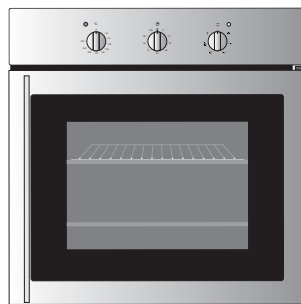


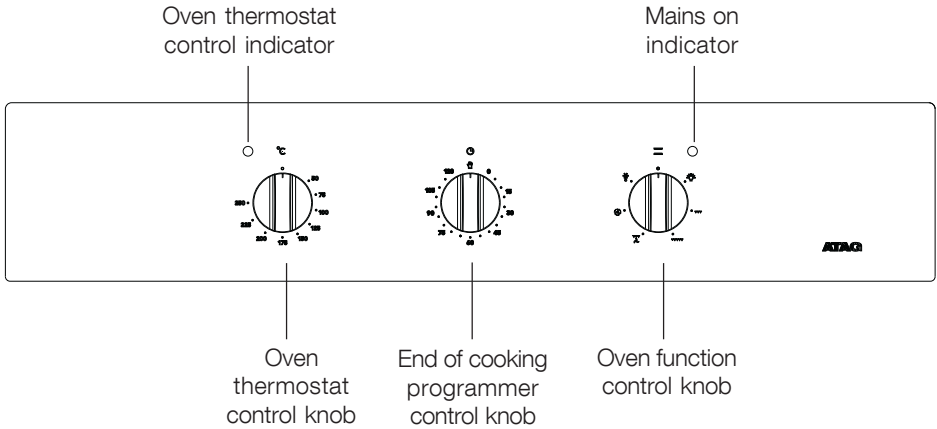
instructions for use
electric oven
brugsanvisning
elektrisk ovn



OX6211C

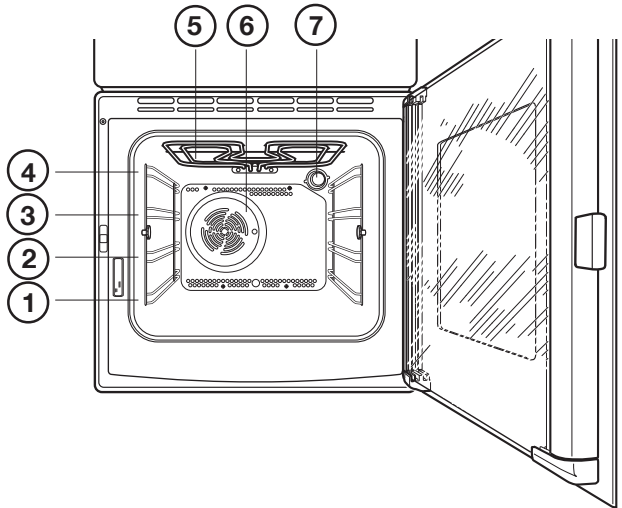
Description of the appliance

Control panel

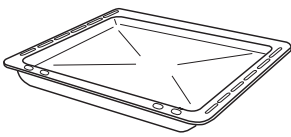


Oven interior

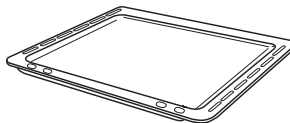
- ① to ④ Shelf levels
- ⑤ Grill
- ⑥ Fan
- ⑦ Oven light



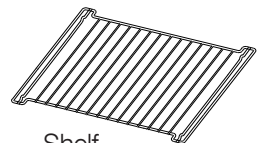
Oven accessories



Dripping pan



Cake tray



Shelf

Contents

Description of the appliance.....	2
Warnings and important safety information	4
Controls.....	6
Before using the oven for the first time	8
Using the oven	9
Cooking tables	15
Cleaning and Maintenance	17
If something is wrong	23
Technical data	24
Instructions for the Installer	25
Instructions for building in	27
Service and spare parts	28

Guide to using the user instructions



Safety instructions



Step by step instructions



Hints and Tips



Environmental information



This appliance conforms with the relevant ECC Directives.

English



Warnings and important safety information

These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before connecting and/or using the appliance.

Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.

Installation

- The installation must be performed by a qualified person in accordance with the rules and regulations in force. The individual operations for installing the appliance are described under the instructions for the installer.
- Have the appliance installed and connected by a qualified person with specialist knowledge, who will carry it out in accordance with the directives.
- If any modifications to the power supply are required because of the installation, these should also be carried out by a qualified electrician.
- Be very careful when using the appliance. The extreme heat of the heating elements makes the shelves and other parts very hot.
- Caution! Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.
- If you should for whatever reason use aluminium foil to cook food in the oven, never allow it to come into direct contact with the floor of the oven.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the heating elements and the thermostat sensor.

Operation

- This oven is designed for cooking foodstuffs; never use it for other purposes.
- **When opening the oven door during or at the end of cooking be careful of the stream of hot air, which comes out of the oven.**
- If is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that

cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.

- Always use oven gloves to take hot ovenproof dishes or pots out of the oven.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug out.
- Make sure that the oven is in the "OFF" position, when the oven is no longer being used.
- The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

People safety

- This appliance is intended for use by adults. It is dangerous to allow children to use it or play with it.
- Children should be kept away while the oven is working. Also, after you have switched the oven off, it remains hot for a long time.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.


Environmental information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable. Remove any door catches, to prevent small children being trapped inside.

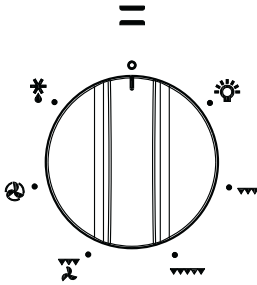
Customer service

- Have checks and/or repairs carried out by the manufacturer's service department or by a service department authorised by the manufacturer and use only original spare parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself in the event of malfunctions or damage. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or injury.




The symbol  on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health are endangered by incorrect disposal. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local town hall, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.


Controls





Oven functions


0 The oven is off.


 **Oven light** - The oven light will be on without any cooking function.

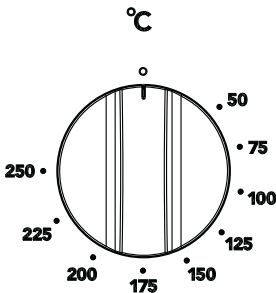
 **Low grill** - It can be used for grilling small quantities.

 **Max grill** - The full grill element will be on. Recommended for large quantities.

 **Fanned grill** - This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food. **When using this function, select a maximum temperature of 200°C.**

 **Turbo fan cooking** - This allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf without flavour transference.

 **Defrost** - This setting is intended to assist in thawing of frozen food.



Mains on Indicator

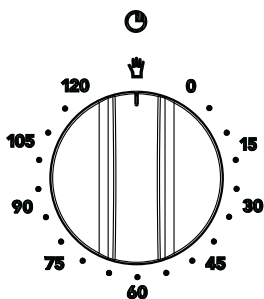
The mains on light will come on when the oven function control knob is set.

Oven thermostat

Turn the thermostat control knob clockwise to select temperatures between 50°C and 250°C.

Oven thermostat control indicator

The thermostat control indicator will come on when the thermostat control knob is turned. The indicator will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.



End of cooking programmer

This device allows you to make the oven switch off automatically once the preset time is over. An acoustic signal will be heard when the cooking is completed. The cooking duration can be set up to 120 minutes maximum.

Place food in the oven and turn the oven function control knob and the thermostat control knob on the required settings. Turn the timer knob to maximum time position ("120"), then turn it back to set the required cooking time. When the cooking time is over, an acoustic alarm will sound and the oven will switch off automatically.

Turn the timer knob on  to set the oven on manual operation.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

The cooling fan

The oven is provided with a cooling fan, meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool. The fan switches on automatically after a few minutes of cooking. Warm air is blown out through the aperture above the oven door.

When the oven is switched off, the fan may run on after the oven is switched off to keep the controls cool. This is quite normal.

The action of the cooling fan will depend on how long the oven has been used and at what temperature. It may not switch in at all at lower temperature settings nor run on where the oven has only been used for a short time.


Before using the oven for the first time

- i** Remove **all packaging**, both inside and outside the oven, before using the oven.


Before using for the first time, the oven should be heated up without food.


During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely normal. It is caused by manufacturing residues.

Ensure the room is well ventilated.

- i** Before using the oven, make sure the end of cooking programmer control knob is in position .



