lamsvlees</i>					
lamsbout roze	150 - 160	2/3	200	2/3	50 - 60
lamsbout gaar	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 100
lamsrollade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
lamsschouder	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
<i>gevogelte (1 kg)</i>					
kip	160 - 170	2	170 - 180	2	50 - 60
babykalkoen (2 - 3 kg)	160 - 170	1	170 - 180	1	120 - 180
eend (wild)	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	50 - 60
<i>wild</i>					
haas	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	110 - 120
konijn	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	90 - 120

### grillen

	vlakgrillen		grill met draaispit temperatuur °C	tijd min.
	temperatuur °C	niveau*		
karbonade	200 - 225	5	-	12 - 16
lamskoteletje	200 - 225	5	-	7 - 8
saucijs	200 - 225	5	-	16 - 20
hamburger	200 - 225	5	-	14 - 17
sjaslik (afh. van dikte)	200 - 225	5	-	6 - 10
visfilet (dun)	200 - 225	5	-	8 - 10
vis (moot)	180	4	-	15 - 20
toast	200 - 225	7	-	2 - 4
toast, belegd	200 - 225	5	-	4 - 5
kip (1 kg)	-	-	200 - 225	60 - 70
varkensrollade (1 kg)	-	-	200 - 225	65 - 75
runderrollade (1 kg)	-	-	200 - 225	45 - 55
sjaslik	-	-	200 - 225	25 - 35

\* van beneden naar boven

Gebruik de geëmailleerde bakplaat als lekbak tijdens het grillen.

### reiniging na gebruik

Voor de reiniging van zowel de buiten- als de binnenzijde kunt u het beste een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) en een vochtige doek gebruiken.

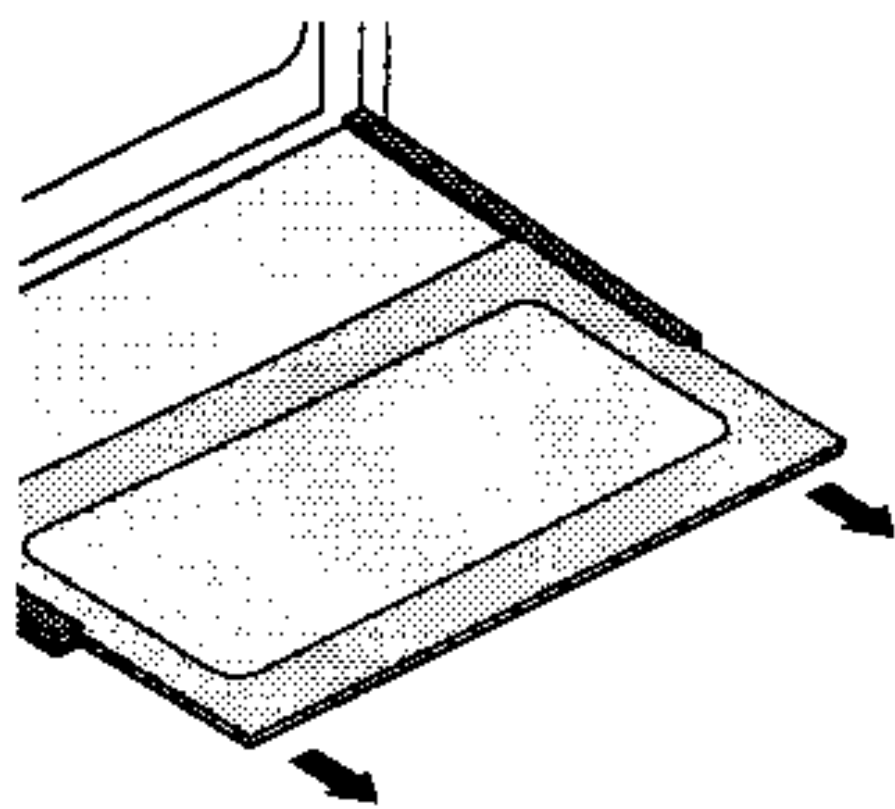
Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Gebruik nooit agressieve middelen. Deze kunnen het email aantasten of krassen veroorzaken.

### hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of ovenreiniger.

Verwijder aangekoekt vuil in de ovenruimte met een glasschraper.



Het glazen paneel aan de binnenzijde van de deur is uitneembaar. Let op dat u het glazen paneel op de goede manier terugplaatst.

De geleiders van de glasplaat aan de binnenzijde van de ovendeur kunnen verkleuren wanneer ze met ovenreiniger in contact komen. Lees eerst de aanwijzingen op de verpakking van de ovenreiniger, voordat u deze gebruikt.

### reiniging toebehoren

Gebruik een mild reinigingsmiddel. Maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Eventueel aangekoekt vuil op de grillset kunt u verwijderen met staalwol.

## storingen

### wat moet ik doen als...

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf als volgt te verhelpen. Bel de servicedienst indien onderstaande adviezen niet helpen.

#### storing

#### oorzaak

#### oplossing

Oven of grill wordt niet warm.

Kookwekker niet ingesteld.

Draai de kookwekker op  of stel een tijd in.

Zekering in de meterkast defect.

Vervang de zekering.

Temperatuur niet goed.

Temperatuur verkeerd ingesteld.

Stel de oventemperatuur opnieuw in.

Thermostaat defect.

Oven uitschakelen en de servicedienst bellen.

Ovenverlichting brandt niet.

De lamp gaat branden bij het openen van de deur en zodra u een functie kiest.

Geen stroomtoevoer.

Steek de stekker in het stopcontact.

Lamp defect.

Oven uitschakelen en de lamp vervangen. Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de hoofdschakelaar in de meterkast om te draaien. Het glaskapje kunt u uit de zijwand van de oven klikken. Daarna is het lampje bereikbaar. Vervang deze door een nieuw lampje 230 V-50 Hz-300 °C.

milieu aspecten  
**verpakking en toestel afvoeren**

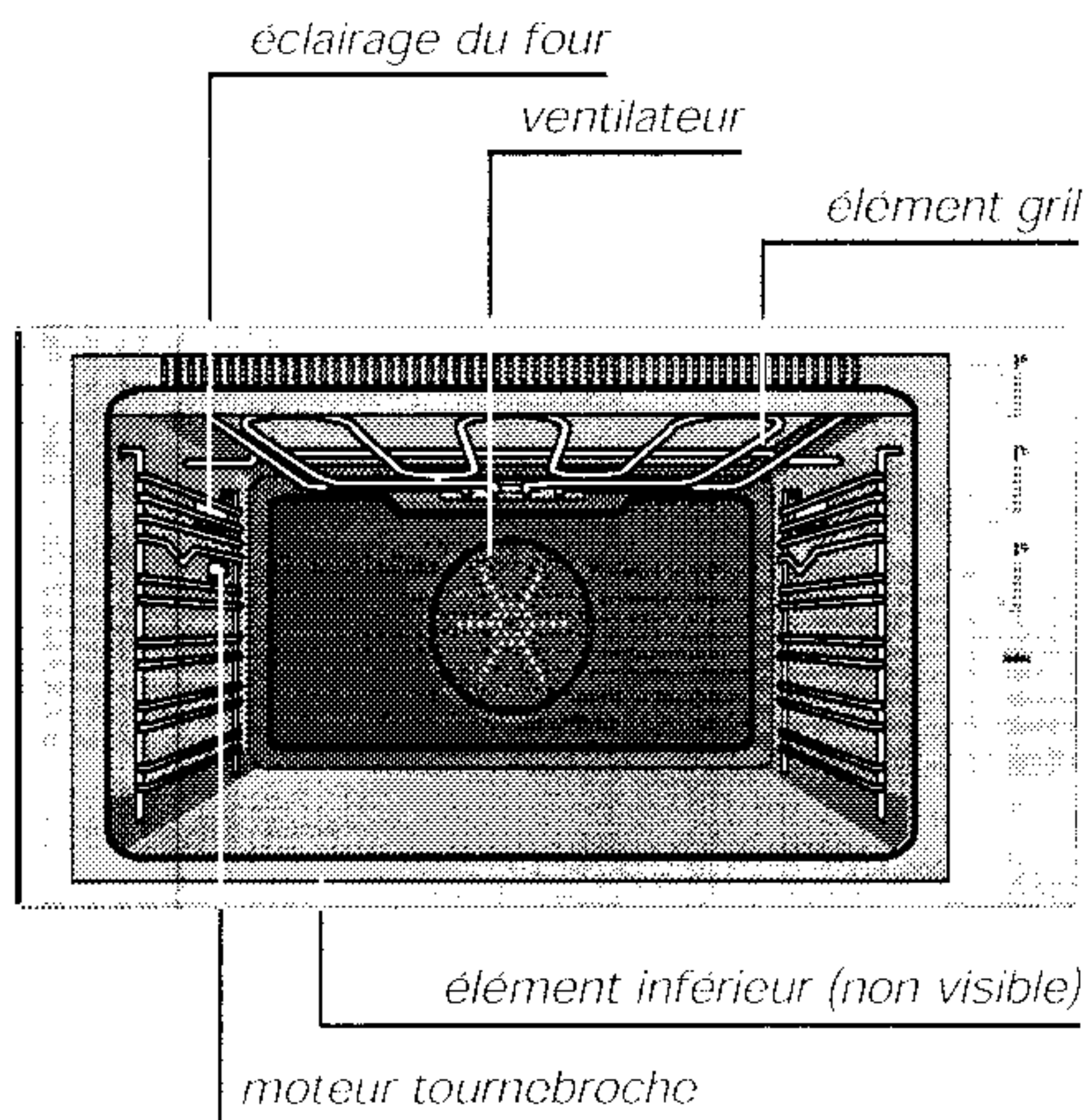
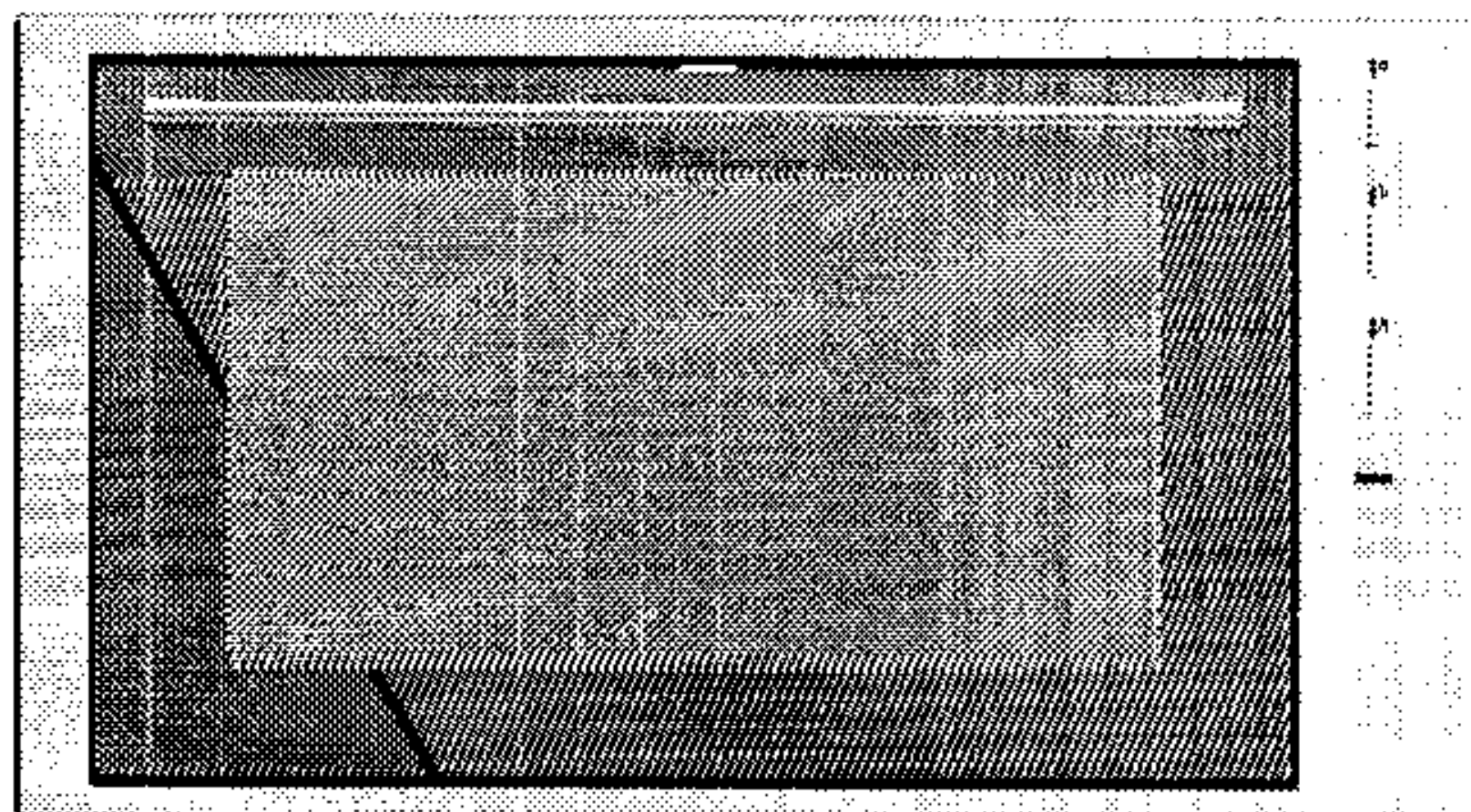
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

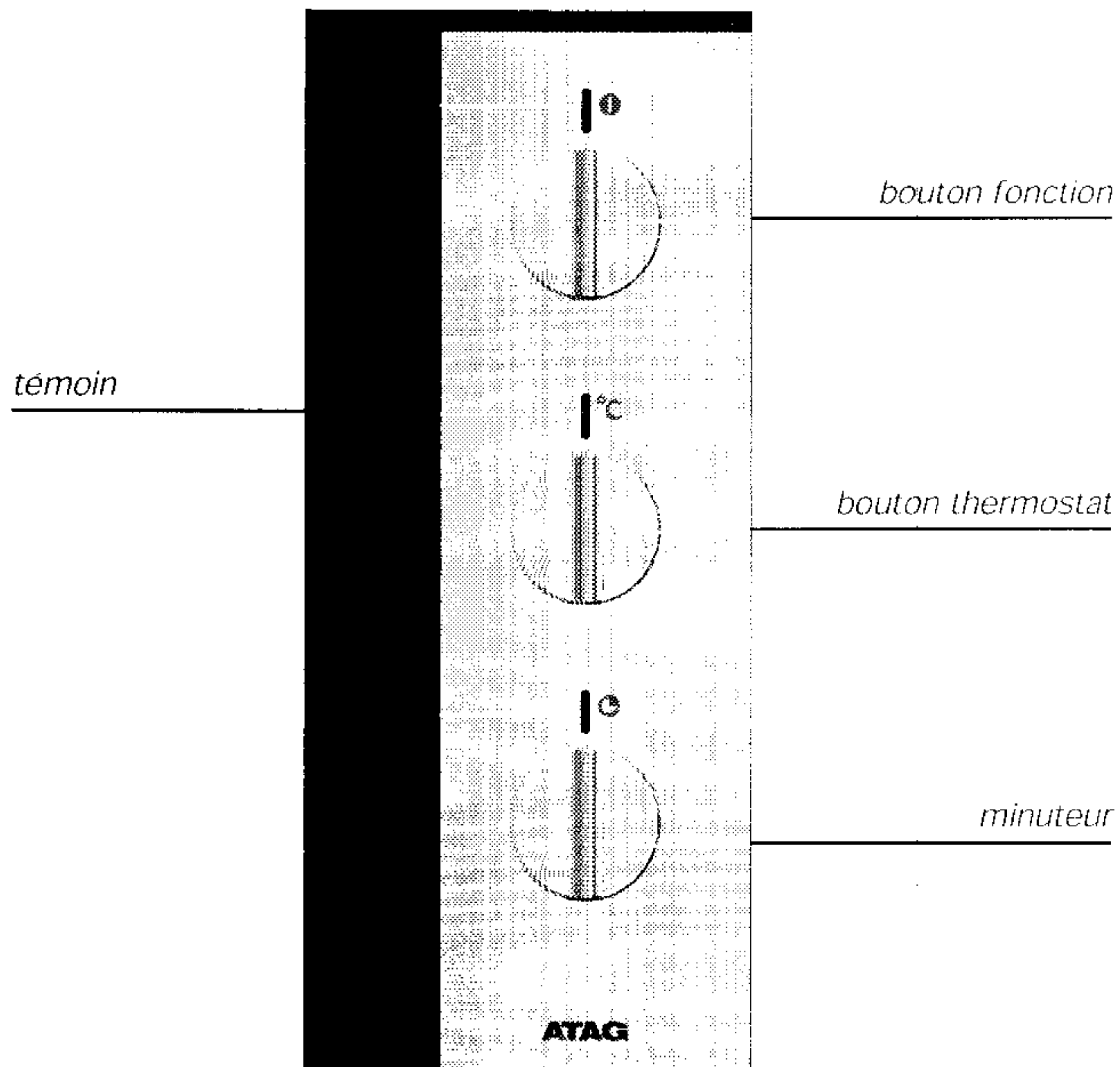
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

votre four  
**description**



**panneau de commande**



votre four  
**avant-propos**

La commande de ce four est aisée. Ce manuel a surtout pour but de vous aider à découvrir toutes les possibilités que vous offre cet appareil.

Dans le chapitre Commande, vous trouverez les différentes fonctions ordonnées clairement. Vous pourrez également tirer profit des divers conseils de cuisson.

Les prescriptions d'installation sont jointes séparément. Elles contiennent les prescriptions de sécurité relatives à l'installation et au branchement.

Conservez bien ce manuel. Il peut servir à tout autre utilisateur éventuel de l'appareil.

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfactions avec votre nouvel appareil.

## votre four

# introduction

Vous avez choisi un four Atag. Les éléments qui sont à la base de la création de ce produit sont le confort d'utilisation optimal et la commande aisée.

