



gebruiksaanwijzing
elektro oven

mode d'emploi
four electro

Bedienungsanleitung
Elektro Backofen

instructions for use
electric oven

OX611T

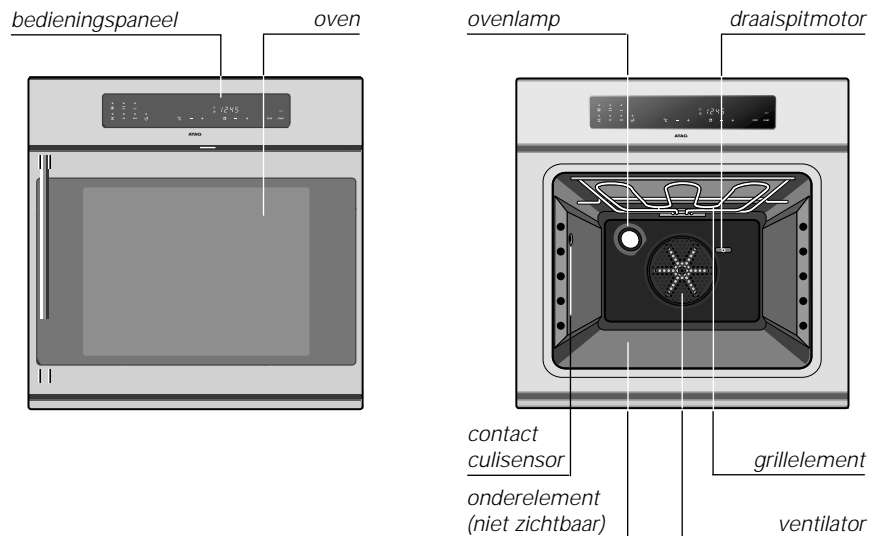


ATAG

postbus 8 • 7070 AA Uift • Nederland

gha 2630688

ATAG



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

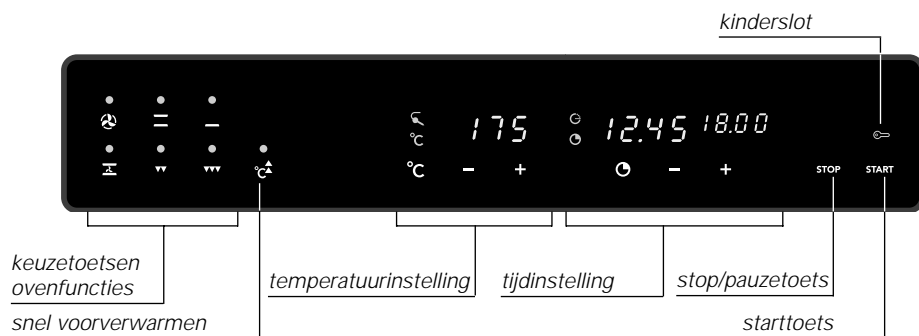
In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Ook vindt u er bak- en braadaanwijzingen waarmee u uw voordeel kunt doen.

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

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

Veel kookplezier!

bedieningspaneel



ovenfuncties (Zie voor meer informatie pagina 12)

turbo; hetelucht

infra met ventilator

infra; boven- en onderwarmte

spaargrill

onderwarmte

maxi-grill

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
ovenfuncties zijn in een logische volgorde op het
bedieningspaneel ondergebracht.

veiligheid

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

ingebruikname

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

bediening

inschakelen	7
-------------	---

extra functies	8 - 11
----------------	--------

kookaanwijzingen

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

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

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

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

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

tabellen	19 - 21
----------	---------

onderhoud

reinigen	22
----------	----

storingen

wat moet ik doen als...	23 - 24
-------------------------	---------

werking

DCF tijdklok	25
--------------	----

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	26
--------------------------------	----

garantie

bepalingen	27 - 28
------------	---------

algemeen

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

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

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

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

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

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.

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

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

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

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

tijdens het gebruik

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

De oven is optimaal geïsoleerd.

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

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

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

Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.

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

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

De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. 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. Deze houden 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.

oven en toebehoren reinigen

Neem het toebehoren uit de oven en reinig het toebehoren en de binnenzijde van de oven 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 of open een raam.

Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.

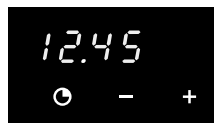
dagtijd instellen

De klok geeft de Centraal Europese Tijd aan. Zie ook de werking van de klok op pagina 25.

De klok stelt zichzelf in. Een ingebouwde ontvanger zorgt ervoor dat het display altijd de juiste tijd aangeeft. Als u de oven heeft aangesloten kan het even duren voordat er ontvangst is. Zolang er geen of een gestoorde ontvangst is verschijnen er vier liggende streepjes in het display. U kunt de klok ook handmatig instellen.

handmatig instellen dagtijd

- 1 Controleer of de oven is uitgeschakeld.
- 2 Leg uw vinger 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. De ingebouwde ontvanger zal daarna de tijd automatisch bij blijven stellen (zomer- en wintertijd).*



tijklok

inschakelen



functie kiezen

- 1 Kies een ovenfunctie door het gewenste symbool aan te raken. *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 wordt in minuten ingesteld en is instelbaar tot 3.59 uur.*

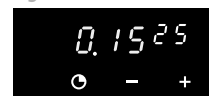


start

- 4 Tip op de starttoets. *Als u dat wenst, kunt u de oventemperatuur nog aanpassen.*

Als u vergeet de starttoets aan te tippen, 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 de starttoets tikt, 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 de stoptoets is getipt, 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.

Als u na het voorverwarmen of tijdens het bakproces, waarbij u in eerste instantie geen bereidingstijd had ingesteld, alsnog een bereidingstijd in wilt stellen moet u eerst op de tijdkeuzetoets tippen. Stel de bereidingstijd in zoals beschreven op pagina 7.

uitschakelen

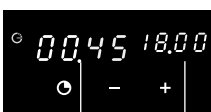


stop

Tip één maal op stop om het proces te onderbreken. *De ingestelde gegevens blijven bewaard, waardoor u deze eventueel kunt wijzigen.*

Tip 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 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 het gewenste symbool aan te raken. *Het lampje boven de gekozen functie brandt. In het display verschijnt de standaard oventemperatuur. De bereidingstijd knippert.*



temperatuur instellen



tijd instellen



Tip op de tijdkeuze-
toets en stel de
eindtijd in.

- 2 Stel met de + en –toets de gewenste temperatuur in. *De temperatuur is regelbaar in stappen van 5 °C.*

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

- 4 Tip op de tijdkeuzetoets . *Naast de bereidingstijd verschijnt de vroegst mogelijke eindtijd.*

- 5 Stel met de + en –toets de gewenste eindtijd in.

- 6 Tip op de starttoets. *De ovenverlichting dooft. In het display verschijnen de dagtijd en de eindtijd. De oven rekent zelf uit hoe laat hij in moet schakelen.*

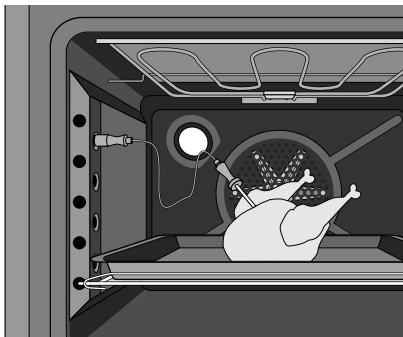
De oven geeft een signaal en schakelt uit zodra de ingestelde eindtijd bereikt is. Door het openen van de deur stopt u het signaal. U kunt het ook stoppen met de stop-toets of de timertoetsen.

Voor het aanpassen van de instellingen, zoals de oventemperatuur en de eindtijd, eerst de stop-toets aantippen. 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 de starttoets tikt. Wanneer de eindtijd niet zichtbaar is wordt deze gewist.

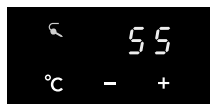
culisensor



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.



standaard
kerntemperatuur

- 5 Steek de stekker van de sensor in het contact in de linker 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 Tip de starttoets aan.
In het display verschijnen de gemeten kerntemperatuur en de verstreken tijd.

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.