1. Switch the oven function control knob to turbo fan cooking .
2. Set the thermostat control knob to 250°C.
3. Open a window for ventilation.
4. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.

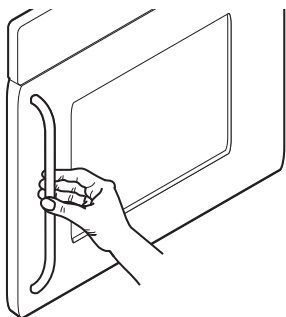
This procedure should be repeated with the max grill function  for approximately 5-10 minutes.

- i** Then let the oven cool down. Then dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

- i** Before using for the first time, carefully wash the oven accessories as well.



To open the oven door, always hold the handle in the centre.



Using the oven

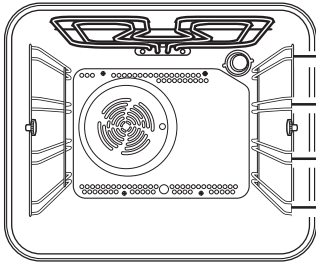


Attention! - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners. When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.

We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.

Always cook with the oven door closed. Stand clear when opening the oven door. **Do not** allow it to swing open - hold the door using the door handle, until it is fully open.



The oven has four shelf levels.

4 The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

3 It is important that these shelves are correctly positioned as shown in the diagram.

2 **Do not place cookware directly on the oven base.**

Grilling

- Most foods should be placed on the grid in the tray to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.

- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.

- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats.

- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.

- The food should be turned over during cooking, as required.

How to use the low grill ▼▼

The low grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan. By using the low grill element for cooking small quantities, it can help to save energy.


1. Turn the oven function control function knob on ▼▼.

2. Turn the oven thermostat control knob on the required temperature.


3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

The grill element is controlled by the thermostat. During cooking, the low grill cycles on and off to prevent overheating.

How to use the max grill

1. Turn the oven function control function knob on .
2. Turn the oven thermostat control knob on the required temperature.
3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food. Position the food close to the element for faster cooking and further away for more gentle cooking. Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. Adjust the heat setting and the shelf as necessary, during cooking.

How to use the fanned grill

Turn the oven function control knob to position  and regulate the oven thermostat to the temperature required.

This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food.

When using this function, select a maximum temperature of 200°C.

How to use turbo fan cooking

- The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a circular heating element set on the rear wall of the oven itself. Hot air is spread around the oven cavity by means of a fan. This means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves.

Turbo fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.

- The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen.

- Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily.
- In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

How to use defrost ❄️

1. Turn the oven function control function knob on ❄️.
2. Ensure the oven thermostat control knob is in the OFF position (●).

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven.

This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

Hints and Tips

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur.

On baking:

Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is necessary to preheat the oven for about 10 minutes. Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.

Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked. This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

On Roasting:

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C).

White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.

You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.

If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices.

Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.

To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.



Caution!

Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.

Cooking times

Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes.



Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes.

Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.

Cooking tables

Turbo fan cooking

i Timings do not include pre-heating. The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Turbo fan cooking		Cooking times in minutes 	NOTES
	Level 	temp °C		
CAKES				
Whisked recipies	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	2 (1and3)*	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2 (1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	2 (1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2 (1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2 (1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	190	12~20	In baking tray
Pastry: Choux	2 (1and3)*	170	25-35	In braking tray
Plate tarts	2	170	45-70	In cake mould
BREAD AND PIZZA				
White bread	2	185	60-70	
Rye bread	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2 (1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	20-30	In baking tray
FLANS				
Pasta flan	2 (1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2 (1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	25-35	In mould
MEAT				
Beef	2	175	50-70	On grid
Pork	2	175	100-130	On grid
Veal	2	175	90-120	On grid
English roast beef				
rare	2	200	50-60	On grid
medium	2	200	60-70	On grid
well done	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	160	210-240	Whole
Duck	2	220	120-150	Whole
Goose	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	170	tot.150	in bread pan
FISH				
Trout/Sea bream	2 (1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2 (1and3)*	175	35-60	4-6 fillets

The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.



(*) If you cook more than one dish at the same time, we recommend you place them on the levels quoted between brackets.

Grilling -



Timings do not include pre-heating.



The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time (minutes) 	
	Pieces	gr.	Level 	temp. °C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20~30	
*Preheat 5'00''						
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Fanned grill



With thermal grilling select a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity (gr.)	Level 	Temp. °C	Cooking time (minutes) 	
				lower side	upper side
Rolled joints (turkey)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Chicken (cut in two)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Chicken legs	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Quail	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Vegetable gratin	—	3	200	20 ~ 25	—
St. Jacques shells	—	3	200	15 ~ 20	—
Mackerel	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fish slices	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10



The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

Cleaning and Maintenance



Before cleaning switch the oven off and let it cool down.



The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.



The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.

Important: Before carrying out any cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.

To ensure a long life for your appliance, it is necessary to perform the following cleaning operations regularly:

- Only perform when the oven has cooled down.
- Clean the enamelled parts with soapy water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Dry the stainless steel parts and glass with a soft cloth.
- If there are stubborn stains, use commercially available for stainless steel or warm vinegar.

The oven's enamel is extremely durable and highly impermeable. The action of hot fruit acids (from lemons, plums or similar) can however leave permanent, dull, rough marks on the surface of the enamel. However such marks in the brightly polished surface of the enamel does not affect the operation of the oven. Clean the oven thoroughly after every use. This is the easiest way to clean dirt off. It prevents dirt being burnt on.

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer. Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.

Oven cavity

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

Cleaning the oven door

These instructions refer to the oven door as supplied by the manufacturer.

i If the oven door has been reversed on your request or due to the requirements of the installation, the use of right/left must also be transferred to the other side.

We recommend you remove both inner door panes before cleaning.

Please follow the instructions below.

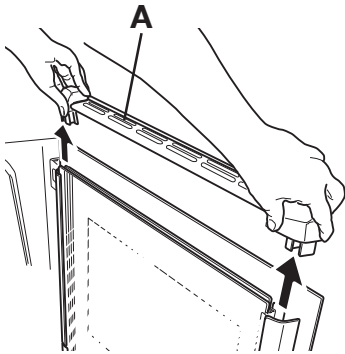


Fig. 1

Fig. 1: With both hands hold the perforated plate **A** in position and push it out upwards.

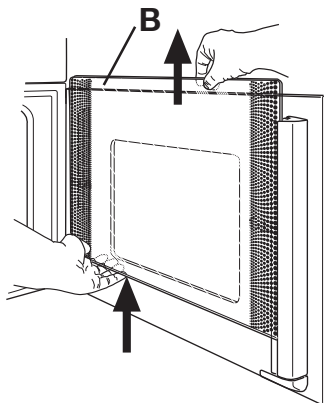


Fig. 2

Fig. 2: Take hold of the inner pane **B** securely with both hands and push it out upwards.



Hold onto the pane **B tightly, so that it does not tilt and fall out.**

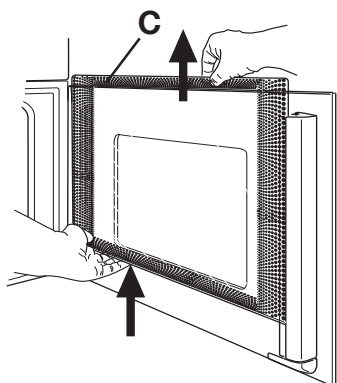


Fig. 3

Fig. 3: Then take hold of the second inner pane **C** securely with both hands and push it out upwards.

Once the inner panes have been removed, clean the door and the panes.

Clean the glass panes with warm water only. Do not use rough cloths, scouring pads, steel wool, acids or abrasive products, so that the surfaces of the glass panes and the door are not damaged.

After cleaning, re-insert the inner panes.



To correctly mount the inner pane **C** (with side decors along the frame), the surface marked with stripes has to face the oven cavity in a way that, when touching the surface on sight, the light roughness of the silk-screen printing is perceptible.



To correctly mount the inner pane **B** (with side decors on two lateral sides), the surface marked with stripes has to face the oven door in a way that, when touching the surface on sight, the light roughness of the silk-screen printing is not perceptible.