Votre four est équipé d'une fonction turbo. Cette fonction turbo permet de nombreux modes de cuisson, elle vous donnera les meilleurs résultats pour vos plats favoris.

Les nombreuses possibilités de réglage vous permettent de réaliser exactement la préparation que vous désirez. Les fonctions du four figurent logiquement sur le bouton de fonction.

Le four dispose aussi d'un minuteur. Celui met le four automatiquement hors-circuit dès que la préparation est terminée. Simple et effectif.



---

---

### sécurité

---

attention 4 - 5

---

---

---

### mise en service

---

avant la première cuisson 6

---

---

---

### commande

---

mise en marche 7

---

---

---

### indications de cuisson

---

fonctions du four 8

---

accessoires 9

---

conseils de cuisson 10 - 11

---

rôtir 12

---

griller 13 - 14

---

tableaux 15 - 16

---

---

---

### entretien

---

nettoyage 17

---

---

---

### problèmes

---

que dois-je faire si... 18

---

---

---

### aspects écologiques

---

évacuation emballage et appareil 19

---

## sécurité **attention**

### généralités

Ce four offre la plus grande sécurité. Vous devrez cependant, comme pour chaque produit, faire attention à plusieurs aspects.

Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agréé.

*Pour les mesures de sécurité relatives à l'installation, nous vous renvoyons aux prescriptions d'installation qui sont jointes séparément.*

Les réparations ne seront effectuées que par monteur électrotechnique agréé.

N'ouvrez jamais le coffre de l'appareil et n'en modifiez pas la structure mécanique ou électrique. Ceci pour éviter tout danger (risque de contact avec des pièces sous tension) et dérèglement.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

Pour nettoyer l'appareil ou effectuer toute réparation, vous devrez débrancher l'appareil. Pour cela, retirez la fiche de la prise de courant ou mettez l'interrupteur qui se trouve dans le placard aux compteurs en position -0-.

Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

Si vous utilisez un appareil électrique, un mixer par ex, prenez soin ne pas coincer le fil électrique dans la porte du four chaud.

Ce four a été élaboré pour un usage ménager. Ne l'utilisez que pour la préparation de plats.

## pendant l'utilisation

Réchauffez suffisamment vos plats. Le temps nécessaire dépend bien sûr de nombreux facteurs tels que la quantité et la nature du mets. Les bactéries que contient éventuellement la nourriture ne seront anéanties que si le mets est chauffé à plus de 70 °C pendant au moins 10 minutes. N'hésitez pas à prolonger la cuisson en cas de doute.

*L'isolation du four est optimale. Il se produit cependant toujours une transmission de chaleur qui réchauffe la paroi extérieure de l'appareil. Ce réchauffement ne dépasse absolument pas les normes.*

Ne réchauffez jamais de boîtes de conserves non ouvertes. La surpression qui se produit dans la boîte la ferait exploser.

Si vous utilisez le four à la température maximale pour une longue durée (pour griller ou rôtir par ex.), la vitre du four sera chaude. Eloignez les enfants du four.

N'utilisez pas le four pour ranger des matières inflammables ou des matières susceptibles de se déformer légèrement.

Si vous préparez un plat contenant de l'alcool à haute température, l'alcool va s'évaporer. La vapeur peut prendre flamme en entrant en contact avec un élément chaud du four.

*Le four dispose d'un ventilateur qui refroidit l'enveloppe du four. Ce ventilateur peut fonctionner encore après avoir éteint le four.*

Ne couvrez jamais le fond du four avec du papier aluminium et ne placez pas non plus de plaque de four ou de moules sur le fond du four. L'aluminium retenant la chaleur, vous risqueriez d'endommager l'émail et d'obtenir un mauvais résultat de cuisson.

Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail.

Posez vos plats congelés (pizza par ex.) de préférence sur la grille couverte de papier à cuire. Si vous les posez sur la plaque de four, celle-ci pourra se déformer en raison de l'énorme différence de température.

mise en service

## **avant la première cuisson**

### nettoyer le four et les accessoires

Retirez les accessoires du four et nettoyez-les avec un produit de nettoyage doux.

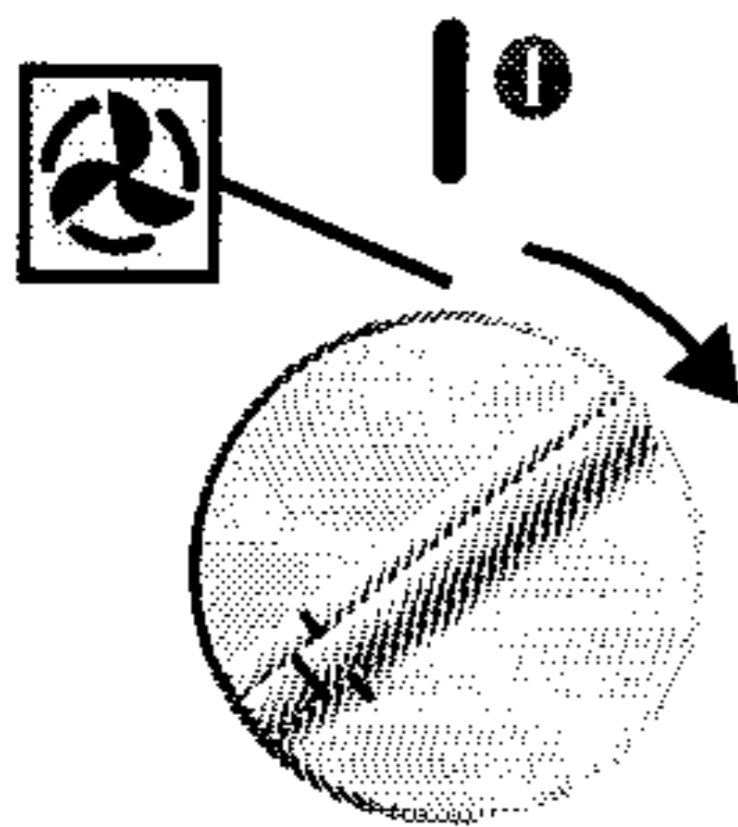
Mettez le four en marche pendant une heure à 250 °C (voir page 7) afin d'éliminer les graisses de protection qui ont été utilisées lors de la fabrication.

#### **remarque**

Quand vous faites chauffer le four pour la première fois, il se dégage une 'odeur de neuf'. Cela est normal. Mettez éventuellement la hotte aspirante en marche.

Nettoyez le four à l'eau chaude quand il est refroidi.

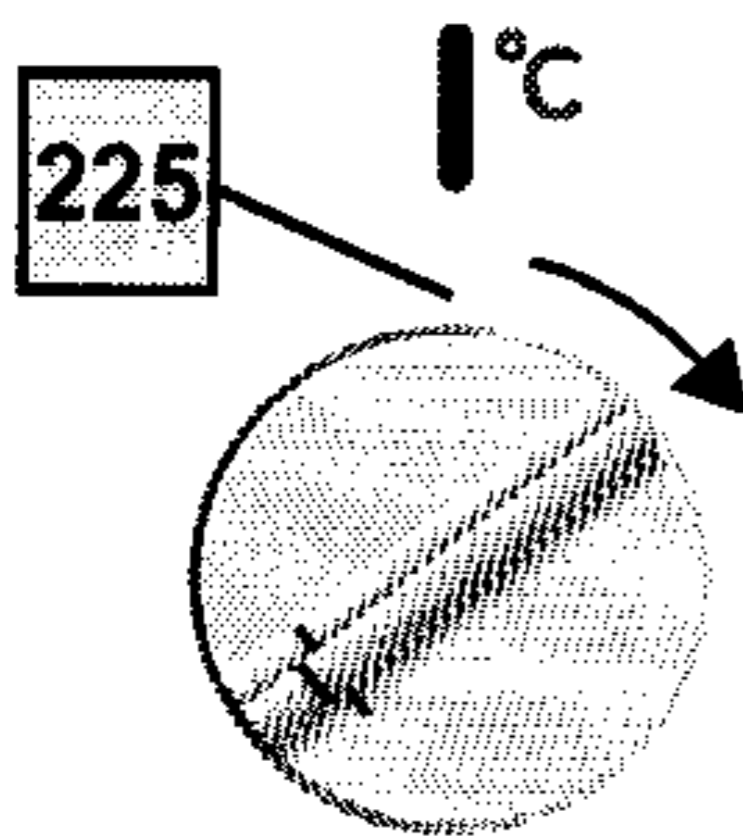
## mise en marche



sélection de la  
fonction

### fonctions

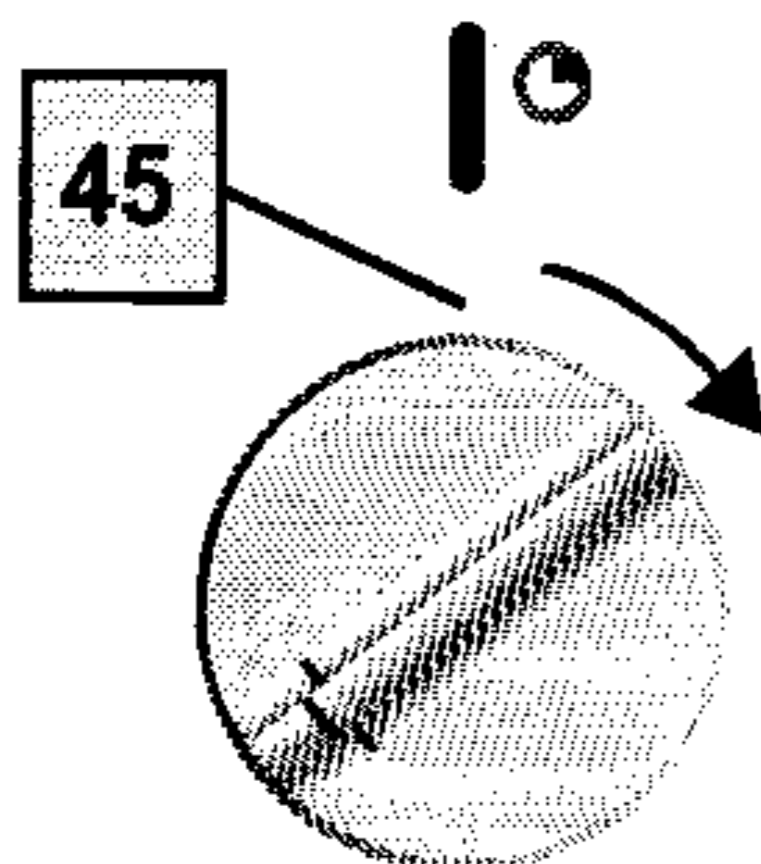
- 1 Sélectionnez une fonction.



réglage de la  
température

### température

- 2 Réglez la température désirée.



réglage de la durée

### durée de préparation

- 3 Réglez la durée de préparation.

*Les témoins situés au-dessus des boutons vont s'allumer.*  
Si vous ne voulez pas programmer la durée, vous remonterez le minuteur sur ●.

## arrêt

- 1 Tournez les boutons sur ●.  
*Les témoins s'éteignent.*

## attention !

**Le four ne fonctionne que si le minuteur se trouve sur ●, ou si vous avez programmé une durée (les témoins sont alors allumés).**

## indications de cuisson

### fonctions de four

#### turbo; air chaud



Vous pouvez cuire simultanément à plusieurs niveaux. Grâce à la transmission intense de chaleur, la température que vous sélectionnerez pourra être inférieure de 20 °C à celle mentionnée dans les recettes classiques.

#### infra; chaleur d'en haut et chaleur d'en bas



Infra convient à la cuisson à un niveau. Placez toujours le plat au milieu du four pour la préparation traditionnelle. Les mets montent et dorent bien.

#### chaleur d'en bas



Le four est réchauffé seulement par le bas. Cette forme de cuisson est brève et saisissante et convient aux fonds de tarte et de pizza.

#### écogrill



Utilisez l'écogrill pour un seul plat placé au milieu du four ou si vous vous servez du tournebroche. Le thermostat règle aussi le grill. Le témoin rouge sur le visuel ne s'allumera donc pas de façon continue mais de temps en temps.

#### maxigrill



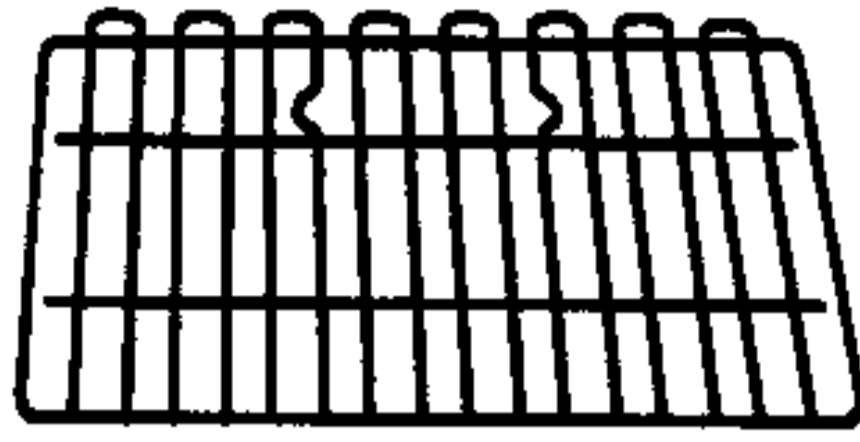
Utilisez le maxigrill pour les grandes quantités; grille entièrement couverte par exemple. Le thermostat règle aussi le grill. Le témoin rouge sur le visuel ne s'allumera donc pas de façon continue mais de temps en temps.

#### infra avec ventilateur



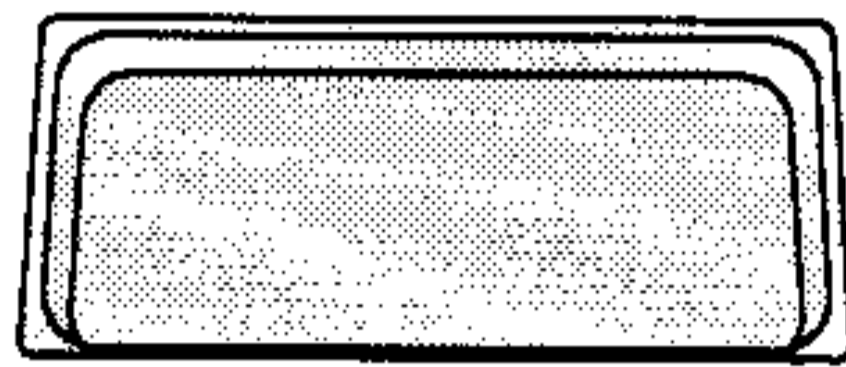
Infra avec ventilateur convient à la cuisson à un niveau. Grâce à la transmission intense de chaleur, la température que vous sélectionnerez pourra être inférieure de 20 °C à celle mentionnée dans les recettes classiques.

grille plane



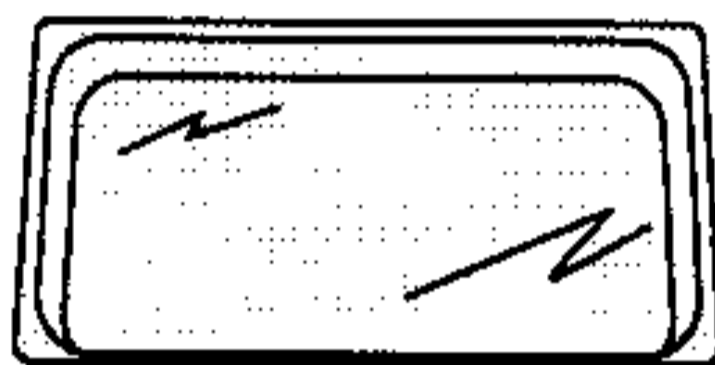
Pour les grillades et la cuisson en moules.

plaque de four en inox



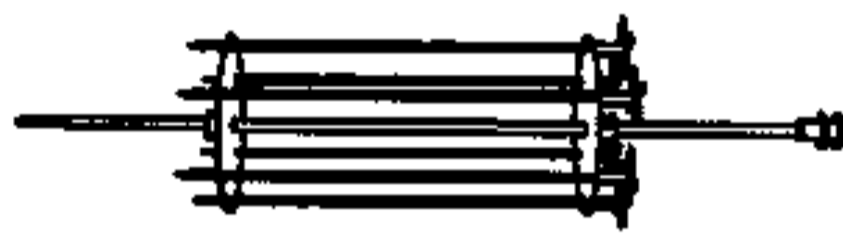
Pour faire cuire une pâte sans moule ou faire rôtir des viandes. La plaque de four se décolorera à la longue.

plaque de four en verre



Pour faire cuire une pâte sans moule ou faire rôtir des viandes. Ne rincez jamais la plaque à l'eau froide après la cuisson. La plaque pourrait craquer.

