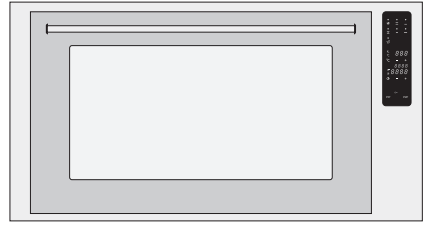




postbus 1033 • 6920 BA Duiven • Nederland

082368400



gebruiksaanwijzing
elektro oven

mode d'emploi
four electro

Bedienungsanleitung
Elektro Backofen

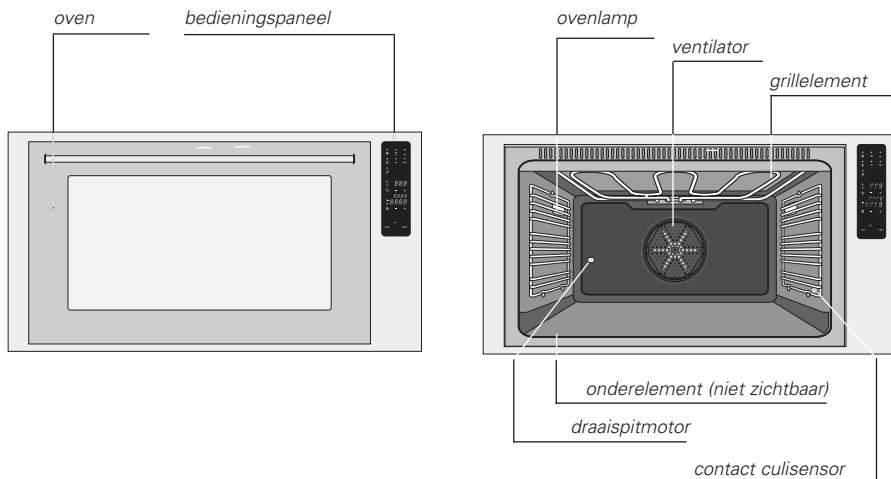
instructions for use
electric oven

OX9011T

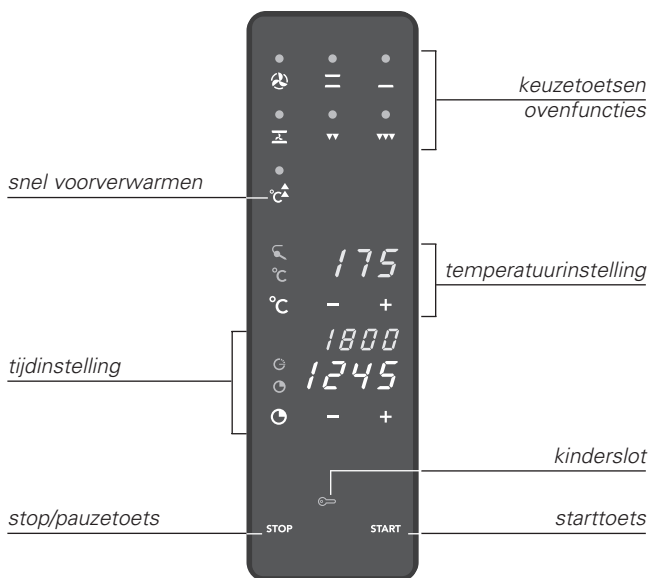


ATAG

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.

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

Door tweemaal op start te drukken kiest de oven de turbo-
functie. Een ovenfunctie met een ruim toepassingsgebied.
Uw favoriete recepten zullen op deze stand zeker een
uitstekend resultaat geven. U hoeft alleen de temperatuur
nog bij te stellen.

De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact
die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat. De oven-
functies zijn in een logische volgorde op het bedienings-
paneel ondergebracht.

veiligheid

waar u op moet letten	4 – 5
-----------------------	-------

ingebruikname

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

bediening

inschakelen	7 – 9
-------------	-------

extra functies	10 - 11
----------------	---------

kookaanwijzingen

ovenfuncties	12
--------------	----

toebehoren	13
------------	----

bak- en braadtips	14 - 15
-------------------	---------

braden	16
--------	----

grillen	17 - 18
---------	---------

tabellen	19
----------	----

onderhoud

reinigen	20 - 21
----------	---------

storingen

wat moet ik doen als...	22 - 23
-------------------------	---------

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	24
--------------------------------	----

algemeen

veiligheid	25
------------	----

maten

inbouwmaten	26
-------------	----

veiligheid

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.

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.

Waarschuwing: kinderen op een afstand houden als de oven of de grill wordt gebruikt aangezien de buitenkant heet wordt.

Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.

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.

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

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.

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.

ingebruikname voor u gaat bakken

oven en toebehoren reinigen

Verwijder het toebehoren uit de oven en reinig het 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.



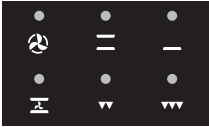
tijd klok

handmatig instellen dagtijd

- 1 Controleer of de oven is uitgeschakeld.
- 2 Druk op de tijdkeuzetoets  tot het display gaat knipperen.
- 3 Stel met de + en –toets de juiste tijd in.

Enkele seconden nadat u de toets hebt losgelaten is de tijd vast ingesteld.

inschakelen



functie kiezen

- 1 Kies een ovenfunctie door op het gewenste symbool te drukken.

Het lampje boven de gekozen functie brandt.

In het display verschijnt de standaard oventemperatuur.

De bereidingstijd knippert.



temperatuur instellen

- 2 Stel met de + en -toets de gewenste temperatuur in.

De temperatuur is regelbaar in stappen van 5 °C.



tijd instellen

- 3 Stel met de + en -toets de bereidingstijd in.

De bereidingstijd is instelbaar tot 3.59 uur.



- 4 Druk op start.

Als u dat wenst kunt u de oventemperatuur nog aanpassen.

Als u vergeet op start te drukken worden de ingestelde waarden na één minuut gewist, de oven gaat niet aan.

tijdens het bakproces



baktijd telt op

Wanneer u geen bereidingstijd ingeeft en wel op start drukt, zal de oven toch starten. In het display ziet u de tijd oplopen.

De oven schakelt na vier uur aaneengesloten te hebben gebakken automatisch uit. Als er tussendoor op stop is gedrukt begint de klok weer opnieuw te tellen.



thermostaatcontrole

De punt achter de temperatuur aanduiding dooft zodra de oven op temperatuur is. Wanneer de verwarmingselementen weer inschakelen, licht de punt weer op.

snel voorverwarmen

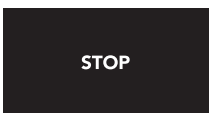


snel voorverwarmen

Bij de turbo-functie, de infra-functie en de functie infra met ventilator kunt u kiezen voor snel voorverwarmen. De oven is dan extra snel op temperatuur. Zodra de oven op temperatuur is hoort u een signaal en schakelt het snel voorverwarmen automatisch uit.

De oven gaat verder op de ingestelde functie.

uitschakelen



stop

Druk 1 maal op stop om het proces te onderbreken.

De ingestelde gegevens blijven bewaard, waardoor u deze eventueel kunt wijzigen.

Druk twee maal op stop en u wist de ingestelde gegevens.

uitstellen starttijd/instellen eindtijd



bereidingstijd
eindtijd

U kunt het tijdstip uitstellen waarop de oven inschakelt.

Zet 's morgens een gerecht in de oven. Stel de bereidingstijd in, en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn.

De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.



functie kiezen

1 Kies een ovenfunctie door op het gewenste symbool te drukken.

Het lampje boven de gekozen functie brandt.

In het display verschijnt de standaard oventemperatuur.

De bereidingstijd knippert.



temperatuur instellen

2 Stel met de + en -toets de gewenste temperatuur in.

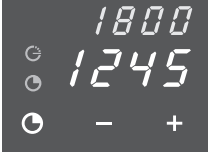
De temperatuur is regelbaar in stappen van 5 °C.




tijd instellen

3 Stel met de + en -toets de bereidingstijd in.

uitstellen starttijd/instellen eindtijd



*Druk op de tijdkeuze-
toets en stel de
eindtijd in.*

- 4 Druk op de tijdkeuzetoets .
Naast de bereidingstijd verschijnt de vroegst mogelijke eindtijd.
- 5 Stel met de + en –toets de gewenste eindtijd in.
- 6 Druk op start.
*De ovenverlichting dooft.
In het display verschijnen de dagtijd en de eindtijd. De oven rekent zelf uit hoe laat hij in moet schakelen.*

De oven geeft een signaal en schakelt uit zodra de ingestelde eindtijd bereikt is. Door het openen van de deur stopt u het signaal. U kunt het ook stoppen met de stoptoets of de timertoetsen.

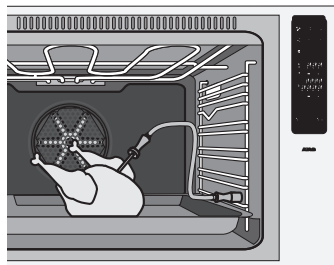
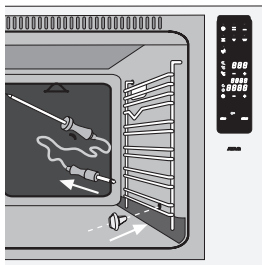
Voor het aanpassen van de instellingen, zoals de oventemperatuur en de eindtijd, eerst op stop drukken. De huidige instellingen worden zichtbaar.

Met de tijdkeuzetoets  kunt u het te wijzigen display kiezen. Het display dat knippert kunt u aanpassen.

Let op: *zorg ervoor dat zowel de bereidingstijd als de eindtijd zichtbaar is voordat u op start drukt. Wanneer de eindtijd niet zichtbaar is wordt deze gewist.*

culisensor

Bij het braden van groot vlees is de culisensor een handig hulpmiddel. U bent er dan altijd zeker van dat het vlees de door u gewenste gaarheid heeft bereikt.



- U kunt de culisensor gebruiken bij de functies Turbo, Infra en Infra met ventilator*
- 1 Kies een ovenfunctie.
 - 2 Stel met de + en –toets de gewenste oventemperatuur in. *Bij braden is voorverwarmen aan te bevelen.*
 - 3 Steek de punt van de naald in het midden van het vlees. *De punt mag geen bot raken.*
 - 4 Schuif het vlees in de oven.
 - 5 Steek de stekker van de sensor in het contact in de rechter zijwand van de oven. *55 verschijnt als standaard kerntemperatuur. Wanneer CU in het display verschijnt is een niet geschikte ovenfunctie ingesteld.*
 - 6 Stel met de + en –toets de gewenste kerntemperatuur in (zie bak- en braadtips op pagina 19). *De kerntemperatuur is regelbaar in stappen van 1 °C.*
 - 7 Druk op start. *In het display verschijnen de gemeten kerntemperatuur en de verstreken tijd.*



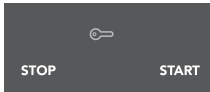
*standaard
kerntemperatuur*

De oven geeft een signaal en schakelt uit zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is. Door het openen van de deur stopt u het signaal. U kunt het ook stoppen met de stoptoets of de timertoetsen.

Met de temperatuur-keuzetoets °C kunt u het te wijzigen display kiezen. Het display dat knippert kunt u aanpassen.

De aansluiting voor de culisensor is afgedekt met een rubber stop die eerst verwijderd moet worden. Als u de culisensor niet gebruikt, sluit dan de aansluiting weer af met de rubber plug. (i.v.m. vervuiling)

kinderslot



kinderslot

Het toestel is voorzien van een kinderslot. Als het kinderslot is ingeschakeld kunnen de toetsen niet bediend worden; de deur van de oven kan wel geopend worden.

op slot

Druk 5 seconden op stop totdat het sleutelsymbool gaat branden.

U hoort twee keer een pieptoon. Het sleutelsymbool licht op.

van het slot

Druk 5 seconden op start totdat het sleutelsymbool dooft.

Het sleutelsymbool verdwijnt.

aanpassen standaard oventemperatuur



functie kiezen

Na het selecteren van een ovenfunctie kiest de oven zelf een standaard oventemperatuur. U kunt deze aanpassen.

- 1 Kies een ovenfunctie.

De standaard oventemperatuur verschijnt.



standaard temperatuur
aanpassen

- 2 Stel met de + en -toets de gewenste standaardtemperatuur in.

