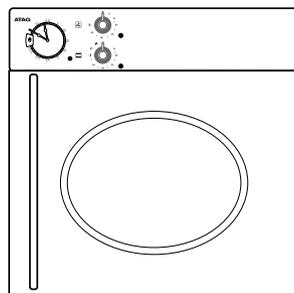


gebruiksaanwijzing/
installatievoorschrift
elektro oven

mode d'emploi/
instructions d'installation
four electro

Bedienungsanleitung/
Installationsanweisung
Elektro Backofen

instructions for use /
installation instructions
electric oven

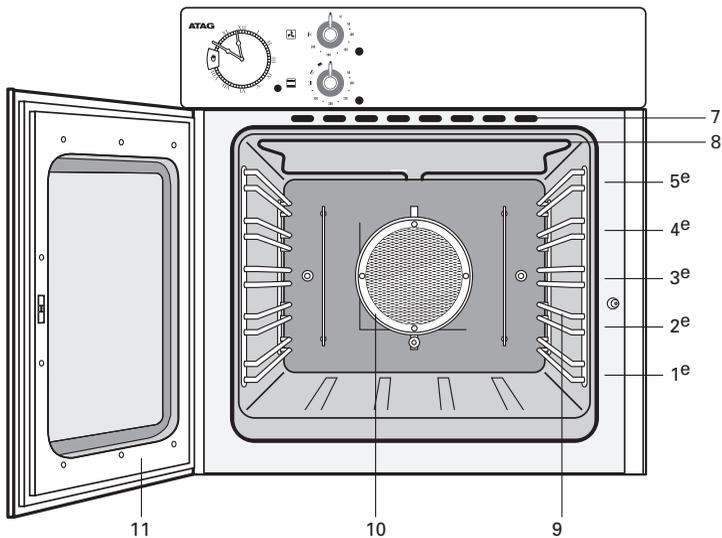


OX6093R

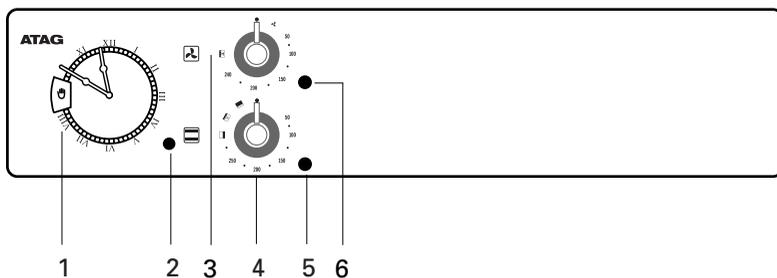


ATAG

uw oven beschrijving



bedieningspaneel



- 1 – klok
- 2 – instelknop klok
- 3 – ovenknop hetelucht
- 4 – ovenknop boven- en onderwarmte
- 5 – signaallampje bakoventemperatuur boven- en onderwarmte
- 6 – signaallampje bakoventemperatuur hetelucht
- 7 – ovenkoeling en wasemafvoer
- 8 – verwarmingselement bovenwarmte/ grilleren
- 9 – richels in vijf hoogten
- 10 – vetfilter voor bescherming ventilator
- 11 – ovendeur

voorwoord

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

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

De oven heeft een breed toepassingsgebied. Uw favoriete
recepten geven zeker een uitstekend resultaat.
U kiest simpel de gewenste functie en de juiste temperatuur.

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

veiligheid

waar u op moet letten	4
vóór het eerste gebruik	5

mogelijkheden

voor u gaat bakken	6
--------------------	---

bediening

analoge klok	8
--------------	---

toepassing

baktips	9
baktabel	11
braden	12
grilleren	13
ontdooien	15

onderhoud

reinigen	16
----------	----

installatievoorschrift

algemeen	18
inbouwen	19

montage

ovendeur	20
----------	----

milieu

verpakking en toestel afvoeren	21
--------------------------------	----

veiligheid

waar u op moet letten

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten (zie elektrische aansluiting).

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Voor veiligheidsaanwijzingen rondom de installatie verwijzen wij naar het installatievoorschrift achter in deze handleiding.

De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden (maximaal ca. 100 °C). Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.

Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven.

De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.

Grilleer altijd met gesloten deur.

gebruiksklaar maken

Haal alle toebehoren uit de oven en reinig ze grondig met een afwasmiddel.

Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal.

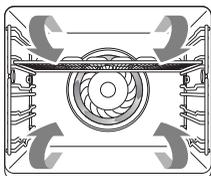
geen aluminium op de ovenbodem

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

Vetfilter na gebruik reinigen.

mogelijkheden voor u gaat bakken

hete lucht



De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.

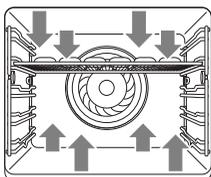
Het heteluchtsysteem is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten. U kunt zelfs op meerdere richels tegelijk bakken. Wel moeten dan de vormen recht onder elkaar gezet worden. Bakplaten met koekjes plaatst u op de tweede en derde richel van onderen.

condensvorming

Tijdens het braden of bakken komt er vocht vrij. Vooral bij het bereiden van brood, pizza's, voorgebakken frites, etc. Dit is normaal. Bij meerdere vormen of lagen ontstaat er vanzelfsprekend ook meer condens in de ovens.

Mocht u per abuis beide ovenstelsystemen tegelijk ingeschakeld hebben, dan schakelt de oven automatisch over op onder- en bovenwarmte.

boven- en onderwarmte



Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. Omdat de warmte van het onder- en bovenelement komt is de plaats in de oven belangrijk. Meestal dient het midden van het gerecht in het midden van de oven te staan. Aan het begin van het bakproces de ovendeur nooit openen. De kans is groot dat dan pas gerezen deeg inzakt.

Het bakken van bladerdeeggerechten, zoals banketstaven, saucijzebroodjes, appelbollen, soezen, schuimgebak, soufflé's, brood en biscuitdeeg gaat beter met boven- en onderwarmte.

advies

Indien u bij het bereiden van bepaalde gerechten met boven- en onderwarmte , de condensvorming als hinderlijk ervaart, adviseren wij u die gerechten met alleen hetelucht  te bereiden.

opmerking:

Alle ovens zijn voorzien van een koelventilator, die in werking treedt zodra u de ovenknop uit de 0-positie draait.

grill

Voor het grillen en gratineren van gerechten met of zonder draaispit.

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten.

De gerechten krijgen een knapperig bruin korstje.

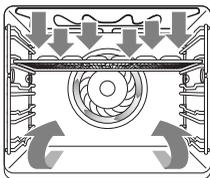
grote grill

Grote grill gebruikt u voor grote porties, bijvoorbeeld een volledig bedekt rooster.

economy grill

Economy grill gebruikt u voor normale porties.

rondom grillen

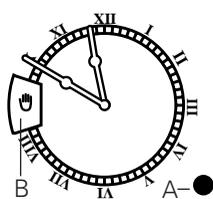


Door de knop van de heteluchtoven op de grillpositie in te stellen, kunt u grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

Grilleer altijd met gesloten deur.

bediening analoge klok

stel de dagtijd in



Trek de instelknop (A) iets uit en draai de wijzers met de klok mee tot de juiste tijd bereikt is.

kookwekker

Draai de instelknop (A) met de klok mee totdat in het venster (B) de gewenste tijd in minuten staat.

Na afloop van de ingestelde tijd geeft de kookwekker een signaal. Draai de instelknop (A) totdat in het venster (B) een 0 te zien is. Het signaal stopt.

Draai de instelknop (A) verder naar positie . Het toestel staat nu weer op handbediening.

inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen.

Bakvormen plaatst u op het rooster, op de eerste of tweede richel van onderen.

bakvormen zijn belangrijk

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

de taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U moet zich exact aan de roertijden houden die in uw kookboek staan aangegeven.

de taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

de taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

de taart wordt aan de onderkant te donker

De taart op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

verschil van kleur

U heeft op twee of drie niveaus gebakken. Het gebak in het bovenste blik is donkerder dan in het onderste blik. Gelijktijdig in de oven geschoven bakblikken zijn niet altijd tegelijkertijd gaar. Kies een lagere temperatuur; het gebak wordt dan gelijkmatig gaar. Laat het onderste blik 5 tot 10 minuten langer bakken of zet het 5 tot 10 minuten eerder in de oven.

de soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

de koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

de cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Gerecht	 hetelucht			 boven- en onderwarmte		
	temp in °C	richel- hoogte	tijd in min.	temp in °C	richel- hoogte	tijd in min.
Roerdeeg						
Zandtaart	160	1	50 - 60	170	1	50 - 60
Tulband	160	1	70 - 80	170	1	70 - 80
Notentaart/kruidkoek	160	1	60 - 70	170	1	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	160	1	35 - 45	190	2, 3	35 - 45
Taartbodem	160	1	25 - 30	190	2	15 - 20
Biscuitdeeg						
Biscuitgebak	170	1	25 - 30	190	1	25 - 30
Kneeddeeg						
Taartbodem	160	1	20 - 25	190	2	15 - 20
Notenkrans	160	1	40 - 50	190	2	40 - 50
Vruchtentaart	160	1	40 - 50	190	2, 3	40 - 50
Koekjes	160	1, 2, 4	15 - 25	190	3	10 - 15
Gistdeeg/cakedeeg						
Kruimelgebak	160	1	35 - 45	200	2, 3	35 - 45
Vruchtentaart	170	1	40 - 50	200	2, 3	40 - 50
Kerststol	160	1	45 - 65	180	2	45 - 65
Witbrood	170	1	40 - 50	200	2	40 - 50
Appelflappen	160	1, 3	25 - 30	180	2, 3	20 - 25
Pizza	170	1	25 - 30	200	2	20 - 25
Soezendeeg*						
Roomsoes	170	1, 3	25 - 30	200	3	20 - 25
Bladerdeeg*	180	1	20 - 25	210	2, 3	15 - 20
Eiwitgebak*						
Schuimpjes	130	1, 2, 4	30 - 50	140	3	30 - 50

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Afhankelijk van de hoeveelheid en soort deeg kunnen baktijden enigszins afwijken. Stel eerst de vetgedrukte temperatuur in.

* Oven voorverwarmen (de aangegeven tijden 10 minuten korter aanhouden).

  vlees braden

In gesloten schalen of pannen blijft het vlees sappiger, bovendien ontstaat er weinig of geen rookontwikkeling. Bij het braden zonder deksel wordt het vlees sneller bruin en knapperig.