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. U kunt het kinderslot alleen inschakelen als de oven niet in gebruik is.

op slot

Leg uw vinger 5 seconden op de stoptoets totdat het sleutelsymbool gaat branden.
U hoort twee keer een pieptoon. Het sleutelsymbool licht op.

van het slot

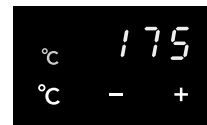
Leg uw vinger 5 seconden op de starttoets totdat het sleutelsymbool dooft.
Het sleutelsymbool verdwijnt.

aanpassen standaard oventemperatuur



functie kiezen

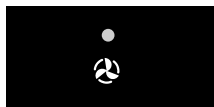
Na het selecteren van een ovenfunctie kiest de oven zelf een standaard oventemperatuur. U kunt deze aanpassen.



standaard temperatuur
aanpassen

- 1 Kies een ovenfunctie.
De standaard oventemperatuur verschijnt.
- 2 Stel met de + en -toets de gewenste standaardtemperatuur in.
- 3 Tip nogmaals op de toets van de gekozen functie en houd uw vinger op de toets tot u een signaal hoort.

turbo; hete lucht



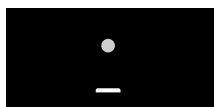
U kunt op verschillende niveaus tegelijk bakken. Door de intensieve warmteoverdracht kunt u een ca. 20 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.

infra; boven- en onderwarmte



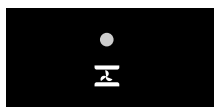
Infra is bedoeld voor het bakken op één niveau. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven voor de traditionele manier van bereiden. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

onderwarmte



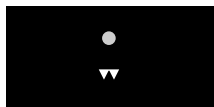
Alleen de onderwarmte is ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van taart- en pizzabodems. U schakelt deze stand in aan het eind van een bakproces.

infra met ventilator



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

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/braadslede



Voor het bakken van deeg zonder vorm en het braden van vlees. De braadslede kan ook als lekbak gebruikt worden. De braadslede kan daartoe onder het rooster worden geschoven.

bedruijprooster



Met uitsparing in het rooster voor het bedruijen van vlees. Past op de braadslede en op het draagrooster.

glazen bakplaat



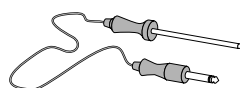
Voor het bakken van deeg zonder vorm en het braden van vlees. Spoel de bakplaat nooit direct na gebruik af met koud water; de plaat kan dan barsten.

draagrooster



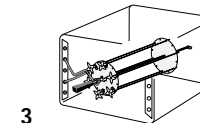
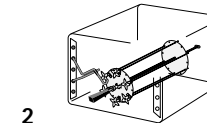
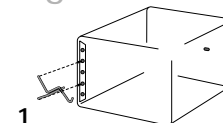
Voor de glazen bakplaat en de braadslede. In combinatie met het bedruijprooster, een tweede vlak rooster.

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).

grillset



Voor het grillen is als accessoire een draaispit met een mixed grillset leverbaar.

- 1 Schuif op niveau 1 een rooster met lekbak.
- 2 Haak de steun in de zijkant (1).
- 3 Steek de grillset in de achterwand (2).
- 4 Leg het spit op de steun (3).
- 5 Verwijder het handvat en sluit de deur.

accessoires

introductie

In de overzichtstabellen op de pagina's 19 t/m 21 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.

tijdinstelling

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

warm houden

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

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 gram boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 gram 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 20 vindt u de braadtemperaturen en tijden voor verschillende soorten vlees met een gewicht van ca. 1,5 kg.

In de tabel op pagina 21 vindt u de kerntemperaturen.

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 100-200 gram vlees of 150-250 gram vlees met been.
- Zet altijd een passende braadslede onder de gerechten om afdruipeend 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 gram moten of hele vis of 100-150 gram 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 rusten. Er zal dan bij het aansnijden minder vleessap verloren gaan.

tabellen

Het betreft hier richtlijnen. Temperatuur en tijd kunnen afwijken, aangezien deze afhankelijk zijn van onder andere de hoeveelheid, de gebruikte vorm en de gewenste kleur.

bakken

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

* van beneden naar boven.

** De ingrediënten zijn hier nog warm. Wanneer de ingrediënten wel voorgekookt, maar inmiddels afgekoeld zijn, dan zal de baktijd verlengd moeten worden.

braden

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

* van beneden naar boven

grillen

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

Draai de gerechten om als de helft van de grilltijd verstreken is.

braden met de culisensor

vlees (1,5 kg)	turbo	infra	kerntemp. °C	resultaat
	oventemp. °C	oventemp. °C		
<i>kalfsvlees</i>				
kalfsfricandea	150 - 160	170 - 180	77	gaar
kalfsrollade	150 - 160	170 - 180	77	gaar
gevulde kalfsborst	150 - 160	170 - 180	77	gaar
<i>rundvlees</i>				
ossenhaas	200 - 210	220 - 230	35	rood
rosbief	200 - 220	220 - 240	45	rood
lenderollade	150 - 160	170 - 180	70	roze
ribrollade	150 - 160	170 - 180	77	gaar
<i>varkensvlees</i>				
varkensfricandea	150 - 160	170 - 180	77	gaar
varkenslenderollade	150 - 160	170 - 180	77	gaar
doorregen rollade	150 - 160	170 - 180	82	gaar
<i>lamsvlees</i>				
lamsbout	150 - 160	200	70	roze
lamsbout	150 - 160	170 - 180	80	gaar
lamsrollade	150 - 160	170 - 180	80	gaar
lamsschouder	150 - 160	170 - 180	80	gaar
<i>gevogelte (1 kg)</i>				
wild				
haas	160 - 170	170 - 180	95	gaar
konijn	160 - 170	170 - 180	95	gaar

Gebruik de geëmailleerde bakplaat als lekbak tijdens het grillen.

reiniging na gebruik

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

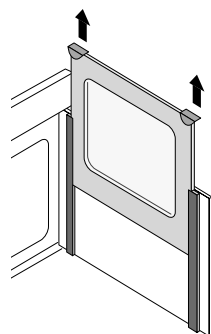
Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

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

hardnekkige vlekken

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

Verwijder aangekoekt vuil in de ovenruimte met een glasschraper.



Het glazen paneel aan de binnenzijde van de deur is uitneembaar. Wanneer de oven onder het aanrechtblad is ingebouwd kan het zijn dat het glazen paneel niet uit de deur genomen kan worden. U kunt de ruit aan de binnenkant schoonmaken door een doek tussen de twee ruiten door te bewegen.

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

reiniging toebehoren

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

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

De klok werkt niet (zie pagina 25).

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.

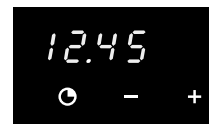
Oven uitschakelen en de lamp vervangen. Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de hoofdschakelaar in de meterkast om te draaien. Het glaskapje kunt u uit de achterwand van de oven schroeven. Daarna is het lampje bereikbaar. Vervang deze door een nieuw lampje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

Oven schakelt plotseling uit.

Bedrijfsduur begrenzing heeft de oven uitgeschakeld.

Stel de oven opnieuw in.

storing	oorzaak	oplossing
F0 - Fxx verschijnt.	Toets is vuil.	Maak de toets schoon.
	Toets te lang aangeraakt.	Laat de toets eerder los.
	Toets is defect.	Bel de servicedienst.
F99 verschijnt.	Meerdere toetsen vuil.	Maak de toetsen schoon.
	Meerdere toetsen te lang aangeraakt.	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.



De oven is uitgevoerd met een zogenaamde DCF tijd klok. Een radiosignaal zorgt ervoor dat de klok zichzelf automatisch instelt. Door verstoring van het signaal kan het soms langer duren voordat de klok zichzelf op tijd zet. Dit is normaal. Mocht de klok het signaal blijvend slecht ontvangen, dan is het door verplaatsing van de antenne mogelijk de ontvangst te optimaliseren.

*Als er geen ontvangst is werkt de klok op een intern signaal.
Bij een mindere ontvangst zal de klok zich vaak 's nachts synchroniseren.*

De klok stelt zichzelf in op Centraal Europese Tijd. Ten opzichte van deze tijd kunt u een zogenaamde offset kiezen (het tijdsverschil ten opzichte van de Centraal Europese Tijd). U kunt maximaal 1 uur verschil instellen. U doet dit als volgt:

- 1 Tip op de tijdkeuzetoets totdat het display gaat knipperen.
- 2 Laat de knop los en tip nog een keer op de tijdkeuzetoets.
In het display verschijnt "OF 0".
- 3 Stel het tijdsverschil in met de + en - toets.
In het display verschijnt "OF-1", "OF 0", "OF 1".

Enkele seconden na het loslaten van de toets is de offset ingesteld.

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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

wat garandeert Atag

Op dit apparaat geeft Atag u 5 jaar onderdelengarantie en 1 jaar gratis service. De garantie op Atag keukenapparatuur is alleen geldig indien het toestel voor huishoudelijk gebruik is geïnstalleerd en in gebruik is voor doeleinden waarvoor het is geconstrueerd.

De garantieperiode gaat in op de datum van aflevering. Deze datum moet u op verzoek kunnen aantonen, bijvoorbeeld met een afleveringsbon of aankoopnota. Onderdelen die defect zijn gemaakt door materiaal-, constructie- of fabricagefouten, worden gedurende een periode van 5 jaar gratis geruild.