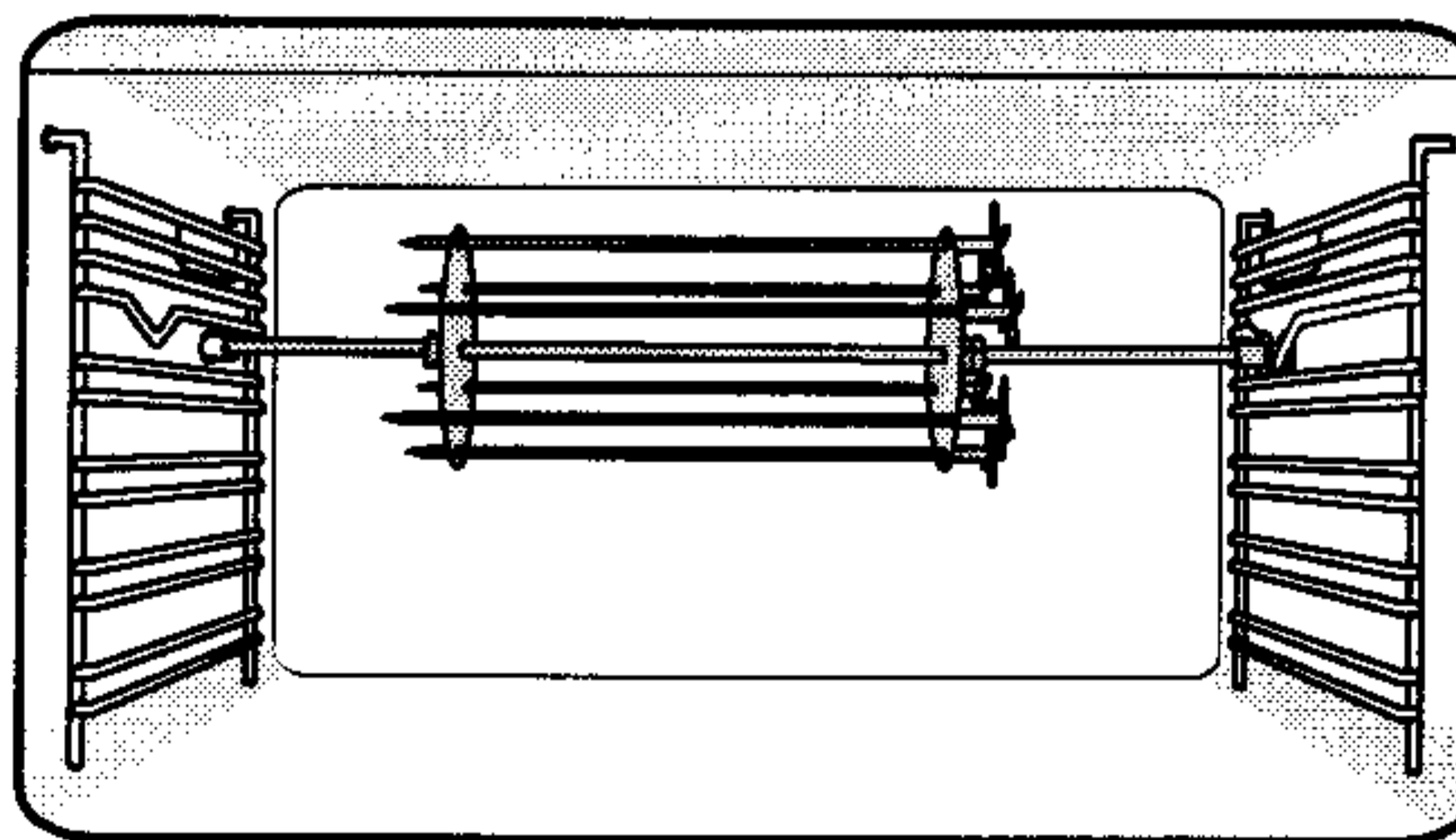
panoplie de gril A0202D (en option)



Pour des grillades au tournebroche ou avec la panoplie de gril.

Placez le tournebroche dans le moteur du tournebroche et introduisez le support dans l'encoche prévue.

Utilisez des gants pour retirer la panoplie de gril du four chaud.



### introduction

Les tableaux des pages 15 et 16 vous indiquent les temps de préparation, les températures et les niveaux de four. Il s'agit de moyennes de préparation et de température. Vous pouvez en dévier quelque peu si vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

### economie d'énergie

Ouvrez le moins possible la porte du four.

Préparez simultanément les plats qui nécessitent la même température de cuisson (ex. tarte aux pommes et plat au four) en les plaçant sur la même grille ou l'un au dessus de l'autre avec la fonction turbo. Il est aussi possible de faire mijoter une viande.

Préparez plusieurs plats à la suite, un plat au four par exemple après un gâteau. Cela permet souvent de raccourcir de 10 minutes la durée de cuisson du second plat parce que le four est encore très chaud.

Grâce à l'isolation du four, les plats nécessitant une longue cuisson (à partir d'une heure) peuvent bénéficier encore de la chaleur restante du four. Eteignez le four 10 minutes avant l'heure indiquée mais laissez la porte fermée.

### préchauffage

Le préchauffage est en principe superflu, sauf pour les plats dont le temps de préparation est inférieur à 30 minutes ou quand la recette le demande. Vous pouvez réchauffer très rapidement le four dans la position spéciale préchauffage.

### four vide

Retirez du four tout ce dont vous n'avez pas besoin pour la préparation.

### refroidir

Eteignez le four avant d'en retirer le plat cuit.



### service allant au four

Vous pouvez en principe utiliser tout service résistant à la chaleur. Ne rincez pas un service en verre encore chaud à l'eau froide. La différence subite de température pourrait le faire craquer.

Utilisez des moules noirs ou de couleur sombre. Ils répartissent mieux la chaleur et le mets cuit plus régulièrement.

### ne pas couvrir le fond du four

Si vous couvrez le fond du four avec du papier aluminium par exemple ou avec une plaque de four, la surchauffe qui se produit risque d'endommager l'émail.

Vous éviterez que le fond du four se salisse, par exemple quand le contenu d'un moule coule, en plaçant sous le moule, sur la grille, un papier aluminium plié en forme de cuvette ou en plaçant du papier à cuire sous le moule.

### programmation de la durée

Raccourcissez la durée de cuisson que vous programmez de 5 minutes par rapport à ce qui est indiqué dans la recette. Vous pourrez alors contrôler au dernier moment si le plat ou le gâteau sont bien cuits ou bien dorés. Si ce n'est pas le cas, fermez la porte du four et regardez encore un peu plus tard. Fermez et ouvrez doucement la porte et de préférence en fin de cuisson.

### tenir au chaud

Vous pouvez utiliser le four pour maintenir au chaud des plats déjà cuits. Sélectionnez à cet effet la fonction turbo et une température de 80 °C. Couvrez les plats que vous voulez garder au chaud pour qu'ils ne se dessèchent pas.

## indications de cuisson

### rôtir

#### rôtir de la viande

Ce qui convient le mieux, ce sont de gros morceaux de viande, à partir d'un kilo. La viande s'enveloppe d'une croûte bien croustillante et ne perd pratiquement pas de poids.

- Frottez la viande un quart d'heure à l'avance avec du sel et des herbes. Pour rôtir, utilisez 80 à 100 g. de beurre ou de graisse (ou mélange des deux) pour 500 g. de viande.

#### durée du rôtissage

- Pour rôtir des tranches de viande plates et minces, il faut en moyenne 5 minutes de moins que pour des morceaux épais ou des roulades.
- Pour rôtir des gros morceaux de viande, vous prolongerez la cuisson de 15 à 20 minutes pour 500 g. de viande en plus.

Dans le tableau de la page 16, vous trouverez les températures de rôtissage de diverses sortes de viande ayant un poids d'environ 1,5 kg.

#### préparation

- Posez la viande dans un lèche-frite et arrosez-la avec le beurre/graisse chaud. Si la viande a un côté plus gras, posez-le en haut pendant le rôtissage. Arrosez les viandes maigres toutes les 15 minutes. Arrosez les viandes grasses toutes les 30 minutes.
- Si le jus fonce trop pendant le rôtissage, ajoutez de temps en temps quelques cuillères d'eau.
- Quand la viande est prête, couvrez-la de papier aluminium et laissez-la refroidir 10 minutes avant de la couper.

### conseils généraux

- Quand vous faites griller de la viande, du gibier, de la volaille et du poisson, la viande ou le poisson sont immédiatement saisis et le goût ainsi que les principes nutritifs sont bien conservés. Le beurre ou l'huile sont donc superflus. Ce qui convient le mieux, ce sont de petits morceaux de viande épaisse, de minces darnes de poisson ou des poissons entiers.
- Utilisez les broches du gril pour griller régulièrement de petits morceaux de viande et de légumes, comme les brochettes, les chiche-kebab et les chachliks.

### conseils pour les viandes

- N'utilisez que de la viande de choix. Comptez par personne 75-100 g. de viande ou 125-175 g. de viande avec os.
- Placez toujours un lèche-frite adapté sous les mets pour récupérer la graisse. Si besoin est, essuyez la viande avec de l'essuie-tout avant de la poser sous le gril.
- Pour les plats qui sont longs à rôtir, une roulade ou un poulet par exemple, ajoutez environ 2,5 dl. d'eau dans le lèche-frite.

### conseils pour les poissons

- Comptez par personne 150-200 g. de poisson entier ou en tranches ou 100-125 g. de filet de poisson. Retirez la tête des gros poissons.
- Lavez le poisson. Essuyez-le avec de l'essuie-tout. Incisez les gros poissons. Posez le poisson sur la grille et placez un lèche-frite dessous.

## indications de cuisson

### **griller**

#### garnitures et sauces

- Les garnitures; pommes et ananas en tranches ou demi-tomates, peuvent griller en même temps.
- Posez les tranches de fromage au dernier moment sur la viande et laissez-les fondre. Saupoudrez la viande de sel et de poivre qu'après l'avoir grillée. Vous placerez la viande sous le gril en fonction de son épaisseur. Les tranches fines en général en haut (à 5 cm au moins du gril) et les morceaux plus épais, qui doivent avoir le temps de cuire, un peu plus bas.
- Tournez les minces tranches avec une pince à viande. Utilisez des gants. Ne piquez pas la viande, elle perdrait son jus. Vous pourrez servir la viande grillée qui ne fournit pas de jus avec une sauce ou du beurre aux herbes.
- Ne coupez pas la viande grillée tout de suite, laissez-la refroidir quelques minutes. Vous perdrez ainsi moins de jus.

indications de cuisson  
**tableaux**

**CUISSON**

	turbo		infra		durée min.
	temp.four∞C	niveau*	temp.four∞C	niveau*	
<i>paté à quatre-quarts</i>					
quatre-quarts	140 - 150	2	160 - 170	2	65 - 70
kouglof	140 - 160	2	160 - 180	2	70 - 80
pain d'épice	140 - 150	2	160 - 170	2	65 - 75
tarte (plaque)	150 - 170	3	180 - 200	3	35 - 45
tarte(moule démontable)	150 - 170	2	160 - 180	2	45 - 55
fond de tarte	150 - 170	3	180 - 200	3	20 - 30
petite pâtisserie	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<i>pâte à biscuit</i>					
gâteau	150 - 170	3	170 - 190	3	40 - 50
rouleau	160 - 180	3	180 - 200	3	15 - 20
<i>pâte sablée</i>					
tarte aux pommes	165 - 175	2	180 - 200	2	50 - 60
tarte au fromage blanc	150 - 170	2	180 - 200	2	70 - 80
fond de tarte	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
galettes sablées					
- à 1 niveau	150 - 160	3	170 - 180	3	15 - 18
- à 2 niveaux	150 - 160	2 + 4	-	-	15 - 18
<i>pâte à lever</i>					
clafoutis	180 - 190	3	200 - 220	3	30 - 40
pain	200 - 210	2	220 - 230	2	30 - 40
pizza	190 - 210	3	210 - 230	3	20 - 35
<i>pâte à choux</i>					
choux	190 - 200	3	210 - 220	3	20 - 30
<i>pâte feuilletée</i>	190 - 210	3	200 - 220	3	15 - 25
<i>plats au four/gratins</i>					
ingrédients crus	160 - 180	2	180 - 200	2	60 - 80
ingrédients précuits	160 - 180	2	180 - 200	2	30 - 40
gratin seul	180 - 200	2	180 - 200	2	20 - 30
lasagne	170 - 190	2	190 - 210	2	35 - 45

\* du bas vers le haut

# indications de cuisson

## tableaux

### rôtir

viandes (1,5 kg)	turbo		infra		durée min.
	temp. four °C	niveau*	temp. four °C	niveau*	
<i>veau</i>					
fricandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
roulade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
poitrine farcie	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
<i>boeuf</i>					
filet	200 - 210	2/3	220 - 230	2/3	20 - 25
rosbif	200 - 220	2/3	220 - 240	2/3	30 - 35
roulade faux-filet	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
roulade côte	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 95
culotte	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	35 - 45
<i>porc</i>					
fricandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
roulade faux-filet	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
roulade persillée	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	90 - 100
<i>agneau</i>					
gigot rose	150 - 160	2/3	200	2/3	50 - 60
gigot à point	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 100
roulade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
épaule	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
<i>volaille (1 kg)</i>					
poulet	160 - 170	2	170 - 180	2	50 - 60
dindonneau (2-3 kg)	160 - 170	1	170 - 180	1	120 - 180
canard (sauvage)	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	50 - 60
<i>gibier</i>					
lièvre	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	110 - 120
lapin	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	90 - 120

### griller

	gril à plat		gril tournebroche	durée min.
	temp. four °C	niveau*		
côtelette	200 - 225	5	-	12 - 16
côtelette de veau	200 - 225	5	-	7 - 8
saucisse	200 - 225	5	-	16 - 20
hamburger	200 - 225	5	-	14 - 17
chachlik (dép. épaisseur)	200 - 225	5	-	6 - 10
poisson filet (mince)	200 - 225	5	-	8 - 10
poisson (darne)	180	4	-	15 - 20
toast	200 - 225	7	-	2 - 4
toast garni	200 - 225	5	-	4 - 5
poulet (1 kg)	-	-	200 - 225	60 - 70
roulade porc (1 kg)	-	-	200 - 225	65 - 75
roulade boeuf (1 kg)	-	-	200 - 225	45 - 55
chachlik	-	-	200 - 225	25 - 35

\* du bas vers le haut

Utilisez la plaque de four émaillée comme lèchefrite quand vous faites griller.

### nettoyage après utilisation

Pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur du four, utilisez un produit de nettoyage doux (produit vaisselle) et un chiffon humide.

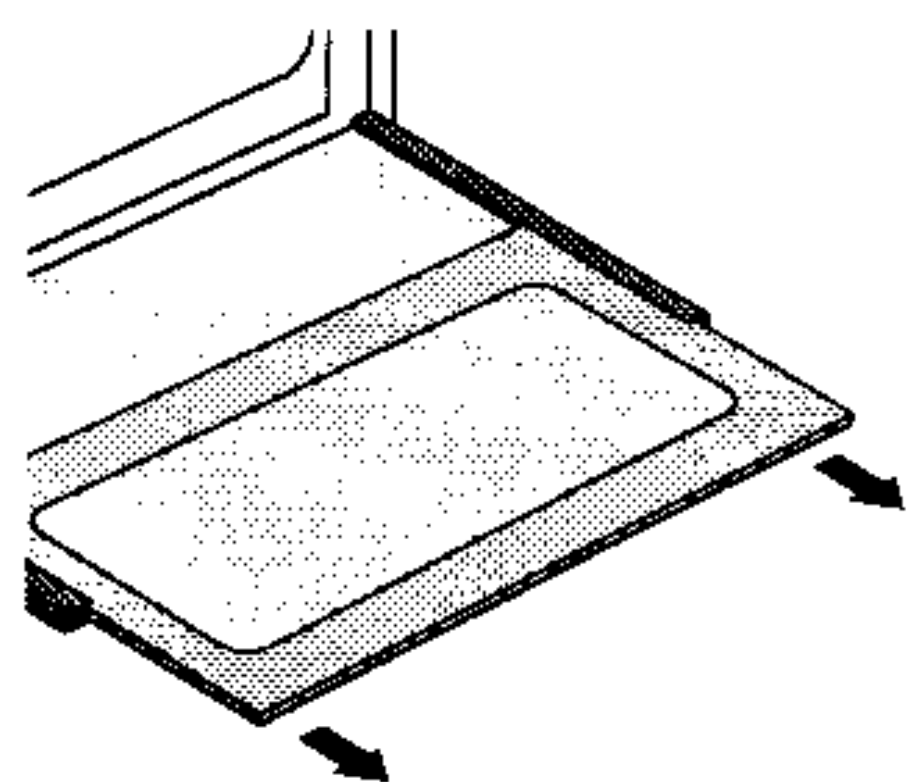
Essuyez-le avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.

N'utilisez jamais de produit agressif. Celui-ci pourrait attaquer l'émail ou faire des rayures.

### taches difficiles à éliminer

Vous pouvez éliminer les taches difficiles avec un abrasif liquide ou un nettoyeur pour four.

Enlevez les saletés qui restent collées dans le four avec une raclette à vitre.



Vous pouvez retirer la vitre qui se trouve à l'intérieur de la porte. Veillez à la replacer de la bonne façon.

Les coulisseaux de la vitre à l'intérieur de la porte du four peuvent décolorer au contact de certains nettoyeurs pour four. Lisez bien les indications sur l'emballage du produit avant de l'utiliser.

### nettoyage des accessoires

Utilisez un produit de nettoyage doux. Essuyez bien les accessoires avec un torchon sec. Vous pouvez retirer les saletés collées sur le gril avec de la laine de verre.

## problèmes que dois-je faire si...

Si votre appareil fonctionne mal, cela ne veut pas forcément dire qu'il est défectueux. Essayez d'abord de résoudre vous-même le problème à l'aide des indications suivantes. Téléphonez au service après-vente si ces indications sont vaines.

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le four ou le gril ne chauffe pas.	Le minuteur n'a pas été réglé.	Remontez la minuterie sur  ou programmez une durée.
	Fusible défectueux dans le placard aux compteurs.	Remplacez le fusible.
Mauvaise température.	Température mal programmée.	Reprogrammez la température.
	Thermostat défectueux.	Debranchez le four et téléphonez au service après-vente.
Eclairage ne fonctionne pas.		La lampe s'allume quand vous ouvrez la porte et dès que le four se met en marche.
	Manque de courant.	Introduisez la fiche dans la prise.
	Lampe défectueuse.	Arrêtez le four et changez la lampe. Mettez le four hors tension en le débranchant ou en tournant l'interrupteur principal dans le placard aux compteurs. Retirez le petit couvercle en verre de la paroi en dévissant les vis. Puis remplacez la lampe par une lampe 230 V-50 Hz-300 °C.