De braadslede is ideaal voor het braden van een stuk vlees boven 1 kg.

Onderstaande tabel is alleen van toepassing als u gerechten in een koude oven plaatst.

braadtijdentabel voor verschillende soorten vlees

Braadgerecht	gewicht in kg	temp in °C	tijd in minuten
Varkensvlees	1,0	180 - 200	100
Rundvlees	1,0	170 - 190	100
Kalfsvlees	1,0	170 - 190	90
Kip	1,0	180 - 200	60
Poularde	1,3	170 - 190	75
Eend	1,5	150 - 170	90
Reebout	1,5	170 - 190	90
Bout en wildzwijn	1,5	160 - 180	120
Vis (niet in moten)	1,0	160 - 180	50

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

vlakgrilleren

Vlakgrilleren kunt u zowel met hetelucht als met boven- en onderwarmte:

- Braadslede op richel 1 in de oven plaatsen.
- Grillade midden op het rooster leggen.
- Ovendeur sluiten.
- Ovenknop op het door u gekozen systeem instellen.

Donker vlees, zoals rundvlees, wild en schapevlees, wordt sneller bruin dan licht vlees, zoals kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte. Licht vlees en visfilet worden aan de buitenkant minder bruin, al zijn ze van binnen gaar en sappig.

Het grillen van vlees, direct op het rooster, gaat vaak gepaard met rookontwikkeling, doordat vetspetters inbranden op de bodem. U kunt de rookontwikkeling beperken door de braadslede te vullen met water en deze onder het grillrooster te schuiven. U heeft dan natuurlijk wel meer condensvorming.

grilltidentabel voor het vlakgrilleren

Grillgerecht	richelhoogte	tijd in minuten
Biefstuk (4 stuks)	3 of 4	5 - 6
Schnitzel (4 stuks)	3 of 4	6 - 8
Lever (4 stuks)	3 of 4	4 - 5
Gehaktbal (4 stuks)	3 of 4	7 - 9
Braadworst (4 stuks)	3 of 4	5 - 6
Toast	3 of 4	2 - 3

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

rondom grilleren

- Braadslede op richel 1 in de oven plaatsen.
- Grillade midden op het rooster leggen (zie tabel).
- Ovendeur sluiten en ovenknop instellen op grillstand.

grilltijdentabel voor het rondom grilleren

Grillgerecht	gewicht in kg	richelhoogte	tijd in minuten
Roastbeef	1	2 - 3	30 - 35
Haantje	1	2 - 3	50 - 60
Eend	2	2 - 3	85 - 90
Gans	3	2	160 - 180
Kalkoen	2	2 - 3	110 - 130
Kalkoen	3	2	150 - 180

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

bruineren

Om uw gerechten een bruin korstje te geven, schakelt u het grillelement nog enige minuten in. Wacht tot de bovenzijde goudbruin is; keer het gerecht dan om zonder erin te prikken.

kleine stukken vlees

Gegrilleerd vlees behoudt zijn natuurlijke aroma wanneer u het van te voren niet invet.

grote stukken vlees

Deze kunnen eventueel met een dun laagje olie of boter worden ingesmeerd, om uitdrogen te voorkomen.

ontdooien

U kunt ontdooien met de ventilator van de heteluchtoven.

- Haal de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze in een schaal.
- Schuif de schaal op het rooster in richel 1.
- Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand 1 (de ventilator blaast nu koude lucht).

ontdooitijden van bevroren producten

te ontdooien gerecht	tijd in minuten
1000 g. vis of 500 g. vlees	60 - 90
1000 g. gevogelte of vlees	90 - 120
500 g. braadworst	30 - 50
300 g. fruit (aardbeien)	30 - 45
500 g. lage taarten	20 - 30
500 g. brood	30 - 40

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

drogen

Om fruit, groente en kruiden goed te conserveren, moet u de temperatuur op ca. 60-80 °C instellen.

inmaken

De traditionele manier om fruit, groente en vlees te conserveren.

- Weckring en deksel nat maken, op de gevulde weckflessen leggen en de flessen met een beugel afsluiten.
- Braadslede vullen met 1/2 liter heet water (ca. 80 °C), op richel 1 in de oven zetten en ovendeur sluiten.
- Temperatuurkiezer instellen op 150 °C.

onderhoud reinigen

geëmailleerde delen

De binnenkant van de oven deur, het bedieningspaneel, de zijwanden, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje, eventueel met vloeibare zeep, en nabehandelen met schoon water.

accessoire

Als accessoire kunnen zelfreinigende zijwanden besteld worden. Deze zijwanden reinigen zichzelf bij een oventemperatuur van 200 °C en mogen alleen met een droge doek behandeld worden (accessoirepakket ZR 980).

chrom

Richels en ovenrooster met een warm sopje of vloeibare zeep reinigen, nabehandelen met schoon water.

kunststof/glas

Handgreep en knoppen met een sopje of met glasreiniger schoonmaken.

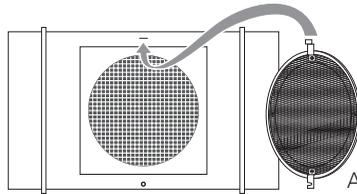
afdichtrubber

Reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

tip

Door de oven regelmatig schoon te maken, voorkomt u hardnekkige verontreinigingen.

onderdelen demonteren



Wij raden u aan het filter "A" op de achterwand van de oven regelmatig te reinigen bij veelvuldig braden of grillen. Het filter is gemakkelijk te verwijderen als u de onderste bevestigingsschroef losdraait. Het filter kunt u wassen in een sopje of in de vaatwasmachine.

Wilt u de oven grondig reinigen, dan kunt u de richels verwijderen.

Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan dient het alleen door een erkend installateur op het lichtnet te worden aangesloten.

let op:

Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.

elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz. Nominaal vermogen 3 kW.

Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften.

Met de volgende kleurcode:

bruin =	fase L
blauw =	fase N
groen/geel =	aarde (↓)
zwart =	nul of fase

U kunt, afhankelijk van het aansluitschema, de zwarte aders als nul- of fasedraad gebruiken.

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

aansluitschema's

Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.

aansluitklemmen

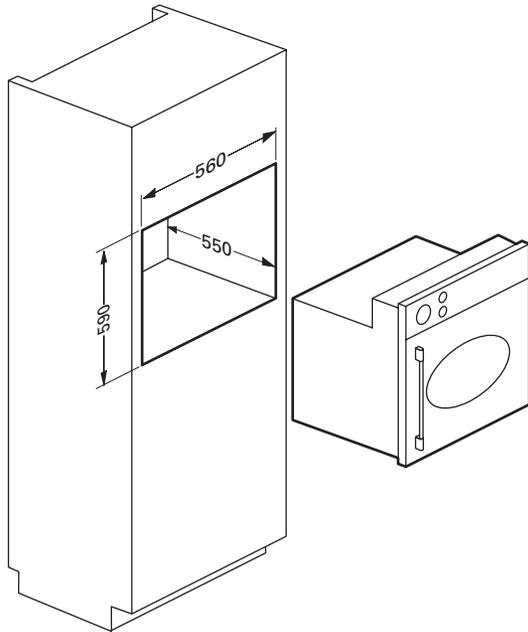
De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u de achterwand heeft weggenomen. Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbinding maken.

Vergeet niet de kabel vast te zetten met de trekcontlasting.

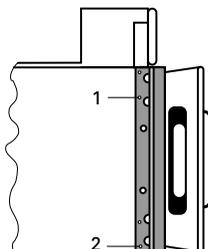
Monteer de achterwand weer nadat u de kabel heeft bevestigd.

inbouwen

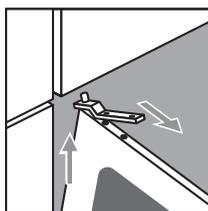
- Oven aansluiten op het elektriciteitsnet.
- Oven in de ombouwkast schuiven.
- Ovendeur openen en met 2 schroeven per zijwand vastzetten.



ovendeur links of rechts scharnierbaar



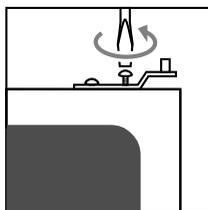
Demonteer de beschermlijst door de bevestigingsschroeven 1 en 2 te verwijderen. Neem de lijst weg en draai de schroeven weer vast.



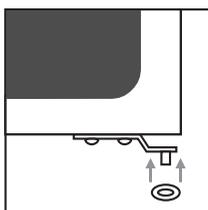
Demonteer het bovenscharnier door de 2 schroeven eruit te draaien. Til de deur uit het onderscharnier.

Bevestig het scharnier weer aan de deur.

Draai de deur andersom zodat de handgreep tegenovergesteld zit.



Verwijder het scharnier dat nu aan de bovenzijde zit. Let op: het ringetje hoort bij het onderste scharnier.



Deur opnieuw insteken op onderscharnier. Plaats het ringetje tussen scharnier en scharnierhouder.

Monteer nu het bovenscharnier.

Beschermlijst op tegenovergestelde ovenzijde monteren.