- 3 Druk nogmaals op de toets van de gekozen functie en houd de toets ingedrukt tot u een signaal hoort.

kookaanwijzingen

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



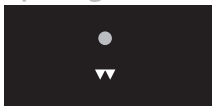
Alleen de onderwarmte is ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van taart- en pizzabodems.

infra met ventilator



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

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



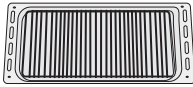
Gebruik de maxi-grill voor grote porties, bijvoorbeeld bij een volledig bedekt rooster. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu, maar van tijd tot tijd rood oplichten.

vlak rooster



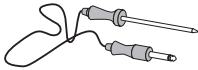
Voor grillen en het bakken met bakvormen.

bakplaat met afneembaar rooster



Voor het bakken van deeg zonder vorm en het braden van vlees.

culisensor



Voor het braden van grote stukken vlees. U kunt er dan altijd zeker van zijn dat het vlees de gewenste gaarheid heeft bereikt (voor gebruik culisensor, zie pagina 10).

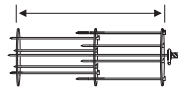
Als u de culisensor niet gebruikt, sluit dan de aansluiting weer af met de rubber plug (i.v.m. vervuiling).

grillset

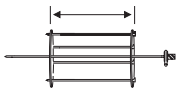


Voor het grillen aan het draaispit of de grillset.

Steek het draaispit in de draaispitmotor en schuif de steun in de daarvoor bestemde uitsparing (fig. A).



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



Het draaispit is ook uitgerust met 8 grillpennen "I" en 3 schijven "G". Schuif deze zoals hierboven staat aangegeven op spit "H" (fig. B).

Steek de grillpennen in de juiste gleuf van de schijf. Draai de grillpennen in de opening 90° zodat deze goed vastzitten (fig. B1 - B2). Verwijder de grillpennen in de omgekeerde volgorde.

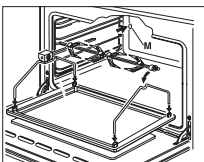


Fig. A

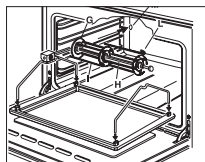


Fig. B

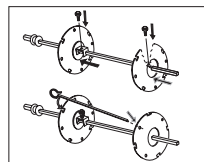


Fig. B1

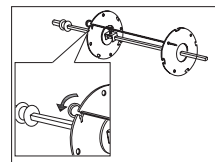


Fig. B2

introductie

In de tabellen op de pagina 19 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 ovendeur zo weinig mogelijk.

Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidings-temperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met de turbofunctie 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. U kunt de oven extra snel voorverwarmen op de speciale voorverwarmstand.

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 ovendeur 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.

tijdstelling

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 oven deur 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.
- Door de culisensor te gebruiken bent u altijd zeker van het gewenste resultaat.

In de tabel op pagina 19 vindt u de braadtemperaturen 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 afdruiwend 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, ± 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.

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 afkoelen. Er zal dan bij het aansnijden minder vleessap verloren gaan.

De onderstaande tabellen geven de belangrijkste punten weer voor het bereiden van een aantal gangbare gerechten. De aanbevolen bereidingstijden zijn bij benadering aangegeven. Na een paar keer testen bent u in staat de tijden vast te stellen voor het resultaat dat u wilt bereiken.

Om het beste resultaat te verkrijgen bevelen we aan de oven voor te verwarmen totdat het controlelampje van de thermostaat dooft.

Bereidingstijd tabel

Gerecht	Hoeveelheid kg	Niveau vanaf de bodem	Temperatuur °C	Tijd in minuten	Voorverwarmen
Cake	0,5 x 2	2	175	35	Nee
Pizza	1	3	Max	15	Ja
Kip	2,5	2	200	100	Nee

Bereidingstijd tabel heteluchtfunctie

Gerecht	Hoeveelheid kg	Niveau vanaf de bodem	Temperatuur °C	Tijd in minuten	Voorverwarmen
		Bereiding Meerdere Eén niveaus niveau			
Cake	0,5 x 4	2 + 4	170	50	Nee
Cake	0,5 x 2	3	170	40	Nee
Pizza	1 + 1	2 + 4	Max	15 + 5*	Ja
Pizza	1	3	Max	12-15	Ja
Kip	2,5	2	200	90	Ja

(*) Om het beste resultaat te verkrijgen adviseren we bakplaten de laatste 5 minuten van niveau te wisselen.

Bereidingstijd tabel Maxi grill

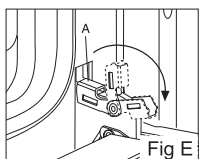
Gerecht	Hoeveelheid kg	Niveau vanaf de bodem	Temperatuur °C	Tijd in minuten	Voorverwarmen
Geroosterd brood		5	Max	50	Ja
Verschillende soorten geroosterd vlees		4	Max	20	Ja
Bacon		5	Max	6	Ja
Hamburgers	1,5	5	Max	10 + 8	Ja
Worstjes		5	Max	18	Ja
Varkens-kotelet	1,5	5	Max	10 + 10	Ja
Runder-lappen	1,5	5	Max	8 + 6	Ja

Gebruik de geëmailleerde bakplaat als lekbak tijdens het grillen.

reinigen na gebruik

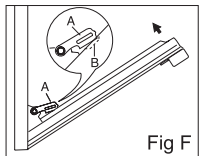
Voor de reiniging van zowel de buiten- als de binnenzijde kunt u het beste een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) en een vochtige ATAG Shine dubbelzijdige microvezeldoek gebruiken. Nadrogen met keukenpapier of een droge doek. Gebruik nooit agressieve middelen. Deze kunnen het email aantasten of krassen veroorzaken.

hardnekkige vlekken



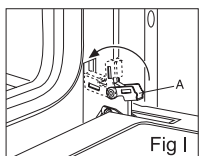
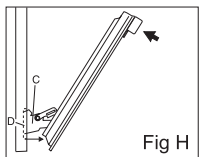
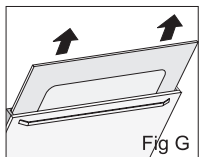
Hardnekkige vlekken kunt u het best verwijderen met behulp van een ATAG Shine krasvrije schuurspons en ATAG Shine Reinigingspray voor oven, grill en afzuigkap.

Verwijder aangekoekt vuil in de ovenruimte met een glasschraper.



De ovenruit aan de binnenzijde van de oven kan als volgt verwijderd worden:

1. Op de ovendeur volledig
2. Klap het scharnierdeel "A" naar buiten (zie fig. E)
3. Sluit de ovendeur langzaam. Let op dat scharnierdeel "A" zich vastzet in de uitsparing "B", zoals figuur F laat zien.
4. Gebruik beide handen om het paneel te verwijderen (fig. G)
5. Duw de ovendeur voorzichtig met beide handen naar binnen. De scharnieren "C" komen hierdoor los van de uitsparing "D" (zie fig. H). Trek de deur naar u toe totdat deze vrij is van de oven.



Plaats het paneel en de ovendeur na het reinigen op de juiste wijze terug door bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit te voeren. Klap het scharnierdeel "A" naar binnen voordat de ovendeur volledig gesloten wordt (fig. I).

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.

ATAG Shine

Atag heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine.

Deze zijn te verkrijgen via de website **www.hps.nl**

Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikerstips.

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
Geen display	Geen stroomtoevoer.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
Oven of grill wordt niet warm.	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
	Eindtijd ingesteld.	De oven schakelt vanzelf in.
Temperatuur niet goed.	Temperatuur verkeerd ingesteld.	Stel de oventemperatuur opnieuw in.
	Thermostaat defect.	Oven uitschakelen en de servicedienst bellen.
Ovenverlichting brandt niet.	Eindtijd ingesteld.	De lamp gaat branden bij het openen van de deur en zodra de oven inschakelt.
	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.
Oven schakelt plotseling uit.	Bedrijfsduur begrenzing heeft de oven uitgeschakeld.	Stel de oven opnieuw in.

Bezoek onze website www.hps.nl voor tips & tricks

storing	oorzaak	oplossing
F0 - Fxx verschijnt.	Toets is vuil.	Maak de toets schoon.
	Toets is te lang ingedrukt.	Laat de toets eerder los.
	Toets is defect.	Bel de servicedienst.
F99 verschijnt.	Meerdere toetsen vuil.	Maak de toetsen schoon.
	Meerdere toetsen te lang ingedrukt.	Laat de toetsen eerder los.
E0 verschijnt.	Elektronica in de oven te warm.	Wacht tot de oven is afgekoeld.
E1 verschijnt.	Thermostaat defect.	Bel de servicedienst.
E2 verschijnt.	Culisensor niet juist aangesloten.	Plaats de stekker op de juiste wijze.
	Culisensor defect.	Bel de servicedienst.
CU verschijnt.	De culisensor wordt gebruikt bij de verkeerde functie.	Gebruik de culisensor alleen bij de functies Turbo, Infra en Infra met ventilator.
CU en 55 knipperen om en om.	Culisensor heeft te hoge temperatuur.	Laat de culisensor afkoelen.

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:

Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

elektrische aansluiting

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

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

230 V AC – 50 Hz – 3,4 kW

Volg voor de elektrische aansluiting altijd de nationaal en lokaal geldende voorschriften op.

Deze bepalen o.a. dat het toestel geaard dient te zijn.

De huisinstallatie waarop het toestel aangesloten wordt, moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Sluit het toestel aan op een volgens de geldende voorschriften geïnstalleerde wandcontactdoos.

Wandcontactdoos en stekker moeten ten allen tijde bereikbaar blijven.

Waarschuwing: Het toestel moet altijd geaard zijn.

Aansluitschema: Aan de bovenzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.

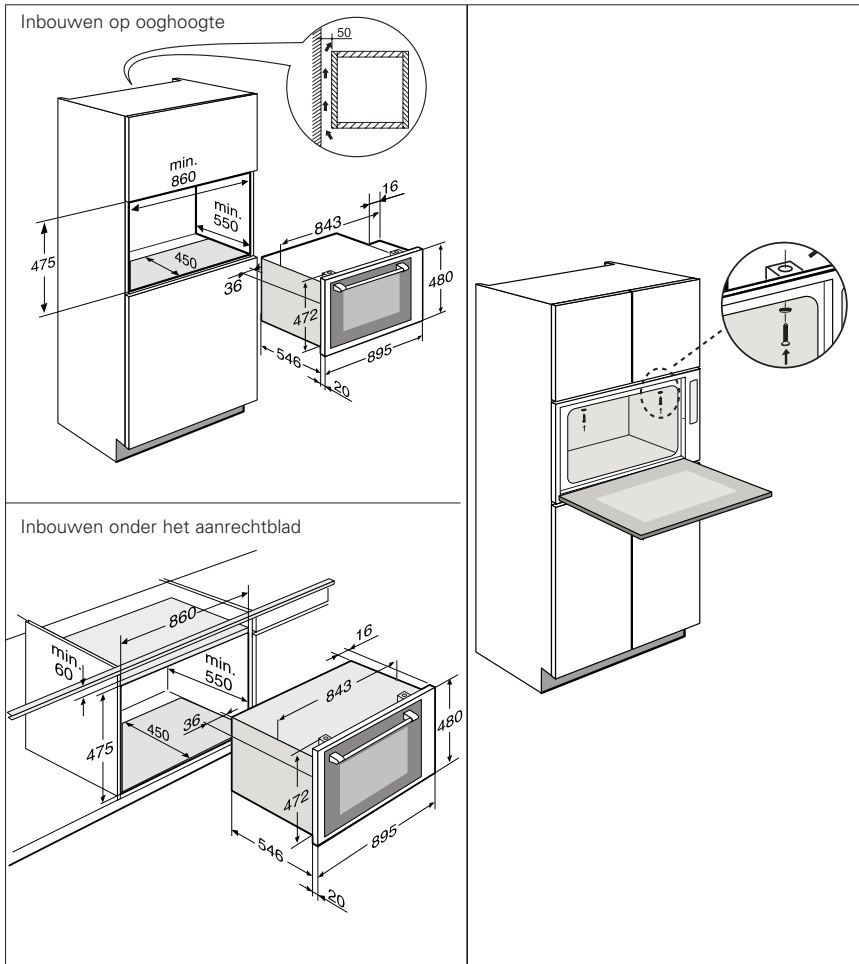
Let op: Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.