## que faire de l'emballage et de l'appareil

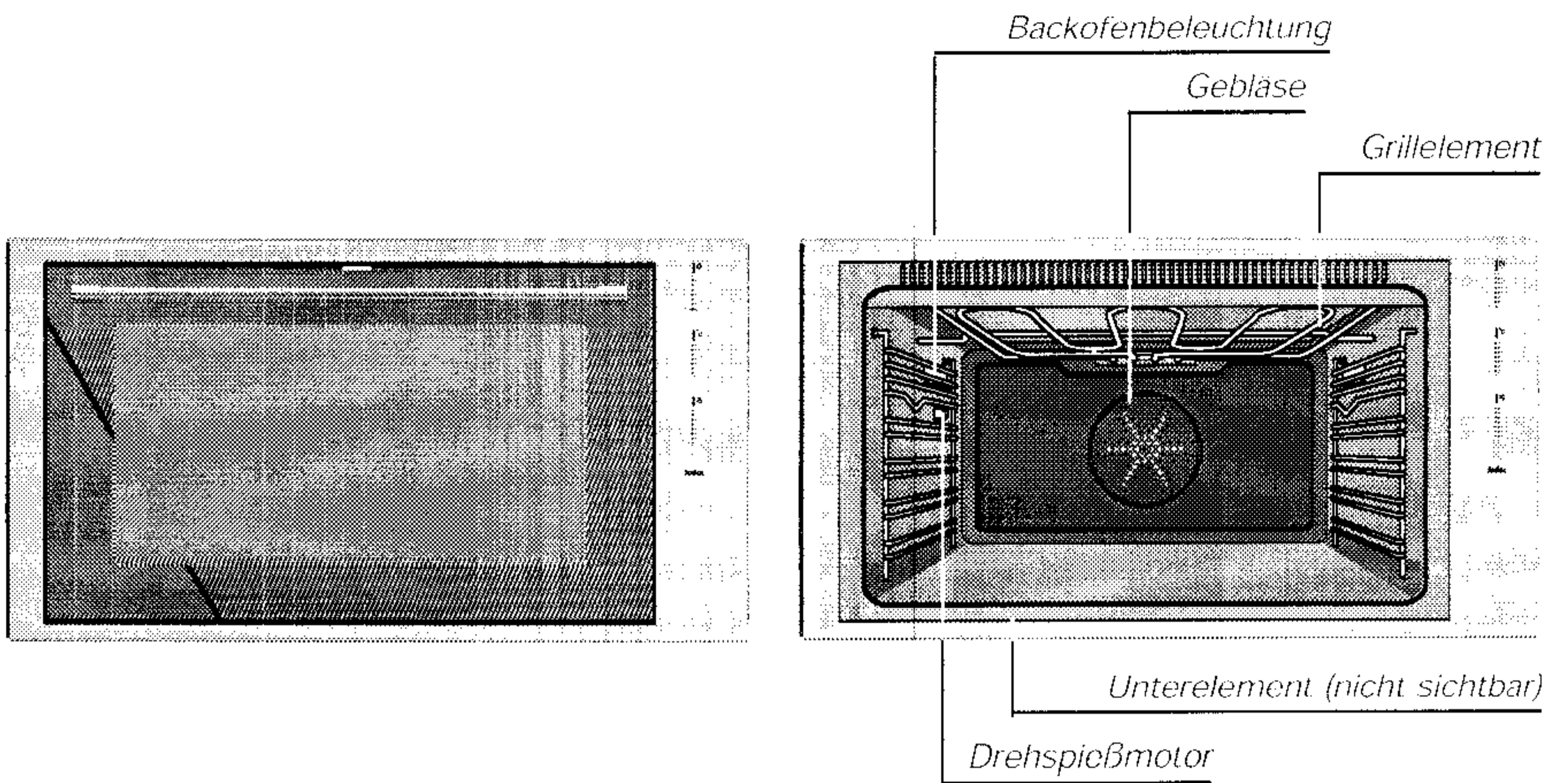
L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

- carton ;
- polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

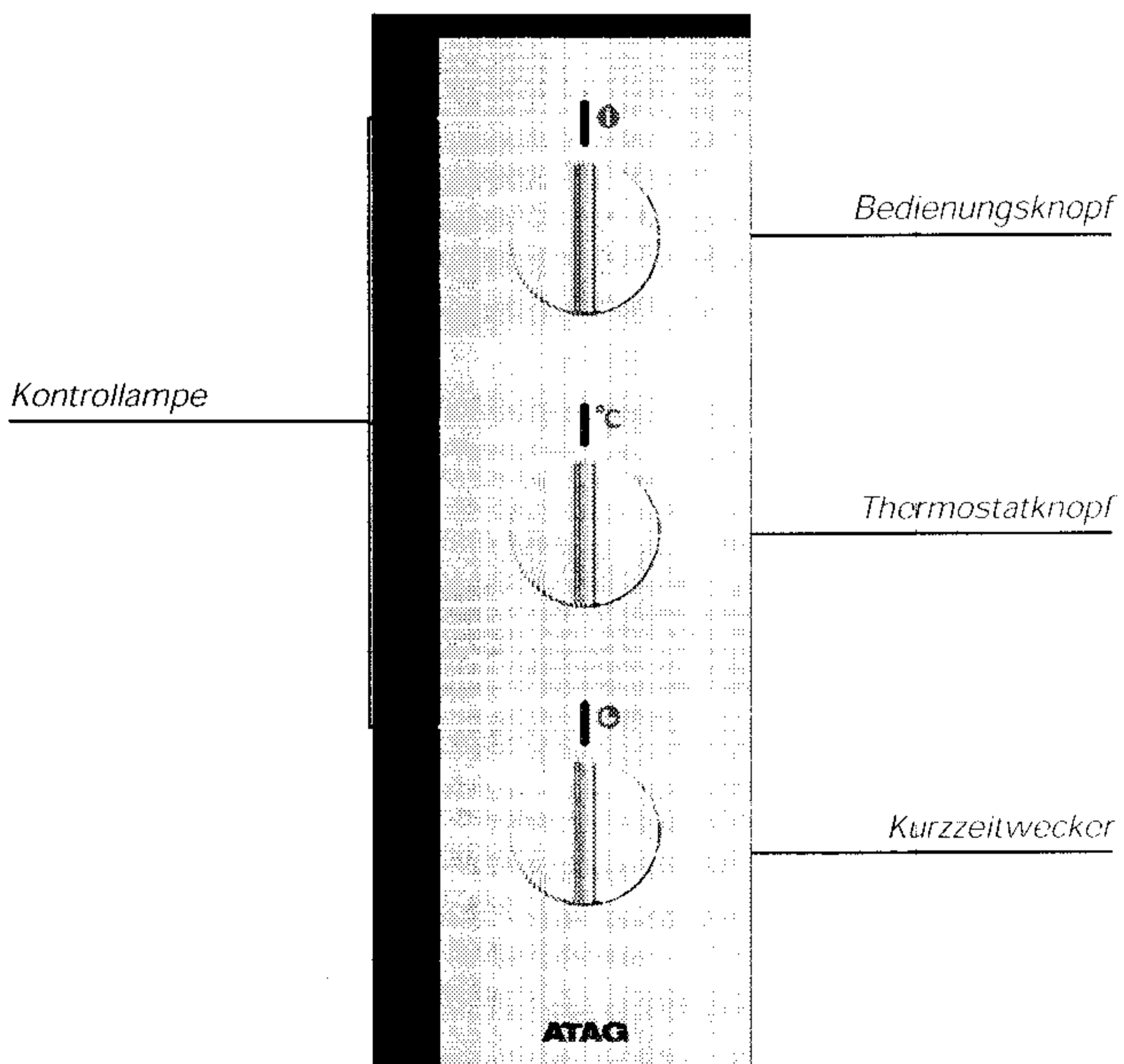
Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière justifiée et conformément aux réglementations administratives.

L'administration peut aussi vous fournir des informations pour vous débarrasser de façon justifiée des appareils ménagers usés.

# Ihr Backofen Beschreibung



## Schaltblende



Die Bedienung dieses Backofens ist einfach. Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem Einblick in alle Möglichkeiten dieses Gerätes bieten.

Im Kapitel Bedienung sind die jeweiligen Funktionen übersichtlich angeordnet. Auch nützliche Brat- und Backanleitungen finden Sie dort.

Zur Installation ist eine gesonderte Installationsanweisung beigelegt. Hier finden Sie auch die Sicherheitshinweise hinsichtlich Installation und Anschluß.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen.

Ihre Wahl ist auf einen Backofen von ATAG gefallen. Optimaler Gebrauchskomfort und einfache Bedienung hatten bei der Entwicklung dieses Produktes Priorität.

Dieser Backofen ist mit einer Turbofunktion ausgestattet, die viele Anwendungsmöglichkeiten bietet. Ihre Lieblingsrezepte werden in dieser Einstellung sicher ausgezeichnet gelingen.

Mit den umfassenden Einstellmöglichkeiten kann die gewünschte Zubereitungsweise gewählt werden. Die Backofenfunktionen sind in logischer Reihenfolge auf dem Funktionsknopf untergebracht.

Zudem hat der Backofen einen Kurzzeitwecker. Er schaltet den Backofen automatisch aus, wenn die Zubereitungszeit beendet ist. Zweckmäßig und ohne Schnickschnack.

---

---

## Sicherheit

---

Worauf Sie achten müssen 4 – 5

---

---

---

## Inbetriebnahme

---

Vor dem Backen 6

---

---

---

## Bedienung

---

Einschalten 7

---

---

---

## Kochanweisungen

---

Backofenfunktionen 8

---

Zubehör 9

---

Back- und Brattips 10 - 11

---

Braten 12

---

Grillen 13 - 14

---

Tabellen 15 - 16

---

---

---

## Pflege

---

Reinigung 17

---

---

---

## Störungen

---

Was ist, wenn ... 18

---

---

---

## Umweltaspekte

---

Entsorgung von Verpackung und Gerät 19

---

## Worauf Sie achten müssen

### Allgemein

Dieser Backofen ist äußerst sicher. Doch ist wie bei jedem Produkt einiges zu beachten.

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

*Für Sicherheits-  
hinweise bei der  
Installation verweisen  
wir auf die  
Vorschriften in der  
dazugehörigen  
Installations-  
anweisung.*

Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes und verändern Sie nicht den mechanischen und/oder elektrischen Aufbau des Gerätes. Dies könnte Sie gefährden (Berührung von spannungsführenden Teilen) und zu Funktionsstörungen des Gerätes führen.

Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht in Betrieb.

Das Gerät ist bei Reparaturen oder zu Reinigungszwecken spannungslos zu machen. Ziehen Sie hierzu den Stecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Schalter im Sicherungskasten auf Null.

Im Zusammenhang mit der elektrischen Sicherheit ist die Verwendung von Hochdruckreinigern oder Dampfstrahlreinigern untersagt.

Seien Sie vorsichtig mit Zuleitungen von elektrischen Geräten, wie z.B. von einem Mixer. Sie können in der Tür des heißen Backofens eingeklemmt werden.

Dieser Backofen ist für den gedachten Zweck zu benutzen, und zwar zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen.

## Worauf Sie achten müssen

### Bei Betrieb

Sorgen Sie dafür, daß die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie Menge und Art der Speisen. Die eventuell in den Speisen vorhandenen Keime werden nur abgetötet, wenn die Speise bei einer Temperatur oberhalb 70 °C mindestens 10 Minuten erhitzt wird. Wenn Sie nicht sicher sind, ob die Speise genügend erhitzt wurde, lassen Sie sie vorsichtshalber etwas länger garen.

*Der Backofen ist optimal isoliert. Trotzdem findet immer Wärmeübertragung statt, bei der die Außenseite des Gerätes warm wird. Diese Erwärmung entspricht den Normen.*

Erwärmen Sie nie geschlossene Konservendosen. In der Dose entsteht ein Überdruck, wodurch sie platzen kann.

Die Backofenscheibe kann durch längeren Backofenbetrieb bei Höchsttemperatur (z.B. beim Grillen) warm werden. Achten Sie darauf, wenn Kinder in der Nähe sind.

Benutzen Sie den Backofen nicht zum Lagern von brennbaren oder leicht verformbaren Materialien.

Bei der Zubereitung von Speisen mit alkoholischen Getränken kann der Alkohol durch die hohen Temperaturen verdampfen. Der Dampf kann sich bei Kontakt mit einem Heizelement entzünden.

*Der Backofen hat ein Gebläse zum Kühlen des Backofenmantels. Das Gebläse kann nach Ausschaltung des Backofens noch gewisse Zeit in Betrieb bleiben.*

Legen Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie auch Backbleche oder -formen nicht direkt auf den Backofenboden. Bei Alufolie besteht die Gefahr eines Wärmestaus. Das Email kann dadurch Schaden nehmen und das Backergebnis ungünstig beeinflussen.

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Dies kann zur Email-Beschädigung führen.

Bereiten Sie Tiefkühlprodukte wie Pizzas vorzugsweise auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Wenn das Backblech benutzt wird, kann es sich durch den starken Temperaturunterschied verziehen.

## Inbetriebnahme

# Vor dem Backen

### Backofen und Zubehör reinigen

Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen heraus und reinigen Sie es mit einem Reinigungsmittel.

Heizen Sie jetzt den Backofen bei 250 °C (siehe S. 7) 1 Stunde auf. Bei der Herstellung benutzte Schutzfette werden dann entfernt.

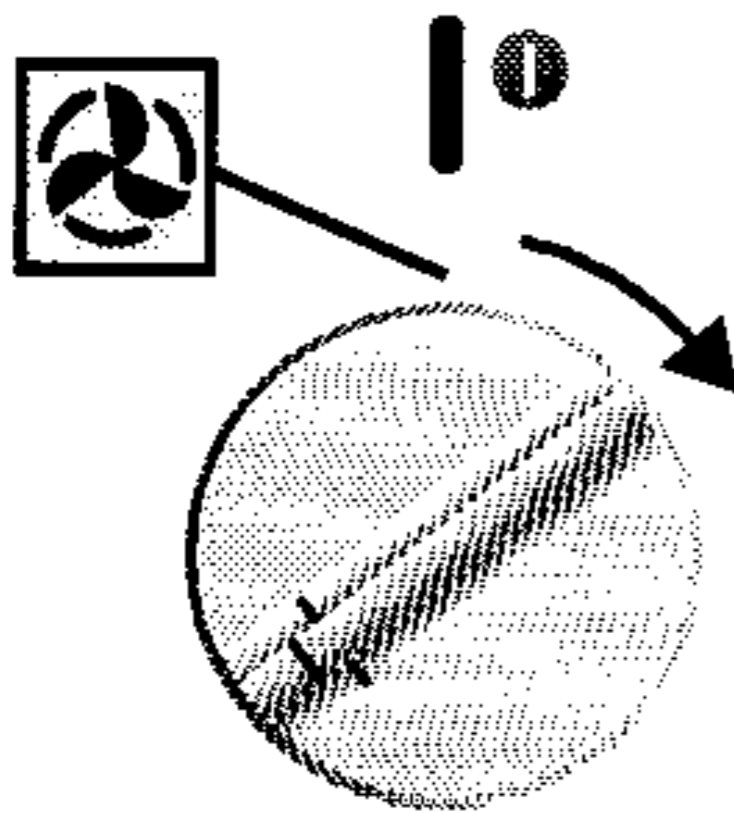
#### **Hinweis**

Bei erstmalig starker Erhitzung des Backofens treten Gerüche auf. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein.

Säubern Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.



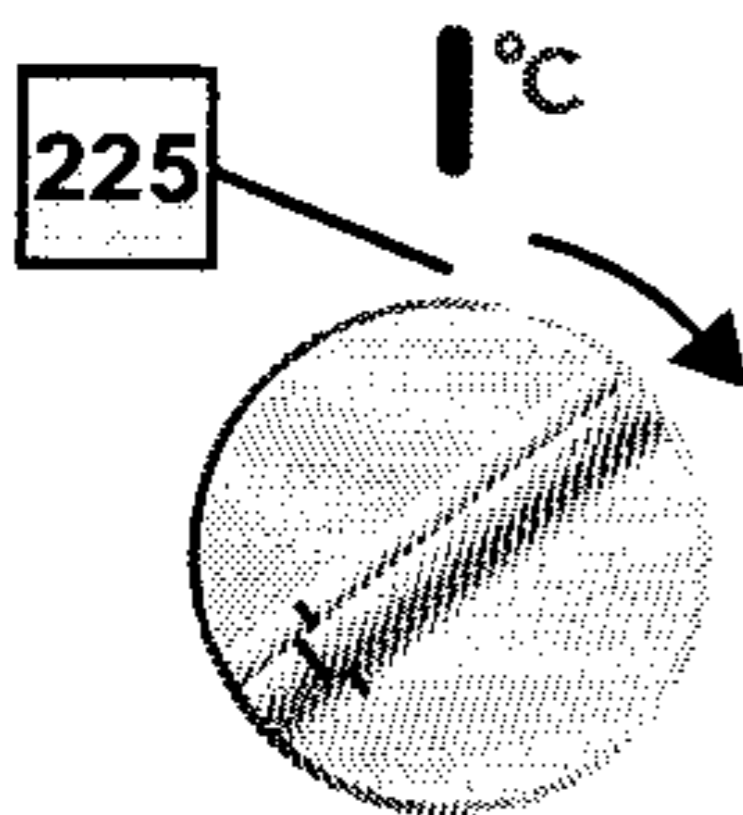
## Einschalten



Funktion wählen

### Funktionen

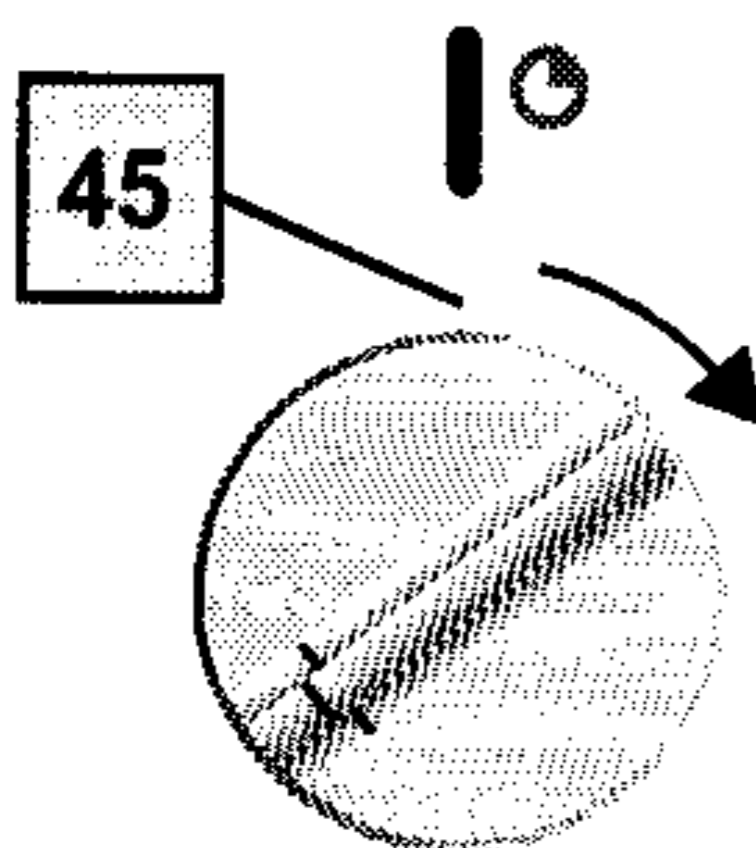
- 1 Wählen Sie eine Backofenfunktion.