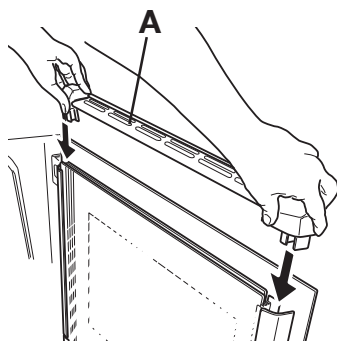


Fig. 4

After reinserting the inner panes:

Fig. 4: insert the perforated plate **A** back in its original position and check that everything is securely fastened and firm.

Appliances in stainless steel or aluminium

We recommend you only clean the oven door with a wet sponge and then dry it afterwards with a soft cloth. Never use scourers, acids or harsh abrasives, as these can damage the surface. Clean the panel with the same care.



DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. You can find your local service address in the Guarantee Card Contact or via www.hps.nl.



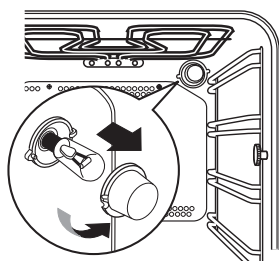
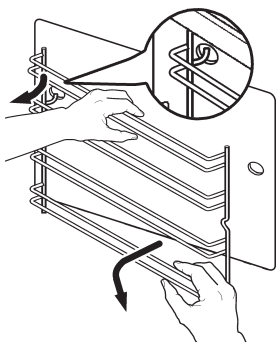
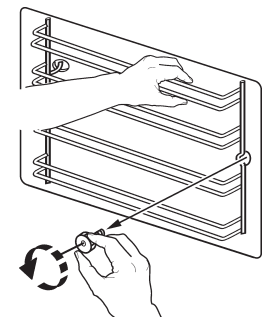
If necessary, it is possible to reverse the oven door. This operation should be carried out by **authorized personnel ONLY**. Please find the separate instruction.

Customers are recommended not to carry out this operation themselves. Complaints as a result of changing the door direction are **excluded from the guarantee**.



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

You may order these on www.hps.nl. This site also contains several tips on cleaning and operating the appliance.



Oven shelves and shelf supports

To clean the oven shelves, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad.

Rinse well and dry with a soft cloth.

The shelf supports can be removed for easy cleaning.



Proceed as follows:

1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand.
2. Disengage the rear hook and take off the shelf support.
3. Once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.

Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.

Replacing the oven light

Disconnect the appliance

If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.



To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.

If something is wrong

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Service Centre.

PROBLEM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven is not switching on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that both a cooking function and temperature have been selected. <i>or</i> ◆ Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON. <i>or</i> ◆ Have you forgotten to switch back to manual mode after using the end of cooking programmer?
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven temperature light does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Select a temperature with the oven thermostat control knob. <i>or</i> ◆ Select a function with the oven function control knob.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven light does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Select a function with the oven functions control knob. <i>or</i> ◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see paragraph "Replacing the oven light").
<ul style="list-style-type: none"> ■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ The temperature may need adjusting. <i>or</i> ◆ Following the advice contained in these instructions, especially the section "Using the oven".
<ul style="list-style-type: none"> ■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.

Technical data

Heating element ratings

Low grill	1650 W
Max grill	2450 W
Fanned grill	2475 W
Turbo fan cooking	2000 W
Oven light	25 W
Oven fan	25 W
Cooling fan	25 W

Total rating **2525 W**

Operating voltage (50 Hz)	230 V
---------------------------	-------

Dimensions of the recess

Height	under top	585 mm
	in column	580 mm
Width		560 mm
Depth		550 mm

Oven

Height	335 mm
Width	395 mm
Depth	400 mm
Oven capacity	53 l

Instructions for the Installer



Installation and connection must be done in compliance with the regulations in force. Any interventions must be carried out when the appliance is switched off. Only accredited engineers may work on the appliance. The manufacturer disclaims any liability if the safety measures are not observed.

Connecting to the electrical supply

Before connecting to the electrical supply, please make sure:

- The fuse and the domestic electrical installation must be designed for the max. load of the appliance (see rating plate).
- The domestic electrical installation must be equipped with a proper earth connection in accordance with the regulations in force.
- The socket or the multi-pole off switch must be easy to access after the appliance has been installed.

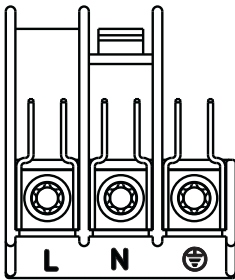
The appliance is supplied with a connection cable incorporating a standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate. The plug is to be inserted into a suitable wall socket. If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, with a minimum gap between contacts of 3 mm, suitable for the required load and in compliance with rules in force. The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch and it should be 2-3 cm. longer than the other cables.

The mains cable and plug as supplied are to be connected to a shockproof socket (230 V~, 50 Hz). The shockproof socket must be installed in accordance with the regulations.

The following types of mains cable are suitable, taking the necessary rated cross section into account: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


The connection cable must in any case be laid out so that at no point does it reach 50°C (over room temperature).

After the connection has been carried out, the heating elements must be tested by being operated for about 3 minutes.



Terminal block

The oven is fitted with an easily accessible terminal block which is designed to operate with a single-phase power supply of 230 V.

- Letter L - Live terminal
- Letter N - Neutral terminal
-  or E - Earth terminal

Instructions for building in

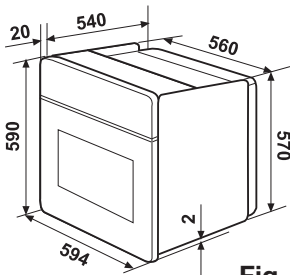


Fig. 5

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions.

In accordance with the regulations in force, all parts which ensure the shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be undone without tools.

These also include the fixing of any end walls at the beginning or end of a line of built-in units.

The shock protection must in any case be ensured by the building in of the appliance.

The appliance can be placed with its back or a side wall against higher kitchen units, appliances or walls. However, only other appliances or units of the same height as the appliance can be placed against the other side wall.

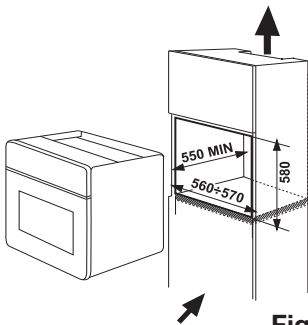


Fig. 6

Oven dimensions (Fig. 5)

Instructions for Building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions (Fig. 6-7).

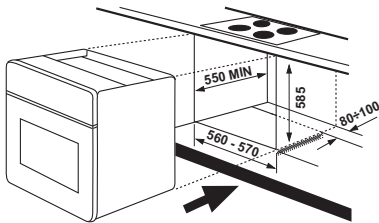


Fig. 7

Securing the Appliance to the Cabinet

1. Open the oven door.
2. Fasten the oven to the cabinet placing the four distance holders provided (Fig. 8 - A) which fit exactly into the holes in the frame and then fit four wood screws (Fig. 8 - B).

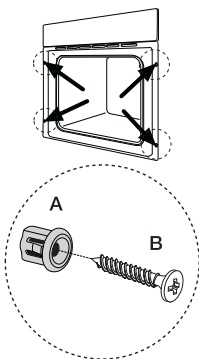
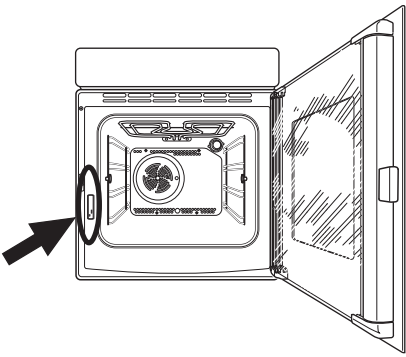


Fig. 8

Service and spare parts

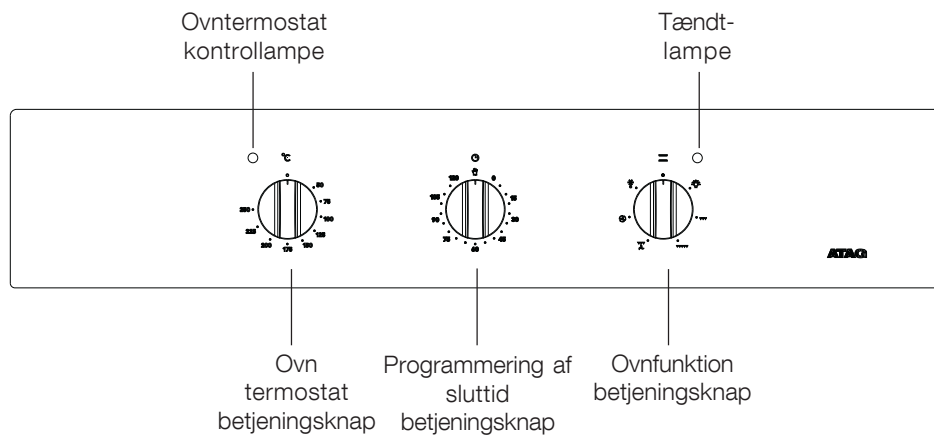


If after the checks listed in the chapter "If something is wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (**Mod.**), the product number (**Prod. No.**) and the serial number (**Ser. No.**) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.