Vaste aansluiting: Wilt u een vaste aansluiting maken dan dient deze voorzien te zijn van een omnipolaire scheidingschakelaar met een minimale contactafstand van 3 mm.

Netaansluiting: Gebruik voor het aansluiten een aansluitkabel van een goede kwaliteit, bijvoorbeeld H 05 VV-F of gelijkwaardig.

Onderhoud: Bij onderhoud aan de oven moet het toestel spanningsloos zijn. Dit kan door de stekker uit het stopcontact te halen of door de zekering uit de meterkast te verwijderen.

technische specificaties
inbouwmaten

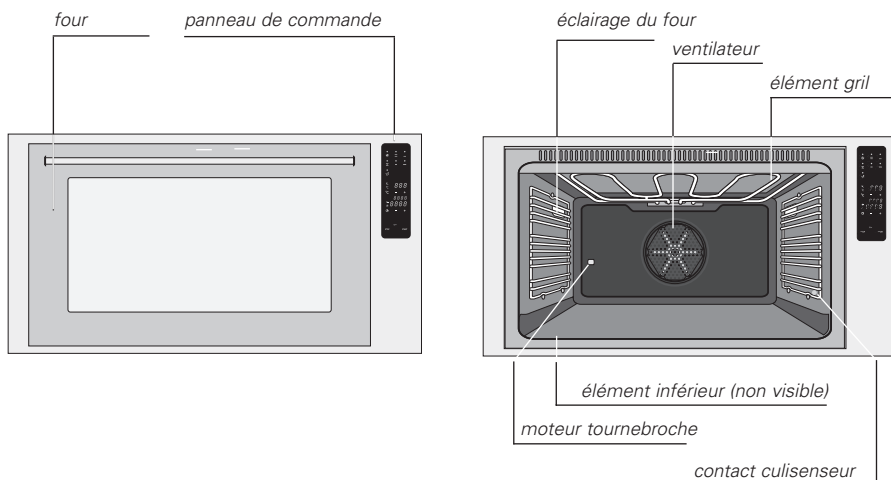


Stroomsoort: 230 V AC – 50 Hz – 3,4 kW
Afmetingen (l x b x h): 895 x 480 x 546 mm

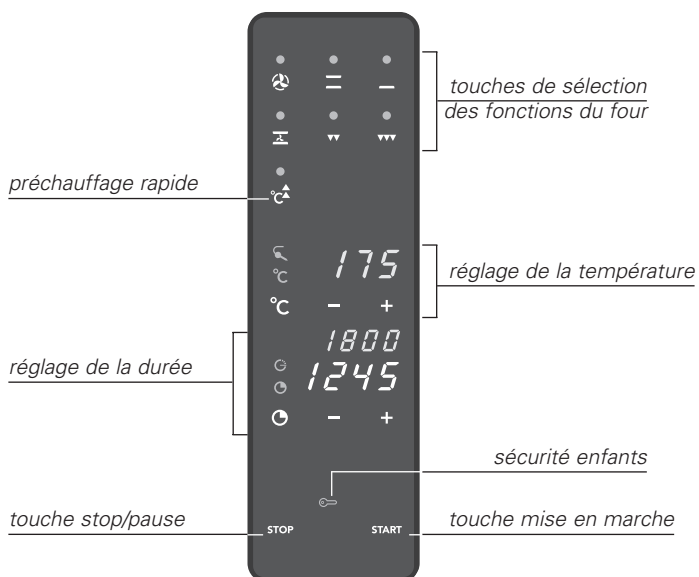
Dit apparaat voldoet aan de geldende EG richtlijnen.

votre four

description



panneau de commande



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.

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.

En appuyant deux fois sur la touche 'Start', vous sélectionnez la fonction turbo. Cette fonction turbo permet de nombreux modes de cuisson, elle vous donnera les meilleurs résultats pour vos plats favoris. Il vous suffit simplement de régler la température.

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

table des matières

vosre four

sécurité

attention	4 – 5
-----------	-------

mise en service

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

commande

mise en marche	7 – 9
----------------	-------

fonctions supplémentaires	10 - 11
---------------------------	---------

indications de cuisson

fonctions de four	12
-------------------	----

accessoires	13
-------------	----

conseils de cuisson	14 - 15
---------------------	---------

rôtir	16
-------	----

griller	17 - 18
---------	---------

tableaux	19
----------	----

entretien

nettoyage	20 - 21
-----------	---------

problèmes

que dois-je faire si	22 - 23
---------------------------	---------

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil usé	24
---	----

généralités

sécurité	25
----------	----

dimensions

cotes d'intégration	26
---------------------	----

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.

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.

Attention: il convient de tenir les enfants à distance pendant l'utilisation du four ou du grill, car des parties accessibles peuvent chauffer très fortement

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.



horloge

régler l'horloge à la main

- 1 Contrôlez si le four est débranché.
- 2 Appuyez sur la touche sélection de l'heure  jusqu'à ce que le visuel clignote.
- 3 Réglez l'heure en vous servant des touches + et -.

Quelques secondes après que vous avez relâché la touche, l'heure est programmée.

mise en marche



sélection de la
fonction

- 1 Appuyez sur le symbole correspondant à la fonction désirée.

*Le témoin au-dessus de la fonction sélectionnée s'allume.
La température de four standard s'affiche sur le visuel.
La durée de préparation clignote.*



réglage de la
température

- 2 Réglez la température à l'aide des touches + et -.
La température se règle par échelon de 5 °C.



réglage de la durée

- 3 Réglez la durée de préparation à l'aide des touches + et -.
La durée maximale de préparation est de 3.59 heures.



- 4 Appuyez sur 'Start'.
Si vous le désirez, vous pouvez encore adapter la température du four.

Si vous oubliez d'appuyer sur 'Start', votre programmation s'effacera après une minute, le four ne s'allumera pas.

pendant la cuisson



la durée de cuisson
progresse

Si vous n'indiquez pas la durée de préparation et que vous appuyez sur 'Start', le four se mettra quand même en marche. Vous verrez la durée progresser sur le visuel.

Le four s'arrête automatiquement après 4 heures de cuisson consécutives. Si vous avez appuyé entre-temps sur 'Stop', l'horloge recommencera à avancer.



thermostat

Le point qui se trouve après l'indication de température s'éteint dès que le four est à température. Quand les éléments de chauffage se réenclenchent, le point s'allume.

commande mise en marche

préchauffage rapide



préchauffage rapide

Avec les fonctions 'turbo', 'infra' et la fonction 'infra+ventilateur', vous pouvez sélectionner un préchauffage rapide. Le four atteint donc très vite la température désirée. Un signal sonore se déclenche dès que la température est atteinte et le préchauffage rapide s'arrête automatiquement. *Le four continue selon la fonction programmée.*

arrêt



stop

Appuyez une fois sur Stop pour interrompre le processus. *Votre programmation est conservée, vous pouvez donc la modifier.*

Appuyez deux fois sur stop pour effacer votre programmation.

départ différé/réglage fin de cuisson



temps de
préparation
fin de cuisson

Vous pouvez différer l'heure de mise en marche du four. Mettez le matin un plat dans le four. Réglez le temps de cuisson et l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le four calculera lui-même le départ de la cuisson et s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson.



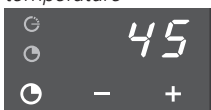
sélection de la
fonction

- 1 Appuyez sur le symbole correspondant à la fonction désirée. *Le témoin au-dessus de la fonction sélectionnée s'allume. La température de four standard s'affiche sur le visuel. La durée de préparation clignote.*



réglage de la
température

- 2 Réglez la température à l'aide des touches + et -. *La température se règle par échelon de 5 °C.*




réglage de la durée

- 3 Réglez la durée de préparation à l'aide des touches + et -.

départ différé/réglage fin de cuisson




Appuyez sur la touche de sélection de l'heure et réglez l'heure de fin de cuisson

- 4 Appuyez sur la touche de sélection de l'heure .
En plus de la durée de préparation, on peut lire l'heure à laquelle la cuisson peut être achevée au plus tôt.
- 5 Réglez l'heure de fin de cuisson désirée à l'aide des touches + et -.
- 6 Appuyez sur start.
*L'éclairage du four s'éteint.
Le visuel affiche l'heure du moment et l'heure de la fin de la cuisson. Le four calcule lui-même à quel moment il devra se mettre en marche.*

Le four émet un signal et s'arrête à l'heure de fin de cuisson que vous avez programmée. Vous arrêterez le signal en ouvrant la porte du four. Vous pouvez aussi l'arrêter en appuyant sur la touche Stop ou sur les touches de la minuterie.

Si vous désirez modifier vos programmations, par exemple la température du four, l'heure de fin de cuisson, appuyez d'abord sur Stop. Vos programmations s'afficheront.

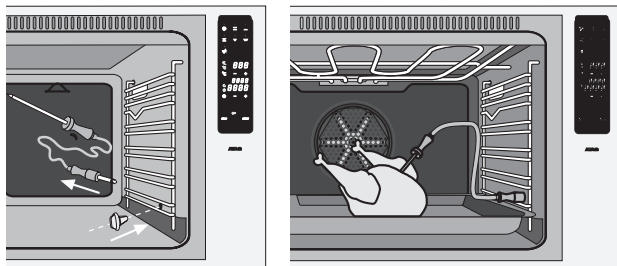
Avec la touche de sélection de l'heure , vous pouvez sélectionner le visuel que vous désirez modifier. Vous pouvez modifier les données du visuel qui clignote.

Attention: *Vous devez voir le temps de préparation et l'heure de fin de cuisson affichés avant d'appuyer sur Start. Si vous ne voyez pas l'heure de fin de cuisson, elle est effacée.*

commande fonctions supplémentaires

culisenseur

Le culisenseur est pratique pour faire rôtir de grosses pièces de viande. Vous pouvez être sûr que la viande est cuite à point.



Vous pouvez utiliser le culisenseur avec les fonctions 'Turbo', 'Infra' et 'Infra+ventilateur'



température de base standard

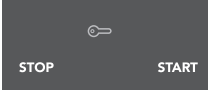
- 1 Sélectionnez une fonction de four.
- 2 Réglez la température du four à l'aide des touches + et -. *Pour un rôissage, il est conseillé d'utiliser le préchauffage.*
- 3 Plantez la pointe de l'aiguille au milieu de la viande. *La pointe ne doit jamais toucher l'os.*
- 4 Poussez la viande dans le four.
- 5 Introduisez la fiche du senseur dans le contact placé sur le côté droit du four. *La température de base standard 55 s'affiche. Si le visuel affiche CU, c'est que la fonction de four sélectionnée n'est pas appropriée.*
- 6 A l'aide des touches + et -, programmez la température de base désirée (voir conseils de cuisson en page 19) *La température de base est réglable par échelon de 1°C*
- 7 Appuyez sur start. *Le visuel affiche la température de base mesurée et le temps écoulé.*

Le four émet un signal et s'arrête dès que la température de base programmée est atteinte. Vous arrêtez le signal en ouvrant la porte du four. Vous pouvez aussi l'arrêter en appuyant sur la touche Stop ou sur les touches de la minuterie.

Avec la touche de sélection de la température °C, vous pouvez sélectionner le visuel que vous désirez modifier. Vous pouvez modifier les données du visuel qui clignote.

Le raccord pour le Culisenseur est recouvert d'un obturateur en caoutchouc à enlever avant l'utilisation. Si vous n'utilisez pas le Culisenseur, remettez la fiche de caoutchouc sur le raccord (pour le protéger des impuretés).

sécurité enfants



sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants. Quand la sécurité est enclenchée, il est impossible de commander les touches; vous pouvez par contre ouvrir la porte du four.

verrouiller

Appuyez 5 secondes sur stop jusqu'à ce que le symbole de la clé s'allume.

Vous entendez un double signal sonore. le symbole de la clé s'allume.

déverrouiller

Appuyez 5 secondes sur Start jusqu'à ce que le symbole de la clé s'éteigne.

Le symbole de la clé disparaît.

modifier la température standard du four



sélectionner la
fonction

Quand vous avez sélectionné une fonction, le four choisit lui-même une température standard. Vous pouvez la modifier.