Temperatur einstellen

### Temperatur

- 2 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



Zeit einstellen

### Zubereitungszeit

- 3 Stellen Sie die Zubereitungszeit ein.  
*Die Kontrollampen über den Bedienungsknöpfen leuchten.*  
Wenn Sie keine Zubereitungszeit einstellen wollen, stellen Sie den Kurzzeitwecker auf ●.

## ausschalten

- 1 Drehen Sie die Knöpfe auf ●.  
*Die Kontrollampen erlöschen.*

## Achtung!

**Der Backofen funktioniert nur, wenn der Kurzzeitwecker auf ● steht, oder wenn eine Zeit eingestellt ist (die Anzeigelampen leuchten dann).**

# Kochanweisungen

## Backofenfunktionen

### Turbo; Heißluft



Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen. Durch die intensive Wärmeübertragung können Sie eine ca. 20 °C niedrigere Temperatur wählen als bei konventionellen Rezepten angegeben.

### Infra, Ober- und Unterhitze



Infra ist zum Backen auf einer Ebene gedacht. Stellen Sie das Backgut für die traditionelle Zubereitung immer in die Mitte des Backofens. Es geht gut auf und bekommt eine schöne braune Farbe.

### Unterhitze



Nur Unterhitze ist eingeschaltet. Diese Stufe ist zum kurzen zusätzlichen Durchbacken von Torten- und Pizzaböden geeignet.

### Spargrill



Verwenden Sie den Spargrill, wenn in der Mitte des Backofens ein Gericht steht oder bei Benutzung des Drehspießes. Der Thermostat regelt auch den Grill. Das Element leuchtet darum nur von Zeit zu Zeit auf.

### Maxigrill



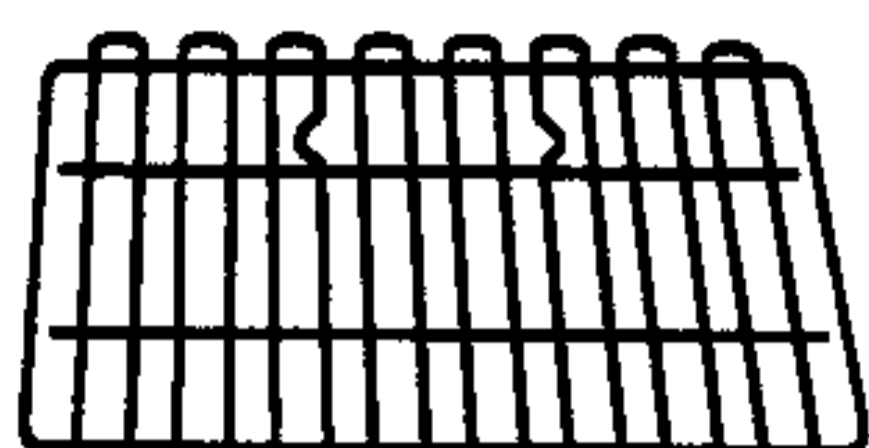
Verwenden Sie den Maxigrill für große Portionen, zum Beispiel bei einem vollständig bedeckten Rost. Der Thermostat regelt auch den Grill. Das Element leuchtet darum nicht kontinuierlich, sondern nur von Zeit zu Zeit rot auf.

### Infra mit Gebläse



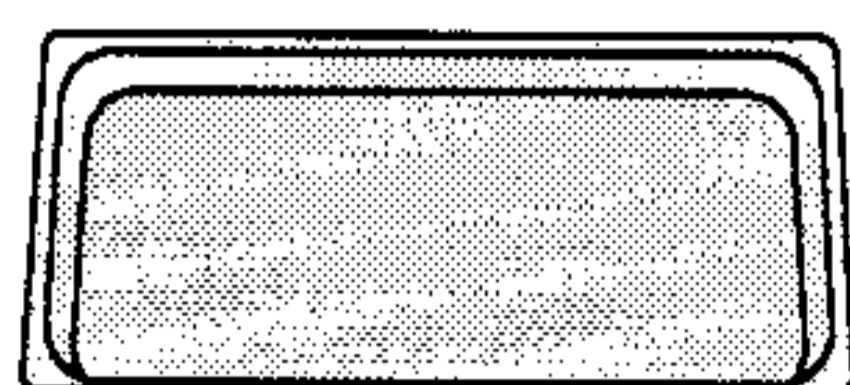
Infra mit Gebläse ist zum Backen auf 1 Ebene bestimmt. Durch die intensive Wärmeübertragung können Sie eine ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei konventionellen Rezepten einstellen.

### Flachrost



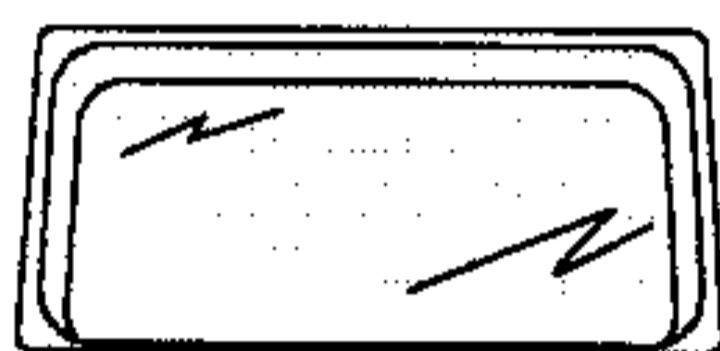
Zum Grillen und Backen mit Backformen.

### Edelstahl-Backblech



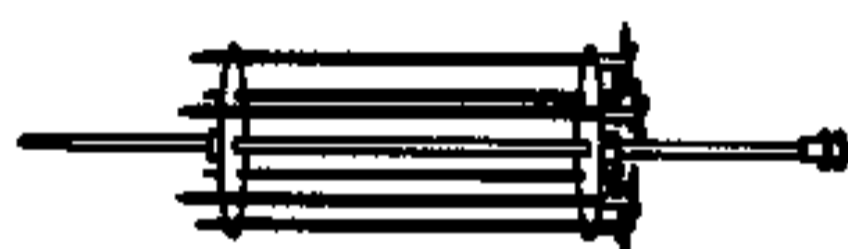
Zum Backen von Teig ohne Form und zum Braten von Fleisch. Das Backblech verfärbt sich nach längerem Gebrauch.

### Glasschale

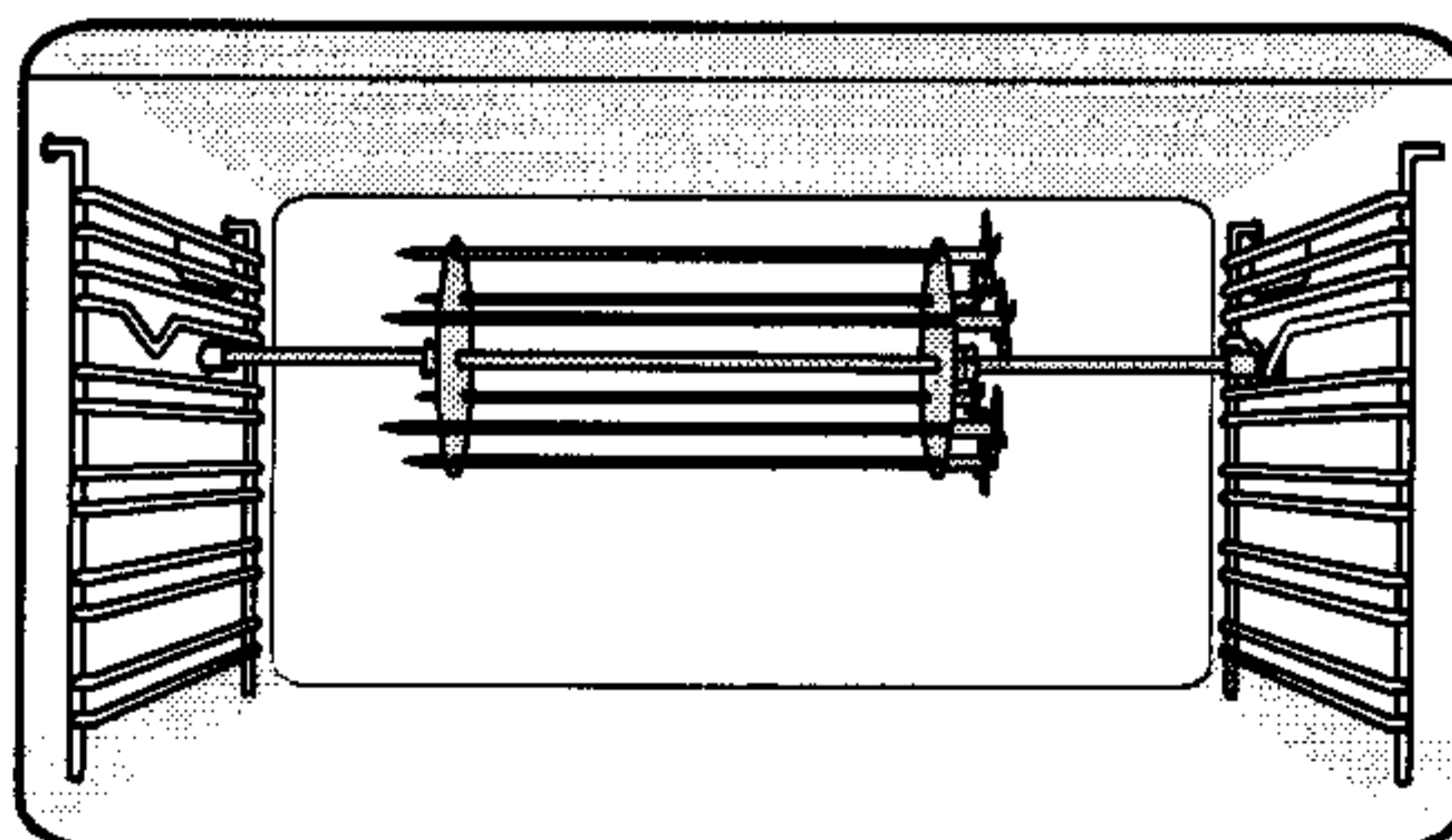


Zum Backen von Teig ohne Form und zum Braten von Fleisch. Spülen Sie die Glasschale nach Gebrauch nicht gleich mit kaltem Wasser ab, da sie platzen kann.

### Grillset A0202D (Sonderzubehör)



Zum Grillen am Drehspieß oder mit dem Grillset.  
Stecken Sie den Drehspieß in den Drehspießmotor und schieben Sie den Träger in die dafür bestimmte Aussparung. Verwenden Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen des Grillsets aus dem heißen Backofen.



# Kochanweisungen

## Back- und Brattips

### Einführung

In den Übersichtstabellen auf den Seiten 15 und 16 finden Sie Anweisungen über Zubereitungszeiten, Temperaturen und Einschubebenen. Die Zeiten und Temperaturen in den Tabellen sind Richtwerte. Wenn nötig, können Sie etwas davon abweichen, um Gerichte gleichzeitig zubereiten zu können.

### Energiebewußte Benutzung des Backofens

Öffnen Sie die Backofentür so wenig wie möglich.

Bereiten Sie Gerichte mit ungefähr der gleichen Zubereitungstemperatur (z.B. Apfelkuchen und einen Auflauf) auf dem gleichen Rost oder mit der Turbofunktion übereinander zu. Es ist auch möglich, Fleisch mitzuschmoren.

Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, z.B. einen Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichtes dann 10 Minuten kürzer sein, weil der Backofen noch sehr warm ist.

Durch die Backofenisolierung können Gerichte mit einer längeren Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) mit der Restwärme des Backofens noch nachgaren. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als im Rezept angegeben aus. Lassen Sie die Tür aber zu.

### Vorheizen

Vorheizen ist im allgemeinen nicht nötig, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist oder wenn in einem Rezept angegeben.

### Oven leeg

Nehmen Sie alles, was Sie zur Zubereitung brauchen, aus dem Backofen heraus.

### Abkühlen

Schalten Sie den Backofen aus, bevor das gegarte Gericht herausgenommen wird.

## Backofengeschirr

Grundsätzlich können Sie jedes hitzebeständige Geschirr benutzen. Spülen Sie Glasgeschirr nach Gebrauch nicht sofort unter kaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann das Glas platzen.

Benutzen Sie dunkle oder schwarze Backformen. Sie leiten die Wärme besser und lassen das Gericht gleichmäßiger garen.

## Boden nicht bedecken

Ein mit Alufolie oder mit einem Backblech bedeckter Backofenboden kann zu Hitzestau und zur Beschädigung des Email führen.

Verschmutzung des Backofenbodens durch Tropfen aus einer Springform wird vermieden, wenn man aus Alufolie einen Behälter formt und diesen unter die Form auf dem Rost stellt oder Backpapier unter die Form legt.

## Zeiteinstellung

Wählen Sie eine 5 Minuten kürzere Zubereitungszeit als im Rezept angegeben. Dadurch können Sie in der letzten Phase prüfen, ob das Gericht oder Gebäck gar ist und eine gute Farbe hat. Wenn dies nicht der Fall ist, schließen Sie dann die Backofentür und prüfen Sie nach einer gewissen Zeit noch einmal. Das Öffnen und Schließen der Tür muss langsam erfolgen. Vorzugsweise nicht, bevor drei Viertel der Zubereitungszeit verstrichen sind.

## Warm halten

Sie können den Backofen zum Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen benutzen. Wählen Sie hierfür die Turbofunktion und eine Temperatur von 80 °C. Decken Sie Gerichte zu, die warm gehalten werden müssen, um ein Austrocknen zu vermeiden.

# Braten

## Fleisch braten

Am geeignetsten ist ein großes Fleischstück ab 1 kg. Das Fleisch bekommt eine regelmäßig geformte, knusprige Kruste, wobei praktisch kein Gewichtsverlust auftritt.

- Reiben Sie das Fleisch eine Viertelstunde vorher mit Salz und Gewürzen ein. Verwenden Sie zum Braten 80 – 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung davon) je 500 g Fleisch.

## Bratzeiten

- Flache, dünne Stücken brauchen durchschnittlich 5 Minuten weniger Bratzeit als dicke Fleischstücken oder Rollbraten.
- Bei Verwendung von größeren Fleischstücken muß je 500 g mehr mit einer Bratzeit von 15-20 Minuten gerechnet werden.

In der Tabelle auf S. 15 finden Sie die Brattemperaturen für verschiedene Fleischarten mit einem Gewicht von ca. 1,5 kg.

## Zubereitung

- Legen Sie das Fleisch in eine Fettpfanne und übergießen Sie es mit heißer Butter und/oder Fett. Wenn das Fleisch eine Schwarte hat, so legen Sie es beim Braten mit der Schwarte nach oben. Fleisch ohne Schwarte alle 15 Minuten begießen. Fleisch mit Schwarte alle 30 Minuten begießen.
- Wenn die Fleischsauce zu dunkel wird, ab und zu ein paar Löffel Wasser begeben.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Zubereitung 10 Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen, bevor Sie es anschneiden.

## Allgemeine Tips

- Beim Anbraten von Fleisch, Wild, Geflügel und Fisch bleiben die Nähr- und Geschmacksstoffe erhalten. Butter oder Öl ist dazu nicht erforderlich. Am geeignetsten sind dickere, kleine Fleischstücken, dünne Scheiben Fisch oder ganze Fische.
- Die Grillspieße verwenden Sie zum gleichmäßigen Grillen von kleineren Stücken Fleisch und Gemüse wie Saté (indonesische Fleischspießchen), Kebab und Schaschlik.

## Tips für Fleisch

- Verwenden Sie nur Fleisch von guter Qualität. Rechnen Sie pro Person 75-100 g Fleisch oder 125-175 g Fleisch mit Knochen.
- Schieben Sie immer eine passende Fettpfanne unter die Gerichte, um abtropfendes Fett aufzufangen. Trocknen Sie das Fleisch nötigenfalls mit Haushaltspapier ab, bevor Sie es unter den Grill legen.
- Gießen Sie für Gerichte mit langer Grillzeit, z.B. Rollbraten und Hähnchen, ca. 2,5 dl Wasser in die Fettpfanne.

## Tips für Fisch

- Rechnen sie pro Person mit 150-200 g Fischescheiben oder ganzen Fisch oder 100-125 g Fischfilet. Lassen Sie bei größeren Fischen den Kopf entfernen.
- Waschen Sie den Fisch. Trocknen Sie ihn mit Haushaltspapier ab. Kerben Sie dicken Fisch ein. Legen Sie den Fisch auf den Rost und schieben Sie eine Fettpfanne unter.