Tijdens het eerste jaar ontvangt u ook gratis service. Dat wil zeggen dat bij reparaties geen administratiekosten, voorrijkosten en arbeidsloon in rekening worden gebracht. Bij het verzenden van gratis onderdelen worden gedurende het eerste jaar geen verzendkosten in rekening gebracht.

tot wie kunt u zich wenden

In de landen waar Atag een vertegenwoordiging heeft, kunt u zich tot deze wenden als u een beroep wilt doen op de Atag Servicedienst. In de overige landen neemt u contact op met uw leverancier.

buiten de garantie vallen

transportschade en installatiefouten

Controleer uw nieuwe apparatuur voordat u deze in gebruik neemt. Als u beschadigingen aantreft, neem dan contact op met uw leverancier. Defecten en schaden die het gevolg zijn van een installatiefout vallen buiten de garantie.

Schade, ontstaan door onvoldoende ventilatie van het toestel of een foutieve elektrische aansluiting, wordt niet vergoed.

Ook gebreken die ontstaan omdat er wijzigingen aan de apparatuur zijn aangebracht, zijn van garantie uitgesloten.

gebruiksfouten en verkeerd of onvoldoende onderhoud

Dit geldt bijvoorbeeld voor glasbreuk en emailbeschadigingen, ontstaan door stoten of vallen van voorwerpen op of tegen de apparatuur. Door onvoldoende of verkeerd onderhoud

kunnen verkleuringen aan oppervlakten ontstaan en rubbers en kunststoffen snel verouderen. Ook dit valt niet onder de garantie.

gebruiksslijtage of veroudering

Voorbeelden hiervan zijn defect geraakte lampen, verkleuringen van kunststof of gelakte delen en krassen op de apparatuur.

gegevensplaatje

De toestelspecificaties vindt u op het gegevensplaatje. Zie hiervoor de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing.

waar vindt u Atag

Nederland:
ATAG Keukentechniek B.V.

bezoekadres

Nijverheidsweg 1,
7071 CH Uift

postadres

Postbus 8, 7070 AA Uift
Fax: 0315 687 888
0800 0222636 (gratis)

consumenteninformatie

Tel.: 0315 687 887

service

Tel.: 0544 393 944

onderdelen

Tel.: 0544 393 955

e-mail

info@atagkeukentechniek.com

België:

ATAG België N.V.

bezoekadres

Keerstraat 1 ERPE-MERE

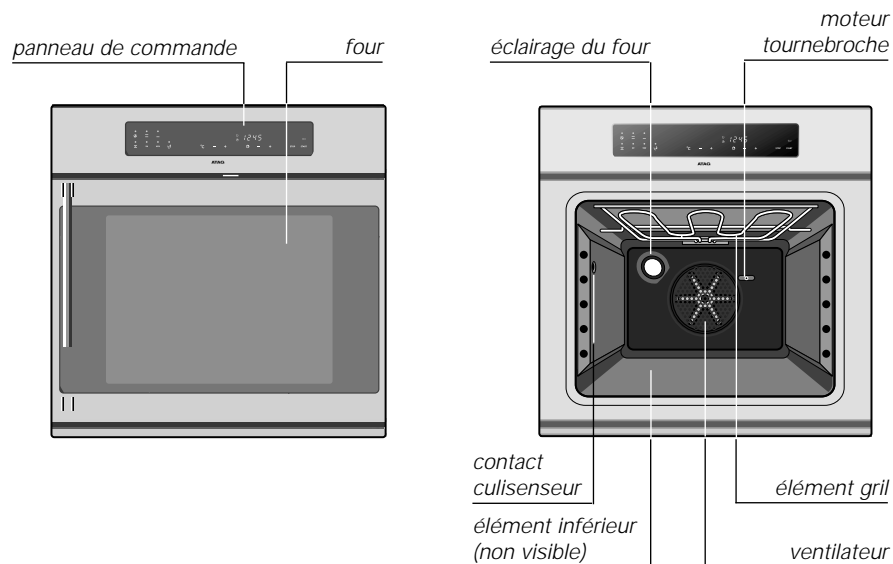
postadres

Industriezone Erpe-Mere
9420 ERPE-MERE
Telex: 12467 ATAG B
Fax: 053 - 80.60.57

servicedienst-

consumenteninformatie

053 - 80.62.08



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

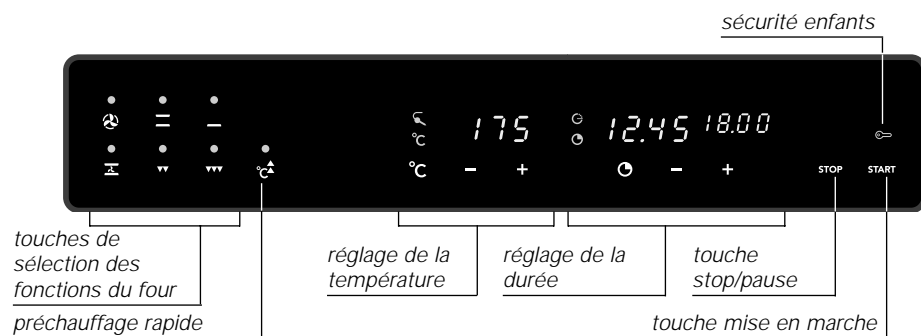
Dans le chapitre Commande, vous trouverez les différentes fonctions ordonnées clairement. Vous pourrez également tirer profit des divers conseils de cuisson.

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfactions avec votre nouvel appareil.

panneau de commande



fonctions de four (voir aussi page 12)

turbo; air chaud

infra avec ventilateur

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

ecogrill

maxigrill

chaleur d'en bas

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.

sécurité	
attention	4 - 5
mise en service	
avant la première cuisson	6
commande	
mise en marche	7
fonctions supplémentaires	8 - 11
indications de cuisson	
fonctions du four	12
accessoires	13
conseils de cuisson	14 - 15
rôtir	16
griller	17 - 18
tableaux	19 - 21
entretien	
nettoyage	22
problèmes	
que dois-je faire si...	23 - 24
fonctionnement	
minuterie DCF	25
aspects écologiques	
évacuation emballage et appareil	26
garantie	
dispositions	27 - 28

généralités

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

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

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

Les réparations ne seront effectuées que par un monteur électrotechnique agréé.

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

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

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

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

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

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

pendant l'utilisation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

nettoyer le four et les accessoires

Retirez les accessoires du four et nettoyez les accessoires et l'intérieur du four 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.

mettre l'horloge à l'heure


L'horloge indique l'heure d'Europe Centrale. Voir également le fonctionnement de l'horloge à la page 25.

L'horloge se règle d'elle-même. Un récepteur intégré veille à ce que le visuel indique toujours l'heure exacte. Une fois le four branché, la réception peut se faire légèrement attendre. S'il n'y a pas de réception ou que celle-ci est dérangée, quatre tirets horizontaux s'affichent sur le visuel. Vous pouvez également régler l'horloge à la main.

régler l'horloge à la main



horloge

- 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. Le récepteur intégré mettra ensuite l'horloge automatiquement à jour (heure d'été et heure d'hiver).

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 programmation du temps de préparation est en minutes et est de 3.59 heures au maximum.



start

- 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.

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.

Si après le préchauffage ou pendant la cuisson, vous souhaitez encore programmer le temps de cuisson, appuyez d'abord sur la touche de sélection Temps . Programmez le temps de préparation en respectant les instructions décrites à la page 7.

arrêt

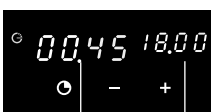


stop

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

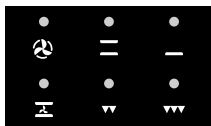
Appuyez deux fois sur "Stop" pour effacer votre programmation.

départ différé/réglage fin de cuisson



temps de
préparation
fin de cuisson

Vous pouvez différer l'heure de mise en marche du four. Mettez 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 -.



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.*

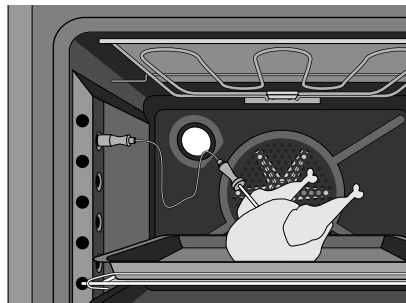
Le four émet un signal et s'arrête à l'heure de fin de cuisson que vous avez programmée. Vous arrêtez le signal en ouvrant la porte du four. Vous pouvez aussi l'arrêter en appuyant sur la touche "Stop" ou sur les touches de la minuterie.

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.*

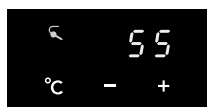
culisenseur



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".

- 1 Sélectionnez une fonction de four.
- 2 Réglez la température du four à l'aide des touches + et -. Pour un rôtissage, 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.



température de base standard

Le four émet un signal et s'arrête dès que la température de base programmée est atteinte. 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.

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.

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. Le système de sécurité enfants ne s'enclenche que si le four ne fonctionne pas.