1 Sélectionnez une fonction.

La température standard apparaît.



modifier la
température standard

2 Réglez la température standard désirée à l'aide des touches + et -.

3 Appuyez une fois encore sur la touche de la fonction désirée jusqu'à ce vous entendiez un signal.

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



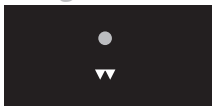
Le four est réchauffé seulement par le bas. Cette forme de cuisson est brève et saisissante et convient aux fonds de tarte et de pizza.

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.

ecogril



Utilisez l'écogril 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.

maxigril



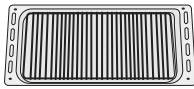
Utilisez le maxigril pour les grandes quantités; grille entièrement couverte par exemple. Le thermostat règle aussi le grill. Le témoin rouge sur le visuel ne s'allumera donc pas de façon continue mais de temps en temps.

grille plane



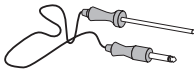
Pour les grillades et la cuisson en moules.

plaque de four avec grille amovible



Pour faire cuire une pâte sans moule ou faire rôtir des viandes.

culisenseur



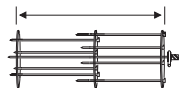
Pour rôtir de gros morceaux de viande. Vous êtes toujours sûr que la viande est cuite à point. (voir utilisation culisenseur en page 10).

Si vous n'utilisez pas le Culisenseur, remettez la fiche de caoutchouc sur le raccord (pour le protéger des impuretés).

panoplie de gril

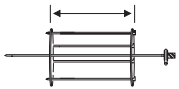


Pour des grillades au tournebroche ou avec la panoplie de gril.



Placez le tournebroche dans le moteur du tournebroche et introduisez le support dans l'encoche prévue (fig. A).

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



Le tournebroche est également équipé de 8 brochettes "I" et de deux disques "G". Enfilez ces derniers comme indiqué sur la broche "H" (fig. B).

Enfilez les brochettes dans la rainure correcte du disque.

Faites pivoter les brochettes à 90° dans l'ouverture pour bien les fixer (fig. B1 - B2). Pour enlever les brochettes, procédez dans l'ordre inverse.

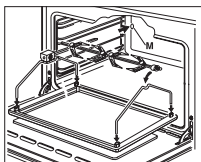


Fig. A

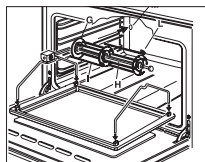


Fig. B

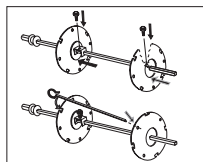


Fig. B1

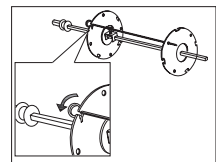


Fig. B2

indications de cuisson

conseils de cuisson

introduction

Les tableaux de page 19 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. Fermez la porte du four et laissez le four refroidir.

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.

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.
- Si vous utilisez le culisenseur, vous serez toujours sûr du résultat.

Dans le tableau de la page 19, 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.
- Après la cuisson, couvrez la viande de papier aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la découper.

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.

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.

Les tableaux ci-dessous indiquent les principaux points de la préparation d'un certain nombre de plats courants. Les temps de cuisson recommandés sont approximatifs. Après un certain nombre de tests, vous serez en mesure de déterminer la durée correspondant au résultat que vous souhaitez.

Pour obtenir le meilleur résultat, nous recommandons de préchauffer le four jusqu'à l'extinction du voyant témoin du thermostat.

Tableau durées de préparation 

Plat	Quantité kg	Niveau par rapport à la paroi inférieure	Température °C	Durée en minutes	Préchauffage
Quatre quarts	0,5 x 2	2	175	35	Non
Pizza	1	3	Max	15	Oui
Kip	2,5	2	200	100	Non

Tableau durées de préparation four à air pulse 

Plat	Quantité kg	Niveau par rapport à la paroi inférieure		Température °C	Durée en minutes	Préchauffage
		Préparation Plusieurs niveaux	Unique niveau			
Quatre quarts	0,5 x 4	2 + 4		170	50	Non
Quatre quarts	0,5 x 2		3	170	40	Non
Pizza	1 + 1	2 + 4		Max	15 + 5*	Oui
Pizza	1		3	Max	12-15	Oui
Kip	2,5		2	200	90	Oui

(*) Pour obtenir le meilleur résultat, nous conseillons de charger les plaques de niveau les 5 dernières minutes.

Tableau durées de préparation Maxi grill 

Plat	Quantité kg	Niveau par rapport à la paroi inférieure	Température °C	Durée en minutes	Préchauffage
Pain grillé	5	Max	50	Ja	
Plusieurs sortes de viande rôtie		4	Max	20	Oui
Bacon		5	Max	6	Oui
Hamburgers	1,5	5	Max	10 + 8	Oui
Saucisses		5	Max	18	Oui
Côte de porc	1,5	5	Max	10 + 10	Oui
Tranche de boeuf	1,5	5	Max	8 + 6	Oui

entretien nettoyage

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

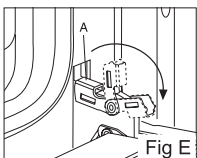
nettoyage après utilisation

Pour le nettoyage de l'extérieur comme de l'intérieur, utiliser de préférence un détergent doux (liquide vaisselle) et un linge ATAG Shine microfibre double face humidifié.

Essuyer avec du papier absorbant ou un linge sec.

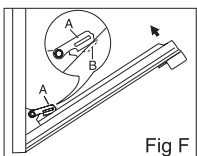
N'utiliser en aucun cas d'agents corrosifs. Ils pourraient attaquer l'émail ou laisser des rayures.

taches tenaces

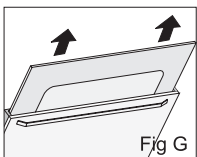


Pour enlever les taches tenaces, utiliser de préférence une éponge à récurer sans rayer ATAG Shine et le spray ATAG Shine pour four, grill et hotte.

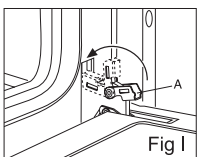
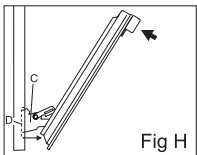
Enlever la saleté incrustée dans le four avec un grattoir à vitres.



1. Ouvrir complètement la porte du four
2. Rabattre vers l'extérieur la partie "A" de la charnière (voir fig. E).



3. Fermer la porte du four lentement. Veiller à ce que la partie articulée "A" se coince dans l'évidement "B" comme le montre la figure F.
4. Enlever le panneau en le saisissant à deux mains (fig. G).
5. Pousser prudemment des deux mains la porte du four vers l'intérieur. Les charnières "C" se dégagent ainsi de l'évidement "D" (voir fig. H). Tirer la porte vers soi jusqu'à ce qu'elle soit dégagée du four.



Après le nettoyage, remettre le panneau correctement en place en effectuant les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse. Rabattre la partie "A" de la charnière vers l'intérieur avant de refermer complètement la porte du four. I).

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.

ATAG Shine

Atag a développé une série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine.

Il est possible de se les procurer via le website **www.hps.nl**
Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.

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. Téléphonnez au service après-vente si ces indications sont vaines.

problème	cause	solution
Pas d'affichage.	Manque de courant.	Introduisez la fiche dans la prise.
	Fusible défectueux dans le placard aux compteurs.	Remplacez le fusible.
Le four ou le grill ne chauffe pas.	Fusible défectueux dans le placard aux compteurs.	Remplacez le fusible.
	Fin de cuisson programmée.	Le four se met lui-même en marche.
Mauvaise température.	Température mal programmée.	Reprogrammez la température.
	Thermostat défectueux.	Débranchez le four et téléphonez au service après-vente.
Eclairage ne fonctionne pas.	Fin de cuisson programmée.	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. Vous pouvez retirer le petit couvercle en verre de la paroi du four. Puis remplacez la lampe par une lampe 230 V-50 Hz-300 °C.
Le four s'arrête soudainement.	La limite de durée de fonctionnement a arrêté le four.	Refaites la programmation.

Visitez notre site Web www.hps.nl pour des conseils pratiques et des astuces.

problème	cause	solution
Visuel affiche F0-Fxx.	Touche encrassée.	Nettoyez la touche.
	Vous avez appuyé trop longtemps sur la touche.	Relâchez la touche plus tôt.
	Touche défectueuse.	Téléphonez au service après-vente.
Visuel affiche F99.	Plusieurs touches encrassées.	Nettoyez les touches.
	Vous avez appuyé trop longtemps sur les touches.	Relâchez les touches plus tôt.
Visuel affiche E0.	Electronique du four trop chaude.	Attendez que le four soit refroidi.
Visuel affiche E1.	Thermostat défectueux.	Téléphonez au service après-vente.
Visuel affiche E2.	Le culisenseur n'est pas bien raccordé.	Introduisez la fiche comme il faut.
	Culisenseur défectueux.	Téléphonez au service après-vente.
Visuel affiche CU.	Le culisenseur est utilisé avec la mauvaise fonction.	N'utilisez le culisenseur qu'avec les fonctions Turbo, Infra et Infra+ventilateur.
CU et 55 clignotent en alternance.	La température du culisenseur est trop élevée.	Laissez refroidir le culisenseur.

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

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil.

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

- le carton ;
- le papier ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS) ;
- la bande en polypropylène (PP).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.



Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

branchement électrique

Seul un installateur agréé dans la technique est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.

Ce four encastrable a été conçu pour un usage ménager. Ne l'utilisez que pour la préparation de mets.

230 V AC – 50 Hz – 3,4 kW

Pour le branchement électrique, respectez toujours les dispositions nationales et locales en vigueur. Celles-ci fixent entre autres si l'appareil doit être mis à la terre.

L'installation de la maison sur laquelle l'appareil est branché doit répondre aux prescriptions nationales et locales.

Branchez l'appareil sur une prise de courant murale installée conformément aux prescriptions en vigueur. La prise de courant et la fiche doivent toujours être accessibles.

Avertissement: L'appareil doit toujours être à la terre.

Schéma de raccordement: Le schéma de raccordement se trouve sur une étiquette collée à supérieure de l'appareil.

Attention: La puissance de raccordement et le voltage requis sont indiqués sur la plaque signalétique. Le branchement doit se faire conformément aux prescriptions nationales et locales en vigueur.

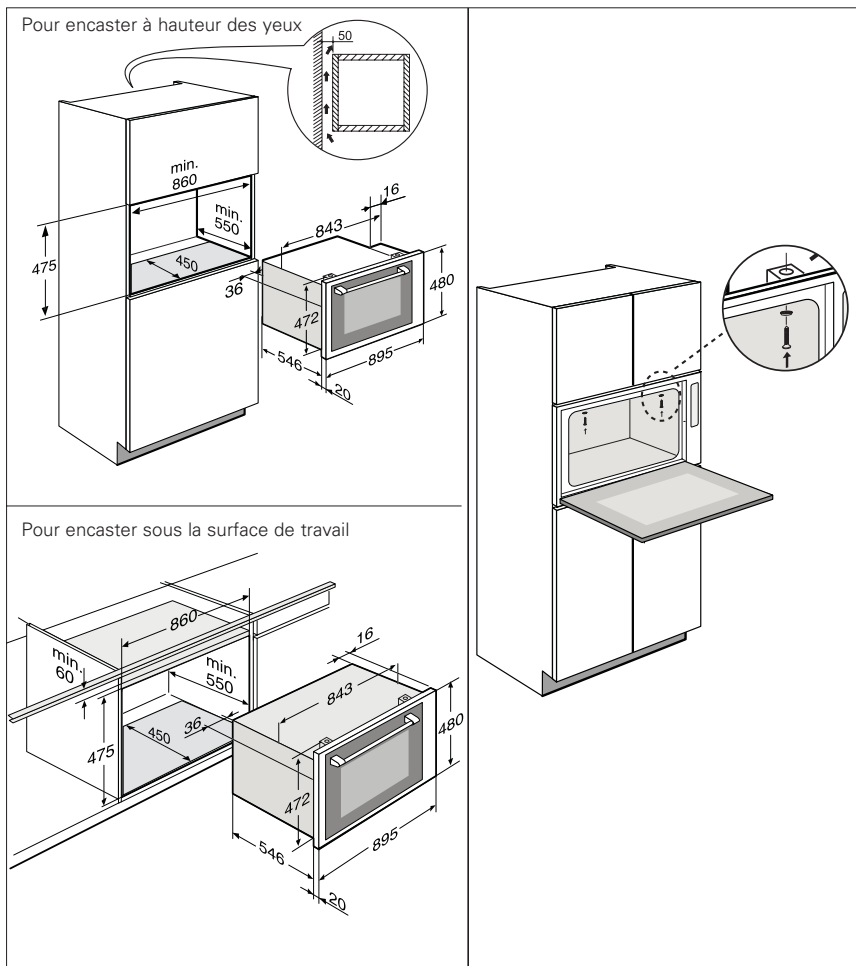
Branchement fixe: Si vous désirez faire un branchement fixe, il devra être doté d'un sectionneur omnipolaire avec une distance de contact minimale de 3 mm.