### Garnierungen und Saucen

- Garnierung kann mitgegrillt werden, wie z.B. Apfelstücken, Ananasstücken oder Tomatenhälften.
- Käsescheiben die letzten Minuten auf das Fleisch legen und schmelzen lassen. Das Fleisch erst nach dem Grillen mit Pfeffer und Salz bestreuen. Von der Fleischdicke hängt es ab, wo es unter dem Grill liegt. Im allgemeinen gilt, daß dünne Stücken hoch gelegt werden müssen (immer mindestens 5 cm vom Grill entfernt) und dickere Stücken, die garen müssen, etwas niedriger.
- Drehen Sie dünne Fleischstücken mit einer Fleischzange um. Benutzen Sie einen Topfhandschuh. Stechen Sie nicht in das Fleisch, da sonst Fleischsaft verlorengeht. Zu gegrilltem Fleisch, bei dem sich ja kein Bratensaft bildet, kann bei Bedarf gesondert eine Sauce oder Kräuterbutter gereicht werden.
- Schneiden Sie gegrilltes Fleisch und dergleichen nicht sofort an, sondern lassen Sie es erst ein paar Minuten abkühlen. Beim Anschneiden geht dann weniger Fleischsaft verloren.



## Backen

	Turbo		Infra		Zeit Min.
	Backofentemp. °C	Einschubebene*	Backofentemp. °C	Einschubebene*	
<i>Rührteig</i>					
Sandkuchen	140 - 150	2	160 - 170	2	65 - 70
Napfkuchen	140 - 160	2	160 - 180	2	70 - 80
Lebkuchen	140 - 150	2	160 - 170	2	65 - 75
Obstkuchen (Blech)	150 - 170	3	180 - 200	3	35 - 45
Obstkuchen (Form)	150 - 170	2	160 - 180	2	45 - 55
Tortenboden	150 - 170	3	180 - 200	3	20 - 30
Kleingebäck	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<i>Biskuitteig</i>					
Biskuitgebäck	150 - 170	3	170 - 190	3	40 - 50
Biskuitrolle	160 - 180	3	180 - 200	3	15 - 20
<i>Knetteig</i>					
Apfelkuchen	165 - 175	2	180 - 200	2	50 - 60
Käse-/Quarkkuchen	150 - 170	2	180 - 200	2	70 - 80
Tortenboden	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
Kleingebäck					
- 1 Ebene	150 - 160	3	170 - 180	3	15 - 18
- 2 Ebenen	150 - 160	2 + 4	-	-	15 - 18
<i>Hefeteig</i>					
Obstkuchen	180 - 190	3	200 - 220	3	30 - 40
Brot	200 - 210	2	220 - 230	2	30 - 40
Pizza	190 - 210	3	210 - 230	3	20 - 35
<i>Brandteig</i>					
Windbeutel	190 - 200	3	210 - 220	3	20 - 30
<i>Blätterteig</i>					
	190 - 210	3	200 - 220	3	15 - 25
<i>Aufläufe/Gratins</i>					
aus rohen Zutaten	160 - 180	2	180 - 200	2	60 - 80
aus vorgekochten Zutaten	160 - 180	2	180 - 200	2	30 - 40
nur überbacken	180 - 200	2	180 - 200	2	20 - 30
Lasagne	170 - 190	2	190 - 210	2	35 - 45

\* von unten nach oben

# Kochanweisungen

## Tabellen

### Braten

Fleisch (1,5 kg)	Turbo		Infra		Zeit Min.
	Backofentemp. °C	Einschubebene*	Backofentemp. °C	Einschubebene*	
<i>Kalbfleisch</i>					
Kalbsfrikandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
Kalbsbraten	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
Gefüllte Kalbsbrust	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
<i>Rindfleisch</i>					
Rinderfilet	200 - 210	2/3	220 - 230	2/3	20 - 25
Roastbeef	200 - 220	2/3	220 - 240	2/3	30 - 35
Lendenbraten	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
Rinderroulade	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 95
Ochsenschwanz	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	35 - 45
<i>Schweinefleisch</i>					
Schweinefrikandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
Schweinebraten	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
Durchwachsener Rollbraten	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	90 - 100
<i>Lammfleisch</i>					
Lammkeule rosa	150 - 160	2/3	200	2/3	50 - 60
Lammkeule gar	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 100
Lammbraten	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
Bugstück	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
<i>Geflügel (1 kg)</i>					
Hähnchen	160 - 170	2	170 - 180	2	50 - 60
Pute (2 - 3 kg)	160 - 170	1	170 - 180	1	120 - 180
Ente (wild)	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	50 - 60
<i>Wild</i>					
Hase	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	110 - 120
Kaninchen	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	90 - 120

### Grillen

	Flachgrillen		Grillen mit Drehspieß	Zeit Minuten
	Backofentemp. °C	Einschubebene		
Kotelett	200 - 225	5	-	12 - 16
Lammkotelett	200 - 225	5	-	7 - 8
Bratwurst	200 - 225	5	-	16 - 20
Frikadellen	200 - 225	5	-	14 - 17
Schaschlik (je nach Dicke)	200 - 225	5	-	6 - 10
Fischfilet (dünn)	200 - 225	5	-	8 - 10
Fisch (Scheibe)	180	4	-	15 - 20
Toast	200 - 225	7	-	2 - 4
Toast, belegt	200 - 225	5	-	4 - 5
Hähnchen (1 kg)	-	-	200 - 225	60 - 70
Schweinerollbraten (1 kg)	-	-	200 - 225	65 - 75
Rinderrollbraten (1 kg)	-	-	200 - 225	45 - 55
Schaschlik	-	-	200 - 225	25 - 35

\*von unten nach oben

Benutzen Sie beim Grillen das Backblech als Fettpfanne.

## Reinigung nach Gebrauch

Zum Reinigen der Innen- und Außenseite können Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch verwenden.

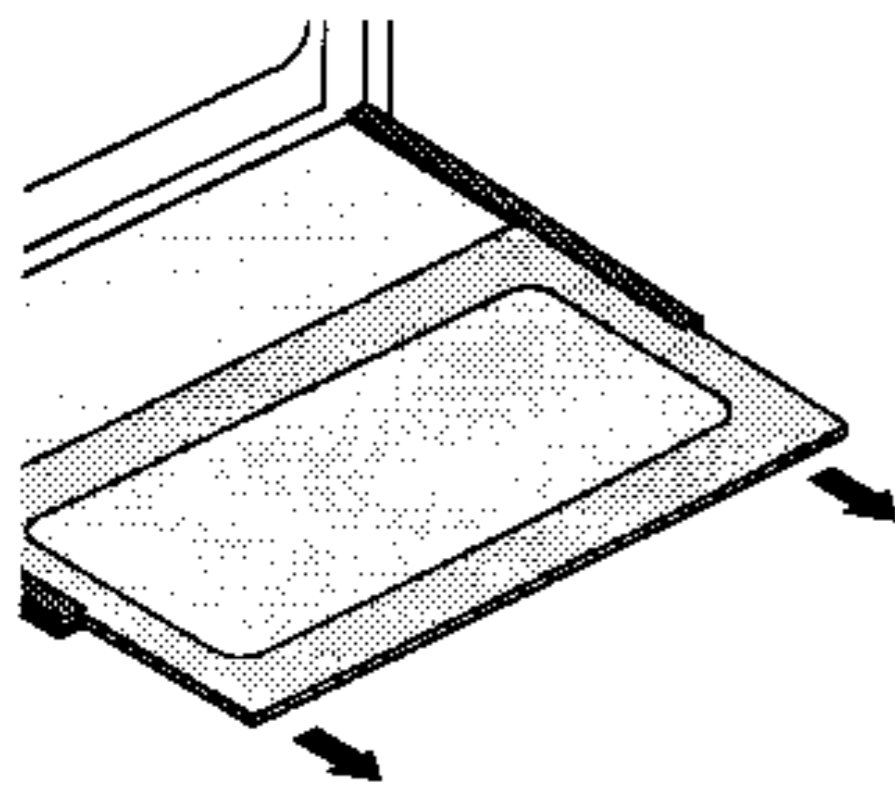
Mit Haushaltspapier oder einem trocknen Tuch nachtrocknen.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel. Sie können das Email beschädigen oder Kratzer verursachen.

## Hartnäckige Flecken

Hartnäckige Flecken können mit einem Flüssigreiniger oder Backofenreiniger entfernt werden. Angetrocknete Speisereste im Backofen mit einem Glasschaber entfernen.

Das Glasfenster an der Innenseite der Tür ist herausnehmbar. Achten Sie darauf, das Glasfenster wieder richtig einzusetzen.



Die Führungsschienen des Glasfensters an der Innenseite der Backofentür können sich verfärben, wenn sie mit Backofenreiniger in Kontakt kommen. Lesen Sie vor der Verwendung erst die Anweisungen auf der Backofenreinigerpackung.


## Reinigung von Zubehör

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Eventuell angetrocknete Speisereste auf dem Grillset lassen sich mit Stahlwolle entfernen.

## Störungen

### Was ist, wenn...

Wenn das Geräte nicht einwandfrei funktioniert, bedeutet dies nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie die Störung erst selbst zu beheben. Rufen Sie den Kundendienst, wenn folgende Hinweise keine Abhilfe schaffen.

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Backofen oder Grill wird nicht warm.	Kurzzeitwecker nicht eingestellt.	Stellen Sie den Kurzzeitwecker ein auf  oder stellen Sie eine Zeit ein.
Temperatur nicht richtig.	Sicherung im Sicherungskasten defekt.	Tauschen Sie die Sicherung aus.
	Temperatur falsch eingestellt.	Stellen Sie die Backofentemperatur noch einmal ein.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Thermostat defekt.	Backofen ausschalten und Kundendienst rufen.
	Kein Strom.	Die Lampe leuchtet beim Öffnen der Tür und sobald Sie eine Funktion wählen. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Glühlampe defekt.	Backofen ausschalten und die Lampe austauschen. Machen Sie das Gerät durch Ziehen des Steckers spannungslos oder durch Umdrehen des Hauptschalters im Sicherungskasten. Das Abdeckglas in der Rückwand des Backofens können Sie abschrauben. Dann ist die Lampe erreichbar. Tauschen Sie diese Lampe durch eine neue Lampe für 230 V 50 Hz 300 °C aus.

## Umweltaspekte

# Entsorgen von Verpackung und Gerät

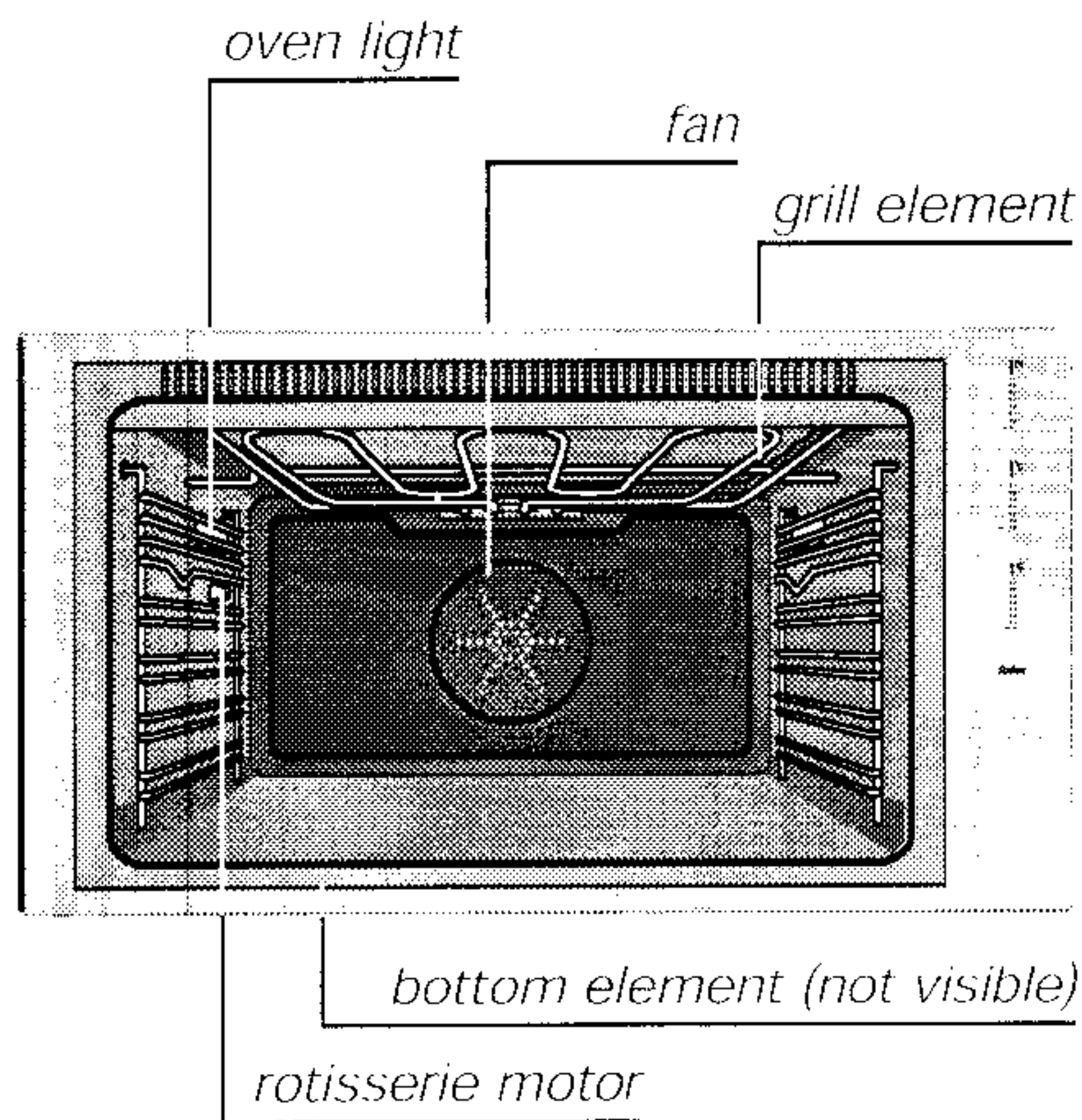
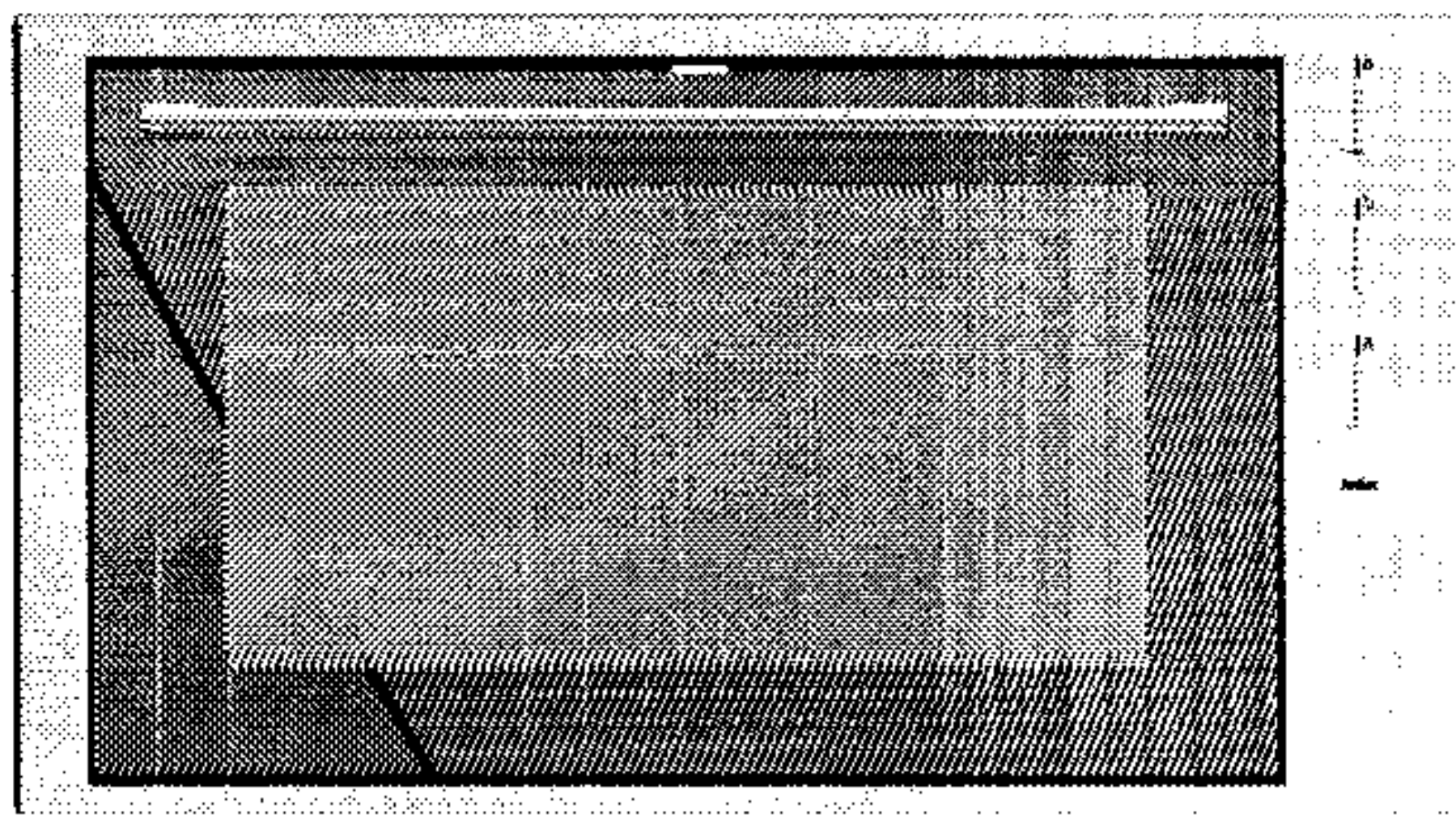
Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)).