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



modifier la température standard

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.
- 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.

turbo ; air chaud



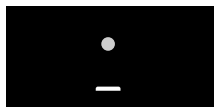
Vous pouvez cuire simultanément à plusieurs niveaux. Grâce à la transmission intense de chaleur, la température que vous sélectionnez pourra être inférieure de 20 °C à celle mentionnée dans les recettes classiques.

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



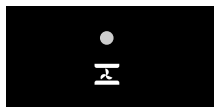
Infra convient à la cuisson à un niveau. Placez toujours le plat au milieu du four pour la préparation traditionnelle. Les mets montent et dorent bien.

chaleur d'en bas



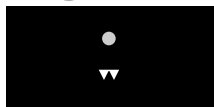
Le four est réchauffé seulement par le bas. Cette forme de cuisson est brève et saisissante et convient aux fonds de tarte et de pizza. Vous enclenchez cette position à la fin du processus de cuisson.

infra avec ventilateur



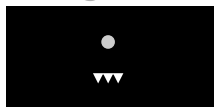
Infra avec ventilateur convient à la cuisson à un niveau. Grâce à la transmission intense de chaleur, la température que vous sélectionnez pourra être inférieure de 20 °C à celle mentionnée dans les recettes classiques.

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 gril. 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 gril. Le témoin rouge sur le visuel ne s'allumera donc pas de façon continue mais de temps en temps.

grille plane



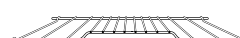
Pour les grillades et la cuisson en moules.

plaque de four/lèche-frite



Pour faire cuire une pâte sans moule ou faire rôtir des viandes. Le lèche-frite peut aussi servir de bac collecteur. Il suffit de le mettre sous la grille.

grille permettant d'arroser



Avec ouverture dans la grille pour arroser les viandes. S'adapte sur le lèche-frite ou sur la grille portante.

plaque de four en verre



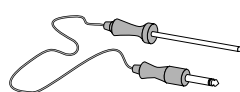
Pour faire cuire une pâte sans moule ou faire rôtir des viandes. Ne rincez jamais la plaque à l'eau froide après la cuisson. La plaque pourrait craquer.

grille portante



Pour la plaque de four en verre et la plaque de four/lèche-frite.

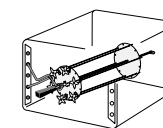
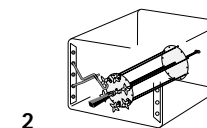
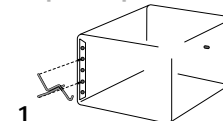
culisenseur



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

accessoires optionnels

panoplie de gril



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

- 1 Placez au niveau 1 une grille avec bac collecteur.
- 2 Accrochez le support dans la paroi latérale (1).
- 3 Introduisez la panoplie de gril dans la paroi arrière (2).
- 4 Posez la broche sur le support (3).
- 5 Retirez la poignée et fermez la porte.

introduction

Les tableaux des pages 19, 20 et 21 vous indiquent les temps de préparation, les températures et les niveaux de four. Il s'agit de moyennes de préparation et de température. Vous pouvez en dévier quelque peu si vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

economie d'énergie

Ouvrez le moins possible la porte du four.

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

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

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

préchauffage

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

four vide

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

refroidir

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

service allant au four

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

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

ne pas couvrir le fond du four

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

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 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 20, vous trouverez les températures de rôtissage de diverses sortes de viande ayant un poids d'environ 1,5 kg.

Dans le tableau de la page 21, vous trouverez les températures de base.

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 grill 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 100-200 g. de viande ou 150-250 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 grill.
- 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 100-150 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.

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.

tableaux

Ceci concerne des directives. La température et le temps peuvent dévier vu que ces points dépendent, entre autres, de la quantité, de la forme utilisée et de la couleur désirée.

cuisson

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

* du bas vers le haut

** Les ingrédients sont ici encore chauds. Lorsque les ingrédients ont subi une précuisson et ont refroidi depuis, il faudra prolonger le temps de cuisson.

indications de cuisson
tableaux

rôtir

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

* du bas vers le haut

indications de cuisson
tableaux

griller

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

Retournez les produits lorsque le temps de cuisson pour la grillade a été atteint.

rôtir avec le cuisenseur

viande (1,5 kg)	turbo temp. four °C	infra temp. four °C	temp. de base °C	resultat
<i>veau</i>				
fricandeau	150 - 160	170 - 180	77	cuit à point
roulade	150 - 160	170 - 180	77	cuit à point
poitrine farcie	150 - 160	170 - 180	77	cuit à point
<i>boeuf</i>				
filet	200 - 210	220 - 230	35	rouge
rosbif	200 - 220	220 - 240	45	rouge
roulade faux-filet	150 - 160	170 - 180	70	rose
roulade côte	150 - 160	170 - 180	77	cuit à point
<i>porc</i>				
fricandeau	150 - 160	170 - 180	77	cuit à point
roulade faux-filet	150 - 160	170 - 180	77	cuit à point
roulade persillée	150 - 160	170 - 180	82	cuit à point
<i>agneau</i>				
gigot	150 - 160	200	70	rose
gigot	150 - 160	170 - 180	80	cuit à point
roulade	150 - 160	170 - 180	80	cuit à point
épaule	150 - 160	170 - 180	80	cuit à point
<i>volaille (1 kg)</i>				
160 - 170	160 - 170	170 - 180	95	cuit à point
<i>gibier</i>				
lièvre	160 - 170	170 - 180	95	cuit à point
lapin	160 - 170	170 - 180	95	cuit à point

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

nettoyage après utilisation

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

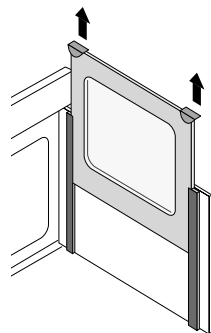
Essuyez-le avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.

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

taches difficiles à éliminer

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

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



Vous pouvez retirer la vitre qui se trouve à l'intérieur de la porte. Si le four est encastré sous le plan de travail, il se peut que vous ne puissiez plus retirer la vitre. Vous pourrez nettoyer la vitre à l'intérieur en introduisant votre torchon entre les deux vitres.

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

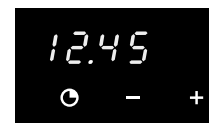
nettoyage des accessoires

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

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

problème	cause	solution
L'horloge ne marche pas (voir page 25).	Manque de courant.	Introduisez la fiche dans la prise.
	Fusible défectueux dans le placard aux compteurs.	Remplacez le fusible.
Le four ou le gril 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.

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.



A défaut de réception, l'horloge fonctionnera grâce à un signal interne. Si la réception est mauvaise, l'horloge se synchronisera souvent la nuit.

Le four est équipé d'une minuterie DCF. Un radiosignal veille à ce que l'horloge se règle d'elle-même. Si le signal est perturbé, l'horloge mettra plus longtemps à se régler. Cela est normal. Si la réception du signal par l'horloge reste mauvaise, vous pourrez l'améliorer en déplaçant l'antenne.

L'horloge se règle sur l'heure en vigueur en Europe Centrale. Vous pouvez sélectionner un décalage horaire (différence par rapport à l'heure d'Europe Centrale). Le décalage maximum est d'une heure. Vous procéderez comme suit :

- 1 Appuyez sur la touche de sélection de l'heure jusqu'à ce que le visuel clignote.
- 2 Lâchez le bouton et appuyez encore une fois sur la touche de sélection de l'heure.
Le visuel affiche "OF 0".
- 3 Programmez la différence d'heure avec les touches + et -.
Le visuel affiche "OF-1", "OF 0", "OF 1".

Le décalage est programmé quelques secondes après avoir relâché la touche.

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

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

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

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

portée de la garantie

Pour cet appareil Atag vous offre 5 ans de garantie sur les pièces et 1 an de service gratuit. La garantie sur les appareils ménagers de Atag n'est valable que si l'appareil est installé et utilisé pour les tâches auxquelles il est destiné.

La garantie entre en vigueur à la date de livraison. Si on vous le demande, vous devez pouvoir fournir une preuve de la date d'achat, par exemple, en présentant le bon de livraison ou la facture d'achat. Les pièces défectueuses à la suite de vices de fabrication, de construction ou des matériaux seront remplacées gratuitement pendant une période de 5 ans. Au cours de la première année, le service sera également gratuit. C'est à dire qu'aucun frais d'administration, de déplacement, ni de main-d'oeuvre ne vous sera réclamé au cours de cette période. Pour l'envoi de pièces gratuites, les frais d'expédition ne seront pas réclamés pendant la première année.

a qui s'adresser

Dans les pays où Atag est représenté, vous pourrez faire appel aux Services après-vente de Atag en vous adressant directement à l'agent. Dans les autres pays, veuillez prendre contact avec votre fournisseur.

sont exclus de la garantie

les avaries de transport et les erreurs d'installation

Vérifiez l'état de votre nouvel appareil avant de le rendre opérationnel. Si vous découvrez des vices, contactez votre fournisseur.