Branchement au secteur: Utilisez un câble de raccordement de bonne qualité par exemple H 05 VV -F ou un câble analogue.

Entretien: Pour procéder à l'entretien du four, mettez-le hors tension. Pour cela, retirez la fiche de la prise de courant ou retirez le fusible qui se trouve dans le placard aux compteurs. algemeen généralités.

dimensions

cotes d'intégration

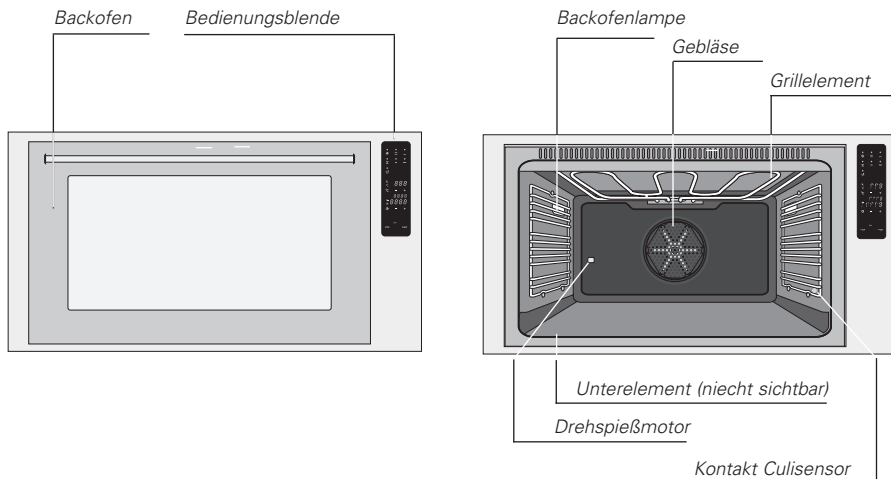


Type de courant: 230 V AC – 50 Hz – 3,4 kW
Dimensions (L x l x P): 895 x 480 x 546 mm

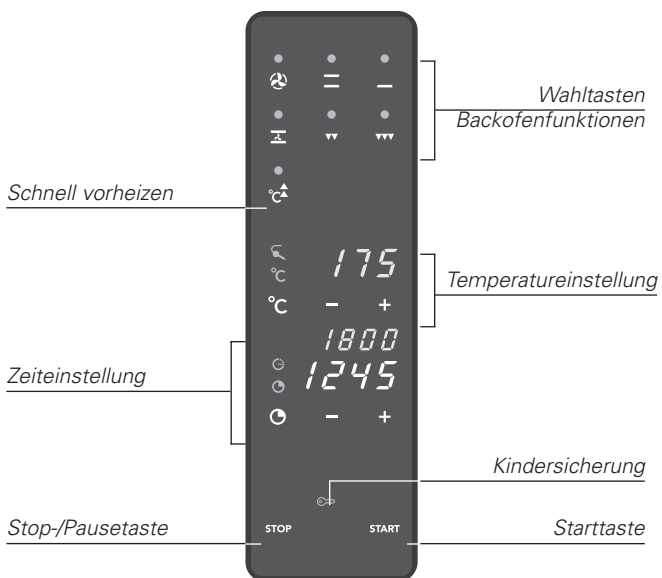
Cet appareil est conforme aux directives CE applicables.

Ihr Backofen

Beschreibung



Bedienungsblende



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.

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

Durch zweimalige Betätigung der Start-Taste wählt der Backofen die Turbo-Funktion, eine Funktion mit vielen Anwendungsmöglichkeiten. Ihre Lieblingsrezepte werden in dieser Einstellung sicher ausgezeichnet gelingen. Sie brauchen nur noch die Temperatur einzustellen.

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

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	4 – 5
--------------------------	-------

Inbetriebnahme

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

Bedienung

Einschalten	7 – 9
Extrafunktionen	10 - 11

Kochanweisungen

Backofenfunktionen	12
Zubehör	13
Back- und Brattips	14 - 15
Braten	16
Grillen	17 - 18
Tabellen	19

Pflege

Reinigung	20 - 21
-----------	---------

Störungen

Was ist, wenn ...	22 - 23
-------------------	---------

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen	24
--------------------------------	----

Allgemein

Sicherheit	25
------------	----

Technische Modelldaten

Einbaumaße	26
------------	----

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.

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.

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.

Achtung: Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, wenn der Backofen oder Grill eingeschaltet ist, da Gefahr durch Berühren heißer Teile besteht.

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.

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.



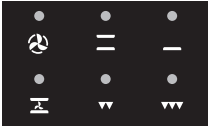
Uhr

Einstellen der Tageszeit von Hand

1. Kontrollieren Sie, ob der Backofen ausgeschaltet ist.
2. Drücken Sie die Zeitwahltaste , bis das Display blinkt. Stellen Sie mit der Taste + und – die richtige Zeit ein.

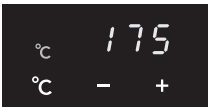
Ein paar Sekunden nach dem Loslassen der Tasten ist die Zeit fest eingestellt.

Einschalten



Funktion wählen

- 1 Wählen Sie eine Backofenfunktion durch Druck des gewünschten Symbols.
*Die Lampe über der gewählten Funktion leuchtet.
Im Display erscheint die Standard-Backofentemperatur.
Die Zubereitungszeit blinkt.*



Temperatur einstellen

- 2 Stellen Sie mit der Taste + und – die gewünschte Temperatur ein.
Die Temperatur ist in Stufen von 5 °C regelbar.



Zeit einstellen

- 3 Stellen Sie mit der Taste + und – die Zubereitungszeit ein.
Die Zubereitungszeit ist bis 3.59 Stunden einstellbar.



- 4 Drücken Sie Start.
Auf Wunsch kann die Backofentemperatur noch angepaßt werden.

Wenn Sie vergessen, Start zu drücken, werden die eingestellten Werte nach einer Minute gelöscht. Der Backofen schaltet sich nicht ein.

Während des Backvorgangs



Backzeit wird addiert

Wenn Sie keine Zubereitungszeit eingeben und wohl Start drücken, setzt sich der Backofen doch in Betrieb. Im Display sehen Sie, daß die Zeit addiert wird.

Der Backofen schaltet sich nach vierstündiger Backzeit automatisch aus. Bei zwischenzeitlicher Betätigung der Stop-Taste wird die Backzeit erneut addiert.



Der Punkt hinter der Temperaturanzeige erlischt, sobald der Backofen seine eingestellte Temperatur erreicht hat. Wenn sich die Heizelemente wieder einschalten, leuchtet der Punkt wieder auf.

Schnell vorheizen

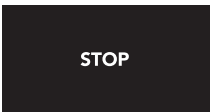


Schnell vorheizen

Bei der Turbo-Funktion, Infra-Funktion und der Funktion Infra mit Gebläse können Sie schnell die Funktion Vorheizen wählen. Der Backofen hat dann extra schnell seine eingestellte Temperatur erreicht. Sobald die Temperatur erreicht ist, hören Sie ein Signal und die Funktion schnell vorheizen schaltet sich automatisch aus.

Der Backofen fährt in der eingestellten Funktion fort.

Ausschalten



Stop

Drücken Sie zur Unterbrechung des Vorgangs 1x Stop.

Die eingestellten Werte bleiben erhalten, so daß Sie diese eventuell verändern können.

Drücken Sie zum Löschen der eingestellten Werte 2x Stop.

Ausschalten der Startzeit/Einstellen der Endzeit



Zubereitungszeit
Endzeit

Sie können die Betriebszeit des Backofens verschieben.

Stellen Sie morgens ein Gericht in den Backofen. Stellen Sie die Zubereitungszeit und den Zeitpunkt ein, zu dem das Gericht fertig sein muß.

Der Backofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf der Zubereitungszeit automatisch aus.



Funktion wählen

1 Wählen Sie eine Backofenfunktion durch Druck des gewünschten Symbols.

Die Lampe über der gewählten Funktion leuchtet.

Im Display erscheint die Standard-Backofentemperatur.

Die Zubereitungszeit blinkt.



Temperatur einstellen

2 Stellen Sie mit der Taste + und – die gewünschte Temperatur ein.

Die Temperatur ist in Stufen von 5 °C regelbar.




Zeit einstellen

3 Stellen Sie mit der Taste + und – die Zubereitungszeit ein.

Ausschalten der Startzeit/Einstellen der Endzeit




Drücken Sie die Zeitwahltaste und stellen Sie die Endzeit ein.

- 4 Drücken Sie die Zeitwahltaste .
Neben der Zubereitungszeit erscheint die frühestmögliche Endzeit.
- 5 Stellen Sie mit der Taste + und – die gewünschte Endzeit ein.
- 6 Drücken Sie Start.
*Die Backofenbeleuchtung erlischt.
Im Display erscheinen die Tageszeit und die Endzeit. Der Backofen rechnet selbst aus, wann er sich einschalten muß.*

Im Backofen ertönt ein Signal, und er schaltet sich aus, sobald die eingestellte Endzeit erreicht ist. Durch Öffnen der Tür stoppt das Signal. Sie können es auch mit der Stoptaste oder den Schaltuhrtasten stoppen.

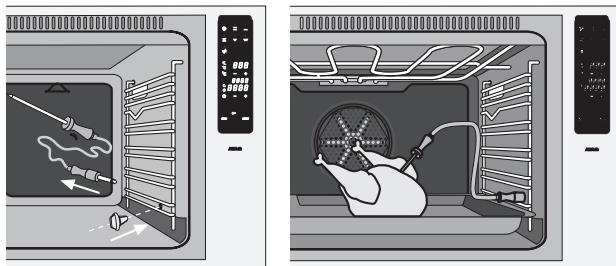
Zur Anpassung der Einstellungen, wie z.B. Backofentemperatur und Endzeit erst Stop drücken. Die heutigen Einstellungen werden sichtbar.

Mit der Zeitwahltaste  können Sie das anzupassende Display wählen. Das blinkende Display können Sie anpassen.

Achtung: *Sorgen Sie dafür, daß die Zubereitungszeit wie auch Endzeit sichtbar sind, bevor Sie Start drücken. Wenn die Endzeit nicht sichtbar ist, wird sie gelöscht.*

Culisensor

Beim Braten von großen Fleischstücken ist der Culisensor ein handliches Hilfsmittel. Sie haben jederzeit die Garantie, daß das Fleisch gut gegart ist.



Sie können den Culisensor bei den Funktionen Turbo, Infra und Infra mit Gebläse benutzen.

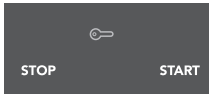


Standard-Kerntemperatur

- 1 Wählen Sie eine Backofenfunktion.
- 2 Stellen sie mit der Taste + und – die gewünschte Backofentemperatur ein.
Beim Braten empfiehlt es sich vorzuheizen.
- 3 Stechen Sie die Nadelspitze in die Mitte des Fleischstücks.
Die Spitze darf nicht auf einen Knochen stoßen.
- 4 Schieben Sie das Fleisch in den Backofen.
- 5 Stecken Sie den Stecker des Sensors in den Kontakt in die rechte Seitenwand des Backofens.
55 erscheint als Standard-Kerntemperatur. Wenn CU im Display erscheint, wurde eine ungeeignete Backofenfunktion eingestellt.
- 6 Stellen Sie mit der Taste + und – die gewünschte Kerntemperatur ein (siehe Back- und Brattips auf S. 19).
Die Kerntemperatur ist in Stufen von 1 °C regelbar.
- 7 Drücken Sie Start.
*Im Display erscheinen die gemessene Kerntemperatur und die verstrichene Zeit.
Im Backofen ertönt ein Signal, und er schaltet sich aus, sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist. Durch Öffnen der Tür stoppt das Signal. Sie können es auch mit der Stop-Taste oder den Schaltuhrtasten stoppen.*
Mit der Temperatur-Wahltaste °C können Sie das anzupassende Display wählen. Das blinkende Display können Sie anpassen.