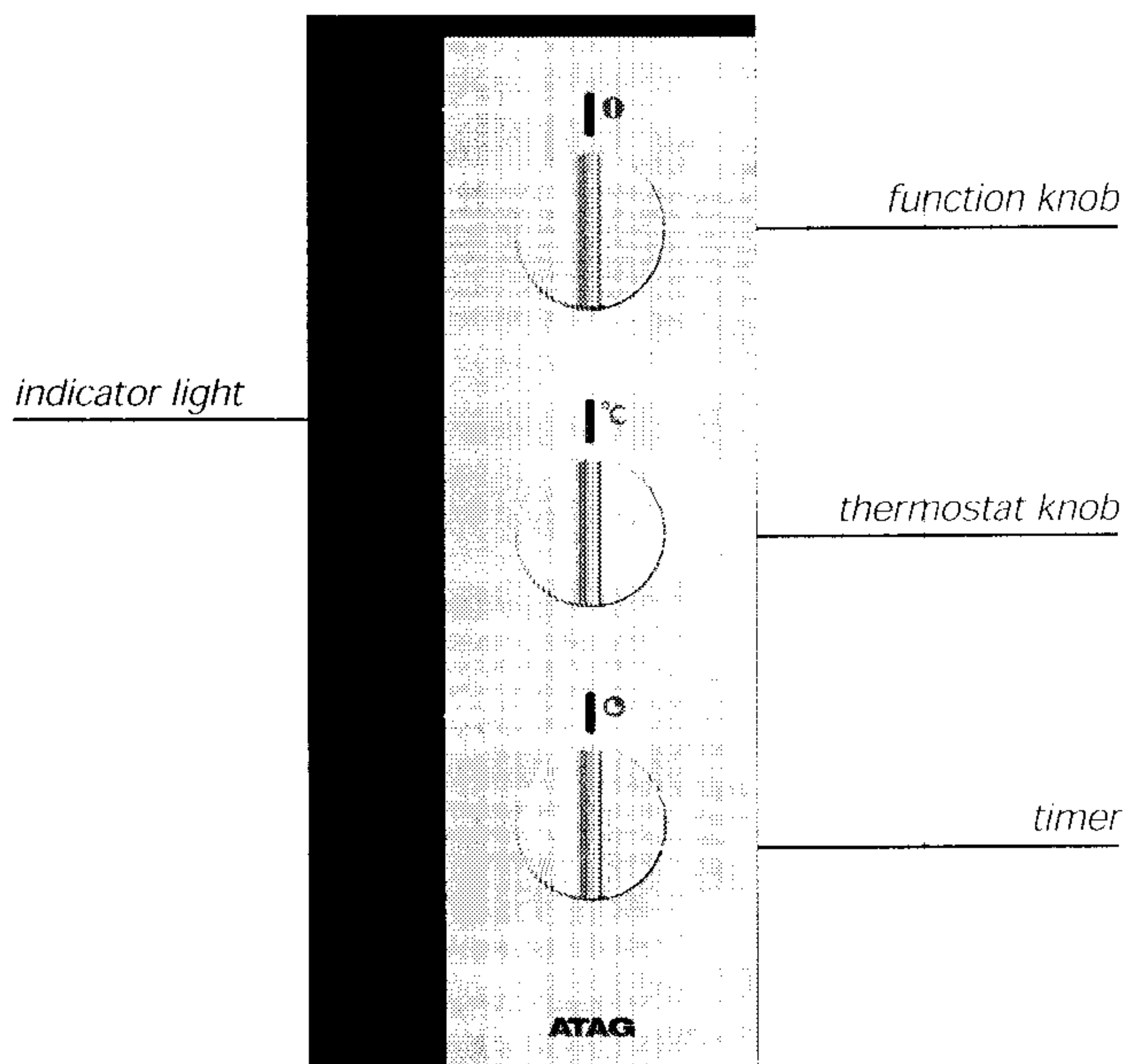
Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.

your oven  
**description**



**control panel**



The controls for this oven are very easy. What we particularly want to do in this manual is give you an idea of all the possibilities the oven has.

The various functions are arranged for easy reference in the controls section. You will also find some useful hints for baking and roasting.

Separate installation instructions have been enclosed for installing the appliance. These installation instructions also include safety instructions for installing and connecting up the appliance.

Please keep this manual carefully as any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your oven!

## your oven introduction

You have chosen an Atag oven. Optimum ease of use and simple operation were the most important factors in the development of this product.

This oven is fitted with a turbo function, an oven function with a wide range of applications. Your favourite recipes will definitely give excellent results on this setting.

The extensive range of settings enables you to select exactly the method of cooking that you have in mind. The oven functions are arranged in a logical sequence on the function knob.

In addition, the oven has a timer. This switches the oven off automatically when the cooking time has finished - efficiently and without fuss.



---

---

**safety**

---

what you should pay attention to 4 - 5

---

---

---

**bringing the oven into operation**

---

before you start cooking 6

---

---

---

**controls**

---

switching on 7

---

---

---

**cooking information**

---

oven functions 8

---

accessories 9

---

baking and roasting tips 10 - 11

---

roasting 12

---

grilling 13 - 14

---

tables 15 - 16

---

---

---

**maintenance**

---

cleaning 17

---

---

---

**faults**

---

what should I do if... 18

---

---

---

**environmental aspects**

---

disposal of packaging and appliance 19

---

## what you should pay attention to

### general

This oven is extremely safe. As with all products, however, there are a number of things you have to pay attention to.

The appliance must only be installed by a registered installer.

Repairs must only be carried out by an authorised service engineer.

*For safety tips about the installation, we refer you to the instructions in the accompanying installation instructions.*

Never open the appliance's casing and do not alter the mechanical and/or electrical structure of the appliance. This could result in dangerous situations (touching live components) and faults.

Do not use the appliance if it is damaged.

The appliance should be disconnected from the mains before being repaired or cleaned. Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.

For electrical safety reasons, the appliance must not be cleaned using high-pressure cleaners or steam cleaners.

Be careful with the leads of electrical appliances, such as mixers. They can get caught in the door of the hot oven.

This oven has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food.

## what you should pay attention to

### during use

Make sure that the food is always heated sufficiently. The time required for this depends on various factors, such as the quantity and type of food. Any bacteria in the food will only be killed if the food is heated to a temperature greater than 70 °C for at least 10 minutes. Allow the food to cook for a bit longer if you are not sure whether the food has been heated sufficiently.

*The oven is extremely well insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating falls well within the standard limits.*

Never heat food in unopened tins. Pressure will build up inside the tin and may cause it to explode.

If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot. Take care if there are any children nearby.

Do not use the oven for storing flammable or easily deformable materials.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol can evaporate due to the high temperatures. The vapour can catch fire if it comes into contact with a hot oven element.

*The oven has a fan that cools the oven housing. After the oven has been switched off, this fan may continue to run for a while.*

Never cover the bottom of the oven with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The foil checks the heat, which may result in damage to the enamel and inferior cooking results.

Never pour water into the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel.

Frozen products such as pizzas should preferably be cooked on the grid shelf, covered with greaseproof paper. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great difference in temperature.

bringing the oven into operation  
**before you start cooking**

cleaning the oven and accessories

Remove the accessories from the oven and clean the oven with a mild cleaning agent.

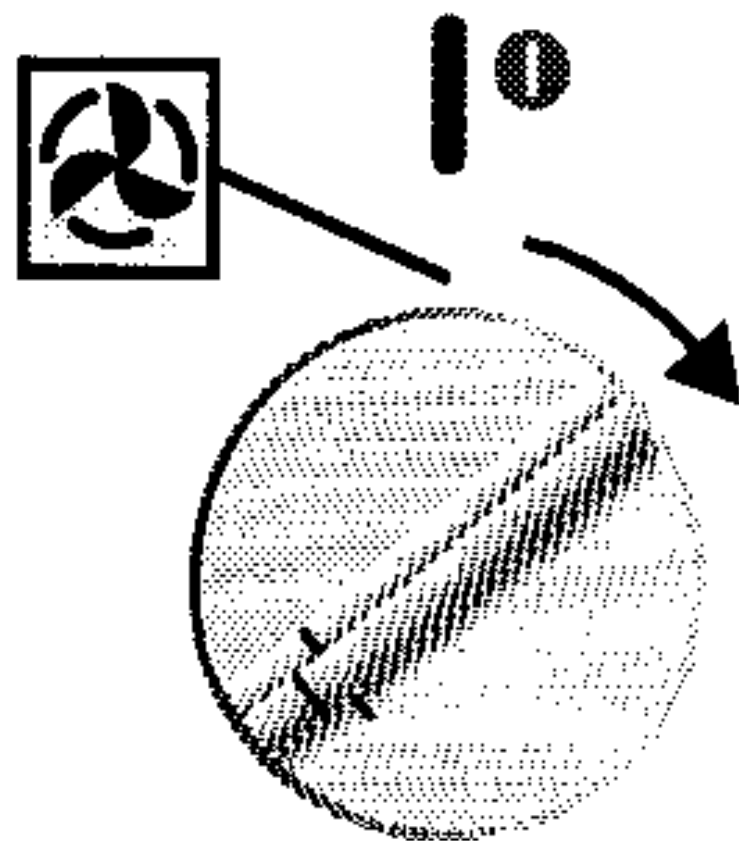
Switch the oven on for an hour at 250 °C (see page 7). Protective greases used during manufacture will then be removed.

**remark**

When your oven is heated strongly for the first time, it will have a 'new' smell. This is normal. Switch the extractor hood on if necessary.

After the oven has cooled down, clean it with warm water.

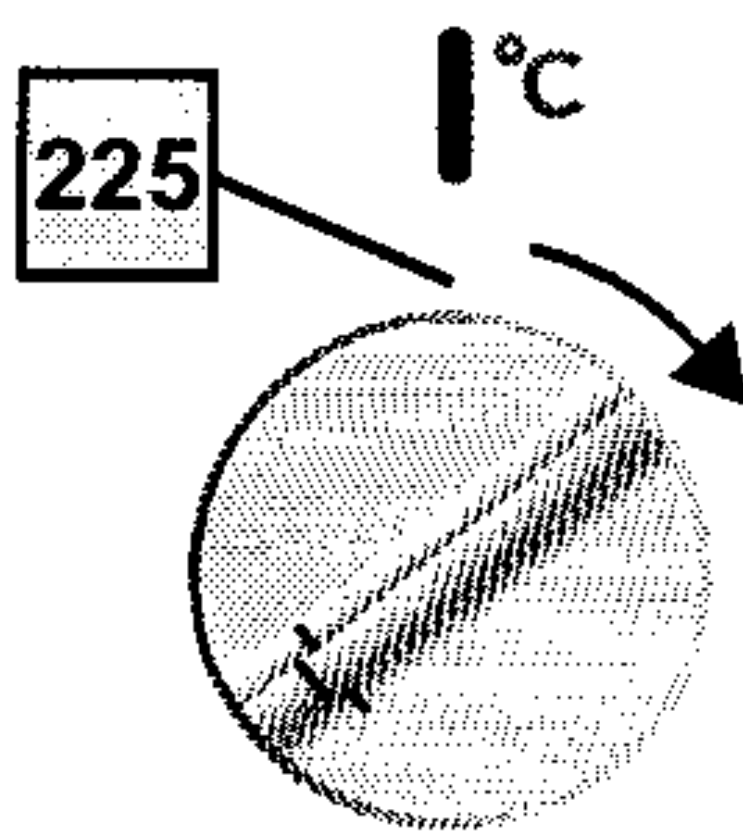
switching on



selecting function

**functions**

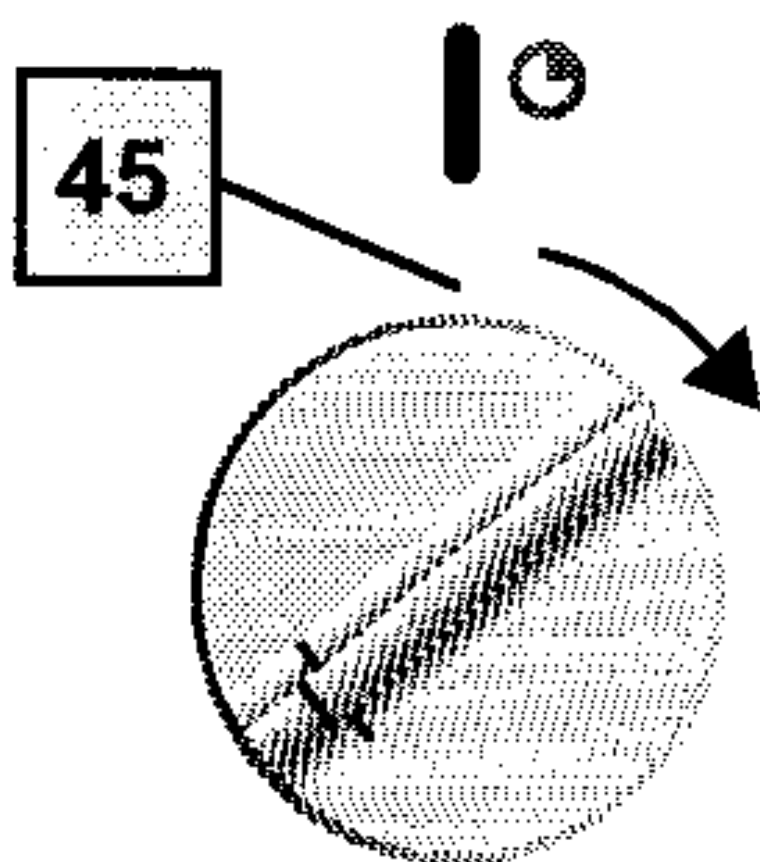
- 1 Select an oven function.



setting the  
temperature

**temperature**

- 2 Set the temperature required.



setting the time

**cooking time**

- 3 Set the cooking time.

*The indicator lights above the knobs light up.*

If you do not wish to set a cooking time, you turn the knob to ●.

switching off

- 1 Turn the knobs to ●.

*The indicator lights go out.*

attention!

**The oven will only function if the timer is set to ●, or if a time has been set (the indicator lights are then on).**

## cooking information

### oven functions

#### turbo; hot air



You can cook on various levels at the same time. Thanks to the intensive heat transfer, you can select a temperature approx. 20 °C lower than stated for conventional recipes.

#### infra; top and bottom heat



Infra is meant for cooking on one level. Place the dish in the middle of the oven for the traditional method of cooking. The dishes rise well and get a nice brown colour

#### bottom heat



Only the bottom heat is switched on. This setting is suitable for giving tart and pizza bases a bit of extra cooking.

#### economy grill



Use the economy grill when there is only a dish in the middle of the oven or when using the rotisserie. The thermostat also controls the grill. As a result, the element will not be red continuously, but only from time to time.

#### maxi grill



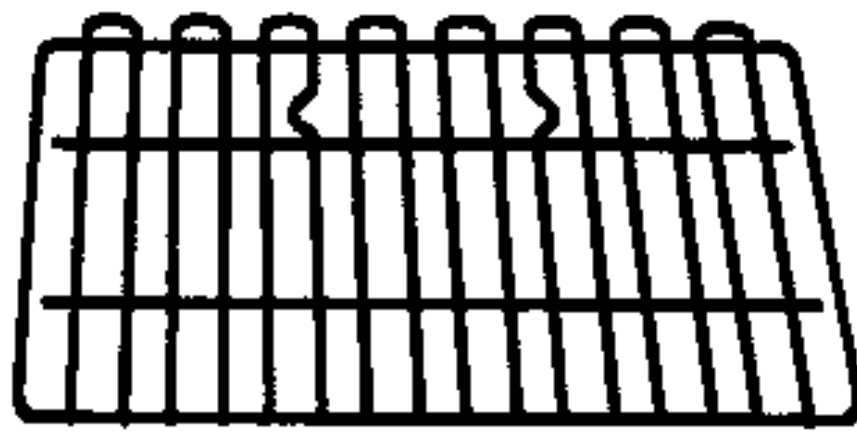
Use the maxi grill for large portions - for a fully-covered grid shelf, for example. The thermostat also controls the grill. As a result, the element will not be red continuously, but only from time to time.

#### infra with fan



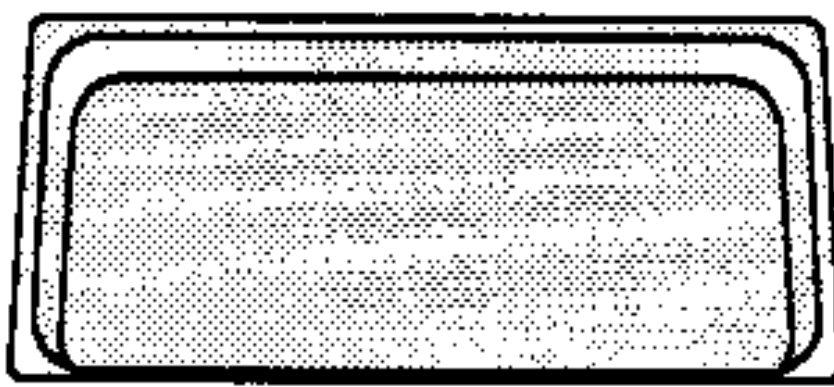
Infra with fan is meant for cooking on one level. Thanks to the intensive heat transfer, you can select a temperature approx. 20 °C lower than stated for conventional recipes.

flat grid shelf



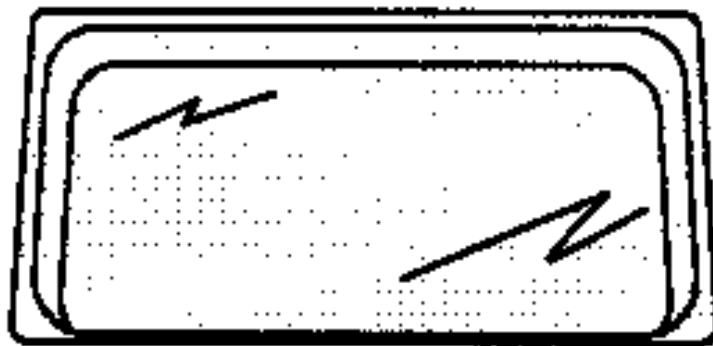
For grilling and for baking with baking tins.

stainless steel baking tray



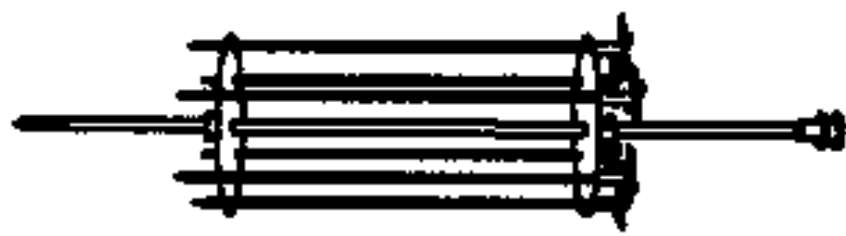
For baking dough without a baking tin and for roasting meat.  
The baking tray will discolour through use.

glass baking tray



For baking dough without a baking tin and for roasting meat.  
Never rinse the baking tray under cold water immediately after use; it may crack.