Draai de opnamestift van de deurvergrendeling los en verplaats deze naar de andere zijde.

verpakking en toestel afvoeren

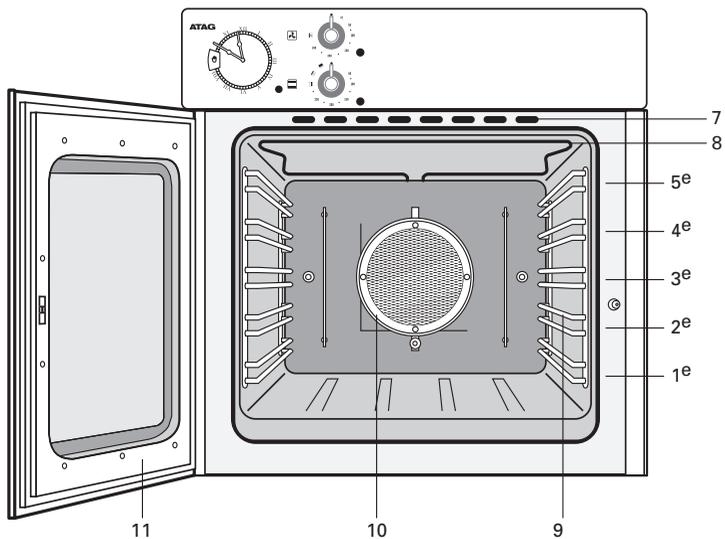
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

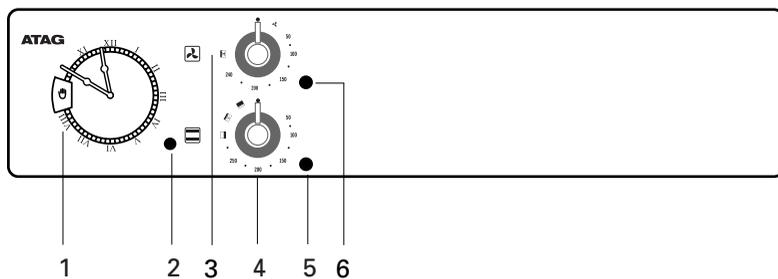
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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

votre four description



panneau de commande



- 1 – horloge
- 2 – bouton de réglage horloge
- 3 – bouton du four air chaud pulsé
- 4 – bouton du four chaleur par le haut et par le bas
- 5 – témoin de température chaleur par le haut et par le bas
- 6 – témoin de température air chaud pulsé
- 7 – refroidissement du four et évacuation de la buée
- 8 – élément de chauffage chaleur supérieur / gril
- 9 – glissières à cinq niveaux
- 10 – filtre à graisse pour protection du ventilateur
- 11 – porte du four

avant-propos

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson !

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.

Les fours ont un large champ d'application. Vos recettes préférées donneront certainement un résultat excellent. Sélectionnez simplement la fonction souhaitée et la température appropriée.

Les nombreuses possibilités de réglage vous permettent de réaliser exactement la préparation que vous désirez. Les fonctions du four ont été installées d'une manière logique sur le tableau de bord.

sécurité

précautions à prendre	4
avant utiliser le four	

possibilités

avant la première cuisson	6
---------------------------	---

commande

horloge analogique	8
--------------------	---

application

conseils de cuisson	9
tableau pour la cuisson	11
cuisson	12
griller	13
déconeler	15

entretien

nettoyage	16
-----------	----

installation

generalités	18
encastrement	19

assemblage

porte du four	20
---------------	----

aspects écologiques

évacuation emballage et appareil	21
----------------------------------	----

sécurité

précautions à prendre

Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agréé (voir aussi Installation).

Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.

Concernant les consignes de sécurité sur l'installation, veuillez consulter la consigne d'installation qui suit ce mode d'emploi.

La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haute température (par exemple des grillades), atteindre une température de 100 °C. Redoublez d'attention en présence d'enfants.

Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.

Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud.

Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.

Fermez toujours la porte quand vous allez griller.

préparer pour l'utilisation

Sorter tous les accessoires du four et nettoyer soigneusement avec un produit vaisselle. Fermer le four vide et régler à la température maximum pendant une demi-heure environ. Mettre ensuite le gril en marche pendant 15 minutes. Après refroidissement nettoyer le four à l'eau chaude.

remarque

Après une première utilisation à température élevée, une "odeur de neuf" peut provenir du four. Ceci est tout à fait normal.

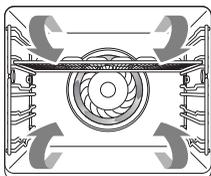
pas d'aluminium au fond du four

Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut ressembler en dégâts de l'émail parce que toute chaleur est fermée sous la couverture.

Nettoyer le filtre à graisse après utilisation.

avant la première cuisson

air chaud pulsé



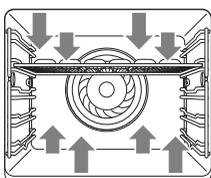
Le ventilateur au fond du four tourne et air chaud s'engouffre dans le four. Avec cette air les préparations sont chauffer. Cette fonction vous permet de préparer différent plats simultanément. Par le chaleur intensif vous pouvez choisir une température inférieure de ca. 20 °C à celle indiqué dans les recettes conventionelles.

L'air chaud pulsé est un système parfaitement approprié à la préparation de quatre-quarts, de gâteaux secs et de tartes aux pommes ; ceci sur plusieurs plaques en même temps, les moules étant disposés exactement les uns en dessous des autres. Les plaques de gâteaux secs sont placées sur les deuxièmes ou troisièmes glissières du dessous.

condensation

La cuisson ou la préparation de certains mets, par exemple le pain, les pizzas et les frites précuites, provoquera une formation de buée, ce qui est normal. De même, cette buée augmente si on utilise plusieurs moules ou plaques.

chaleur par le haut et le bas



Le préparation est chauffée par chaleur par le haut et par le bas. D'habitude la préparation faut être placer en centre du four. N'ouvrez jamais la porte au commencement de cuisson. Les préparations levées peuvent s'affaisser.

L'utilisation de la chaleur par le haut et par le bas est conseillée pour la cuisson de mets à base de pâte feuilletée (comme les pithiviers et les feuilletés), de petits choux, de meringues, de soufflés, du pain et de génoise.

conseil

Si vous trouvez gênante la formation de buée pendant la préparation de certains plats avec chaleur par le haut et par le bas , nous vous conseillons dans ce cas d'utiliser l'air chaud pulsé .

remarque:

Tous les fours sont munis d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche dès que le bouton du four n'est plus réglé sur le 0.

gril

Pour griller et gratiner des préparations avec ou sans tournebroche.

Les préparations sont chauffées par le chaleur du élément gril / cuit combinée. Le thermostat règle le gril aussi. Le témoin ne sera pas continuellement allumé, mais de temps en temps.

Pour donner les préparations une croûte appétissante.

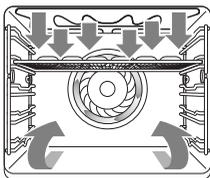
gril maxi

Gril maxi est conçue spécialement pour griller de grandes quantités, par exemple une grille complètement couverte.

gril standard

Gril standard convient pour griller de portions normales.

rôtissage

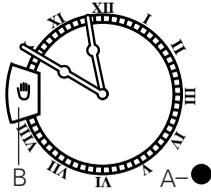


En réglant le bouton du four à air chaud pulsé sur la position gril, vous pouvez rôtir avec le ventilateur en marche qui propulse la chaleur tout autour du plat.

Fermez toujours la porte quand vous allez griller.

commande horloge analogique

réglage de l'heure



Tirer légèrement le bouton de réglage (A) et tourner les aiguilles dans le sens de la montre jusqu'à obtention de l'heure voulue.

minuterie

Tourner le bouton de réglage (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage du minutage désiré sur l'écran (B).

Une fois le réglage accompli, un signal sonore retentit. Tourner le bouton de réglage jusqu'à l'apparition d'un 0 dans l'écran B. Le signal cesse.

Positionner le bouton de réglage sur . L'appareil revient en commande manuelle.

position des plaques / grilles

Selon la hauteur de la tarte ou des gâteaux, faire glisser la plaque dans les deuxièmes ou troisièmes glissières du dessous. Placer les moules sur la grille et faire glisser celle-ci dans les premières ou deuxièmes glissières du dessous.

le choix des moules

Le matériel de fabrication de vos moules est très important, surtout pour l'utilisation du four à chaleur par le haut ou par le bas. Les meilleurs moules sont en métal noir ou matière plastique spéciale ; ils prennent la chaleur plus rapidement et diminuent les temps de cuisson.

pour vous assurer que votre tarte / gâteau est cuit(e)

Piquer dans la partie la plus épaisse à l'aide d'une fourchette dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Si votre fourchette reste sèche et que la pâte ne colle pas sur la fourchette, vous pouvez éteindre votre four et laissez votre tarte / gâteau dans le four éteint pour terminer la cuisson.

le gâteau retombe

La prochaine fois, faire une pâte moins liquide, ou faire cuire à température moins élevée (10 °C en moins). Observez scrupuleusement les temps de cuisson indiqués dans votre livre de cuisson.

le gâteau est retombé

Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

le dessus de la tarte est trop cuit

Placer la tarte plus bas, baisser la température de cuisson et laisser cuire la tarte plus longtemps. Utiliser éventuellement un moule en fer noir.

le dessous de la tarte est trop cuit

Placer la tarte sur un gradin plus élevé et baisser la température de cuisson.

différence de couleur

Vous avez fait cuire des aliments à 2 ou 3 niveaux différents. Le gâteau placé sur la grille supérieure est plus doré que le gâteau placé sur la grille inférieure. Deux plats introduits simultanément dans le four ne sont pas toujours prêts au même moment. Sélectionner une température moins élevée pour une cuisson homogène. Laisser cuire le gâteau sur la grille inférieure 5 à 10 min. de plus ou placer le dans le four 5 à 10 min. avant l'autre.

le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

Enlever la croûte noircie. Sélectionner la position gril pour obtenir une croûte dorée. Ne pas utiliser de parmesan ; ce fromage brunit trop rapidement ce qui lui donne un goût amer. La prochaine fois, placer le moule plus bas dans le four et sélectionner une température plus basse (10 °C de moins).

les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

Remettre la plaque dans le four pendant quelques minutes puis enlever aussitôt les biscuits.

le cake est difficile à démouler

Détacher le cake du moule à l'aide d'un couteau. Retourner de nouveau le moule et le recouvrir plusieurs fois d'un torchon mouillé et froid. La prochaine fois, bien beurrer le moule et utiliser un peu de chapelure.

application
tableau pour la cuisson



air chaud pulsé



traditionnelle

Plat	temp en °C	hauteur du gradin	temps de cuisson en min.	temp en °C	hauteur du gradin	temps de cuisson en min.
pate sablée						
Tarte sablée	160	1	50 - 60	170	1	50 - 60
Tarte aux fruits	160	1	60 - 70	170	1	60 - 70
Tarta aux fruits	160	1	35 - 45	190	2, 3	35 - 45
Fond de tarte	160	1	25 - 30	190	2	15 - 20
Pate à biscuit						
Biscuit	170	1	25 - 30	190	1	25 - 30
Pate brisée						
Fond de tarte	160	1	20 - 25	190	2	15 - 20
Tarta aux fruits	160	1	40 - 50	190	2, 3	40 - 50
Biscuits	160	1, 2, 4	15 - 25	190	3	10 - 15
Pate à pain						
Pain blanc	170	1	40 - 50	200	2	40 - 50
Pizza	170	1	25 - 30	200	2	20 - 25
Pate à chou*						
Choux à la crème	170	1, 3	25 - 30	200	3	20 - 25
Pate feuilletée*						
	180	1	20 - 25	210	2, 3	15 - 20
Pâtisserie à base de blancs d'oeufs*						
Petites meringues	130	1, 2, 4	30 - 50	140	3	30 - 50

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif

Le temps de cuisson peut varier en fonction de la quantité et du type de pâte.