Der Anschluss des Culisensors ist mit einer Gummikappe versehen, die zuerst entfernt werden muss. Wenn der Culisensor nicht benutzt wird, muss die Gummikappe wieder auf den Anschluss gesteckt werden (um Verschmutzung zu vermeiden).

Kindersicherung



Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, können die Tasten nicht bedient werden. Die Backofentür kann allerdings geöffnet werden.

Verriegelung

Drücken Sie 5 Sekunden Stop, bis das Schlüsselsymbol leuchtet.

Sie hören zwei kurze Signaltöne. Das Schlüsselsymbol leuchtet auf.

Entriegelung

Drücken Sie 5 Sekunden Start, bis das Schlüsselsymbol erlischt.

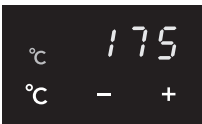
Das Schlüsselsymbol verschwindet.

Anpassen der Standard-Backofentemperatur



Funktion wählen

Nach Wahl einer Backofenfunktion wählt der Backofen selbst eine Standard-Backofentemperatur. Sie können sie anpassen.



Standard-Temperatur anpassen

- 1 Wählen Sie eine Backofenfunktion
Die Standard-Backofentemperatur erscheint.
- 2 Stellen Sie mit der Taste + und – die gewünschte Standardtemperatur ein.
- 3 Drücken Sie nochmals die Taste der gewählten Funktion und halten Sie die Taste der gewählten Funktion gedrückt, bis Sie ein Signal hören.

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



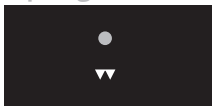
Nur Unterhitze ist eingeschaltet. Diese Stufe ist zum kurzen zusätzlichen Durchbacken von Torten- und Pizzaböden geeignet.

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.

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



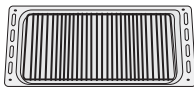
Verwenden Sie den Maxigrill für große Portionen, zum Beispiel bei einem vollständig bedeckten Rost. Der Thermostat regelt auch den Grill. Das Element leuchtet darum nicht kontinuierlich, sondern nur von Zeit zu Zeit rot auf.

Flachrost



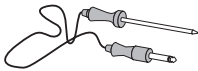
Zum Grillen und Backen mit Backformen.

Backblech mit herausnehmbarem Gitter



Zum Backen von Teig ohne Form und zum Braten von Fleisch.

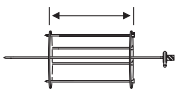
Culisensor



Zum Braten von großen Fleischstücken. Sie haben dann stets die Gewähr, daß das Fleisch gut gegart ist (für die Verwendung des Culisensor, siehe S. 10).

Wenn der Culisensor nicht benutzt wird, muss die Gummikappe wieder auf den Anschluss gesteckt werden (um Verschmutzung zu vermeiden).

Grillset



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 (Abb. A). Verwenden Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen des Grillsets aus dem heißen Backofen.

Der Drehspieß ist auch mit 8 Grillstäben "I" und 3 Scheiben "G" ausgerüstet. Schieben Sie diese wie oben angegeben auf den Spieß "H" (Abb. B).

Stecken Sie die Grillstäbe in den richtigen Schlitz in der Scheibe. Drehen Sie die Grillstäbe in der Öffnung um 90°, um sie zu befestigen (Abb. B1 - B2). Entfernen Sie die Grillstäbe entsprechend in umgekehrter Reihenfolge.

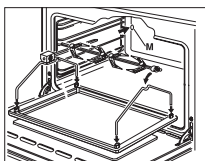


Abb. A

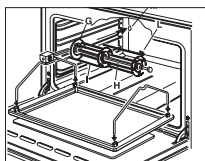


Abb. B

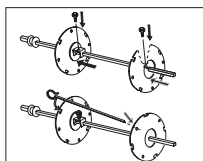


Abb. B1

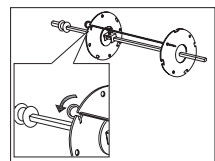


Abb. B2

Einführung

In den Tabellen auf Seite 19 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. Sie können den Backofen auf der speziellen Vorheizstufe noch schneller vorheizen.

Backofen leer

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

Abkühlen

Schalten Sie den Backofen aus, bevor das gegarte Gericht herausgenommen wird. Schließen Sie der Ofentüre und lassen Sie den Ofen abkühlen.

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.
- Bei der Verwendung des Culisensor erzielen Sie immer das gewünschte Ergebnis.

In der Tabelle auf Seite 19 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.

In den nachstehenden Tabellen sind die wichtigsten Punkte für die Zubereitung verschiedener häufig vorkommender Gerichte aufgeführt. Die empfohlenen Zubereitungszeiten sind als Richtwerte zu verstehen. Nach ein wenig Ausprobieren können Sie für sich eigene Zeiten notieren, um das gewünschte Resultat zu erzielen.

Das Backen gelingt am besten, wenn Sie den Backofen vorheizen, bis die Kontrollleuchte des Thermostats erlischt.

Zubereitungstabelle ☐

Gericht	Menge kg	Ebene (von unten gezählt)	Temperatur °C	Dauer in Minuten	Vorheizen
Kuchen	0,5 x 2	2	175	35	Nein
Pizza	1	3	Max	15	Ja
Hähnchen	2,5	2	200	100	Nein

Zubereitungstabelle Heißluftbacken 🌀

Gericht	Menge kg	Ebene (von unten gezählt)		Temperatur °C	Dauer in Minuten	Vorheizen
		Zubereitung Mehrere Ebenen	Eine Ebene			
Kuchen	0,5 x 4	2 + 4		170	50	Nein
Kuchen	0,5 x 2		3	170	40	Nein
Pizza	1 + 1	2 + 4		Max	15 + 5*	Ja
Pizza	1		3	Max	12-15	Ja
Hähnchen	2,5		2	200	90	Ja

(*) Das Backen gelingt am besten, wenn Sie die Backbleche 5 Minuten vor Ende der Backzeit umwechseln.

Zubereitungstabelle Maxi-grill ☀️

Gericht	Menge kg	Ebene (von unten gezählt)	Temperatur °C	Dauer in Minuten	Vorheizen
Geröstetes Brot		5	Max	50	Ja
Verschiedene Sorten Grillfleisch		4	Max	20	Ja
Speck		5	Max	6	Ja
Hamburger	1,5	5	Max	10 + 8	Ja
Würstchen		5	Max	18	Ja
Schweinekotelett	1,5	5	Max	10 + 10	Ja
Rindersteak	1,5	5	Max	8 + 6	Ja

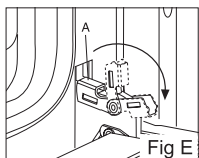
Benutzen Sie beim Grillen das Backblech als Fettpfanne.

Reinigung nach Gebrauch

Zum Reinigen der Innen- und Außenseite verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes doppelseitiges ATAG Shine Mikrofaser Tuch. Nachwischen mit Küchenpapier oder einem trockenen Lappen.

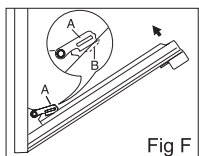
Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Mittel, da diese das Email angreifen oder Kratzer hinterlassen können.

Hartnäckige Flecken



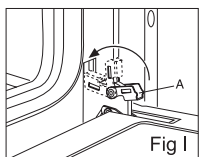
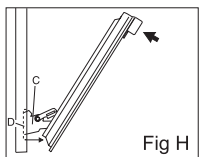
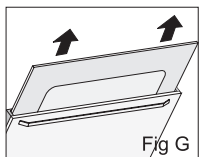
Hartnäckige Flecken können Sie am besten mit Hilfe eines nicht kratzenden ATAG Shine Scheuerschwamms und ATAG Shine Reinigungsspray für Backofen, Grill und Abzugshaube entfernen.

Entfernen Sie fest sitzenden Schmutz im Backofen mit einem Glasschaber.



Sie können das Backofenfenster auf der Innenseite des Backofens folgendermaßen demontieren:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz bis zum Anschlag
2. Klappen Sie Scharnierteil "A" nach außen (siehe Abb. E)
3. Schließen Sie die Backofentür langsam. Achten Sie darauf, dass sich Scharnierteil "A" in Aussparung "B" festklemmt, wie in Abbildung F dargestellt.
4. Nehmen Sie die Scheibe mit beiden Händen heraus (Abb. G)
5. Drücken Sie die Backofentür vorsichtig mit beiden Händen nach innen. Nun lösen sich die Scharniere "C" aus der Aussparung "D" (siehe Abb. H). Ziehen Sie die Tür zu sich hin, bis sie sich aus dem Backofen gelöst hat.



Montieren Sie die Scheibe nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß, indem Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge vornehmen. Klappen Sie Scharnierteil "A" nach innen, ehe Sie die Backofentür ganz schließen (Abb. I).

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.

ATAG Shine

Atag hat eine Reinigungsmittelserie unter dem Namen ATAG Shine zusammengestellt.

Sie sind im Internet unter **www.hps.nl** erhältlich.

Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertipps.

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.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kein Display	Kein Strom	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung im Sicherungsschrank ist defekt.	Tauschen Sie die Sicherung aus.
Backofen oder Grill wird nicht warm.	Sicherung im Sicherungsschrank ist defekt.	Tauschen Sie die Sicherung aus.
	Endzeit eingestellt.	Der Backofen schaltet sich automatisch ein.
Temperatur nicht richtig.	Temperatur falsch eingestellt.	Stellen Sie die Backofentemperatur noch einmal ein.
	Thermostat defekt.	Backofen ausschalten und den Kundendienst rufen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Endzeit eingestellt.	Die Lampe brennt beim Öffnen der Tür und sobald der Backofen eingeschaltet wird.
	Kein Strom	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Glühlampe defekt.	Backofen ausschalten und die Glühlampe austauschen. Machen Sie das Gerät durch Ziehen des Steckers oder durch Drehen des Hauptschalters im Sicherungsschrank spannungslos. Die Glashaube können Sie aus der Seitenwand des Ofens klicken. Dann ist die Glühlampe erreichbar. Tauschen Sie diese durch eine neue Glühlampe für 230 V – 50 Hz – 300 °C aus.
Backofen schaltet sich plötzlich aus.	Betriebsdauerbegrenzung hat den Backofen ausgeschaltet.	Den Backofen wieder einstellen.

Tips und Tricks finden Sie auf unserer Website www.hps.nl

Störung	Ursache	Abhilfe
F0 – Fxx erscheint.	Taste ist schmutzig.	Reinigen Sie die Taste.
	Taste ist zu lange gedrückt.	Lassen Sie die Taste eher los.
	Taste ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
F99 erscheint.	Mehrere Tasten schmutzig.	Reinigen Sie die Tasten.
	Mehrere Tasten zu lange gedrückt.	Lassen Sie die Tasten eher los.
EO erscheint.	Elektronik im Backofen zu warm.	Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
E1 erscheint.	Thermostat defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
E2 erscheint.	Culisensor nicht richtig angeschlossen.	Führen Sie den Stecker richtig ein.
	Culisensor defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
CU erscheint.	Culisensor wird bei der falschen Funktion benutzt.	Benutzen Sie den Culisensor nur bei den Funktionen Turbo, Infra und Infra mit Gebläse.
CU und 55 blinken abwechselnd.	Culisensor hat zu hohe Temperatur.	Lassen Sie den Culisensor abkühlen.

Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar.

Verwendet können sein:

- Pappe;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.

Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Elektrischer Anschluß

Dieses Gerät ist nur von einem anerkannten Installateur anzuschließen.

Das Gerät ist ausschließlich für den gedachten Zweck zu benutzen, nämlich zur Zubereitung von Speisen.

230 V AC – 50 Hz – 3,4 kW

Befolgen Sie für den elektrischen Anschluß immer die einschlägigen Landesvorschriften. Das Gerät muß stets geerdet sein.