Original spare parts, certified by the product manufacturer, are only available via www.hps.nl.

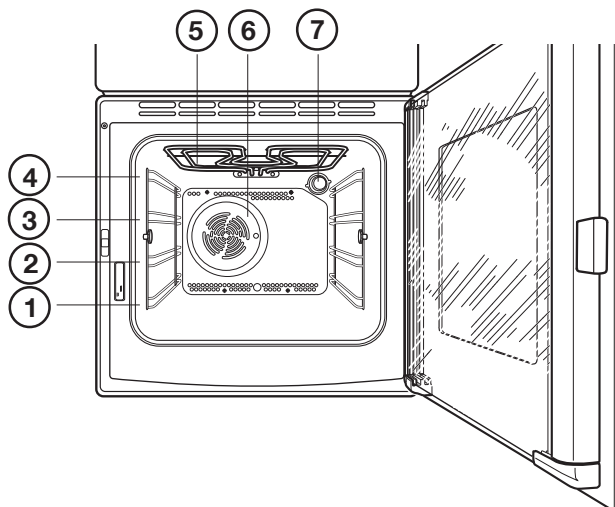
Beskrivelse af apparatet

Betjeningspanel

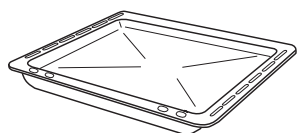


Ovnrum

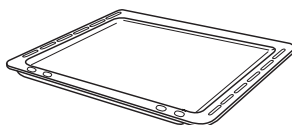
- ① til ④ Ovnribber
- ⑤ Grill
- ⑥ Blæser
- ⑦ Ovnbelysning



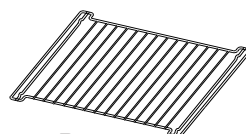
Ovntilbehør



Bradepande



Bageplade



Rist

Indhold

Beskrivelse af apparatet	29
Advarsler og vigtige oplysninger om sikkerhed	31
Betjeningsknapper	33
Inden ibrugtagning	35
Brug af ovnen	36
Stege-/bagetabeller	42
Rengøring og vedligeholdelse	44
Hvis der opstår fejl	50
Tekniske specifikationer	51
Vejledning til montøren	52
Indbygningsvejledning	54
Service og reservedele	55

Om brugsanvisningen



Sikkerhedsanvisninger



Trin-for-trin-vejledning



Råd



Miljøinformationer



Dette apparat er i overensstemmelse med gældende EØF-direktiver.



Advarsler og vigtige oplysninger om sikkerhed

Disse oplysninger er givet af hensyn til brugerens og de andre beboeres sikkerhed. Læs derfor brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tilsluttes og/eller tages i brug.

Gem den brugsanvisning, der følger med apparatet. Hvis apparatet overdrages eller sælges til en anden, eller hvis apparatet følger med boligen ved et salg, er det meget vigtigt, at den/de nye bruger(e) har adgang til brugsanvisningen og oplysningerne i denne.

Installation

- Installationen skal udføres af en sagkyndig, og med overholdelse af gældende bestemmelser. De enkelte trin i installationen er beskrevet under oplysninger til montøren.
- Lad installationen og tilslutningen udføres af en faguddannet montør, og i henhold til de retningslinjer, han er fortrolig med i kraft af sin uddannelse.
- Hvis der skal foretages ændringer i boligens el-forsyning i forbindelse med installationen, skal disse også udføres af en autoriseret installatør.
- Vær forsigtig med ovnen, når den er i brug. Den kraftige varme fra varmelegemerne gør, at rist og andre dele er meget varme.
- Bemærk! Dæk ikke ovnen med alufolie, og stil aldrig en bageplade eller en bradepande direkte i ovnens bund. Det ophober varme, der beskadiger ovnens emalje.
- Hvis du (uanset hvorfor) bruger alufolie ved tilberedning af mad i ovnen, må alufolien aldrig komme i direkte berøring med ovnens bund.
- Vær forsigtig ved rengøring af ovnen: Sprøjt aldrig på varmelegemerne og termostatføleren.

Betjening

- Ovnens er beregnet til tilberedning af madvarer. Brug den aldrig til andre formål.
- **Når ovndøren åbnes under eller efter tilberedningen: Pas på den varme luftstrøm, der kommer ud af ovnen.**
- Det er farligt at udføre nogen form for ændringer på apparatet eller dets egenskaber.
- Under bagning, stegning og grillning bliver ovnruden og ovnens andre dele meget varme - hold derfor børn væk fra ovnen. Når du tilslutter el-apparater i kontakter tæt på ovnen, skal du passe på, at deres ledninger ikke kommer i kontakt med varme

kogezoner eller kan komme i klemme i en varm ovndør.

- Brug altid ovnhandsker, når du tager varme ildfaste fade eller gryder ud af ovnen.
- Regelmæssig rengøring forebygger, at overfladerne nedbrydes.
- Inden rengøring skal der slukkes på stikkontakten, eller stikket skal tages ud.
- Se altid efter, at ovnen står i "SLUK"-stilling, når den ikke længere er i brug.
- Apparatet må ikke rengøres med damprenser.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere. Det kan give ridser i ruden, der kan få glassene til at revne.

Personlig sikkerhed

- Ovnen er beregnet til at blive betjent af voksne. Det er farligt at lade børn betjene den eller lege med den.
- Hold børnene væk, mens ovnen er i brug. Døren er meget varm længe efter at der er slukket for ovnen.
- Dette produkt må ikke anvendes af børn alene eller af personer, som p.g.a. psykisk, fysisk eller mental funktionsnedsættelse eller mangel på erfaring eller viden, gør dem ude af stand til bruge apparatet sikkert. Disse personer må kun anvende apparatet under kyndig vejledning af en ansvarlig og erfaren person, som kan sikre at apparatet bliver anvendt korrekt.

Miljøinformationer

- Efter installationen skal emballagen bortskaffes med passende omtanke for sikkerhed og miljø.
- Når apparatet kasseres, skal ledningen klippes af for at gøre det ubrugeligt. Fjern eventuelle dørlåse for at forebygge, at små børn kan smække sig inde.

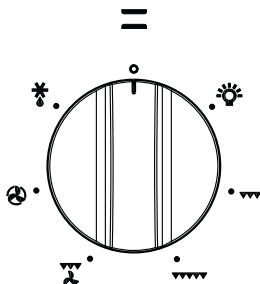
Kundeservice

- Få eftersyn og/eller reparationer udført hos producentens kundeservice eller på et serviceværksted godkendt af producenten, og brug kun originale reservedele.
- Forsøg ikke selv at reparere apparatet ved funktionsfejl eller skader. Hvis apparatet repareres af ikke-sagkyndige, kan det blive beskadiget, eller mennesker kan komme til skade.

Symbolet  på produkt eller emballage


betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre dig, at produktet bortskaffes på korrekt vis, er du med til at skåne miljøet og andre menneskers helbred. Forkert bortskaffelse er til fare for miljø og helbred. Du kan få mere at vide om genbrug af dette produkt hos kommunens tekniske forvaltning, renovationselskabet eller i den forretning, hvor produktet er købt.

Betjeningsknapper




Ovnfunktioner


0 Ovnens er slukket.


 **Ovenbelysning** - Ovnlampen lyser, uden at der er valgt en tilberedningsfunktion.

 **Grill** - Kan bruges til at grille mindre mængder.

 **Dobbelt grill** - Hele grillelementet er tændt. Anbefalet til store mængder.

 **Varmegrill** - Denne funktion er et alternativ til tilberedning af retter, der ellers tilberedes med den normale grill. Her arbejder grillelement og blæser på skift, så den varme luft cirkulerer om retterne i ovnen. **Til denne funktion indstilles temperaturen til højst 200 °C.**

 **Varmluft** - Giver mulighed for at stege og/eller bage samtidig på alle riller, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.

