

Betriebsanleitung

**Ofen**

Instructions

**Oven**

**ATAG**

OX6411EL

OX6411ER

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 25

EN User manual

EN 3 - EN 25

#### **Verwendete Symbole / Pictograms used**



Wissenswertes / Important information



Tipp / Tip

# INHALT

---

## ***Ihr Ofen***

---

Einleitung	4
Beschreibung	5
Ofenzubehör	5
Verwendung des Zubehörs	6

## ***Erste Schritte***

---

Erstmalige Reinigung	7
Vorheizen	7

## ***Tägliche Nutzung***

---

Das Gerät ein- oder ausschalten	8
Ofenfunktionen	8
Zeiteinstellungsfunktionen	9
Zusatzfunktionen	9
Nützliche Anweisungen und Hinweise	9

## ***Wartung und Reinigung***

---

Reinigung des Geräts	16
Einschubschiene	17
Ofenbeleuchtung austauschen	18
Ofentür reinigen	18

## ***Fehlersuche***

---

Allgemein	21
Wartungsangaben	21

## ***Montage***

---

Elektroanlage	22
Einbaumaße	23
Befestigung	24

## ***Umweltschutz***

---

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	25
--	----

## ***Einleitung***

---

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für diesen Ofen von Atag.

Bei der Entwicklung dieses Produkts stand eine einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Der Ofen bietet eine Reihe von Einstellungen, sodass Sie immer die passende Zubereitungsweise auswählen können.

In dieser Bedienungsanleitung lesen Sie, wie Sie diesen Ofen am besten verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie hier auch Hintergrundinformationen, die Ihnen bei der Nutzung des Geräts helfen können.

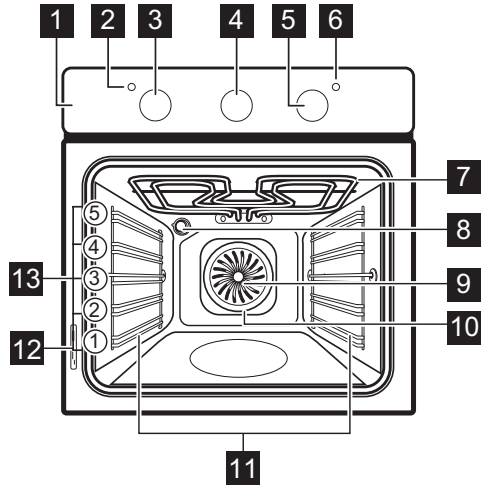


**Lesen Sie zunächst die gesonderten Sicherheitsanweisungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**


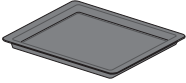
**Lesen Sie diese Betriebsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie diese anschließend sorgfältig für die zukünftige Verwendung auf.**

## Beschreibung

1. Bedienelement
2. Ofenfunktionsleuchte
3. Ofenfunktionsknopf
4. Timer-Knopf
5. Ofenthermostatknopf
6. Ofenthermostatkontrollleuchte
7. Grillelement
8. Ofenbeleuchtung
9. Gebläse
10. Heizelement Rückwand
11. Führungsschienen
12. Typenschild
13. Einschubniveaus



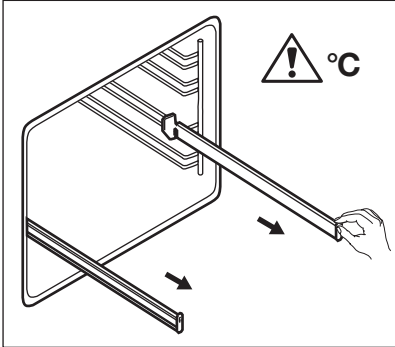
## Ofenzubehör

Zubehör, dass zu Ihrem Gerät mitgeliefert werden können (modellabhängig).	
	<b>Ofengitter:</b> wird vor allem zum Grillen verwendet. Das Ofengitter kann auch dazu verwendet werden, um eine Schale oder eine Pfanne mit einem Gericht in den Ofen zu stellen.
	<b>Backblech:</b> wird für Gebäck und Kuchen verwendet.
	<b>Grill-/Bratpfanne:</b> Zum Braten und Grillen oder als Schale, um Fett aufzufangen.
	<b>Teleskopschienen:</b> Für Gitter und Backbleche