Die Hausanlage, an die das Gerät angeschlossen wird, muß stets den einschlägigen Landesvorschriften entsprechen. Schließen Sie das Gerät an eine vorgeschriebene Schutzkontakt-Steckdose an. Steckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

Warnung: Das Gerät muß stets geerdet sein.

Schaltschema: Auf der Oberseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit dem Schaltschema.

Achtung: Auf dem Typenschild sind der Anschlußwert und die erforderliche Netzspannung angegeben. Der Anschluß hat nach den einschlägigen Landesvorschriften zu erfolgen.

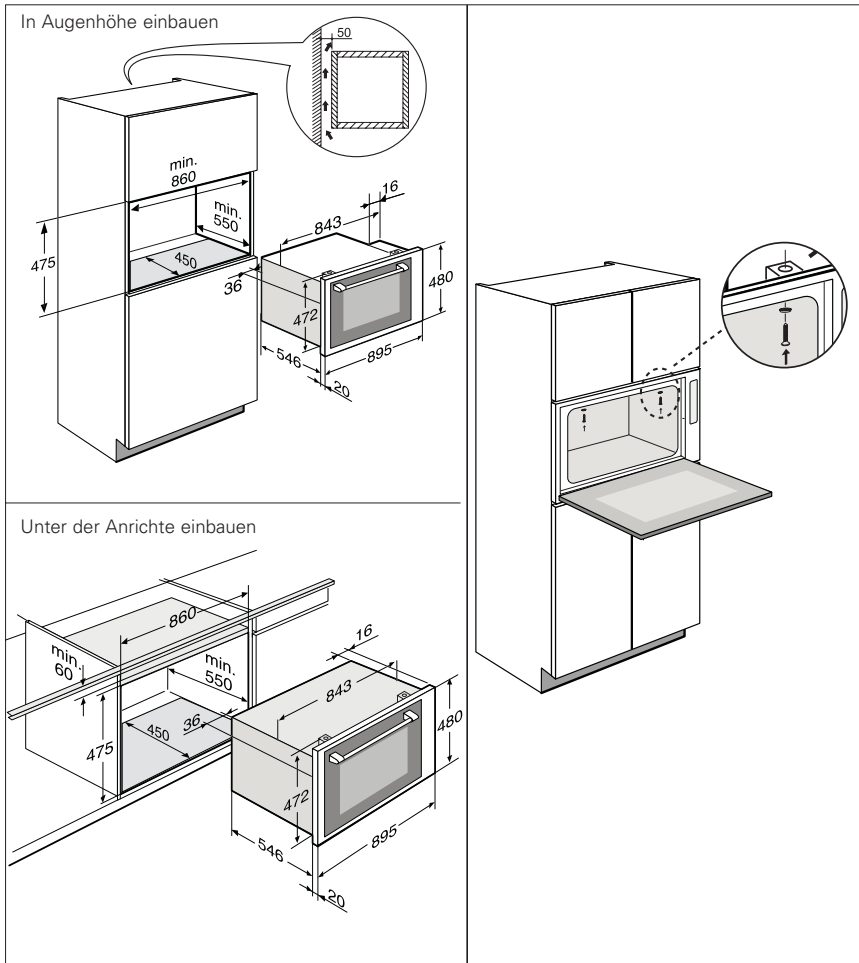
Fester Anschluß: Wenn ein fester Anschluß erwünscht ist, so ist ein allpoliger Schalter mit einem Mindestkontakt-abstand von 3 mm zu verwenden.

Netzanschluß: Verwenden Sie für den Anschluß des Gerätes ein Kabel von guter Qualität, z.B. H 05- VV-F oder gleichwertig.

Wartung des Gerätes: Machen Sie das Gerät spannungslos, bevor Sie mit der Wartung beginnen. Ziehen Sie den Netzstecker oder schrauben Sie die Sicherung im Zählerschrank heraus.

Technische Modelldaten

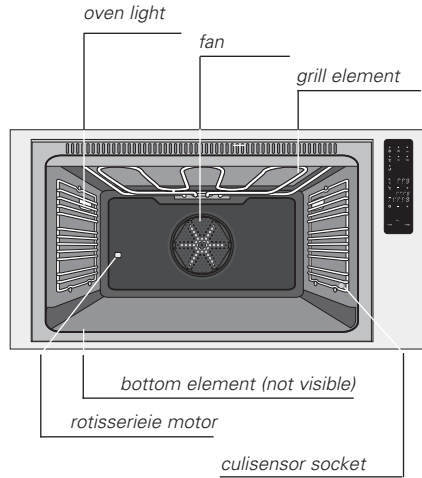
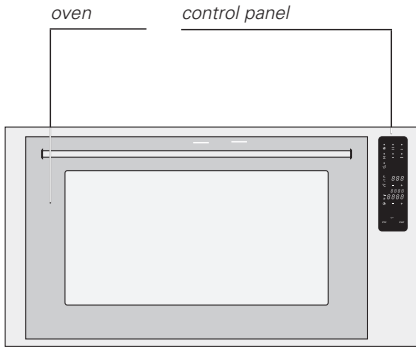
Einbaumaße



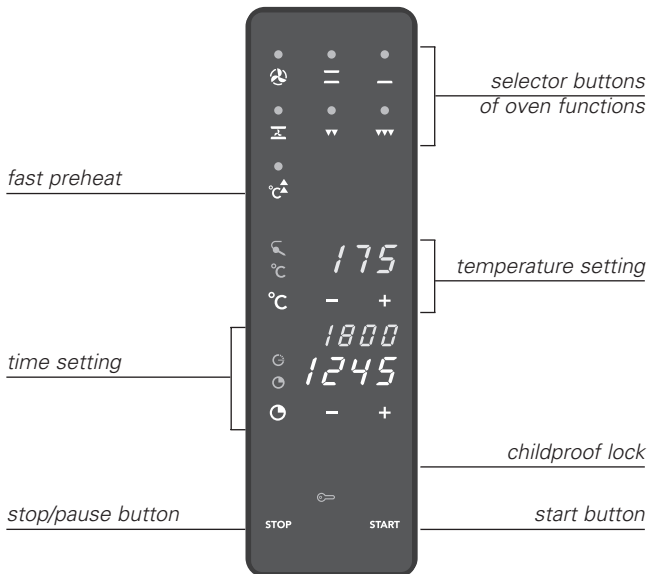
Anschlussspannung: 230 V AC – 50 Hz – 3,4 kW
Abmessungen (L x B x T): 895 x 480 x 546 mm

Dieses Gerät erfüllt die geltenden EU-Richtlinien.

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.

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.

By pressing start twice, you select the oven's turbo function - an oven function with a wide range of applications. Your favourite recipes will definitely give excellent results on this setting. All you have to do is adjust the temperature.

The extensive range of settings available 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 control panel.

safety

what you should pay attention to	4 – 5
----------------------------------	-------

bringing the oven into operation

before you start cooking	6
--------------------------	---

controls

switching on	7 – 9
--------------	-------

extra functions	10 - 11
-----------------	---------

cooking information

oven functions	12
----------------	----

accessories	13
-------------	----

tips for baking and roasting	14 - 15
------------------------------	---------

roasting	16
----------	----

grilling	17 - 18
----------	---------

tables	19
--------	----

maintenance

cleaning	20 - 21
----------	---------

faults

what should I do if...	22 - 23
------------------------	---------

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	24
-------------------------------------	----

general

safety	25
--------	----

technical specifications

fitting dimensions	26
--------------------	----

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.

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.

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

Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up.

Warning: children should be kept away while the oven or grill is in use since accessible parts become hot.

This heating falls well within the standard limits.

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.

During use the oven will become hot. Make sure you do not touch the oven elements by accident.

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.

setting the time



clock

- 1 Check whether the oven is switched off.
- 2 Press on the time selector switch  until the display starts to blink.
- 3 Set the correct time using the + and - buttons.

The time will be definitely set a few seconds after you release the button.

switching on



selecting a function

- 1 Select an oven function by pressing the appropriate symbol.

The light above the function selected lights up.

The standard oven temperature appears in the display.

The cooking time blinks.



setting the temperature

- 2 Set the temperature required using the + and - buttons.

The temperature can be adjusted in steps of 5 °C.



setting the time

- 3 Set the cooking time using the + and - buttons.

A cooking time of up to 3.59 hours can be set.



- 4 Press start.

If you wish, you can still adjust the cooking time.

If you forget to press start, the settings you have made will be erased after one minute and the oven will not start.

during the cooking process



cooking time counts up

If you do not set a cooking time but do, however, press start, the oven will still start. You will see the time counting up in the display.

After the oven has been on for four hours continuously, it switches off automatically. If stop has been pressed in the meantime, the clock will start counting again.



thermostatic control

The dot after the temperature display goes out when the oven is at temperature. If the heating elements switch on again, the dot lights up again.

operation switching on

fast preheat

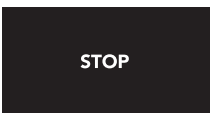


fast preheat

With the turbo function, the infra function and the infra-with-fan function, you can select fast preheat. The oven is then at temperature extra fast. As soon as the oven is at temperature you will hear a signal and the fast preheat switches off automatically.

The oven continues with the function set.

switching off



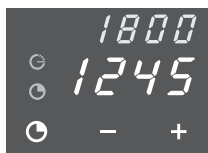
stop

Press stop once to interrupt the process.

The settings are retained, and so you can change them if desired.

You can erase the settings by pressing stop twice.

delaying the start time/setting the end time



cooking time |

end time —

You can delay the time at which the oven switches on. Put a dish in the oven in the morning, set the cooking time and the time at which the dish should be ready.

The oven calculates the start time itself and switches off automatically when the cooking time has elapsed.



selecting a function

1 Select an oven function by pressing the appropriate symbol.

The light above the function selected comes on.

The standard oven temperature appears in the display.

The cooking time blinks.



setting the
temperature

2 Set the temperature required using the + and - buttons.

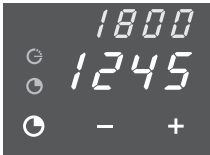
The temperature can be adjusted in steps of 5 °C.




setting the time

3 Set the cooking time using the + and - buttons.

delaying the start time/setting the end time



Press the time selector button and set the end time.

- 4 Press the time selector switch .
Both the cooking time and the earliest possible end time appear.
- 5 Set the end time required using the + and - buttons.
- 6 Press start.
*The oven light goes out.
The time of day and the end time appear in the display.
The oven calculates for itself when it should switch on.*

The oven gives a signal and switches off once the preset end time has been reached. You stop the signal by opening the door. You can also stop it using the stop button or the timer buttons.

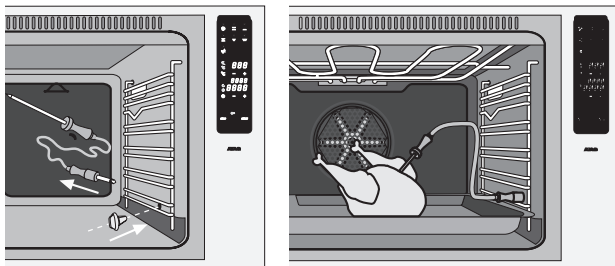
To change the settings, such as the oven temperature and the end time, first press stop. The current settings are displayed.

Using the time selector button , you can select the display to change. You can alter the display that blinks.

NB: *Make sure that both the cooking time and the end time are displayed before pressing start. If the end time is not visible in the display, it has been erased.*

culisensor

The culisensor is a handy tool when roasting large pieces of meat. You can always be sure that the meat is cooked enough for your wishes.



You can use the culisensor with the Turbo, Infra and Infra-with-fan functions.



standard internal temperature

- 1 Select an oven function.
- 2 Set the oven temperature required using the + and - buttons. *Preheating the oven is advisable when roasting.*
- 3 Stick the tip of the needle into the middle of the piece of meat.

The tip must not touch bone.

- 4 Slide the meat into the oven.
- 5 Push the sensor's plug into the socket in the right-hand oven wall.

55 appears as the standard internal temperature. If CU appears in the display, an unsuitable oven function has been selected.

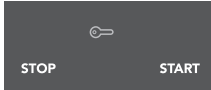
- 6 Set the required internal temperature using the + and - buttons (see baking and roasting tips on page 19). *The internal temperature can be adjusted in steps of 1 °C.*
- 7 Press start. *The internal temperature measured and the time elapsed appear in the display.*

The oven gives a signal and switches off when the internal temperature set has been reached. You stop the signal by opening the door. You can also stop it with the stop button or the timer buttons.