* Préchauffer le four (utilisez 10 minutes de moins qu'indiqué).

  **cuisson de viandes**

De la viande cuite dans un récipient avec couvercle se dessèche moins. De plus, l'utilisation du couvercle permet de réduire ou d'empêcher la formation de fumée. La viande cuite dans un récipient sans couvercle ou au four brunit plus vite et le dessus se dessèche plus rapidement.

Le plat lèche-frite est idéal pour la cuisson de morceaux de viande de plus d'un kilo.

Vous ne pouvez vous référer aux chiffres indiqués dans ce tableau que pour la cuisson des aliments sans préchauffage.

tableau pour la cuisson de viandes

Plat	poids en kg	temp en °C	temps de cuisson en min.
Viande de porc	1,0	180 - 200	100
Viande de boeuf	1,0	170 - 190	100
Veau	1,0	170 - 190	90
Poulet	1,0	180 - 200	60
Poule	1,3	170 - 190	75
Canard	1,5	150 - 170	90
Cuissot de chevreuil	1,5	170 - 190	90
Gigot et sanglier	1,5	160 - 180	120
Poisson (non découpé)	1,0	160 - 180	50

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

 grillades

Pour la cuisson des grillades, vous pouvez choisir la chaleur tournante ou la chaleur par le haut ou par le bas :

- Glisser le lèche-frite dans le four.
- Déposer votre grillade au milieu de la grille.
- Fermer la porte du four.
- Régler le bouton selon la cuisson choisie.

Les viandes rouges, boeuf, gibier et agneau, sont saisies plus rapidement que les viandes blanches, veau, porc et volailles. La viande blanche et les filets de poissons ont une croûte moins dorée, tout en étant cuit à point.

La cuisson des grillades, posées à même la grille, provoque souvent une formation de fumée, provenant de la graisse tombée sur le fond du four. Remplir le lèche-frite d'eau et le glisser en dessous de la grille peut diminuer la fumée, mais augmente par contre la formation de buée.

tableau de grillades

Grillade	hauteur du gradin	temps de cuisson en minutes
Bifteck (4 morceaux)	3 ou 4	5 - 6
Escalope (4 morceaux)	3 ou 4	6 - 8
Foie (4 morceaux)	3 ou 4	4 - 5
Boulette de hachis (4 morceaux)	3 ou 4	7 - 9
Saucisse (4 morceaux)	3 ou 4	5 - 6
Toast	3 ou 4	2 - 3

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

 griller

- Glisser le lèche-frite dans le bas du four (premières glissières).
- Déposer votre grillade au milieu de la grille (voir tableau).
- Fermer la porte du four et régler le bouton sur gril.

tableau de cuisson au gril

Plat	poids en kg	hauteur du gradin	temps de cuisson en minutes
Rosbif	1	2 - 3	30 - 35
Coquelet	1	2 - 3	50 - 60
Canard	2	2 - 3	85 - 90
Oie	3	2	160 - 180
Dinde	2	2 - 3	110 - 130
Dinde	3	2	150 - 180

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

faire dorer les aliments

Pour faire dorer le dessus de vos aliments, mettre le four en position gril pendant quelques minutes. Attendez jusqu'à ce que le dessus du mets soit bien saisi; tourner le mets sans le piquer.

petites grillades

La viande grillée garde ses arômes naturels si on ne la graisse pas avant la cuisson.

gros morceaux de viande

Pour éviter que les parties directement exposées à la chaleur ne se dessèchent, verser un peu d'huile ou poser quelques noisettes de beurre sur la viande.

décongeler

Il est possible de décongeler avec le ventilateur du four à chaleur tournante.

- Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un plat.
- Placer le plat sur la grille (premier gradin).
- Mettre le sélecteur de fonction de four à air chaud pulsé en position 1 (le ventilateur souffle alors de l'air froid).

durée de décongélation de produits surgelés

plat	durée en minutes
1000 g de poisson ou 500 g de viande	60 - 90
1000 g de volaille ou de viande	90 - 120
500 g de saucisses	30 - 50
300 g fruit (fraises)	30 - 45
500 g de tarte	20 - 30
500 g de pain	30 - 40

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des épices, les faire chauffer à environ 60-80 °C.

confit

La manière traditionnelle de confire des fruits, des légumes et de la viande.

- Mouiller le couvercle et le joint du bocal à conserves, les placer sur le bocal à conserves rempli puis fermer le bocal.
- Verser 1/2 litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans le plat lèche-frite et l'engager au 1er gradin.
- Placer le thermostat en position 150 °C.

entretien **nettoyage**

parties émaillées

L'intérieur de la porte du four, les parois latérales, la sole et la plaque à pâtisserie sont en émail. Nous vous conseillons de les nettoyer dans une eau savonneuse chaude, ou éventuellement avec un produit d'entretien et de les rincer à l'eau claire.

accessoire

Il est possible de commander l'accessoire suivant : des parois latérales auto-nettoyantes. Ces parois se nettoient d'elles-mêmes à une température de 200 °C. Entretien avec chiffon sec seulement (accessoire numéro ZR 980).

parties en chrome

Nettoyer les gradins, la grille du four et le tableau de commande dans une eau savonneuse chaude ou avec du savon liquide et les rincer à l'eau claire.

plastique/verre

Nettoyer la poignée et les boutons avec une savonnée ou du Glassex.

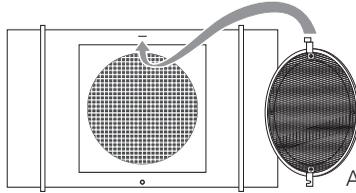
joint de porte

Nettoyer le joint de porte dans une eau savonneuse chaude et le rincer à l'eau claire.

conseil

Pour éviter l'apparition de taches difficiles à éliminer, nettoyer régulièrement votre four.

démontage des accessoires



Nous vous conseillons de nettoyer régulièrement le filtre A de la paroi du fond en cas d'utilisation fréquente du four pour rôtir et griller. Le filtre est facile à enlever en dévissant la vis de fixation du dessous. Nettoyer le filtre avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le four à fond, enlever les glissières.

Pour les appareils sans câble à fiche, ne les faites brancher sur l'électricité que par un installateur agréé.

attention :

Valeurs de raccordement et tension sont mentionnées sur la fiche signalétique. L'installation doit s'effectuer conformément aux normes nationales et locales qui stipulent notamment que l'appareil doit être mis à terre.

raccordement électrique

230 V - 50 Hz. Puissance nominale 3 kW.

L'appareil doit être mis à terre.

Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm², comme le stipulent les prescriptions, avec 5 conducteurs.

Code-couleurs :

brun =	phase L
bleu =	phase N
vert / jaune =	terre (↓)
noire =	zéro ou phase

Les conducteurs noirs serviront soit de fil zéro, soit de fil-phase, en fonction du schéma de raccordement utilisé.

Le câble doit être équipé d'une fiche convenant à une puissance nominale minimale de 15 A.

Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

schéma de raccordement

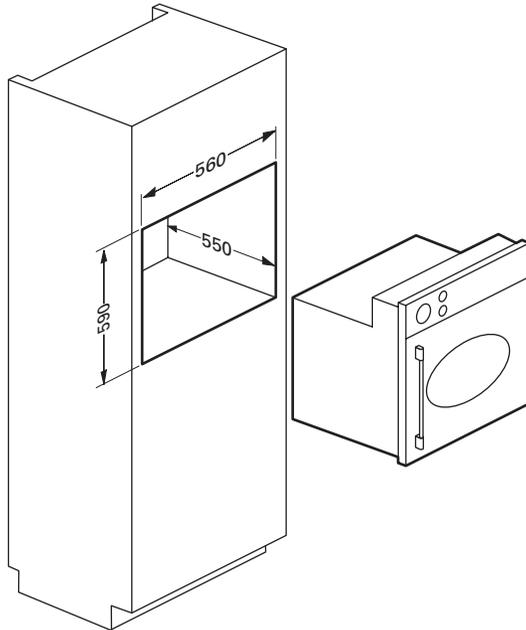
Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.

bornes

Pour accéder aux bornes, retirez la plaquette du fond. Les pontages sur le bloc de raccordement permettront de faire les jointures nécessaires. N'oubliez pas de fixer le cordon à l'aide du détendeur. Une fois le câble fixé, reposez la plaquette.

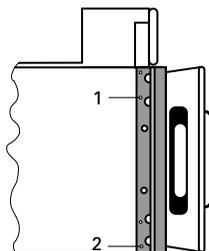
encastrement

- Brancher la prise du four.
- Encastrer le four dans l'élément.
- Ouvrir la porte du four et fixer à l'aide de deux vis par paroi latérale.

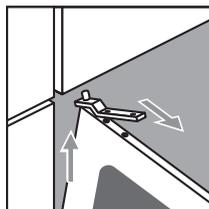


assemblage porte du four

porte du four pivotant vers la gauche ou vers la droiter



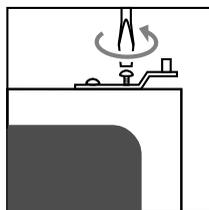
Démonter le cadre de protection en dévissant les vis de fixation 1 et 2. Enlever le cadre et revisser les vis.



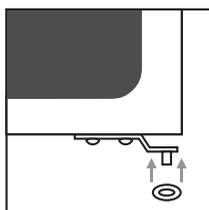
Démonter la charnière du haut en dévissant les deux vis. Retirer la porte de la charnière du dessous.

Refixer la charnière sur la porte.

Tourner la porte de telle façon que la poignée soit du côté opposé.



Retirer la charnière se trouvant maintenant sur le dessus. Attention : la bague fait partie de la charnière du dessous.



Replacer la porte sur la charnière du dessous. Placer la bague entre la charnière et son support.

Installer maintenant la charnière du dessus.

Placer le cadre de protection sur le côté opposé du four.