 **Optøning** - Denne indstilling er beregnet til hurtig optøning af frostvarer.

TÆNDT-lampe

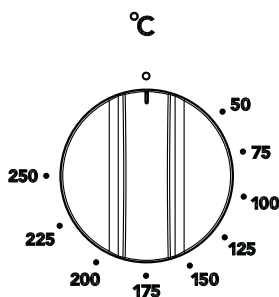
TÆNDT-lampen lyser, så snart der er indstillet en ovnfunktion.

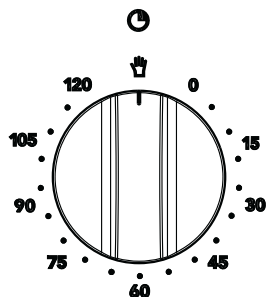
Ovnthermostat

Drej termostatknappen med uret for at vælge en temperatur mellem 50°C og 250°C.

Ovnthermostat, kontrollampe

Kontrollampen for ovnthermostat lyser, når termostatknappen drejes. Lampen lyser, indtil den indstillede temperatur er nået. Derefter tænder og slukker den skiftevis for at vise, at den valgte temperatur bliver holdt.





Programmering af sluttid

Med denne funktion kan ovnen indstilles til at slukke automatisk efter den programmerede tilberedningstid. Der lyder et signal, når maden er færdig. Tilberedningstiden kan højst indstilles til 120 minutter.

Sæt maden i ovnen, drej på funktionsvælgeren, og indstil den ønskede temperatur. Sæt først minuturet på maks. ("120"), og drej det så tilbage til den ønskede tilberedningstid. Når tilberedningstiden er slut, lyder der et signal, og ovnen slukker automatisk.

Drej minuturet på  for at skifte til manuel betjening.

Sikkerhedstermostat

For at forebygge farlig overophedning (pga. forkert brug af ovnen eller fejl på komponenter) er ovnen udstyret med en sikkerhedstermostat, der afbryder strømmen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

Hvis sikkerhedstermostaten udløses på grund af forkert brug af ovnen, skal fejlen blot rettes, når ovnen er kølet af. Hvis termostaten derimod udløses på grund af en defekt komponent, skal du kontakte vores kundeservice.

Køleblæseren

Ovnen er forsynet med en køleblæser, der skal holde frontpanel, knapper og ovnhåndtag kolde. Blæseren tænder automatisk efter et par minutter inde i et program. Den varme luft blæses ud gennem åbningen over ovndøren.

Når der er slukket for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre for at holde betjeningsknapperne kølige. Det er helt normalt.

Hvor længe køleblæseren kører afhænger af, hvor længe ovnen har været tændt, og ved hvilken temperatur. Hvis ovnen står på lav temperatur eller kun bruges i kort tid, starter køleblæseren muligvis ikke.


Inden ibrugtagning



i Fjern **al emballage** i og omkring ovnen, inden den tages i brug.


Inden ovnen bruges for første gang, bør den varmes igennem uden mad.

Imens kan den afgive en ubehagelig lugt. Det er normalt. Det skyldes belægninger fra fremstillingsprocessen.

Sørg for god udluftning i lokalet.

i Før ibrugtagning af ovnen for første gang, skal programvælgeren stilles i position .

-  1. Sæt ovnens funktionsvælger på varmluft .
2. Sæt termostatknapen på 250°C.
3. Åbn et vindue, så der kommer frisk luft til.
4. Lad ovnen stå tændt i tom tilstand i ca. 45 minutter.

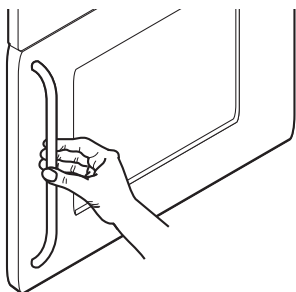
Denne procedure bør gentages med dobbelt grillfunktion  i 5-10 minutter.

i Lad derefter ovnen køle af. Opvrid en blød klud i varmt vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, og tør ovnrummet af.

i Rengør også tilbehørsdelene grundigt, inden ovnen tages i brug.



Hold altid midt på grebet, når du åbner døren.



Brug af ovnen

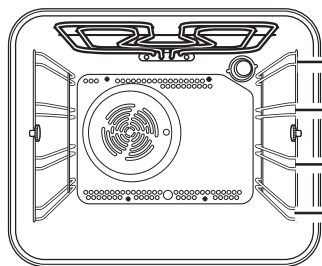


Vigtigt! - Stil ikke noget i ovnens bund, og dæk ikke nogen del af ovnen med alufolie under tilberedningen. Ellers kan det give dårligere resultater eller skade ovnens emalje, fordi varmen ikke kan slippe væk. Stil altid gryder, skåle af varmefast glas og aluminiumsforme på en rist, der er sat i ovnribberne. Når maden varmes op, dannes der damp, ligesom i en kedel. Når dampen kommer i kontakt med glasset i ovndøren, fortættes den til vanddråber.

Forvarm altid ovnen 10 minutter i tom tilstand for at reducere kondensvandet.

Det tilrådes at tørre vanddråberne af, hver gang ovnen har været i brug.

Hold altid ovndøren lukket under tilberedningen. Hold god afstand, når ovndøren åbnes. **Lad den ikke** svinge op af sig selv - hold i dørgrebet, til den er helt åben.



Ovnen har ribber i fire højder.

- 4 Ribbernes nummer tælles nedefra og op, som vist på tegningen.
- 3 Det er vigtigt, at ribberne sættes korrekt i, som vist på tegningen.
- 2 **Sæt ikke forme og lignende direkte i ovns bund.**
- 1 **bund.**

Grillstegning

- De fleste madvarer bør sættes på rist i bradepanden for at sikre bedst mulig luftcirkulation og holde maden fri af fedt og saft. Madvarer som fisk, lever og nyre kan eventuelt lægges direkte på pladen.
- Maden skal duppes grundigt af inden grillstegning for at undgå stænk og sprøjt. Pensl magert kød og fisk med lidt olie eller smeltet smør, så det ikke tørrer ud under tilberedningen.
- Tilbehør som tomater og champignons kan lægges under risten, mens kødet grillsteges.
- Til ristning af brød anbefales det at bruge øverste rille.
- Efter behov vendes maden under tilberedningen.

Brug af den grill ▼▼

Den grill giver hurtig, direkte varme midt på pladen. Man kan spare energi ved at bruge det grillelement til små mængder mad.

1. Drej funktionsvælgeren på ▼▼.
2. Drej termostatknappen på den ønskede temperatur.
3. Tag hensyn til madvarernes højde, når du placerer rist og plade, og følg vejledningen for grillstegning.

Grillelementet er termostatstyret. Under tilberedningen tændes og slukkes grillen for at undgå overophedning.

Brug af dobbelt grill

1. Drej funktionsvælgeren på .
2. Drej termostatknappen på den ønskede temperatur.
3. Tag hensyn til madvarernes højde, når du placerer rist og plade. Placer maden tæt på grillelementet, hvis den skal grilles kort, og længere fra grillelementet, hvis den skal grilles mere nænsomt. Forvarm grillen ved maks. varme i nogle minutter, inden du lægger steaks i ovnen eller rister brød. Under tilberedning kan du evt. ændre temperatur og rille.

Brug af varmegrill

Indstil ovnens funktionsvælger, og sæt termostatknappen på den ønskede temperatur. Denne funktion er et alternativ til tilberedning af retter, der ellers tilberedes med den normale grill. Her arbejder grillelement og blæser på skift, så den varme luft cirkulerer om retterne i ovnen.

Til denne funktion indstilles temperaturen til højst 200 °C.

Madlavning med varmluft

- Maden tilberedes af forvarmet luft, der fordeles jævnt i hele ovnen ved hjælp af et rundt varmelegeme, der sidder i selve ovnens bagvæg. En blæser fordeler luften jævnt i hele ovnrummet. Det betyder, at man kan tilberede forskellige retter på en gang, på hver sin rille i ovnen.

Fugt fjernes hurtigt, og den lavere luftfugtighed i ovnen gør, at madvarerne ikke får smag af hinanden.

- Muligheden for at lave mad på flere riller betyder, at man kan lave forskellige retter samtidigt, og op til tre forme med småkager og minipizzaer, der spises straks eller fryses ned senere.