Using the temperature selector button °C you can select the display to be changed. You can adjust the display that blinks.

The connection for the culisensor is covered by a rubber plug, which must first be removed. If you do not use the culisensor, reseal the connection with the rubber plug to prevent contamination.

childproof lock



childproof lock

The appliance is fitted with a childproof lock. When the childproof lock is switched on, the controls do not work; the oven door can still be opened, however.

locking

Press stop for 5 seconds until the key symbol lights up.
You will hear a beep twice. The key symbol lights up.

unlocking

Press start for 5 seconds until the key symbol goes out.
The key symbol disappears.

adjusting the standard oven temperature



selecting function

When an oven function has been selected, the oven chooses a standard oven temperature itself. You can adjust this.

- 1 Select an oven function.

The standard oven temperature appears.



adjusting standard temperature

- 2 Set the standard temperature required using the + and - buttons.

- 3 Again press the button for the function selected and keep this button depressed until you hear a signal.

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



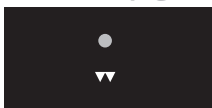
Only the bottom heat is switched on. This setting is suitable for giving tart and pizza bases a bit of extra cooking.

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.

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



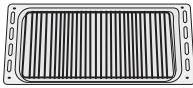
Use the maxi grill for large portions - for a fully-covered grid shelf, for example. The thermostat also controls the grill. As a result, the element will not be red continuously, but only from time to time.

flat grid shelf



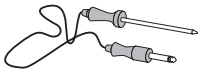
For grilling and for baking with baking tins.

baking tray with removable flat grid shelf



For baking dough without a baking tin and for roasting meat.

culisensor



For roasting large pieces of meat. You can then always be sure that the meat is cooked enough for your wishes (for using the culisensor, see page 10).

If you do not use the culisensor, reseal the connection with the rubber plug to prevent contamination.

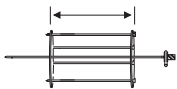
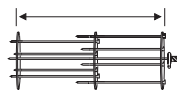
grill set



For grilling on the rotisserie or the grill set.

Push the rotisserie into the rotisserie motor and slide the support into its recess (fig. A).

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



The rotisserie is also equipped with 8 small spits "l" and 3 disks "G" to be inserted as above mentioned into the spit "H" (fig. B). Insert the small spit in the proper slot of the disk turning the eyelet with a 90° rotation for a good looking (fig. B1 - B2); for removing it operate with backwards procedures.

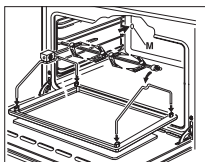


Fig. A

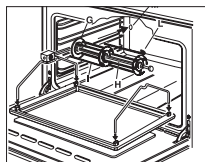


Fig. B

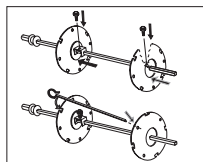


Fig. B1

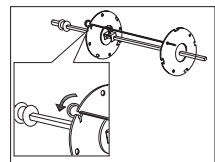


Fig. B2

cooking information

tips for baking and roasting

introduction

In the tables on page 19 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. Close the oven door and let the oven cool down.

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.
- Through the use of the cuisensor, you can always be sure of getting the right result.

In the table on page 19 you will find the roasting temperatures for various types of meat with a weight of approx. 1.5 kg. In the table on page 21 you will find the internal temperatures.

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 \pm 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.

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.

The following tables give some guidelines for cooking some of the most important dishes. The cooking times recommended in these tables are approximate. After a few tries, we are sure that you will be able to adjust the times to get the results you want.

To obtain the best result it is recommended to preheat the oven until the thermostat warning light goes off.

Cooking time table

Type of cooking	Quantity kg	Guide No. from bottom	Temperature °C	Time in minutes	Pre-heating
Sponge cake	0,5 x 2	2	175	35	No
Pizza	1	3	Max	15	Yes
Chicken	2,5	2	200	100	No

Cooking time table convection baking

Type of cooking	Quantity kg	Guide No. from bottom		Temperature °C	Time in minutes	Pre-heating
		Multiple level	Single level			
Sponge cake	0,5 x 4	2 + 4		170	50	No
Sponge cake	0,5 x 2		3	170	40	No
Pizza	1 + 1	2 + 4		Max	15 + 5*	Yes
Pizza	1		3	Max	12-15	Yes
Chicken	2,5		2	200	90	Yes

(*) To obtain a good result, we advise inverting the level of the trays during the last 5 minutes of cooking.

Cooking time table grill

Type of cooking	Quantity kg	Guide No. from bottom	Temperature °C	Time in minutes	Pre-heating
Toast		5	Max	50	Ja
Mixed grill		4	Max	20	Ja
Smoked bacon		5	Max	6	Ja
Hamburger	1,5	5	Max	10 + 8	Ja
Sausages		5	Max	18	Ja
Pork chop	1,5	5	Max	10 + 10	Ja
Steak	1,5	5	Max	8 + 6	Ja

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

cleaning after use

For cleaning the inside and outside of the oven, we advise the use of a mild detergent (washing-up liquid) and a moist ATAG Shine double-sided microfibre cloth.

Dry off with paper towel or a dry cloth.

Never use aggressive cleaning agents as these can damage the enamel or cause scratches.

stubborn stains

Stubborn stains can best be removed using an ATAG Shine scratch-free scouring pad and ATAG Shine Cleaning spray for oven, grill and extractor hood. Use a glass scraper to remove caked dirt from the oven.

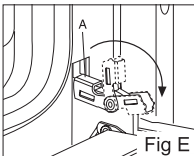


Fig E

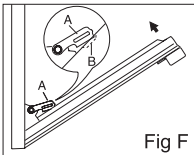


Fig F

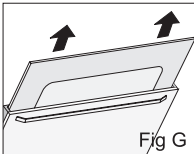


Fig G

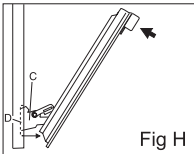


Fig H

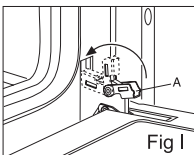


Fig I

The glass panel inside the oven can be removed by following the instructions described below:

- 1 open the oven door completely.
- 2 flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. E).
- 3 shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. F.
- 4 using both hands, remove the panel (fig. G).
- 5 Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. H) and pull the door towards you until it is released from the oven.

After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. I).

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.

ATAG Shine

Atag supplies a range of cleaning agents under the name ATAG Shine.

These can be obtained via the website **www.hps.nl**, where you will also find various cleaning and operating tips.

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.

fault	cause	solution
No display.	No power supply.	Insert the plug in the socket.
	Fuse in the meter cupboard defective.	Replace the fuse.
Oven or grill does not heat up.	Fuse in the meter cupboard defective.	Replace the fuse.
	End-time set.	The oven switches on automatically.
Temperature is not correct.	Temperature set incorrectly.	Set the oven temperature again.
	Thermostat defective.	Switch oven off and phone the service department.
Oven light not on.	End-time set.	The light will come on when the door is opened and when the oven switches on.
	No power supply.	Insert the plug in the socket.
	Bulb defective.	Switch oven off and replace the bulb. Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by turning the main switch in the meter cupboard. You can snap the glass cover out of the side wall of the oven. The bulb is then accessible. Replace it with a new bulb 230 V-50 Hz-300 °C.
Oven switches off suddenly.	Working-time limiter has switched the oven off.	Reset the oven.

Please visit our website www.hps.nl for tips and tricks.

faults

what should I do if...

fault	cause	solution
F0 - Fxx appears.	Button is dirty.	Clean the button.
	Button is pressed for too long.	Release the button sooner.
	Button is defective.	Phone the service department.
F99 appears.	Several buttons dirty.	Clean the buttons.
	Several buttons pressed for too long.	Release the buttons sooner.
E0 appears.	Electronics in oven too hot.	Wait until oven has cooled down.
E1 appears.	Thermostat defective.	Phone the service department.
E2 appears.	Culisensor not connected correctly.	Insert plug correctly.
	Culisensor defective.	Phone the service department.
CU appears.	The culisensor is used with the wrong function.	Use the culisensor only with the Turbo, Infra and Infra-with-fan functions.
CU and 55 flash in turns.	Culisensor is too hot.	Let the culisensor cool down.

environmental aspects

disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- paper;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin:

This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

electrical connection

This appliance may only be connected by a registered installer.

This built-in oven has been designed for domestic use. Use it only for the preparation of food.

230 V AC – 50 Hz – 3,4 kW

You should always comply with national and local regulations for the electrical connection. These stipulate, among other things, that the appliance should be earthed.

The house mains to which the appliance is connected must comply with the national and local regulations.

Connect the appliance to a wall socket which has been installed in accordance with the regulations in force. The wall socket and plug should be accessible at all times.

Warning: The appliance should always be earthed.

Wiring diagram: On the upper side of the appliance there is a label with the wiring diagrams on it.

Attention: The connected load and the mains voltage required are specified on the data plate.

The connection should be made in accordance with the national and local regulations.

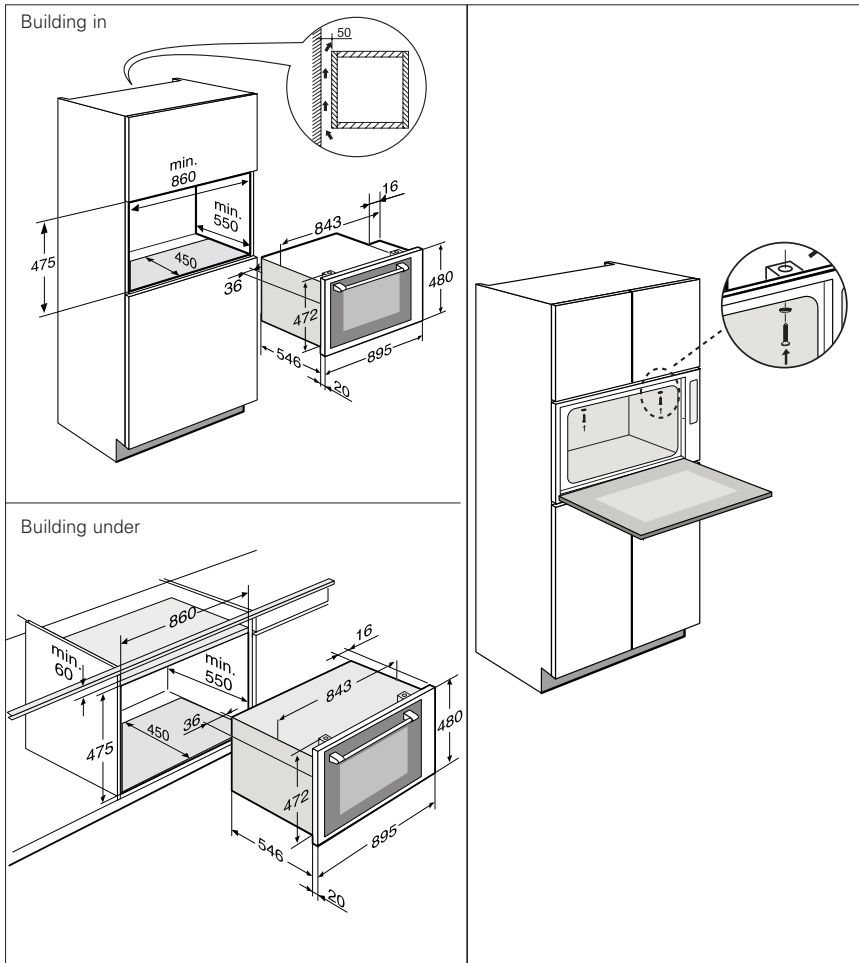
Fixed connection: If you wish to make a fixed connection, it should be fitted with an multi-polar isolating switch with a minimum contact separation of 3 mm.

Mains connection: Use a good quality connection cable for the connection (for example, H 05 VV -F or equivalent).

Maintenance: When maintenance is carried out on it, the oven should be disconnected from the power supply, either by removing the plug from the socket or by removing the fuse from the meter cupboard.

Technical specifications

fitting dimensions



Type of current: 230 V AC – 50 Hz – 3,4 kW
Dimensions (L x W x D): 895 x 480 x 546 mm

This appliance complies with the applicable EC directives.