Dévissez la goupille du verrouillage de porte et changez-la de côté..

aspects écologiques

évacuation emballage et appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

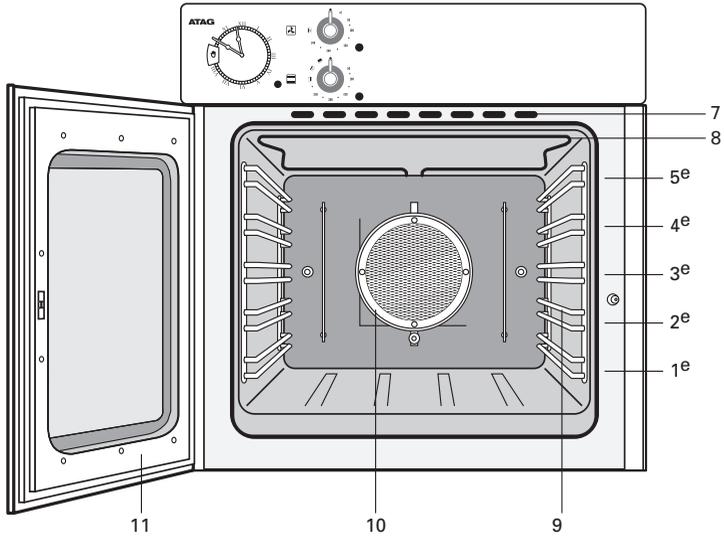
- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

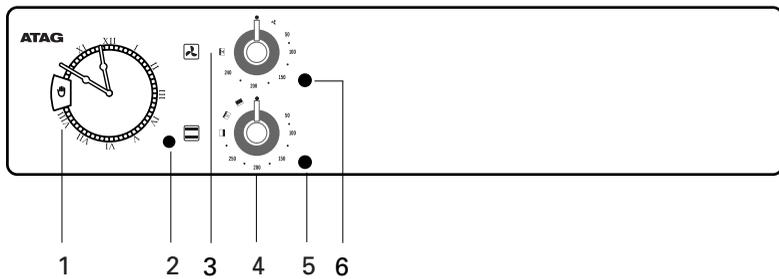
Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations pour évacuer de façon adéquate les appareils ménagers dont vous voulez vous débarrasser.

Ihr Backofen

Beschreibung



Schaltblende



- 1 – Uhr
- 2 – Einstellknopf Uhr
- 3 – Funktionsschalter Heißluft
- 4 – Funktionsschalter Ober- und Unterhitze
- 5 – Kontrolleuchte für Backofentemperatur Ober- und Unterhitze
- 6 – Kontrolleuchte für Backofentemperatur Heißluft
- 7 – Ofenkühlung und Dunstabzug
- 8 – Heizelement für Oberhitze bzw. zum Grillieren
- 9 – Schienen in fünf Höhen
- 10 – Fettfilter für den Ventilator
- 11 – Ofentür

Vorwort

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Ihr Backofen

Einleitung

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

Die Backöfen haben einen breiten Anwendungsbereich. Die Zubereitung Ihrer Lieblingsrezepte wird sicher zu einem vollen Erfolg.

Sie wählen einfach die gewünschte Funktion und die richtige Temperatur.

Mit den umfassenden Einstellmöglichkeiten kann die gewünschte Zubereitungsweise gewählt werden. Die Backofen-Funktionen sind in logischer Reihenfolge auf dem Bedienungsfeld angebracht.

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	4
Bevor Sie das Gerät benutzen	5

Möglichkeiten

Vor dem Backen	6
----------------	---

Bedienung

Analoguhr	8
-----------	---

Gebrauch

Tips für das Backen	9
Tabelle für das Backen	11
Braten	12
Grillieren	13
Auftauen	15

Pflege

Reinigung	16
-----------	----

Installation

Allgemeines	18
Einbau	19

Montage

Ofentür	20
---------	----

Umweltaspekte

Entsorgen von Verpackung und Gerät	21
------------------------------------	----

Worauf Sie achten müssen

Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur an das Elektrizitätsnetz anschließen.

Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.

Hinsichtlich der Sicherheitshinweise zur Installation verweisen wir auf die Installationsvorschrift am Ende dieser Gebrauchsanweisung.

Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.b. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters auf ca. 100 °C führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.

Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.

Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können in der Tür des heißen Ofens eingeklemmt werden.

Kühlen Sie die Backofen immer mit geschlossener Tür.

Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.

Sicherheit

Bevor Sie das Gerät benutzen

Gebrauchsfertig machen

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie sie gründlich mit einem Spülmittel. Stellen Sie den geschlossenen leeren Ofen etwa 30 Minuten lang auf die Höchsttemperatur ein. Schalten Sie anschließend 15 Minuten lang das Grillelement ein. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er mit warmem Wasser zu reinigen.

Anmerkung

Wenn der Ofen zum ersten Mal hoch erhitzt wird, werden Sie einen Geruch bemerken, der die erste Inbetriebnahme des Ofens kennzeichnet und somit völlig normal ist.

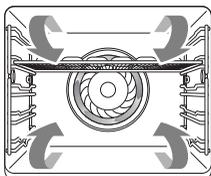
Keine Aluminiumfolie

Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emaillebeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflusst.

Fettfilter nach Gebrauch reinigen.

Möglichkeiten Vor dem Backen

Heißluft



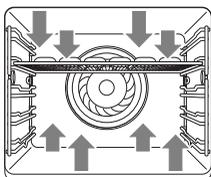
Der Ventilator in den Rückwand bläst Heißluft in den Ofen. Damit erwärmen sich die Gerichte. In dieser Position können Sie auf mehrere Ebenen backen, damit Sie Energie sparen. Durch intensiver Wärmeübertragung können Sie eine niedrige Temperatur wählen, ca. 20 °C unter die angegebenen Temperatur konventioneller Rezepte.

Das Heißluftsystem eignet sich hervorragend zum Backen von Rührkuchen, Plätzchen und Apfelkuchen. Sie können sogar auf mehreren Schienen gleichzeitig backen; dabei müssen sich die Formen genau untereinander befinden. Mit Plätzchen belegte Backbleche sind in die zweite und dritte Schiene von unten zu schieben.

Kondenswasserbildung

Beim Braten und Backen, insbesondere bei der Zubereitung von Brot, Pizzen, vorgebackenen Pommes Frites etc., entsteht Flüssigkeit. Dies ist völlig normal. Bei mehreren Formen oder Schichten bildet sich selbstverständlich auch mehr Kondenswasser in den Öfen.

Ober- und Unterhitze



Das Gericht wird erheizt durch die Wärme der Über- und Unterelementen. Meistens soll das Gericht in der Mitte des Ofens gestellt werden.

Öffnen Sie nie die Tür vor dem Ende des Backzeit.

Speisen mit Blätterteig, wie zum Beispiel Mandelkuchen, Wurstbrötchen, Apfel im Schlafrock, Windbeutel, Schaumgebäck, Brot und Plätzchenteig gelingen bei Ober- und Unterhitze besser.

Tip

Wenn Sie die Entstehung von Kondenswasser beim Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze  stört, empfehlen wir Ihnen, diese Speisen nur mit Heißluft  zu-zubereiten.

Anmerkung:

Alle Öfen sind mit einem Kühlventilator ausgestattet, der eingeschaltet wird, wenn Sie die Ofentaste aus der 0-Position drehen.

Grill

Für das Grillen und von Gerichte mit oder ohne Drehspieß. Die Gerichte werden erhitzt durch die Wärme vom kombinierten Grill/Backelement. Mit dem Thermostat können Sie auch das Grillelement regulieren. Das Element wird nicht ständig rot leuchten. Gerichte haben eine appetitliche Kruste.

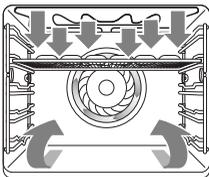
Maxigrill

Maxigrill ist speziell für das Grillen großer Mengen.

Standardgrill

Standardgrill eignet sich für das Grillen normaler Portionen.

Rundum grillieren



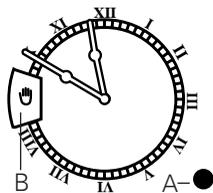
Wenn Sie die Taste des Heißluftofens auf die Grillstufe stellen, können Sie mit eingeschaltetem Ventilator grillieren. Die Strahlungswärme wird dann vom Ventilator um das ganze Gericht herum verteilt.

Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.

Bedienung

Analoguhr

Einstellen der Tageszeit



Ziehen Sie den Einstellknopf (A) etwas heraus und drehen Sie die Zeiger im Uhrzeigersinn, bis Sie die richtige Uhrzeit erreicht haben.

Küchenwecker

Drehen Sie den Einstellknopf (A) im Uhrzeigersinn, bis im Fenster (B) die gewünschte Zeit in Minuten angegeben wird.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit löst der Küchenwecker einen Signalton aus. Drehen Sie den Einstellknopf (A), bis im Fenster (B) eine Null (0) angezeigt wird. Der Signalton verstummt.

Drehen Sie den Einstellknopf (A) weiter, bis Sie die Position  erreicht haben. Das Gerät ist nun wieder auf Handbetrieb eingestellt.

Backhöhen

Je nach Höhe des Gebäcks oder der Plätzchen legen Sie das Backblech in die zweite oder dritte Schiene von unten. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

Backformen

Insbesondere bei Öfen mit Ober- und Unterhitze spielt das Material der Backformen eine große Rolle. Die besten Backformen sind aus schwarzem Blech hergestellt oder mit einem speziellen Kunststoff beschichtet, da sie die Wärme am schnellsten aufnehmen und die Zubereitungszeiten verkürzen.

So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist:

Stechen Sie 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit mit einem Hölzchen in die Torte und zwar dort, wo diese am höchsten ist. Wenn das Hölzchen trocken bleibt und kein Teig daran klebt, können Sie den Ofen ausschalten und die Nachwärme benutzen, um die Torte gut durchbacken zu lassen.

Die Torte fällt zusammen

Benutzen Sie beim nächstenmal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein. Sie müssen sich genau an die im Backbuch angegebenen Rührzeiten halten.

Die Torte ist eingefallen

Die Torte hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen müssen Sie die Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel

Die Torte auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und die Torte länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel

Das Gebäck auf eine höhere Schiene schieben und die Temperatur niedriger einstellen.

Gebrauch

Tips für das Backen

Unterschiedliche Farben

Sie haben auf zwei oder drei Ebenen gebacken. Das Gebäck auf dem obersten Blech ist dunkler als auf dem unteren Blech: Gleichzeitig in den Ofen geschobene Backbleche sind nicht immer gleichzeitig gar. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur, das Gebäck wird dann gleichmäßig gar. Lassen Sie das unterste Blech 5 bis 10 Min. länger backen, oder schieben Sie es 5 bis 10 Min. eher in den Ofen.

Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel

Entfernen Sie die Kruste und lassen Sie danach, indem Sie den Grill gebrauchen, eine braune Kruste auf den Auflauf kommen. Gebrauchen Sie keinen Parmesankäse: Diese Käsesorte wird zu schnell braun und schmeckt dann bitter. Stellen Sie beim nächstenmal die Form etwas niedriger in den Ofen und schalten Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

Die Plätzchen kleben am Backblech

Schieben Sie das Backblech noch kurz in den Ofen und nehmen Sie danach die Plätzchen sofort vom Blech.

Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen

Lösen Sie den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer. Drehen Sie die Form noch einmal um und bedecken Sie das Ganze ein paarmal mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächstenmal die Form gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Gebrauch Tabelle für das Backen

 **Heißluft**

 **Oben- und Unterhitze**

Gericht	Temp in °C	Schienen höhe	Zeit in Min.	Temp in °C	Schienen höhe	Zeit in Min.
Rührteig						
Sandtorte	160	1	50 - 60	170	1	50 - 60
Rodonkuchen	160	1	70 - 80	170	1	70 - 80
Nußkuchen	160	1	60 - 70	170	1	60 - 70
Obsttorte	160	1	35 - 45	190	2, 3	35 - 45
Tortenboden	160	1	25 - 30	190	2	15 - 20
Biscuitteig						
Biscuitgebäck	170	1	25 - 30	190	1	25 - 30
Knetteig						
Tortenboden	160	1	20 - 25	190	2	15 - 20
Bußkranz	160	1	40 - 50	190	2	40 - 50
Obsttorte	160	1	40 - 50	190	2, 3	40 - 50
Plätzchen	160	1, 2, 4	15 - 25	190	3	10 - 15
Biscuitteig/Hefe- und Kuchenteig						
Streuselkuchen	160	1	35 - 45	200	2, 3	35 - 45
Obsttorte	170	1	40 - 50	200	2, 3	40 - 50
Weihnachtsstollen	160	1	45 - 65	180	2	45 - 65
Weißbrot	170	1	40 - 50	200	2	40 - 50
Apfeltaschen	160	1, 3	25 - 30	180	2, 3	20 - 25
Pizza	170	1	25 - 30	200	2	20 - 25
Windbeutelteig*						
Schwanewindbeutel	170	1, 3	25 - 30	200	3	20 - 25
Blatterteig*						
	180	1	20 - 25	210	2, 3	15 - 20
Eiweißgebäck*						
Baisers	130	1, 2, 4	30 - 50	140	3	30 - 50

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Abhängig von der Menge und der Teigsorte können die Backzeiten von der Tabelle abweichen.

* Den Ofen vorheizen, die Zeiten in der Tabelle 10 Minuten kürzer anhalten.

Gebrauch

Braten

Fleisch braten

In geschlossenen Schalen oder Pfannen bleibt das Fleisch saftiger. Außerdem wird keine, oder nur wenig Raumentwicklung entstehen. Beim Braten ohne Deckel wird das Fleisch schneller braun und knusprig.

Der Bratschlitten ist ideal zum Braten von Fleischstücken, die mehr als 1 kg wiegen.

Nachfolgende Tabelle trifft nur dann zu, wenn der Ofen nicht vorgewärmt ist.

Bratzeittabelle für verschiedene Sorten Fleisch

Gericht	Gewicht in kg	Temp in °C	Zeit in Min.
Schweinefleisch	1,0	180 - 200	100
Rindfleisch	1,0	170 - 190	100
Kalbsfleisch	1,0	170 - 190	90
Huhn	1,0	180 - 200	60
Poularde	1,3	170 - 190	75
Ente	1,5	150 - 170	90
Rehkeule	1,5	170 - 190	90
Keule u. Wildschwein	1,5	160 - 180	120
Fisch (kein Filet)	1,0	160 - 180	50

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Flachgrillieren

Sie können sowohl mit Heißluft als auch mit Ober- und Unterhitze flachgrillieren.

- Bratpfanne in die erste Schiene schieben.
- Grillblech mitten auf den Rost legen.
- Ofentür schließen.
- Ofentaste auf das von Ihnen gewünschte Backsystem einstellen.

Dunkles Fleisch, wie zum Beispiel Rindfleisch, Wild und Hammelbraten, bräunt schneller als helles Fleisch, wie zum Beispiel Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. Leichtes Fleisch und Fischfilets werden von außen weniger braun, selbst wenn sie von innen bereits gar und saftig sind.

Beim Grillieren von Fleisch, das direkt auf dem Rost liegt, entwickelt sich Rauch, der durch in den Boden einbrennende Fettspritzer entsteht. Diese Rauchentwicklung können Sie einschränken, indem Sie die Bratpfanne mit Wasser füllen und unter den Grillrost schieben. Selbstverständlich wird sich dann mehr Kondenswasser bilden.

Brattabelle für Flachgrillieren

Gericht	Schienenhöhe	Zeit in Min.
Beefsteak (4 Stück)	3 of 4	5 - 6
Schnitzel (4 Stück)	3 of 4	6 - 8
Leber (4 Stück)	3 of 4	4 - 5
Frikandelle (4 Stück)	3 of 4	7 - 9
Bratwurst (4 Stück)	3 of 4	5 - 6
Toast	3 of 4	2 - 3

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Rundum Grillieren

- Bratpfanne in die erste Schiene im Ofen schieben.
- Grillblech mitten auf den Rost legen (siehe Tabelle).
- Ofentür schließen und Ofentaste auf den Grillstand einstellen.

Grillzeitentabelle für Rundum Grillieren

Gericht	Gewicht in kg	Schienenhöhe	Zeit in Min.
Roastbeef	1	2 - 3	30 - 35
Hähnchen	1	2 - 3	50 - 60
Ente	2	2 - 3	85 - 90
Gans	3	2	160 - 180
Truthahn	2	2 - 3	110 - 130
Truthahn	3	2	150 - 180

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Bräunen

Wenn Sie Ihren Gerichten eine braune Kruste geben wollen, schalten Sie noch einige Minuten das Grillelement ein.

Kleine Fleischstücke

Das natürliche Aroma von grilliertem Fleisch bleibt erhalten, wenn Sie das Fleisch vor der Zubereitung nicht einfetten.

Große Stücke Fleisch

Um das Austrocknen der freiliegenden Seiten zu verhindern, können Sie das Fleisch mit einer dünnen Lage Öl oder Butter einstreichen.

Auftauen

Mit dem Ventilator des Heißluftofens können Sie Speisen auftauen.

- Nehmen Sie die Tiefkühlprodukte aus der Verpackung und legen Sie diese in eine Schale.
- Stellen Sie die Schale auf den Rost (Schiene 1).
- Stellen Sie den Wahlschalter auf Stand 1 (der Ventilator bläst nun kalte Luft).

Auftauen von Tiefkühlkost

Auftauende Speisen	Zeit in Minuten
1000 g Fisch oder 500 g. Fleisch	60 - 90
1000 g Geflügel oder Fleisch	90 - 120
500 g Bratwurst	30 - 50
300 g Obst (Erdbeeren)	30 - 45
500 g flache Kuchen	20 - 30
500 g Brot	30 - 40

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Trocknen

Zum konservieren von Früchten, Gemüse und Fleisch stellen Sie bitte die Temperatur auf ca. 60-80 °C ein.

Einmachen

Die traditionelle Manier Früchte, Gemüse und Fleisch zu konservieren.

- Weckring und Deckel naß machen, auf die gefüllten Weckflaschen legen und die Flaschen mit einem Bügel schließen.
- Bratschlitten mit 1/2 Liter heißem Wasser (ca. 80 °C) füllen und auf Schiene 1 in den Ofen schieben.
- Thermostat auf 150 °C einstellen.

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, die Seitenwände, der Ofenboden und die Back- und Bratplatte sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit warmer Seifenlauge, evtl. mit flüssiger Seife (oder anderen, nicht kratzenden Putzmitteln) reinigen und dann mit klarem Wasser nachbehandeln.

Zubehör

Als Zubehör können selbstreinigende Seitenwände bestellt werden. Diese Seitenwände reinigen sich bei einer Ofentemperatur von 200 °C selbst und dürfen nur mit einem trockenen Tuch behandelt werden (Zubehörpaket ZR 980).

Chrom

Schienen, Ofenrost und Bedienungsblende mit warmem Spülmittel oder flüssiger Seife reinigen. Nachbehandeln mit klarem Wasser.

Kunststoff/Glas

Handgriffe und Tasten mit einer Seifenlauge oder einem Glasreiniger reinigen.

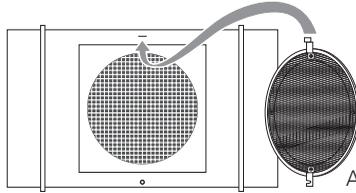
Abdichtungsgummi

Mit warmem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachbehandeln.

Ein Tip für Sie

Wenn Sie den Ofen regelmäßig reinigen, verhindern Sie hartnäckige Verunreinigungen.

Teile demontieren



Bei häufigem Braten oder Grillieren empfehlen wir Ihnen, den Filter "A" an der Rückseite des Ofens regelmäßig zu reinigen. Sie können den Filter leicht entfernen, indem Sie die untere Befestigungsschraube lösen. Den Filter können Sie in einer Lauge oder in der Geschirrspülmaschine waschen.

Wenn Sie den Ofen gründlich reinigen möchten, können Sie die Schienen entfernen.

Installation

Allgemeines

Wenn das Gerät nicht mit einem Anschlußkabel mit Stecker ausgestattet ist, ist es ausschließlich von einem Fachman an das Lichtnetz anzuschließen.

Beachten Sie:

Auf dem Schild mit elektrischen Angaben wird der Anschlußwert und die erforderliche Netzspannung angegeben. Das Anschließen des Gerätes hat nach den örtlich und national geltenden Vorschriften zu erfolgen.

Elektrischer Anschluß

230 V -50 Hz. Nennleistung 3 kW.

Das Gerät muß geerdet sein.

Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel HO5RRF, 1,5 oder 2,5 mm², mit 3 oder 5 Adern.