- Selvfølgelig kan man også nøjes med at lave mad i en enkelt rille. I så fald er det bedst at bruge nederste rille - så er det nemmere at holde øje med maden.

- Desuden er ovnen meget velegnet til henkogning af konserver, frugt- i sukkerlage og tørring af svampe eller frugt.

Brug af optøning *

1. Drej funktionsvælgeren på *.
2. Sørg for, at ovnsens termostatknop står på SLUKKET ("○").

Blæseren kører uden varme, så den cirkulerende luft i ovnrummet har stuetemperatur.

Denne funktion er særlig velegnet til optøning af sarte madvarer, der kan tage skade af opvarmning, f.eks. kager med cremefyld, islagkager, bagværk, gærbrød.

Råd

- Midterste rille giver den bedste varmfordeling. Vælg en lavere rille, hvis maden skal brunes mest i bunden. Vælg en højere rille, hvis maden være brunere ovenpå.

- Bruning i bunden afhænger af, hvad bradepander og fade er lavet af, og hvordan deres overflade er behandlet. Fade, der er emaljerede eller tunge, eller forme med sliplet-belægning giver mere bruning i bunden, mens fade af ovnfast glas, blankt aluminium eller poleret stål reflekterer varmen, så bruningen i bunden bliver mindre.

- Sæt altid fadene midt på risten eller pladen for at sikre jævn bruning.

- Stil fade i bradepander af passende størrelse, så eventuelt spild ikke løber ned i ovns bund og brænder fast.

- Sæt **IKKE** fade, bakker eller bradepander direkte i ovnbunden, da den bliver meget varm, så fade og emalje kan tage skade.

Om bagning:

Kager og bagværk kræver som regel middel varme (150°C-200°C), og derfor er det nødvendigt at forvarme ovnen i ca. 10 minutter.

Åbn først ovndøren, når 3/4 af bagetiden er gået.

Bagværk af mørdej bages i springform eller bakke i op til 2/3 af bagetiden. Så lægges fyldet på, og det bages færdigt. Sidste del af bagetiden afhænger af pynten/fyldets art og mængde. Sukkerbrødsdej skal hænge ved skeen. For meget væske i dejen forlænger bagetiden unødigt.

Hvis der sættes to plader bagværk i ovnen på en gang, skal der være en ribbe fri mellem pladerne. Hvis to plader bagværk sættes samtidig i ovnen, skal pladerne byttes om og vendes efter ca. 2/3 af bagetiden.

Om stegning:

Ovnsteg ikke stege på under 1 kg. Mindre stykker kan tørre ud under stegningen. Mørkt kød, der skal være gennemstegt udvendig, men rosa eller rødt indvendig, skal steges ved højere temperatur (200°C-250°C).

Lyst kød, fjerkræ og fisk skal derimod have lavere temperatur (150°C-175°C). Ingredienser til sauce bør kun lægges ved fra starten, hvis tilberedningstiden er kort. Ellers tilsættes de i den sidste halve time.

Du kan prøve med en gaffel, om kødet er gennemstegt: Hvis det ikke kan trykkes ned, er det gennemstegt. Roastbeef og oksefilet, der skal være rosa indvendig, skal steges ved højere temperatur og i kortere tid.

Hvis maden lægges direkte på risten, sættes bradepanden i rillen nedenunder, så den opfanger saften.

Lad stegen hvile i mindst 15 minutter, før den skæres ud, så kødsaften ikke går til spilde.

Hvis du vil undgå røg i køkkenet, er det en god idé at hælde lidt vand i bradepanden. Hæld vand i flere gange for at undgå kondensvand. Tallerkenerne kan holdes varme i ovnen ved laveste temperatur, til maden serveres.



Bemærk!

Dæk ikke ovnen med alufolie, og stil aldrig en bageplade eller en bradepande direkte i ovnens bund. Det ophober varme, der beskadiger ovnens emalje.

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne kan variere efter de enkelte retters sammensætning, ingredienser og mængden af væske.

Skriv indstillingerne for dine første eksperimenter ned, så du får erfaringer til næste gang du skal lave de samme retter.


Så kan du ændre de angivne værdier ud fra dine egne erfaringer.

Stege-/bagetabeller

Varmluft



De opgivne tider er ekskl. forvarmning. Den tomme ovn skal altid forvarmes i 10 minutter.



MADVARE	Varmluft		Tilberedningstid (minutter)	BEMÆRKNINGER
	Rille 	temp °C		
KAGER				
Pisket dej	2 (1 og 3)*	160	45-60	I kageform
Mørdej	2 (1 og 3)*	160	20-30	I kageform
Cheeseoakem. kærnemælk	2	165	60-80	I kageform
Æblekage (Apple pie)	2 (1 og 3)*	160	90-120	I kageform
Strudel	2	160	60-80	på bageplade
Tærte m. syltetøj	2 (1 og 3)*	180	40-45	I kageform
Frugtkage	2	150	60-70	I kageform
Sandkage	2 (1 og 3)*	165	30-40	I kageform
Julekage	2	150	120-150	I kageform
Plumkage	2	160	50-60	I brødform
Lille kage	2	160	20-35	I bradepande
Småkager	2 (1 og 3)*	150	20-30	I bradepande
Marengs	2 (1 og 3)*	150	60-90	I bradepande
Boller	2	190	12~20	I bradepande
Begværk: Vandbakkelse	2 (1 og 3)*	170	25-35	I bradepande
Frugttærter	2	170	45-70	I kageform
BRØD OG PIZZA				
Franskbrød	2	185	60-70	
Rugbrød	1	180	30-45	I brødform
Rundstykker	2 (1 og 3)*	175	25-40	I bradepande
Pizza	2	200	20-30	I bradepande
TÆRTER				
Pastatærte	2 (1 og 3)*	175	40-50	I form
Grøntsagstærte	2 (1 og 3)*	175	45-60	I form
Quiche	1	190	30-40	I form
Lasagne	2	200	25-35	I form
Cannelloni	2	200	25-35	I form
KØD				
Oksekød	2	175	50-70	På rist
Svinekød	2	175	100-130	På rist
Kalvekød	2	175	90-120	På rist
Engelsk roastbeef				
rød	2	200	50-60	På rist
medium	2	200	60-70	På rist
gennemstegt	2	200	70-80	På rist
Flæskebov	2	170	120-150	Med svær
Flæskekank	2	160	100-120	2 stk.
Lam	2	175	110-130	Kølle
Kylling	2	200	70-85	Hel
Kalkun	2	160	210-240	Hel
And	2	220	120-150	Hel
Gås	1	160	150-200	Hel
Kanin	2	175	60-80	Parteret
Hare	2	175	150-200	Parteret
Fasan	2	175	90-120	Hel
Farsbrød	2	170	i alt 150	i brødform
FISK				
Bækørred/Havrude	2 (1 og 3)*	175	40-55	3-4 fisk
Tunfisk/Laks	2 (1 og 3)*	175	35-60	4-6 fileter

De opgivne temperaturer er vejledende. Det kan være nødvendigt at afpasse temperaturerne efter behov.

(*) Hvis der tilberedes mere end én ret samtidig, anbefales det at sætte retterne på de riller, der står i parentes.



Grillstegning -

i De opgivne tider er ekskl. forvarmning.
Den tomme ovn skal altid forvarmes i 10 minutter.

MADVARE	Mængde		Grillstegning		Tilberedningstid (minutter) 	
	Stykker	gr.	Rille 	temp. °C	1. side	2. side
Møre steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Okse-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Pølser	8	/	3	250	12~15	10~12
Svinekoteletter	4	600	3	250	12~16	12~14
Kylling (halve)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Kyllingebryst	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburgere*	6	600	2	250	20~30	
*Forvarmes 5'00"						
Fisk (fileter)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Varmegrill

! Ved varme grill indstilles temperaturen til højst 200 °C.

MADVARE	Mængde (gr.)	Rille 	Temp. °C	Tilberedningstid (minutter) 	
				nederste side	øverste side
Rullesteg (kalkun)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Kyllingelår (delt i to)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Kyllingelår	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Vagtøl	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Grøntsagsgratin	—	3	200	20 ~ 25	—
Kammuslinger	—	3	200	15 ~ 20	—
Makrel	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fisk i skiver	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

i De opgivne temperaturer er vejledende. Det kan være nødvendigt at afpasse temperaturerne efter behov.