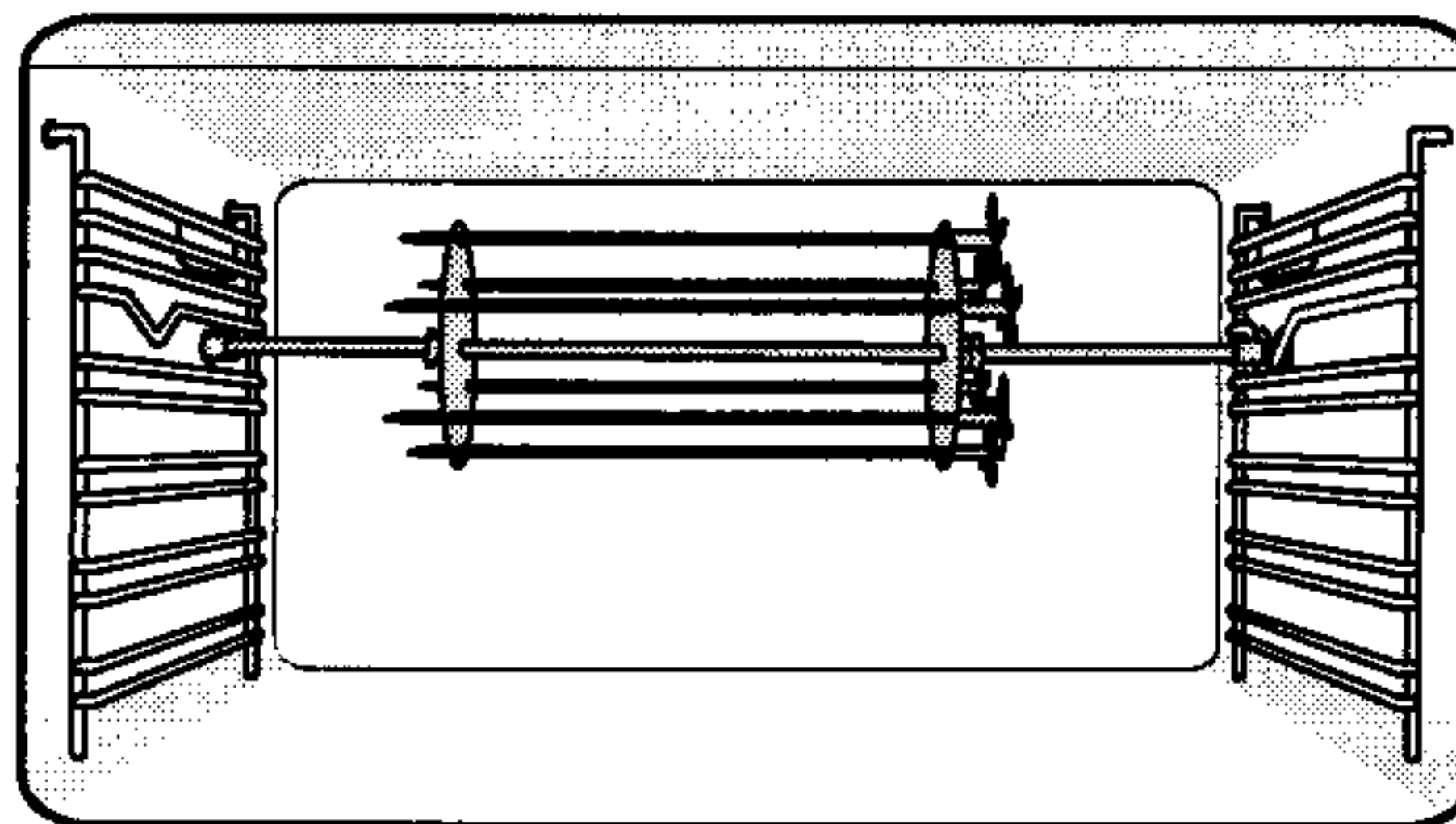
grill set A0202D (optional)



For grilling on the rotisserie or the grill set.

Push the rotisserie into the rotisserie motor and slide the support into its recess.

Use oven gloves when removing the grill set from the hot oven.



## cooking information

# tips for baking and roasting

### introduction

In the tables on pages 15 and 16 inclusive you will find information about cooking times, temperatures and shelf heights. The times and temperatures in the tables are averages. If necessary, you can use slightly different values in order to cook more than one dish at the same time.

### energy-conscious use of the oven

Open the oven door as little as possible.

Cook dishes with approximately the same cooking temperatures (apple tart and an oven dish, for example) at the same time on the same grid shelf, or one above the other with the turbo function. You can also braise meat at the same time.

Cook several dishes one after the other (an oven dish after a cake, for example). The cooking time for the second dish can often be shortened by 10 minutes because there is so much heat still in the oven.

Thanks to the oven insulation, dishes with a longer cooking time (more than an hour) can finish cooking using the residual heat in the oven. Switch the oven off 10 minutes earlier than is indicated, but leave the door shut.

### preheating

Preheating is not generally necessary, except for dishes with a cooking time of less than 30 minutes or when the recipe indicates it. You can warm the oven extra quickly using the special preheating setting.

### empty oven

Take everything that is not required for cooking out of the oven.

### cooling down

Switch the oven off before taking the cooked dish out of it.



cooking information  
**tips for baking and roasting**

### oven dishes

You can, in principle, use any dish that is heatproof. Do not rinse glass dishes under cold water directly after use. The sudden temperature difference may cause the glass to crack. Use dark or black baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.

### do not cover the bottom of the oven

Covering the bottom of the oven - for example, with aluminium foil or a baking tray - may result in overheating and damage to the enamel.

You can stop the bottom getting dirty due to leakage from a loose-bottomed tin, either by making a sort of container for it out of aluminium foil and placing this 'container' under it on the grid shelf or by putting greaseproof paper under the tin.

### setting the time

Select a cooking time 5 minutes shorter than that given in the recipe. This enables you to check whether the dish or cake is cooked and has a good colour before the end. If not, close the oven door and check it again a little later. The door should be opened and closed slowly, and preferably not before three-quarters of the cooking time has elapsed.

### keeping warm

You can use the oven to keep warm food that has already been cooked. Select the turbo function and a temperature of 80 °C. Cover food that you want to keep warm, to stop it drying out.

## cooking information

### roasting

#### roasting meat

Large pieces of meat weighing more than 1 kg are the most suitable. The meat becomes evenly crisp on the outside, with almost no loss of weight as a result.

- Rub the meat with salt and seasoning 15 minutes beforehand. Use 80 to 100 gm of butter or fat (or a mixture of both) per 500 gm of meat for roasting.

#### cooking times

- Flat, thin pieces need on average 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat.
- Larger pieces of meat need 15 to 20 minutes cooking time longer per 500 gm of extra weight.

In the table on page 16 you will find the roasting temperatures for various types of meat with a weight of approx. 1.5 kg.

#### cooking

- Place the meat in a roasting tin and pour hot butter and/or fat over it. If the meat has a layer of fat, place this facing upwards during roasting. Baste meat without a layer of fat every 15 minutes. Baste meat with a layer of fat every 30 minutes.
- If the gravy becomes too dark, add a few spoonfuls of water every now and then during roasting.
- After cooking, allow the meat to rest for 10 minutes – covered with aluminium foil – before carving it.

### general tips

- When grilling meat, game, poultry and fish, the meat or fish is sealed immediately, preserving the nutrients and flavour. Butter and oil are not necessary, therefore. Thick pieces of small cuts of meat, thin fish steaks or whole fish are the most suitable.
- The skewers are used for even grilling of smaller pieces of meat and vegetables, such as satay, kebabs and shashliks.

### tips for meat

- Only use good quality meat. Allow 75-100 gm of meat or 125-175 gm of meat on the bone per person.
- Always place a suitable roasting tin under the food to catch any drips of fat. If necessary, dry the meat with kitchen paper before placing it under the grill.
- For food with a long grilling time, such as rolled meat and chicken, pour ± 250 ml of water into the roasting tin.

### tips for fish

- Allow 150-200 gm of steaks or whole fish or 100-125 gm of filleted fish per person. For larger fish, have the head removed.
- Wash the fish. Dry it with kitchen paper. Score thick fish. Place the fish on the grid shelf and slide a roasting tin underneath.

## cooking information

### grilling

#### garnishes and sauces

- Garnishes - such as slices of apple, pineapple or tomato halves, for example - can also be grilled.
- Place slices of cheese on the meat at the last minute and allow it to melt. Only salt and pepper the meat after grilling it. How thick the meat is determines its position under the grill. In general, thin pieces of meat should be put in a high position (always at least 5 cm away from the grill) and thicker pieces, which must be cooked right through, somewhat lower.
- Turn thinner pieces of meat with a pair of tongs. Use oven gloves. Do not prick the meat, because this will cause loss of meat juices. In the case of grilled meat, where no gravy is formed, a sauce or herb butter can be served separately if desired.
- Do not cut grilled meat or suchlike immediately, but allow it to cool for a few minutes first. There will then be less loss of meat juices when you do cut it.

# cooking information tables

## baking

	turbo		infra		time min.
	oven temp. °C	shelf level*	oven temp. °C	shelf level*	
<i>cake mixture</i>					
cake	140 - 150	2	160 - 170	2	65 - 70
deep cake	140 - 160	2	160 - 180	2	70 - 80
gingerbread	140 - 150	2	160 - 170	2	65 - 75
fruit cake (baking tray)	150 - 170	3	180 - 200	3	35 - 45
fruit cake (loose-bottomed tin)	150 - 170	2	160 - 180	2	45 - 55
cake base	150 - 170	3	180 - 200	3	20 - 30
small cake	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<i>sponges</i>					
sponge cake	150 - 170	3	170 - 190	3	40 - 50
Swiss roll	160 - 180	3	180 - 200	3	15 - 20
<i>shortcrust pastry</i>					
apple pie	165 - 175	2	180 - 200	2	50 - 60
cheesecake	150 - 170	2	180 - 200	2	70 - 80
pie base	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
shortbread biscuits					
- on 1 level	150 - 160	3	170 - 180	3	15 - 18
- on 2 levels	150 - 160	2 + 4	-	-	15 - 18
<i>yeast mixtures</i>					
flan	180 - 190	3	200 - 220	3	30 - 40
bread	200 - 210	2	220 - 230	2	30 - 40
pizza	190 - 210	3	210 - 230	3	20 - 35
<i>choux pastry</i>					
profiteroles	190 - 200	3	210 - 220	3	20 - 30
<i>puff pastry</i>					
	190 - 210	3	200 - 220	3	15 - 25
<i>oven dishes/gratins</i>					
raw ingredients	160 - 180	2	180 - 200	2	60 - 80
pre-cooked ingredients	160 - 180	2	180 - 200	2	30 - 40
only 'au gratin'	180 - 200	2	180 - 200	2	20 - 30
lasagne	170 - 190	2	190 - 210	2	35 - 45

\* from bottom to top

# cooking information tables

## roasting

meat (1.5 kg)	turbo		infra		time min.
	oven temp. °C	shelf level*	oven temp. °C	shelf level*	
<i>veal</i>					
veal fricandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
rolled veal	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
stuffed breast of veal	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
<i>beef</i>					
sirloin (undercut)	200 - 210	2/3	220 - 230	2/3	20 - 25
roast beef	200 - 220	2/3	220 - 240	2/3	30 - 35
rolled loin	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
rolled rib	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 95
aitchbone	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	35 - 45
<i>pork</i>					
pork fricandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
rolled pork loin	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
marbled rolled pork	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	90 - 100
<i>lamb</i>					
leg of lamb, pink	150 - 160	2/3	200	2/3	50 - 60
leg of lamb, done	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 100
rolled lamb	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
shoulder of lamb	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
<i>poultry (1 kg)</i>					
chicken	160 - 170	2	170 - 180	2	50 - 60
young turkey (2-3 kg)	160 - 170	1	170 - 180	1	120 - 180
duck (wild)	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	50 - 60
<i>game</i>					
hare	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	110 - 120
rabbit	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	90 - 120

## grilling

	flat grilling		grill with rotisserie	time min.
	oven temp. °C	shelf level		
chops	200 - 225	5	-	12 - 16
lamb cutlets	200 - 225	5	-	7 - 8
sausages	200 - 225	5	-	16 - 20
hamburgers	200 - 225	5	-	14 - 17
shashlik (depending on thickness)	200 - 225	5	-	6 - 10
fish fillet (thin)	200 - 225	5	-	8 - 10
fish (steak)	180	4	-	15 - 20
toast	200 - 225	7	-	2 - 4
toast, with topping	200 - 225	5	-	4 - 5
chicken (1 kg)	-	-	200 - 225	60 - 70
rolled pork (1 kg)	-	-	200 - 225	65 - 75
rolled beef (1 kg)	-	-	200 - 225	45 - 55
shashlik	-	-	200 - 225	25 - 35

\* from bottom to top

Use the enamelled baking tray as a drip-tray when grilling.

### cleaning after use

For cleaning both the inside and the outside of the oven, it is best to use a mild cleaning agent (washing-up liquid) and a damp cloth.

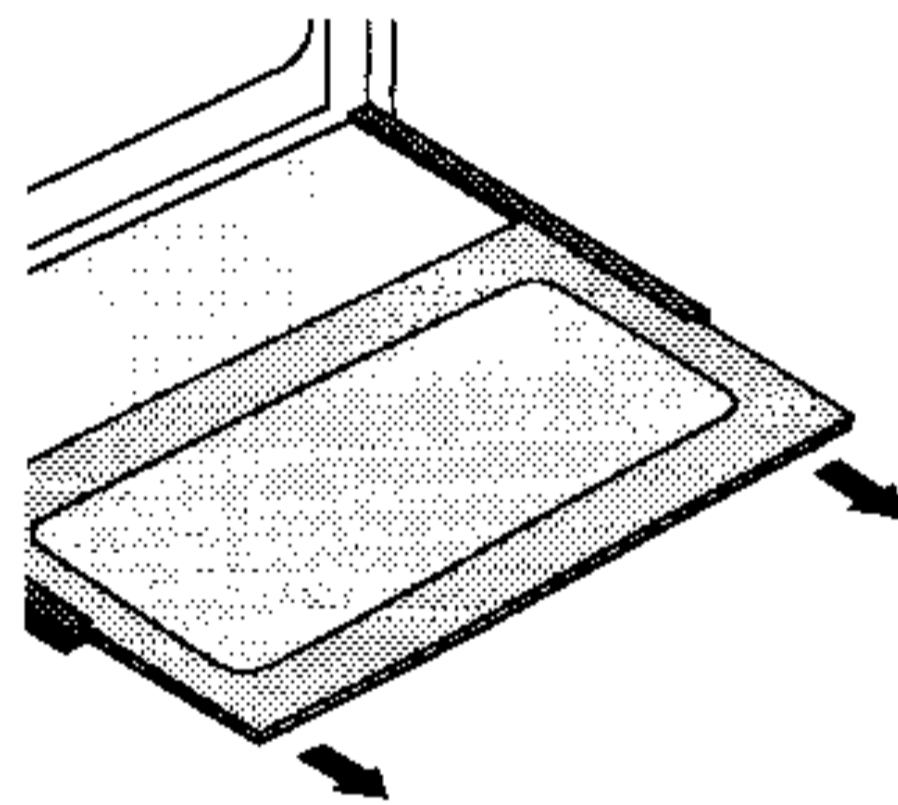
Dry with kitchen paper or a dry cloth.

Never use abrasive agents. These may harm the enamel or cause scratches.

### stubborn stains

You can remove stubborn stains with a liquid abrasive or oven cleaner.

Remove burnt-on food inside the oven with a glass scraper.



The glass panel on the inside of the door can be removed. Take care that you put it back correctly.

The glass panel's guides on the inside of the oven door may become discoloured if they come into contact with oven cleaner. Read the instructions on the packaging of the oven cleaner before using it.


### cleaning accessories

Use a mild cleaning agent. Dry the accessory well with a dry cloth. Any burnt-on food on the grill set can be removed using steel wool.

## faults

### what should I do if...

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

<b>fault</b>	<b>cause</b>	<b>solution</b>
Oven or grill does not get hot.	Timer not set.	Turn the timer to  or set a time..
	Fuse in meter cupboard defective.	Replace the fuse.
Temperature not correct.	Temperature incorrectly set.	Set the oven temperature again.
	Thermostat defective.	Switch oven off and phone the service department.
Oven lighting not on.	End-time set.	The light comes on when the door is opened and as soon as you select a function.
	No power supply.	Insert the plug in the socket.
	Light bulb defective.	Switch oven off and replace the bulb. Disconnect the appliance from the power supply off by removing the plug from the socket or by turning the main switch in the meter cupboard. You can unscrew the glass cover from the rear wall of the oven. The bulb is then accessible. Replace it with a new bulb 230 V-50 Hz-300 °C.



environmental aspects  
**disposal of packaging and appliance**

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.