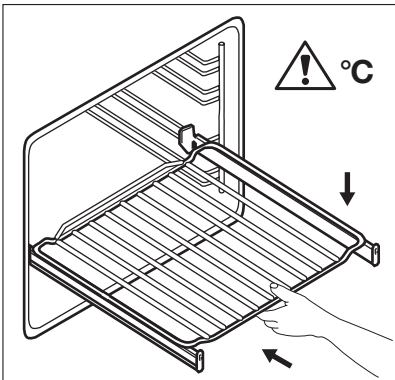
## Verwendung des Zubehörs

### Teleskopschienen

1. Ziehen Sie die Teleskopschienen rechts und links heraus.



2. Legen Sie das Gitter auf die Teleskopschienen und schieben Sie es vorsichtig in das Gerät. Achten Sie darauf, dass Sie die Teleskopschienen vollständig in das Gerät schieben, bevor Sie die Ofentür schließen.



**Achtung!** Die Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen. Die Teleskopschienen nicht einfetten.

## Erstmalige Reinigung

- Entfernen Sie alles Zubehör und die herausnehmbaren Einschubschienen (falls zutreffend).
- Reinigen Sie das Gerät vor der erstmaligen Nutzung.



*Wichtig! Siehe Kapitel „Wartung und Reinigung“.*

## Vorheizen

Heizen sie das leere Gerät vor, um das restliche Fett herauszubrennen.

1. Wählen Sie die Funktion „Ober- und Unterhitze“ und die maximale Temperatur.
2. Lassen Sie das Gerät eine Stunde laufen.
3. Wählen Sie die Funktion „Heißluft“ und die maximale Temperatur.
4. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten laufen.
5. Wählen Sie die Funktion „Intensiv grillen“ und die maximale Temperatur.
6. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten laufen.

Das Zubehör kann heißer werden als gewöhnlich. Das Gerät kann einen eigenartigen Geruch und Rauch abgeben. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Küche.

## Das Gerät ein- oder ausschalten

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf eine Ofenfunktion.  
*Die Ofenfunktionsleuchte leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist.*
2. Stellen Sie eine Ofentemperatur mit dem Ofenthermostatknopf ein.  
*Die Ofenthermostatkontrollleuchte leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.*
3. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ofenfunktionsknopf und den Ofenthermostatknopf in den Aus-Stand drehen.



**Achtung!** Wenn der Ofen nicht funktioniert, kontrollieren Sie, ob der Timer-Knopf auf „Handbedienung“ steht!

## Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Aus-Stand	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Innenbeleuchtung	Die Ofenlampe ohne eine Zubereitungsfunktion einschalten.
	Ober- und Unterhitze	Backen und braten auf einer Ofenebene. Die oberen und unteren Heizelemente werden gleichzeitig eingeschaltet.
	Unterhitze	Zum Backen von Torten mit knusprigem Boden. Nur das untere Heizelement ist in Betrieb.
	Grill	Zum Grillen von flachen Gerichten in kleineren Mengen in der Mitte des Gitters. Zum Toasten.
	Grill intensiv	Zum Grillen von flachen Gerichten in größeren Mengen. Zum Toasten. Das komplette Grillelement wird aktiviert.
	Grill, mit Unterhitze und Gebläse	Um Pizza, Quiche oder Torte zu machen. Das Grill- und Unterhitzeelement liefern direkte Hitze und das Gebläse verteilt die Luft, um den Pizzabelag oder die Tortenfüllung zu garen.
	Heißluft	Zum Braten oder Backen von Gerichten, die eine gleiche Zubereitungstemperatur erfordern, auf mehr als einer Höhe, ohne dass dabei der Geschmack vom einen aufs andere Gericht übertragen wird.
	Auftauen	Zum Auftauen von Tiefkühlkost. Der Temperaturknopf muss auf „Aus“ stehen.