Les dérangements ou dommages provenant d'une erreur d'installation sont exclus de la garantie.

Les dommages dus à une aération insuffisante de l'appareil ou à un branchement électrique erroné ne seront pas dédommagés. Si des anomalies se présentent en raison de modifications apportées à l'appareil, la garantie ne couvre pas non plus ces anomalies.

les dommages provenant d'une mauvaise utilisation et d'un entretien inadéquat ou insuffisant

Les bris de verre occasionnés par des coups ou des objets tombés sur l'appareil ou la décoloration des surfaces ou le vieillissement précoce des pièces en caoutchouc et en matériau synthétique en raison d'un entretien insuffisant ou incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

l'usure ou le vieillissement

Ainsi, les ampoules usées, la décoloration du plastique ou des pièces émaillées et les éraflures sur l'appareil.

plaque signalétique

Les spécifications de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique. Consultez à cet égard la dernière page de cette notice d'emploi.

où trouver Atag

Belgique

Atag België n.v.

adresse de visite

Keerstraat 1

adresse postale

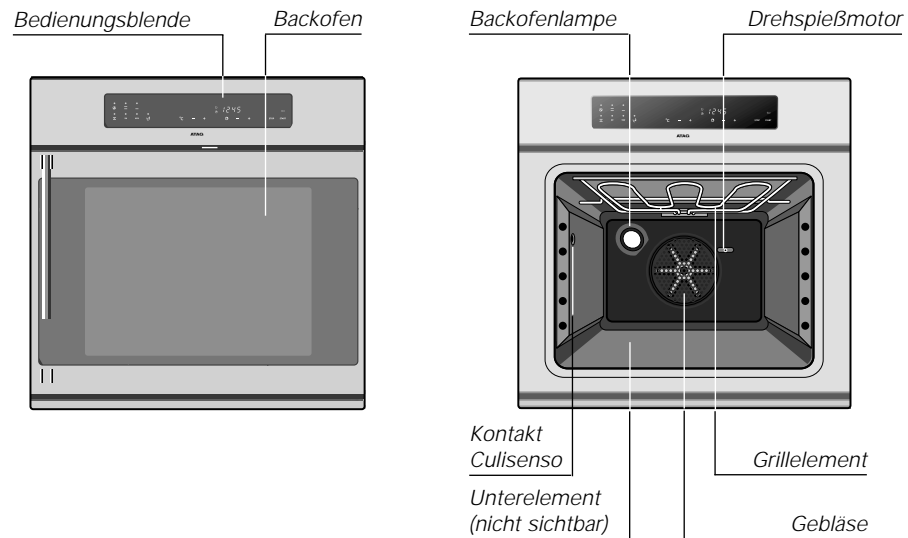
Zone industrielle Erpe-Mere

B 9420 ERPE-MERE

service dépannage

information consommateur

Tel.: 053-80.62.08



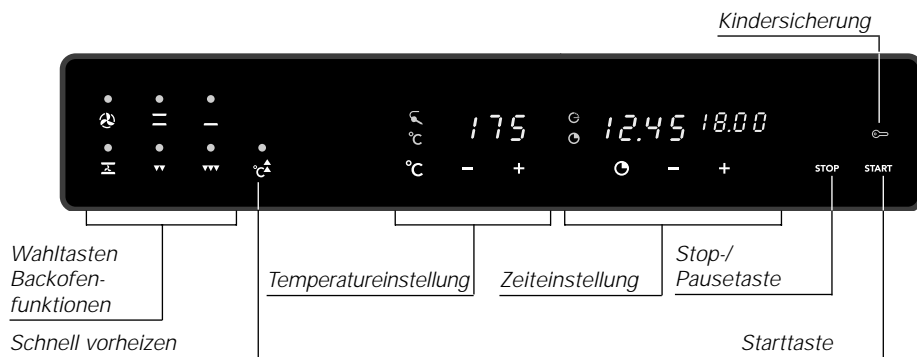
Die Bedienung dieses Backofens ist einfach. Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem Einblick in alle Möglichkeiten dieses Gerätes bieten. Im Kapitel Bedienung sind die jeweiligen Funktionen übersichtlich angeordnet. Auch nützliche Brat- und Backanleitungen finden Sie dort.

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







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

Viel Spaß beim Kochen.

Bedienungsblende



Backofenfunktionen (Siehe auch Seite 12)

-  Turbo: Heißluft
-  Infra, Ober- und Unterhitze
-  Unterhitze
-  Infra mit Gebläse
-  Spargrill
-  Maxigrill

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
Extrafunktionen	8 - 11

Kochanweisungen

Backofenfunktionen	12
Zubehör	13
Back- und Brattips	14 - 15
Braten	16
Grillen	17 - 18
Tabellen	19 - 21

Pflege

Reinigung	22
-----------	----

Störungen

Was ist, wenn ...	23 - 24
-------------------	---------

Betrieb

DCF-Schaltuhr	25
---------------	----

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	26
-------------------------------------	----

Garantie

Bedingungen	27 - 28
-------------	---------

Allgemein

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

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

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

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

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

Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht in Betrieb.

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

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

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

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

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 Wärme-
übertragung statt,
bei der die
Außenseite des
Gerätes warm wird.
Diese Erwärmung
entspricht den
Normen.*

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

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

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

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

*Der Backofen hat ein
Gebläse zum Kühlen
des Backofen-
mantels. 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 das Zubehör und die Innenseite des Backofens mit einem Reinigungsmittel.

Heizen Sie jetzt den Backofen bei 250 °C 1 Stunde auf (siehe S. 7). 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.

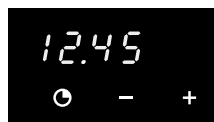
Tageszeit einstellen

Die Uhr gibt die mitteleuropäische Zeit an. Siehe auch Funktion der Uhr auf S. 25.


Die Uhr stellt sich selbst ein. Ein eingebauter Empfänger sorgt dafür, daß im Display die richtige Zeit erscheint. Wenn Sie den Backofen gerade erst angeschlossen haben, kann es ein Weilchen dauern, bis Sie Empfang haben. Solange keine Empfangsstörung vorliegt, erscheinen die vier waagerechten Striche im Display.

Die Uhr kann auch von Hand eingestellt werden.

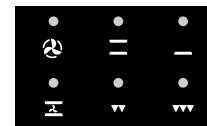
Einstellen der Tageszeit von Hand



Uhr

- 1 Kontrollieren Sie, ob der Backofen ausgeschaltet ist.
- 2 Drücken Sie die Zeitwahltaste , bis das Display blinkt.
- 3 Stellen Sie mit der Taste + und – die richtige Zeit ein. Ein paar Sekunden nach dem Loslassen der Tasten ist die Zeit fest eingestellt. Der eingebaute Empfänger stellt dann die Zeit automatisch ein (Sommer- und Winterzeit).

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 wird in Minuten eingestellt und ist bis 3.59 Stunden einstellbar.



Start

- 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.



Thermostatkontrolle


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.

Wenn Sie nach dem Vorheizen oder während des Backvorgangs nachträglich noch eine Zubereitungszeit einstellen wollen, müssen Sie erst die Zeitwahltaste  drücken. Stellen Sie die Zubereitungszeit ein, wie auf Seite 7 beschrieben.

Ausschalten

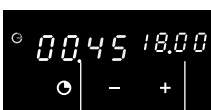


Stop

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 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



Zeit einstellen




Drücken Sie die
 Zeitwahltaste und
 stellen Sie die
 Endzeit ein.

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

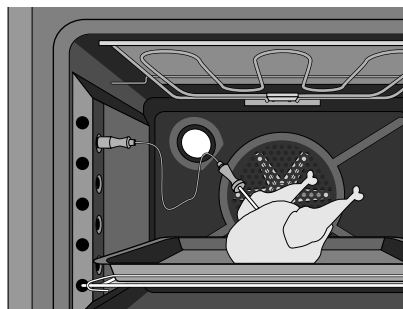
Im Backofen ertönt ein Signal, und er schaltet sich aus, sobald die eingestellte Endzeit erreicht ist. Durch Öffnen der Tür stoppt das Signal. Sie können es auch mit der Stoptaste oder den Schaltuhrasten stoppen.

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.*

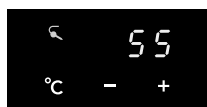
Culisensor



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.

- 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.



Standard-Kerntemperatur

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.

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. Sie können die Kindersicherung einschalten, wenn der Backofen nicht in Gebrauch ist.

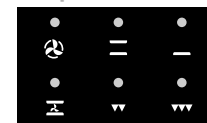
Verriegelung

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.