Dies sind die Farbcodes

braun = Phase L

blau = Phase N

grün/gelb = Erdung (↓)

schwarz = Null oder Phase

Abhängig vom Erdungsschema können Sie die schwarzen Adern als Null- oder Phasendraht verwenden.

Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist.

Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Anschlußschemen

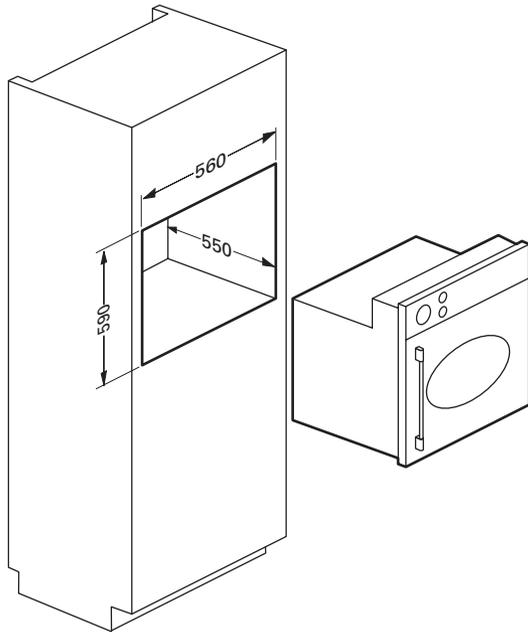
An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.

Anschlußklemmen

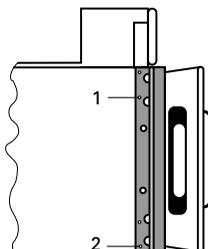
Wenn Sie die Abdeckplatte an der Unterseite entfernt haben, liegen die Anschlußklemmen frei. Mit den sich auf dem Anschlußblock befindlichen Brücken können Sie die erforderlichen Verbindungen herstellen. Vergessen Sie nicht, die Kabel mit der Zugentlastung fest zu machen. Wenn Sie die Kabel befestigt haben, bringen Sie die Abdeckplatte wieder an.

Einbau

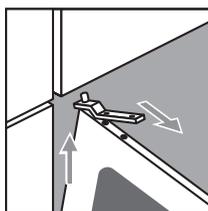
- Ofen an das Stromnetz anschließen.
- Ofen in den Schrank schieben.
- Ofentür öffnen und mit 2 Schrauben je Seitenwand festschrauben.



Ofentür mit Links- oder Rechtsanschlag



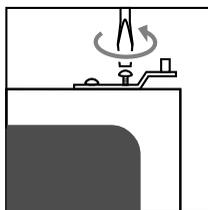
Die Schutzleiste durch Entfernen der Befestigungsschrauben 1 und 2 abnehmen. Leiste abnehmen und Schrauben wieder andrehen.



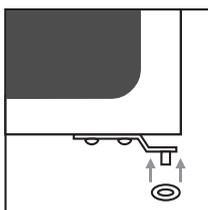
Das obere Scharnier durch Lösen der 2 Schrauben abnehmen. Die Tür aus dem unteren Scharnier heben.

Das Scharnier wieder an der Tür befestigen.

Die Tür andersherum drehen, so daß sich der Handgriff auf der anderen Seite befindet.



Das Scharnier, das sich nun auf der oberen Seite befindet, entfernen. Achtung: der Ring gehört zum unteren Scharnier.



Die Tür in das untere Scharnier schieben. Den Ring zwischen Scharnier und Scharnierhalterung legen.

Nun das obere Scharnier anbringen.

Schutzleiste an der gegenüberliegenden Seite anbringen.

Lösen Sie den Aufnahmzapfen der Türverriegelung und bringen Sie ihn auf der anderen Seite an.

Entsorgen von Verpackung und Gerät

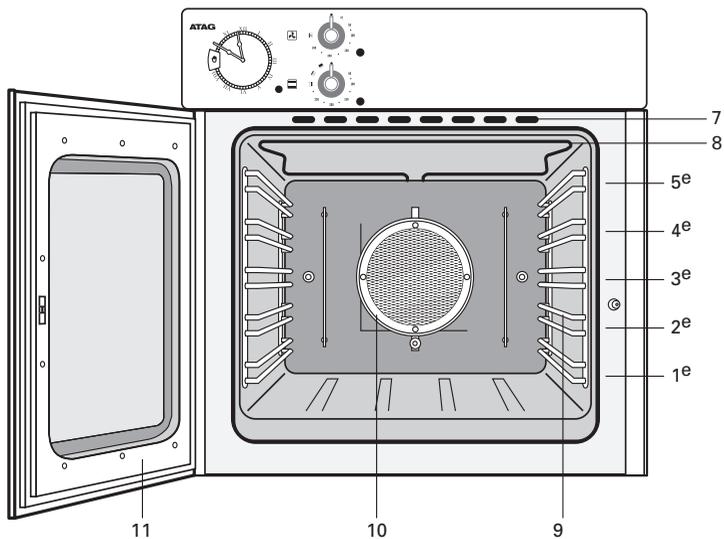
Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar.
Folgendes kann benutzt worden sein:

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

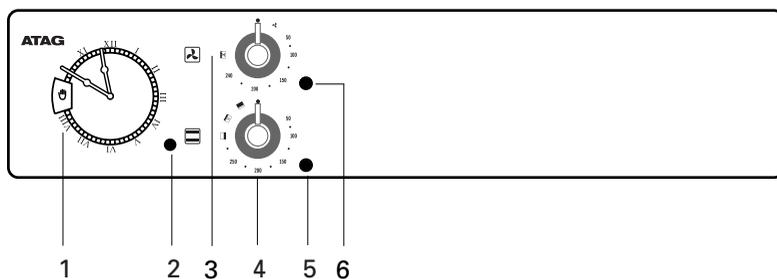
Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

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

your oven
description



control panel



- 1 – clock
- 2 – regulating knob clock
- 3 – knob convector oven
- 4 – knob upper and lower heat
- 5 – indicator baking temperature upper and lower heat
- 6 – indicator baking temperature convector oven
- 7 – oven cooling and condensation exhaust
- 8 – upper heating element for heating/grilling
- 9 – ledges on five levels
- 10 – grease filter to protect the fan
- 11 – oven door

foreword

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

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.

The ovens have a wide area of application. Your favourite recipes will certainly give excellent results.

You simply choose the desired function and the right temperature.

The extensive range of settings available enables you to select exactly the method of cooking that you have in mind. The oven functions have been fitted on the dashboard in a logical sequence.

safety

what you should pay attention to	4
before use of the appliance	5

possibilities

before you start baking	6
-------------------------	---

control

analogue clock	8
----------------	---

use

baking tips	9
table for baking	11
roasting	12
grilling	13
thawing	15

maintenance

cleaning	16
----------	----

installation

general	18
building in	19

assembly

oven door	20
-----------	----

environmental aspects

disposing of packaging and appliance	21
--------------------------------------	----

what you should pay attention to

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered fitter (see electrical connection).

Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

For safety tips concerning the installation, we refer you to the installation instructions at the end of this manual.

The glass oven door can heat up (to a max. of 100 °C) when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.

Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.

Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – can get caught between the door of the convector oven.

Always cool the oven with a closed oven door.

Always grill with a closed oven door.

before use of the appliance

prepare for use

Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dishwashing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

please note:

When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a "new appliance" odour. This is to be expected.

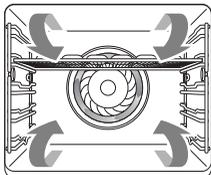
do not use aluminium foil

Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.

Clean the grease filter after use.

possibilities before you start baking

hot air



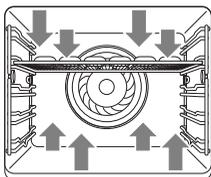
The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensive heat you can select a temperature of 20 °C lower than indicated in the conventional recipe.

The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple tarts. You can bake on multiple levels simultaneously if desired, in which case the tins should be aligned directly under one another. Baking sheets with cookies should be positioned on the second and third levels.

condensation

When roasting or baking, condensation will develop, in particular when preparing bread, pizzas, pre-fried chips, etc. This is to be expected. When baking or roasting on multiple levels simultaneously, more condensation will develop.

conventional



The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Because the heat comes both from the upper and the lower element, the position in the oven is important. Usually the dish should be put in the middle of the oven. Do not open the door at the beginning of the process. Chances are the freshly risen pastry subsides.

When preparing puff-pastry recipes, such as pastry rolls, sausage rolls and apple dumplings, or cream puffs, meringue pastries, soufflés, breads and biscuits, the best results will be achieved by using the upper and lower heating elements.

recommendations

If the condensation is objectionable when preparing certain dishes using the upper and lower heating elements , we recommend that these dishes be prepared using the hot air function .

please note:

All ovens are equipped with a blower that will be activated when the knob is switched from the 0 setting.

grill

For grilling of dishes with or without spitbar.

The dishes are heated by the radiation heat of the combined grill/backing element. The thermostat also sets the grill. The element will not continuously light, but only from time to time.

The dishes get a crispy brown crust.

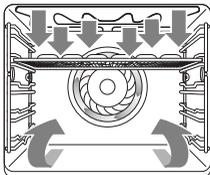
maxi grill

Maxi grill is ideal for grilling larger quantities, e.g. a completely covered grid.

economy grill

Economy grill is suitable for normal quantities.

circulation grilling

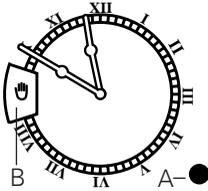


By turning the knob for the convector oven to the grill setting, you can grill with the blower switched on. The radiated heat will be circulated around the dish by the blower.

Always grill with a closed oven door.

control analogue clock

to set the correct time



Pull the regulating knob (A) out a little and turn the hands clockwise until the correct time is shown.

kitchen timer

Turn the regulating knob (A) clockwise until the desired cooking time in minutes is seen in the window (B).

When this time has elapsed, the kitchen timer's alarm will go off. Turn the regulating knob (A) until the figure 0 can be seen in the window (B). The alarm will stop.

Turn the regulating knob (A) further to position . The clock can now be set by hand again.

oven levels

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the second or third level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

tins are important

In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

how to test whether or not a cake is cooked:

Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

the cake has not risen proper

Use less liquid next time, or set the oven to a temperature 10 °C lower. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

the cake has sunk in the middle

The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle. Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

the cake is too dark on the top

Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

the cake is too dark on the bottom

Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

use baking tips

colour difference

You have been baking at two or three different levels. The cakes or biscuits on the top tray are darker than those on the bottom tray.