Rengøring og vedligeholdelse



Inden rengøring: Sluk for ovnen, og lad den køle af.



Apparatet må ikke rengøres med damprenser.



Ovnen skal altid holdes ren. Ophobning af fedt eller madrester kan medføre brand, især i bradepanden.

Vigtigt: Sluk altid på kontakten, eller tag stikket ud, inden ovnen rengøres.

For at sikre, at ovnen holder længe, skal den jævnligt rengøres på flg. måde:

- Må kun udføres, når ovnen er kølet af.
- Rengør emaljerede dele med sæbevand.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler og skuresvampe.
- Rustfri dele og rudeglas aftørres med en blød klud.
- Genstridigt snavs fjernes med gængse rengøringsmidler til rustfrit stål, eller med varm eddike.

Ovnens emaljering er særdeles holdbar og robust. Dog kan påvirkning fra varm frugtsyre (citroner, blommer og lign.) give matte, ru pletter i emaljen, der ikke kan fjernes. Den slags pletter i emaljens blanke overflade har dog ingen betydning for ovnens funktion. Rengør helst ovnen, hver gang den har været i brug. Så er den lettest at få ren. Du undgår også, at snavset brænder sig fast.

Rengøringsmidler

Inden du bruger et rengøringsmiddel til ovnen: Kontrollér først, at det er egnet, og at producenten anbefaler det til formålet. Der må IKKE bruges rengøringsmidler, der indeholder klor, da de kan gøre overfladerne matte. Undgå også skræppe slibemidler.

Udvendig rengøring

Aftør jævnlig betjeningspanel, ovndør og dørpakning med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat lidt flydende opvaskemiddel.

For at forebygge, at ovnruderne beskadiges eller svækkes, må følgende ikke bruges:

- Rengøringsmidler til husholdningen og klorholdige midler
- Skurepuder, der ikke er egnet til sliplet-pander og -gryder
- Ståluld
- Kemiske skurepuder eller ovnspray
- Rustfjerner
- Pletfjernere til badekar og vask

Rengør det udvendige og indvendige rudeglas med varmt sæbevand. Hvis det indvendige rudeglas bliver meget snavset, anbefales det at bruge et rengøringsmiddel som f.eks. Hob Brite. Forsøg ikke at fjerne snavs med barberbladsskraber.

Ovnrummet

Ovnens emaljerede bund er nemmest at gøre ren, mens ovnen stadig er varm.

Tør ovnen af med en blød klud opvredet i varmt sæbevand, hver gang den har været brugt. En gang imellem er det nødvendigt med en grundigere rengøring, med et særligt ovenrensningemiddel.

Rengøring af ovndør

Vejledningen henviser til ovndøren, som den er ved leveringen.



Hvis du har fået vendt ovndøren af hensyn til installation eller betjening, skal du huske at bytte om på angivelserne højre/venstre.

Det anbefales at tage begge ovndørens indvendige glas af før rengøring.

Følg vejledningen nedenfor.

Fig. 1: Hold med begge hænder den perforerede plade **A** på plads, og tryk den opad og ud.

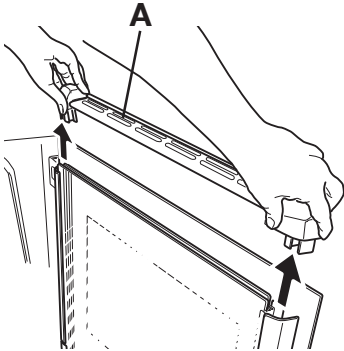


Fig. 1

Fig. 2: Hold godt fast i det inderste rudeglas **B** med begge hænder, og tryk det opad og ud.



Hold godt fast i glas B, så det ikke vipper og falder ud.

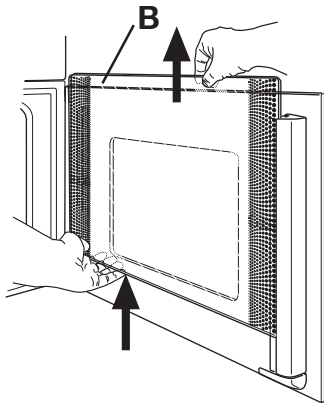


Fig. 2

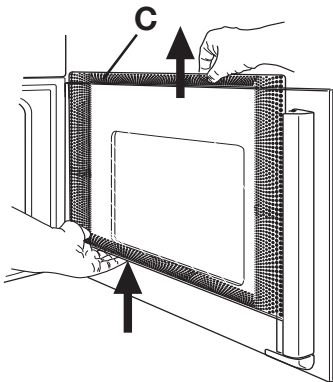


Fig. 3

Fig. 3: Tag så fat på det andet indvendige rudeglas **C** med begge hænder, og tryk det opad og ud.

Når de indvendige glas er taget ud, rengøres ovndør og glas.

Glasset må kun rengøres i varmt vand. Brug ikke groft stof, skuresvampe, ståluld, syre eller skuremidler. Ellers kan glasset og døren blive ridsede.

Efter rengøringen sættes de indvendige glas på plads.

i For korrekt montering af inderglasset **C** (med side plader langs rammen), skal siden markeret med stiplede linie placeres mod ovenrummet så når glasset bliver berørt, vil printet ikke være synligt.

i For korrekt montering af inderglasset **B** (med side plader langs de to holdere), skal siden markeret med stiplede linie placeres mod ovenlågen så når glasset bliver berørt, vil printet ikke være synligt.

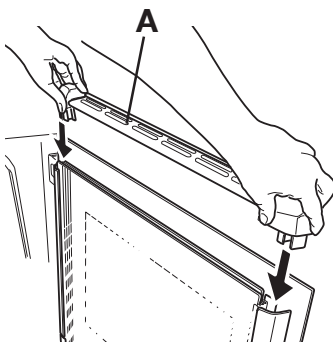


Fig. 4

Når de indvendige rudeglas er sat i:

Fig. 4: Sæt den perforerede plade **A** på plads, og kontroller, at alle dele er sat fast og sidder rigtigt.

Ovne med front af rustfrit stål eller aluminium

Det anbefales kun at bruge en våd svamp til at rengøre ovndøren. Tør så efter med en blød klud. Brug ikke skurende redskaber, syre eller skurepulver/-svampe, da de kan beskadige overfladen. Rengør forsigtigt betjeningspanelet på samme måde.



Rengør **IKKE** ovndøren, mens ruderne er varme. Ellers kan ovnglasset springe.

Hvis der går skår i ovndøren, eller den får dybe ridser, svækkes glasset. I så fald skal det udskiftes for at forebygge, at glasset springer. Du kan finde dit lokale serviceværksted på Garanti kortet eller via www.hps.nl.



Hvis det er nødvendigt, kan ovndøren vendes. Dette indgreb bør **KUN udføres en autoriseret montør**.

Venligst læs under det separate punkt.

Det frarådes kunder selv at udføre dette indgreb. Reklamationer som følge af, at dørens hængsling er ændret, **dækkes ikke af garantien**.



ATAG leverer en række rengøringsmidler under navnet ATAG Shine.

De kan bestilles på **www.hps.nl**. Denne hjemmeside indeholder også gode råd om rengøring og betjening af ovnen.

Ovnrist, bageplade og ovnribber

Ovnens rist og plade lægges i blød i varmt sæbevand, og genstridigt snavs fjernes med en godt gennemvædet sæbesvamp.

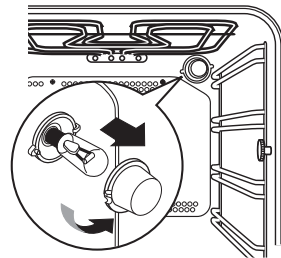
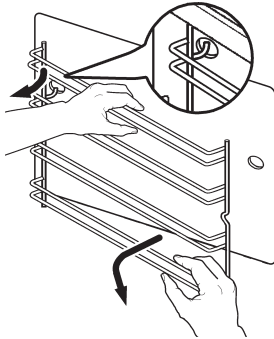
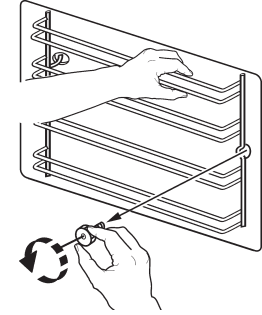
Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud.

Ovnribberne kan tages ud, så de er lettere at rengøre.