Turbo; Heißluft



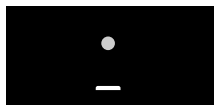
Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen. Durch die intensive Wärmeübertragung können Sie eine ca. 20 °C niedrigere Temperatur wählen als bei konventionellen Rezepten angegeben.

Infra; Ober- und Unterhitze



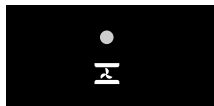
Infra ist zum Backen auf einer Ebene gedacht. Stellen Sie das Backgut für die traditionelle Zubereitung immer in die Mitte des Backofens. Es geht gut auf und bekommt eine schöne braune Farbe.

Unterhitze



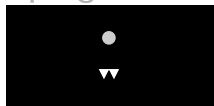
Nur Unterhitze ist eingeschaltet. Diese Stufe ist zum kurzen zusätzlichen Durchbacken von Torten- und Pizzaböden geeignet. Sie schalten diese Stufe am Ende eines Backvorgangs ein.

Infra mit Gebläse



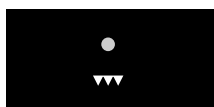
Infra mit Gebläse ist zum Backen auf 1 Ebene bestimmt. Durch die intensive Wärmeübertragung können Sie eine ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei konventionellen Rezepten einstellen.

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/Bratpfanne



Zum Backen von Teig ohne Form und zum Braten von Fleisch. Die Bratpfanne kann auch als Fettpfanne verwendet werden. Die Bratpfanne kann zu diesem Zweck unter den Rost geschoben werden.

Rost zum Begießen von Fleisch



Mit Aussparung im Rost zum Begießen von Fleisch. Paßt auf die Bratpfanne und auf den Abstellrost.

Glasschale



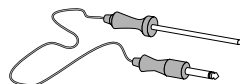
Zum Backen von Teig ohne Backform und zum Braten von Fleisch. Spülen Sie die Glasschale gleich nach Gebrauch nicht mit kaltem Wasser ab. Die Schale kann zerspringen.

Trägerrost



Voor de glazen bakplaat en de bakplaat/braadslede.

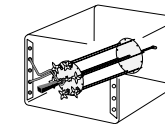
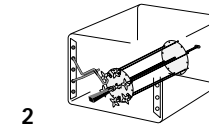
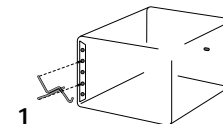
Culisensor



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).

Sonderzubehör

Grillset



Zum Grillen am Drehspieß oder mit dem Grillset.

- 1 Schieben Sie ein Rost mit Fettpfanne auf Ebene 1.
- 2 Haken Sie den Träger an der Seite ein (1).
- 3 Stecken Sie das Grillset in die Rückwand (2).
- 4 Legen Sie den Spieß auf den Träger (3).
- 5 Entfernen Sie den Griff und schließen Sie die Tür.

Einführung

In den Übersichtstabellen auf den Seiten 19-21 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 leeren

Nehmen Sie alles, was Sie nicht 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.

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.

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 S. 20 finden Sie die Brattemperaturen und -Zeiten für verschiedene Fleischarten mit einem Gewicht von ca. 1,5 kg. In der Tabelle auf S. 21 finden Sie die Kerntemperaturen.

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 100-200 g Fleisch oder 150-250 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 100-150 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.

Tabellen

Es geht hier um Richtwerte. Temperatur und Zeit können abweichen, da sie u.a. von der Menge, der benutzten Backform und der gewünschten Farbe abhängen.

Backen

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

* von unten nach oben

** Die Zutaten sind hier noch warm. Wenn die Zutaten zwar vorgekocht, inzwischen aber abgekühlt sind, ist die Backzeit zu verlängern.

Braten

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

* von unten nach oben

Grillen

	Flachgrillen		Grill mit Drehspieß Backofen- temperatur °C	Zeit Min.
	Backofen- temperatur °C	Einschub ebene *		
Kotelett	200 - 225	4 / 5	-	12 - 16
Lammkotelett	200 - 225	5	-	7 - 8
Bratwurst	200 - 225	4 / 5	-	16 - 20
Frikadellen	200 - 225	5	-	14 - 17
Schaschlik	200 - 225	5	-	15 - 20
Fischfilet (dünn)	200 - 225	5	-	8 - 10
Fisch (Scheibe)	200 - 225	4 / 5	-	10 - 15
Toast	200 - 225	5	-	2 - 4
Toast, belegt	200 - 225	4	-	4 - 5
Hähnchen (1 kg)	-	-	200 - 225	60 - 70
Schweinerollbraten (1 kg)	-	-	200 - 225	65 - 75
Rinderrollbraten (1 kg)	-	-	200 - 225	45 - 55

Wenden Sie die Speisen, wenn die Hälfte der Grillzeit vergangen ist.

Braten mit dem Culisensor

Fleisch (1,5 kg)	Turbo	Infra	Kerntemp. °C	Ergebnis
	Backofentemp. °C	Backofentemp. °C		
<i>Kalbfleisch</i>				
Kalbsfrikandeau	150 - 160	170 - 180	77	gar
Kalbsrollbraten	150 - 160	170 - 180	77	gar
Gefüllte Kalbsbrust	150 - 160	170 - 180	77	gar
<i>Rindfleisch</i>				
Rinderfilet	200 - 210	220 - 230	35	rot
Roastbeef	200 - 220	220 - 240	45	rot
Lendenbraten	150 - 160	170 - 180	70	hellrot
Rinderroulade	150 - 160	170 - 180	77	gar
<i>Schweinefleisch</i>				
Schweinefrikandeau	150 - 160	170 - 180	77	gar
Schweinebraten	150 - 160	170 - 180	77	gar
Durchwachsener Rollbraten	150 - 160	170 - 180	82	gar
<i>Lammfleisch</i>				
Lammskeule	150 - 160	200	70	hellrot
Lammskeule	150 - 160	170 - 180	80	gar
Lammsbraten	150 - 160	170 - 180	80	gar
Bugstück	150 - 160	170 - 180	80	gar
Geflügel (1 kg)	160 - 170	170 - 180	95	gar
<i>Wild</i>				
Hase	160 - 170	170 - 180	95	gar
Kaninchen	160 - 170	170 - 180	95	gar

Benutzen Sie beim Grillen das Backblech als Fettpfanne.

Reinigung nach Gebrauch

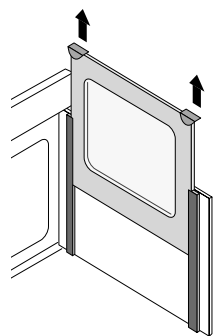
Zum Reinigen der Innen- und Außenseite können Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch verwenden.

Mit Haushaltspapier oder einem trocknen Tuch nachtrocknen.

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

Hartnäckige Flecken

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



Das Glasfenster an der Innenseite der Tür ist herausnehmbar. Wenn der Backofen unter der Arbeitsplatte eingebaut ist, läßt sich das Glasfenster möglicherweise nicht aus der Tür herausnehmen. Sie können das Fenster innen reinigen, indem Sie zwischen den beiden Fenstern ein Tuch hin und her bewegen.

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

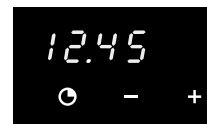
Reinigung von Zubehör

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

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
Die Uhr funktioniert nicht (siehe S. 25).	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.

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.
E0 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.



Der Backofen ist mit einer sogenannten DCF-Schaltuhr ausgestattet. Ein Funksignal sorgt dafür, daß sich die Uhr selbst automatisch einstellt. Durch Signalstörung kann es vereinzelt länger dauern, bis sich die Uhr eingestellt hat. Das ist normal.

Sollte der Empfang des Signals ständig schlecht sein, dann ist es möglich, den Empfang durch veränderte Antenneneinstellung zu optimieren.

Wenn kein Empfang ist, spricht die Uhr auf ein internes Signal an. Bei geringerem Empfang synchronisiert sich die Uhr oft nachts.

Die Uhr stellt sich auf die mitteleuropäische Zeit ein. In Bezug auf diese Zeit können Sie ein sogenanntes Offset wählen (Zeitunterschied im Vergleich zur mitteleuropäischen Zeit). Sie können maximal 1 Stunde Zeitunterschied einstellen. Sie verfahren wie folgt:

- 1 Drücken Sie die Zeitwahltaste, bis das Display blinkt.
- 2 Lassen Sie die Taste los und drücken Sie erneut die Zeitwahltaste.
Im Display erscheint "OF 0".
- 3 Stellen Sie den Zeitunterschied mit der Taste + und – ein.
Im Display erscheint "OF-1", "OF 0", "OF 1".

Nach dem Loslassen der Taste ist nach einigen Sekunden das Offset eingestellt.

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

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

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

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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät leistet ATAG 5 Jahre Garantie auf die Teile und 1 Jahr gratis Kundendienst. Die Garantie auf ATAG-Hausgeräte ist nur gültig, wenn das Gerät zu Haushaltszwecken installiert wurde und zweckentsprechend benutzt wird.