Food on baking trays which are put into the oven at the same time will not always be cooked at the same time. Select a lower temperature, the food will then cook more evenly.

Leave the bottom tray in for 5-10 minutes longer or put it in the oven 5-10 minutes sooner.

the soufflé is much too dark on top

Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

the biscuits stick to the baking sheet

Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

the cake will not turn out of the tin.

Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.

use
table for baking

Dish	 hot air			 conventional		
	temp in °C	ridge- level	time in min.	temp in °C	ridge- level	time in min.
Cakes and Biscuits						
Fruit cake	150	2	70 - 80	160	1	70 - 80
Walnut gateau	150	2	60 - 70	160	1	60 - 70
Fruit sponge	150	2	35 - 40	180	1, 2	35 - 40
Sponge flan	150	2	25 - 30	180	1	15 - 20
Shortbread	150	2	50 - 60	160	1	50 - 60
Biscuits	150	1, 2, 3	15 - 25	180	2	10 - 15
Meringues	120	1, 2, 4	40 - 50	130	2	30 - 50
Pastries						
Flan pastry	150	2	20 - 25	180	1	15 - 20
Shortcrust pastry	150	2	20 - 25	180	1	20 - 25
Puff pastry	170	1	20 - 25	200	1, 2	15 - 20
Choux pastry	160	1, 3	25 - 30	190	2	20 - 25
Paté sucee	160	2	25 - 30	180	1	25 - 30
Yeast baking						
Bread	160	2, 3	40 - 50	190	2, 3	40 - 50
Pizzas	180	2, 3	25 - 30	190	2, 3	20 - 25
Fruitloaf	160	2	80 - 95	170	2	80 - 95
Croissants	220	2, 3	20 - 25	230	2	20 - 25
Chelsea buns	180	2, 3	25 - 30	190	2, 3	25 - 30

The figures in this table are guidelines.

The times will vary depending on the type and quantity of food being baked.

use roasting

roasting meat

If the meat is covered when roasted, e.g. in a casserole, it will retain its juices and little or no smoke will develop. When roasted in an open roasting tin it will brown and crisp more quickly.

The oven's roasting tin is ideal for roasting large joints, weighing over 1 kg.

The table below applies only when you put the dishes into a cold oven. When using top and bottom heat the dishes should be put on to the second ridge.

roasting table

Meat	weight in kg	temp in °C	time in mins.
Pork	1.0	180 - 200	100
Beef	1.0	170 - 190	100
Veal	1.0	170 - 190	90
Spring chicken	1.0	180 - 200	60
Chicken	1.3	170 - 190	75
Duck	1.5	150 - 170	90
Goose	3.0	170 - 190	160 - 180
Turkey	2.0	160 - 180	110 - 130
Turkey	3.0	160 - 180	150 - 180
Venison	1.5	170 - 190	90
Fish (whole)	1.0	160 - 180	50

The figures in this table are guidelines.

surface grilling

Surface grilling can be done with the convector oven or with the upper and lower heating elements.

- Place the roasting sheet on the first oven level.
- Place the grill sheet in the middle of the oven.
- Close the oven door.
- Set the knob for the desired oven system.

Dark meat such as beef, game and mutton will brown more quickly than light meat, such as veal, pork and poultry. Light meat and fish filets will not be as brown on the outside, even when they are done to juicy perfection on the inside.

Smoke caused by burning grease will often develop when meat is grilled directly on the rack. The smoke development can be minimised by filling the roasting sheet with water and placing it underneath the grill rack. This will, of course, result in increased condensation.

time table for surface grilling

Grill meat	ridge level	time in mins.
Steak (4 pieces)	3 of 4	5 - 6
Schnitzel (4 pieces)	3 of 4	6 - 8
Liver (4 pieces)	3 of 4	4 - 5
Meatball (4 pieces)	3 of 4	7 - 9
Sausage (4 pieces)	3 of 4	5 - 6
Toast	3 of 4	2 - 3

The figures in this table are guidelines.

use grilling

grilling

- Place the roasting sheet on the first level in the oven.
- Place the grill sheet in the middle of the oven (see table).
- Close the door and turn the knob to the grill setting.

time table for grilling

Meat	weight in kg	ridge level	time in mins.
Châteaubriand	1	3	20 - 30
Rump steak	0.75	3	10 - 15
Rolled joint pork	1	1 (spit)	50 - 60
Pork chops	2	3	20 - 30
Poussin halves	2	3	20 - 30
Chicken	1	1 (spit)	50 - 60
Trout		3	5 - 10
Thin filets of fish		3	4 - 5
Thicker filets of fish		3	10 - 15

The figures in this table are guidelines.

browning

To brown and crisp the outside of meat, switch the grill element on for a few moments. Wait until the top is golden brown; turn the food without pricking it.

small pieces of meat

Grilled meat will retain its natural flavour if it is not coated with oil before grilling.

large pieces of meat

These are best brushed with a thin coating of oil or butter to prevent the surfaces exposed to the heat from drying out.

thawing

You can thaw food using the convector oven blower.

- Remove the wrapping and put the frozen food in a dish.
- Put the dish on ridge 1.
- Set the function knob of the hot air oven to 1 (the fan will now blow cold air).

thawing periods for frozen products

Food being thawed	time in mins.
1000 grs fish or 500 grs meat	60 - 90
1000 grs poultry or meat	90 - 120
500 grs sausage	30 - 50
300 grs fruit (strawberries)	30 - 45
500 grs short pastry	20 - 30
500 grs bread	30 - 40

The figures in this table are guidelines.

drying

To dry fruit, vegetables and herbs well, set a temperature of 60-80 °C.

preserving

The traditional method of preserving fruit, vegetables and meat.

- Wet the sealing ring and lid, put them on the preserving jar and seal the jars with a clamp.
- Fill the roasting tin with 1/2 litre hot water (approx. 80 °C) and put it on the first ridge in the oven.
- Set the thermostat to 150 °C.

maintenance **cleaning**

enamelled parts

The inside of the oven door, the side panels, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent; rinse well with clean water.

accessories

Self-cleaning walls can be ordered as an accessory to this oven. These oven walls clean themselves at a temperature of 200 °C and only need to be wiped off with a dry cloth (accessory package ZR 980).

chrome

Clean the ridges, the rack and the control panel with hot soapy water or a little liquid detergent, rinse with clean water.

plastic/glass

Use Glassex or a liquid detergent to clean handles and knobs.

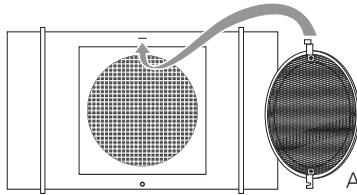
sealing rubber

Clean with hot soapy water and rinse with clean water.

a tip

Cleaning the oven regularly will prevent stubborn stains.

removing parts



We recommend that filter A on the back oven wall be cleaned regularly if you roast or grill often. The filter can be easily removed by loosening the screw at the bottom. The filter can be washed with a dish-washing detergent or in the dishwasher.

If you want to thoroughly clean the oven, the ledges can be removed.

When the appliance is not fitted with a power cord with plug, the appliance may only be connected by a qualified electrician.

please note:

The correct voltage for the appliance and the connection value are shown on the rating plate at the back of the oven. Always comply with local regulations when connecting the appliance.

U.K. only

To connect the appliance a fixed connection has to be made. The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked by the letter E or the earth symbol  or which is coloured green, or green and yellow. The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked by the letter N or which is coloured black. The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked by the letter L or which is coloured red. If the input of the appliance exceeds 3 kW, the appliance has to be connected to an outlet with a rated current exceeding 13 Amp.

electrical connection

230 V -50 Hz. Nominal power 3 kW.

Make sure the appliance has an earth wire connection. Use good quality cable for connecting, e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm², with 3 or 5 cores, depending upon the regulations. With following colour code:

brown = phase L
blue = phase N
green/yellow = earth ()
black = neutral or phase

Depending upon the wiring diagram, you can use the black cores for neutral or a phase. The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A. If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

wiring diagrams

There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.

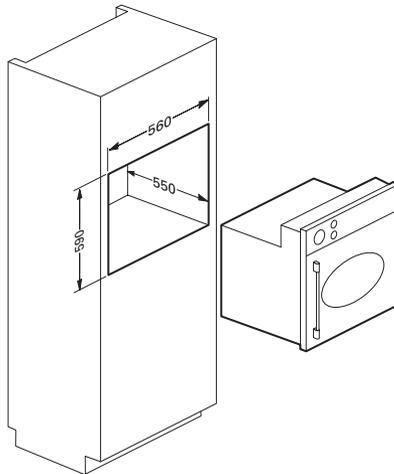
supply terminals

The supply terminals are accessible by removing the cover plate on the underside. You can make the cross connections needed using the jumpers on the terminal block.

Do not forget to secure the cable with the cable clamp. Refit the cover plate after you have secured the cable.

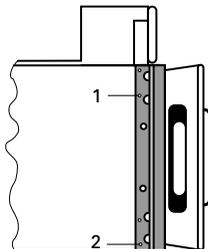
building in

- Connect oven to the electrical mains.
- Slide the oven into the cupboard.
- Open the oven door and fasten the oven with two screws on each side wall.

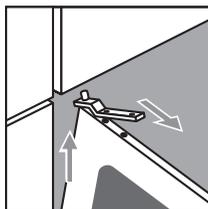


assembly oven door

left- or right-hinged oven door



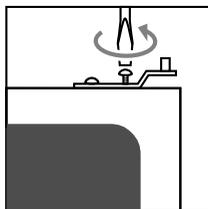
Remove the protective frame by removing screws 1 and 2.
Remove the frame and replace screws.



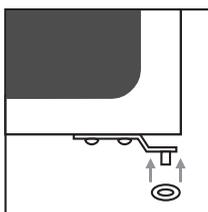
Remove the upper hinge by removing the two screws. Lift the door from the lower hinge.

Re-fasten the hinge to the door.

Turn the door around so that the handle is on the other side.



Remove the hinge that is now at the top.
Attention: the ring belongs in the lower hinge.



Slide the door into the lower hinge. Place the ring between the hinge and the hinge holder.

Now reassemble the upper hinge.

Assemble the protective frame on the other side of the oven.

Unscrew the catch pin of the door lock and move it to the other side.

environmental aspects

disposing 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.