 Dette gøres således:

1. Støt ribben med den ene hånd, mens den forreste skrue fjernes med den anden hånd.
2. Hægt den bageste krog af, og tag ribben af.
3. Efter rengøring sættes ribberne på plads på samme måde, men i omvendt rækkefølge.

Mærk efter, at skruerne er strammet til, inden ovnribberne sættes på plads.



Udskiftning af ovnpære

Kobl ovnen fra lysnettet

Hvis ovnpæren skal skiftes, skal den nye pære have følgende specifikationer:

- Effekt: 25 W,
- Spænding: 230 V (50 Hz),
- Varmefasthed op til 300 °C,
- Tilslutningstype: E14.

Disse pærer fås hos den lokale serviceafdeling.

 Udskiftning af defekt pære:

1. Kontrollér, at ovnen er koblet fra lysnettet.
2. Tryk dækglasset ind, og drej det mod uret.
3. Fjern den defekte pære, og skru den nye i.
4. Sæt dækglasset på, og kobl ovnen til lysnettet.

Hvis der opstår fejl

Hvis ovnen ikke virker som den skal, beder vi dig kontrollere følgende, inden du kontakter serviceafdelingen.

PROBLEM	LØSNING
■ Ovnens kan ikke tændes.	◆ Kontroller, at der både er valgt ovnfunktion og temperatur. <i>eller</i> ◆ Kontroller, at ovnen er korrekt tilsluttet, og at der er tændt på stikkontakten eller på husets el-tavle. <i>eller</i> ◆ Har du glemt at skifte til manuel funktion, efter at du har brugt programfunktionen?
■ Kontrollampen for ovntemperatur lyser ikke.	◆ Vælg en temperatur med termostatknappen. <i>eller</i> ◆ Vælg en funktion med ovnens funktionsvælger.
■ Ovnlampen lyser ikke.	◆ Vælg en funktion med ovnens funktionsvælger. <i>eller</i> ◆ Kontroller ovnpæren, og udskift den, hvis den er defekt (se under "Udskiftning af ovnpære").
■ Maden er for længe om at blive færdig eller bliver for hurtigt færdig.	◆ Temperaturen skal måske ændres. <i>eller</i> ◆ Følg vejledningen i brugsanvisningen, specielt afsnittet "Brug af ovnen".
■ Der sætter sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	◆ Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.

Tekniske specifikationer

Effekt, varmelegemer

Grill	1650 W
Dobbelt grill	2450 W
Varmegrill	2475 W
Varmluft	2000 W
Ovnbelysning	25 W
Ovnblæser	25 W
Køleblæser	25 W

Tilsluttet effekt i alt **2525 W**

Driftspænding (50 Hz)	230 V
-----------------------	-------

Indbygningsmål

Højde	under bordplade	585 mm
	i søjle	580 mm
Bredde		560 mm
Dybde		550 mm

Ovn

Højde	335 mm
Bredde	395 mm
Dybde	400 mm
Nettorumfang	53 l

Vejledning til montøren



Ved indbygning og installation skal gældende regler nøje overholdes. Ethvert indgreb skal udføres, mens apparatet er slukket. Indgreb må kun udføres af en autoriseret montør. Producenten fralægger sig ethvert ansvar, hvis sikkerhedsforanstaltningerne ikke er blevet fulgt.

Tilslutning til lysnet

Inden tilslutning skal følgende sikres:

- Sikringen og ejendommens installation skal være beregnet til den maksimale belastning (se typeskilt).
- Ejendommens el-installation skal være forsynet med jordforbindelse i henhold til Stærkstrømsreglementets bestemmelser.
- Stikkontakten eller den flerpoledede afbryder skal være nem at komme til, når apparatet er tilsluttet.

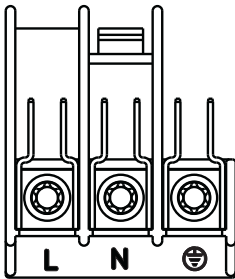
Apparatet leveres med et tilslutningskabel med standardstik svarende til den maks. belastning, der fremgår af typeskiltet. Stikket skal sættes i en passende vægkontakt. Ved direkte tilslutning til lysnet skal der mellem apparat og lysnet indskydes en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm, der passer til den pågældende belastning og overholder gældende bestemmelser. Kontakten må på intet punkt afbryde den gulgrønne jordleder, der skal være 2-3 cm længere end de andre ledere.

Det leverede netkabel med stik skal tilsluttes en stødsikker kontakt (230 V~, 50 Hz). Den stødsikre kontakt skal være installeret i h.t. gældende bestemmelser.

Som tilslutningskabler er følgende typer egnet, forudsat at de har det nødvendige kvadrat: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Tilslutningskablet skal altid udlægges på sådan en måde, at det intet sted bliver varmere end 50°C (over rumtemperaturen).

Efter tilslutningen varmelegemerne afprøves ved at sætte dem i gang i ca. 3 minutter.




Klemmeblok

Oven har en lettilgængelig klemmeblok, beregnet til brug med en 230 V enkeltfaset strømforsyning.

Bogstav L - Til fase

Bogstav N - Til nul

 eller E - Til jord

Indbygningsvejledning

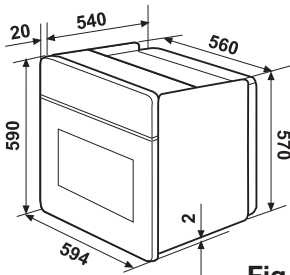


Fig. 5

Skabsmodulet eller nichen skal have de rette mål, for at ovnen kan fungere som den skal efter indbygning.

Ifølge gældende regler skal alle dele, der beskytter mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele, fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj.

Dertil hører også fastgørelse af eventuelle endeplader i starten eller slutningen af en række skabsmoduler.

Berøringsbeskyttelsen skal altid sikres ved indbygningen.

Ovnen kan stilles med bagsiden eller en sidevæg op ad et højere skabsmodul, apparat eller væg. Til gengæld skal ovnens anden sidevæg støde op til et skab eller et apparat med samme højde.

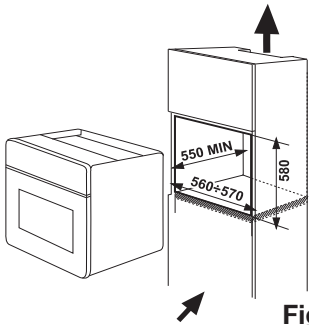


Fig. 6

Ovnens mål (Fig. 5)

Indbygningsvejledning

Skabsmodulet eller nichen skal have de rette mål, for at ovnen kan fungere som den skal efter indbygning (se Fig. 6-7).

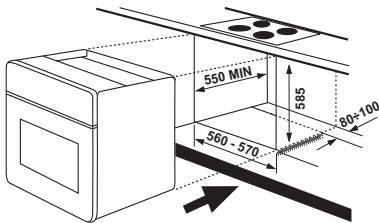


Fig. 7

Fastgørelse til skab

1. Åbn ovndøren.
2. Skru ovnen fast til skabsmodulet ved at isætte de fire medfølgende afstandsstykker (Fig. 8 - A), der passer præcist i rammens huller, og skrue de fire træskruer i (Fig. 8 - B).

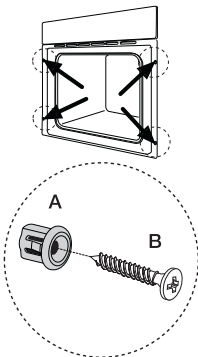
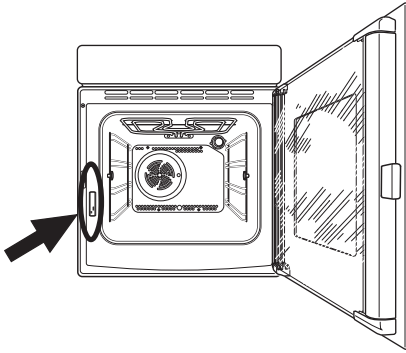


Fig. 8

Service og reservedele



Hvis du ikke kan løse problemet efter at have kontrolleret punkterne i afsnittet "Hvis der opstår fejl": Kontakt den lokale serviceafdeling, og opgiv problemets art, ovnmodel (**Mod.**), produktnummer (**Prod. No.**) og serienummer (**Ser. No.**), der står på typeskiltet. Typeskiltet sidder på den udvendige forkant i ovnrummet.

Originale reservedele, certificeret af producenten er kun tilgængeligt via www.hps.nl.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Serviceorganisationens adresser og telefonnumre findes på garantibeviset.