Die Garantie beginnt am Liefertag. Dieses Datum ist bei Aufforderung nachzuweisen, zum Beispiel durch Lieferschein, Rechnung oder ähnliche Unterlagen. Einzelne Teile, die durch Material-, Konstruktions- oder Fabrikationsfehler beschädigt wurden, werden während eines Zeitraums von 5 Jahren kostenlos ausgetauscht. Im ersten Jahr nach Ankauf bieten wir ebenfalls gratis Kundendienst an. Das heißt, daß Ihnen bei Reparaturen weder Verwaltungskosten, Anfahrtskosten noch Arbeitslohn in Rechnung gestellt werden. Für den Versand von einzelnen Teilen werden im ersten Jahr keine Versandkosten berechnet.

An wen Sie sich wenden können

In Ländern mit einer ATAG-Niederlassung können Sie sich an diese wenden, wenn Sie den ATAG-Kundendienst in Anspruch nehmen wollen. In den übrigen Ländern nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf.

Von der Garantie ausgeschlossen sind

Transportschäden und Installationsfehler

Kontrollieren Sie Ihr neues Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Wenn Sie Schäden vorfinden, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf. Auf Installationsfehler zurückzuführende Mängel und Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.

Schäden durch unzureichende Belüftung des Gerätes oder falschen elektrischen Anschluß werden nicht erstattet. Auch Mängel, die durch Eingriffe in oder Veränderungen am Gerät entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benutzungsfehler durch unsachgemäße oder unzureichende Behandlung und Wartung

Dies gilt zum Beispiel für Glasbruch und Emailbeschädigungen, die durch Stoßen oder Fallen von Gegenständen auf oder gegen das Gerät verursacht wurden.

Garantie Bedingungen

Durch unzureichende oder unsachgemäße Pflege können Oberflächenverfärbungen entstehen sowie Gummi und Kunststoffe schnell verschleifen. Auch dies ist von der Garantie ausgeschlossen.

Verschleiß oder Überalterung

Beispiele hierfür sind defekte Lampen, Verfärbungen von Kunststoffen oder Lackflächen und Kratzer auf dem Gerät.

Typenschild

Die Gerätespezifikationen finden Sie auf dem Typenschild. Siehe hierzu die letzte Seite dieser Bedienungsanleitung.

Wo finden Sie Atag

Österreich
Atag Österreich
Schopenhauerstraße 28
1180 Wien

Telefon
1-4037328

Telefax
1-4037329

Service
0660-6467

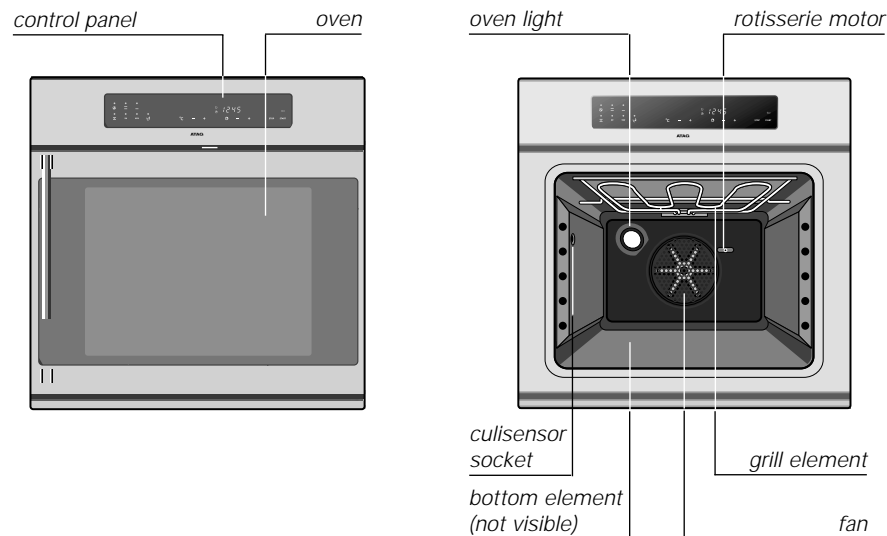
Deutschland
**Seppelfricke Haus- und
Küchentechnik GmbH**
Am Stadthafen 16
45881 Gelsenkirchen

Telefon
0209/9400-0

Telefax
0209/9400-9100

Kundendiensttelefon
01805326272

Ein Unternehmen der
ATAG-Group



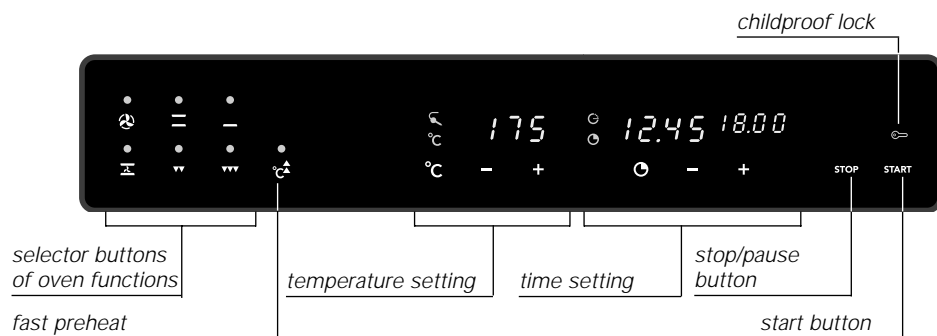
The controls for this oven are very easy. What we particularly want to do in this manual is give you an idea of all the possibilities the oven has. The various functions are arranged for easy reference in the controls section. You will also find some useful hints for baking and roasting.

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







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

We wish you much pleasure with your oven!

control panel



oven functions *(See for more information page 12)*

-  turbo; hot air
-  infra with fan
-  infra; top and bottom heat
-  economy grill
-  bottom heat
-  maxi grill

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
extra functions	8 - 11

cooking information

oven functions	12
accessories	13
baking and roasting tips	14 - 15
roasting	16
grilling	17 - 18
tables	19 - 21

maintenance

cleaning	22
----------	----

faults

what should I do if...	23 - 24
------------------------	---------

operation

DCF clock	25
-----------	----

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	26
-------------------------------------	----

guarantee

conditions	27 - 28
------------	---------

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.

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

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.

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.

This heating falls well within the standard limits.

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.

cleaning the oven and accessories

Remove the accessories from the oven and clean the accessories and the inside of 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

The clock shows Central European Time.


See also how the clock works on page 25.



clock

The clock sets itself. A built-in receiver ensures that the display always shows the correct time. Once you have connected up the oven, it may take a little while before there is any reception. During the period when there is no reception or only a disturbed reception, four horizontal lines will appear in the display. You can also set the clock manually.

setting the time manually

- 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. After that, the built-in receiver will automatically keep the time correct (summer and winter time).*

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. *Cooking time is set in minutes up to 3 hours and 59 minutes.*



start

- 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.

fast preheat



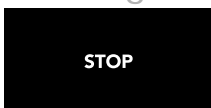
fast preheat

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.

If, after preheating the oven or during the cooking process, you have not yet set a cooking time but you now decide that you do want to set a cooking time after all, you must first press the time selector button . Then set the cooking time as described on page 7.

switching off



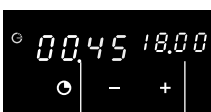
stop

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.

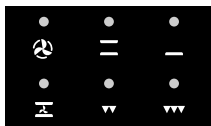
delaying the start time/setting the end time



cooking time
end time

You can delay the time at which the oven switches on. Put a dish in the oven, 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.



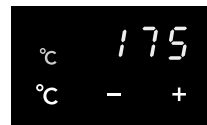
selecting a function

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.



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.

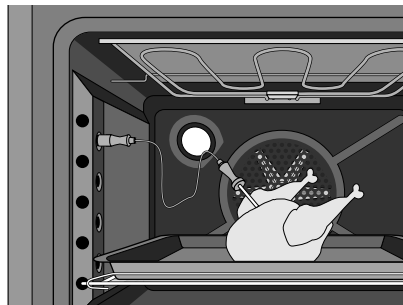
The oven gives a signal and switches off once the preset end time has been reached. You stop the signal by opening the door. You can also stop it using the stop button or the timer buttons.

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.*

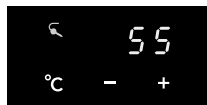
culisensor



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.

- 1 Select an oven function.
Preheating the oven is advisable when roasting.
- 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.

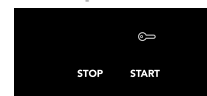


standard internal temperature

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.

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. You can only switch the child lock on when the oven is not in use.

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.



adjusting standard temperature

- 1 Select an oven function.
The standard oven temperature appears.
- 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.

turbo; hot air



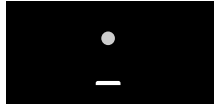
You can cook on various levels at the same time. Thanks to the intensive heat transfer, you can select a temperature approx. 20 °C lower than stated for conventional recipes.

infra; top and bottom heat



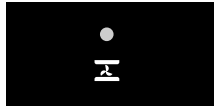
Infra is meant for cooking on one level. Place the dish in the middle of the oven for the traditional method of cooking. The dishes rise well and get a nice brown colour.

bottom heat



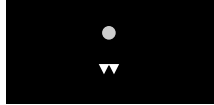
Only the bottom heat is switched on. This setting is suitable for giving tart and pizza bases a bit of extra cooking. Switch to this setting at the end of a baking process.

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/roasting tin



For baking dough without a tin and for roasting meat. The roasting tin can also be slid under the grid shelf and used as a drip-tray.

basting grid



With a recess in the grid for basting meat. Fits on the roasting tin and the support frame.

glass baking tray



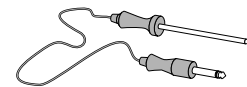
For baking dough without a tin and for roasting meat. Never rinse the baking tray under cold water immediately after use; it may crack.

support frame



For the glass baking tray and the baking tray/roasting tin.

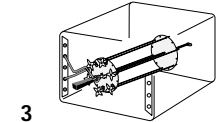
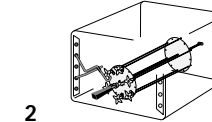
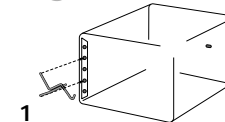
culisensor



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).

optional accessoires

grillset



For grilling on the rotisserie or the grill set.

- 1 Slide a grid shelf and drip-tray onto shelf level 1.
- 2 Hook the support into the side (1).
- 3 Push the grill set into the rear wall (2).
- 4 Place the spit on the support (3).
- 5 Remove the handle and close the door.

introduction

In the tables on pages 19, 20 and 21 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.

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.

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.

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 culisensor, you can always be sure of getting the right result.

In the table on page 20 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 100-200 gm of meat or 150-250 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 100-150 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.

tabels

These are guidelines. The temperature and time may vary, as they depend among other things on the quantity, type of mould and desired colour.

baking

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

* from bottom to top

** The ingredients here are still hot. If the ingredients have been pre-cooked but have been allowed to cool, the baking time should be extended.

roasting

meat (1,5 kg)	turbo		infra		time min.
	oven temp. °C	shelf*	oven temp. °C	shelf*	
<i>veal</i>					
veal fricandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	60 - 65
rolled veal	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
stuffed breast of veal	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
<i>beef</i>					
sirloin (undercut)	200 - 210	2/3	220 - 230	2/3	20 - 25
roast beef	200 - 220	2/3	220 - 240	2/3	30 - 35
rolled loin	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	55 - 65
rolled rib	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 95
aitchbone	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	35 - 45
<i>pork</i>					
pork fricandeau	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
rolled pork loin	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	80 - 90
marbled rolled pork	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	90 - 100
<i>lamb</i>					
leg of lamb, pink	150 - 160	2/3	200	2/3	50 - 60
leg of lamb, done	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	85 - 100
rolled lamb	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
shoulder of lamb	150 - 160	2/3	170 - 180	2/3	95 - 110
<i>poultry (1 kg)</i>					
chicken	160 - 170	2	170 - 180	2	50 - 60
young turkey (2 - 3 kg)	160 - 170	1	170 - 180	1	120 - 180
duck (wild)	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	50 - 60
<i>game</i>					
hare	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	110 - 120
rabbit	160 - 170	2/3	170 - 180	2/3	90 - 120

* from bottom to top

grilling

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

Turn the dishes halfway through the grilling time.

roasting with the culisensor

meat (1,5 kg)	turbo oven temp. °C	infra oven temp. °C	internal temp. °C	result
<i>veal</i>				
veal fricandeau	150 - 160	170 - 180	77	done
rolled veal	150 - 160	170 - 180	77	done
stuffed breast of veal	150 - 160	170 - 180	77	done
<i>beef</i>				
sirloin	200 - 210	220 - 230	35	red
roast beef	200 - 220	220 - 240	45	red
rolled loin	150 - 160	170 - 180	70	pink
rolled rib	150 - 160	170 - 180	77	done
<i>pork</i>				
pork fricandeau	150 - 160	170 - 180	77	done
rolled pork loin	150 - 160	170 - 180	77	done
marbled rolled pork	150 - 160	170 - 180	82	done
<i>lamb</i>				
leg of lamb	150 - 160	200	70	pink
leg of lamb	150 - 160	170 - 180	80	done
rolled lamb	150 - 160	170 - 180	80	done
shoulder of lamb	150 - 160	170 - 180	80	done
<i>poultry (1 kg)</i>				
chicken	160 - 170	170 - 180	95	done
<i>game</i>				
hare	160 - 170	170 - 180	95	done
rabbit	160 - 170	170 - 180	95	done

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

cleaning after use

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

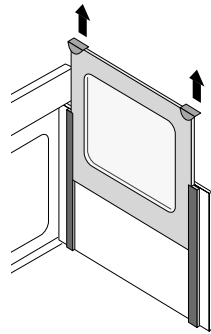
Dry with kitchen paper or a dry cloth.

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

stubborn stains

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

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



The glass panel on the inside of the door is removable. If the oven has been built in under the worktop, it may be that the glass panel cannot be taken out of the door. You can clean the window on the inside by sliding a cloth between the two panes.

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

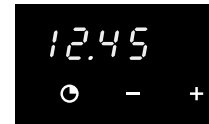
cleaning accessories

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.

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
The clock does not work (see page 25).	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.

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.



If there is no reception the clock works on an internal signal. When there is reduced reception, the clock will often synchronise itself at night.

The oven is equipped with a so-called DCF clock. The clock sets itself automatically in response to a radio signal. If the signal is disturbed it may take longer before the clock sets itself. This is normal. Should the clock continue to receive signals badly, reception may be optimised by moving the aerial.

The clock sets itself to Central European Time. You can select a so-called offset to this time (the time difference in relation to Central European Time). You can set a maximum difference of 1 hour, using the following procedure:

- 1 Press the time selector button until the display starts to blink.
- 2 Release the button and then press the time selector button again.
"OF 0" appears in the display.
- 3 Set the time difference using the + and - buttons.
"OF -1", "OF 0", "OF 1" appears in the display.

A few seconds after the button is released, the offset is set.

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

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

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

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

what Atag guarantees

On this appliance, Atag gives you a 5 year guarantee on parts and 1 year's free service. The guarantee on Atag kitchen equipment is only valid if the appliance is installed for domestic use and for purposes for which it has been constructed.

The guarantee period commences on the date of delivery. You should be able to prove this date on request - with a delivery note or sales invoice, for example. Parts which become defective due to material, construction or manufacturing errors are exchanged free of charge for a period of 5 years. During the first year you also receive free service. This means that in the event of repairs no administration costs, call out charges or labour costs are charged. In the event of the dispatch of free parts, no forwarding costs are charged during the first year.

who to contact

In the countries where there is an Atag representative, you can approach this representative if you wish to call in the Atag service department. In other countries, you should contact your supplier.

excluded from the guarantee

transport damage and installation errors

Check your new equipment before bringing it into operation. If you find any damage, contact your supplier. Defects and damage resulting from an installation error are not covered by the guarantee.

The cost of damage resulting from insufficient ventilation of the appliance or incorrect electrical connection will not be reimbursed. Faults occurring due to changes which have been made to the equipment are also excluded from the guarantee.

defects in usage and incorrect or insufficient maintenance

This applies, for example, to glass breakage and damage to enamel as a result of objects knocking against or falling on the equipment.

As a result of insufficient or incorrect maintenance, discolouration of surfaces may occur and rubbers and plastics may age quickly; these things are not covered by the guarantee, either.

wear and tear or ageing

Examples of this are defective light bulbs, discolouration of plastic or painted parts and scratches on the equipment.

data plate

You will find the appliance specifications on the data plate. In this connection, please refer to the last page of the instructions for use.

typeplaat / plaque signalétique /
Typenschild / model data plate

plak hier het extra
gegevensplaatje
collez ici la plaque
signalétique supplémentaire
Kleben Sie hier das
zusätzliche Typenschild auf
stick the extra identification
plate here

where do you find Atag

United Kingdom:
ATAG (UK) Limited
19-20 Hither Green
Clevedon, Somerset BS21 6XU

**The Technical and Service
Department:**
Tel 01275 - 870606

Fax 01275 - 871371

If you need to contact the Atag Service Department, please supply us with the model number of the appliance in question together with as many details as possible regarding the problem.

This guarantee in no way affects your statutory rights. Atag UK is a member of the Dutch Atag Group of companies with sister companies in Holland, Belgium and Germany.