## Zeiteinstellungsfunktionen

### **Timer-Programmierung Ende der Zubereitung.**

Hier stellen Sie die Zeit ein, nach der sich der Ofen automatisch ausschaltet.

1. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drehen Sie den Knopf des Timers ganz bis zum Anschlag und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.
3. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Tonsignal. Das Gerät wird ausgeschaltet.

**Handbedienung** : Stellen Sie den Knopf des Timers auf „Handbedienung“. In diesem Stand können Sie das Gerät von Hand bedienen. Die Timer-Funktion ist ausgeschaltet.

## Zusatzfunktionen

### **Kühlgebläse**

Wenn sich das Gerät in Betrieb befindet, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Nach dem Ausschalten des Geräts läuft das Gebläse weiter bis das Gerät abgekühlt ist.

### **Sicherheitsthermostat**

Eine fehlerhafte Bedienung des Geräts oder defekte Komponenten können zu gefährlicher Überhitzung führen. Um dies zu vermeiden, verfügt der Ofen über ein Sicherheitsthermostat, das die Stromzufuhr unterbricht. Sobald die Temperatur gesunken ist, wird der Ofen automatisch wieder eingeschaltet.

## Nützliche Anweisungen und Hinweise

### **Türinnenseite**

Bei bestimmten Modellen finden Sie Folgendes an der Türinnenseite:

- Die Nummern der Ofenebenen.
- Informationen über die Aufwärmfunktionen und Temperaturen für typische Gerichte.



*Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind dabei als Richtlinie gedacht. Diese hängen von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten ab.*

## TÄGLICHE NUTZUNG

- Das Gerät hat fünf Einschubniveaus. Die Einschubniveaus zählen Sie vom Boden des Geräts aufwärts.
- Das Gerät verfügt über ein spezielles System, durch das die Luft zirkuliert und für eine ständige Wiederverwertung des Dampfs sorgt. Mit diesem System können Sie Essen dampfgaren und die Gerechte werden von innen zart und von außen knusprig. Außerdem wird die Zubereitungsdauer und der Energieverbrauch auf ein Minimum begrenzt.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türelementen aus Glas kondensieren. Das ist normal. Öffnen Sie die Türen des Geräts daher vorsichtig, wenn das Gerät in Betrieb ist. Um die Kondensation zu verringern, sollten Sie das Gerät 10 Minuten vorheizen.
- Wischen Sie die Feuchtigkeit nach jeder Nutzung aus dem Ofenraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Boden des Geräts und bedecken Sie den Boden während der Zubereitung nicht mit Alufolie. Dadurch können die Backergebnisse verändert und die Emaillebeschichtung beschädigt werden.

### **Zubereitung von Gebäck**

- Die Ofentür darf erst nach etwa dreiviertel der Backzeit geöffnet werden.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig verwendet, müssen Sie dazwischen eine Ebene Platz lassen.

### **Zubereitung von Fleisch und Fisch**

- Verwenden Sie eine tiefe Schale für sehr fette Stücke, um den Ofen vor bleibenden Fettflecken zu schützen.
- Lassen Sie Fleisch ungefähr 15 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden, damit der Fleischsaft nicht herausfließt.
- Um eine zu starke Rauchentwicklung beim Braten im Ofen zu vermeiden, können Sie etwas Wasser in den Auffangbehälter gießen. Um Rauch zu vermeiden, füllen Sie Wasser nach, sobald es verbraucht ist.

### **Zubereitungszeiten**

Die Zubereitungsdauer hängt von der Art des Gerichts, der Zusammenstellung und dem Volumen ab.

Beobachten Sie in erster Linie den Zubereitungsprozess. Suchen Sie bei Verwendung dieses Geräts die besten Einstellungen (Temperatur, Zubereitungsdauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihr Rezept und Ihre Mengen.

# TÄGLICHE NUTZUNG

## Back- und Brattabelle

### Gebäck

Art des Gerichts	Ober- und Unterhitze		Multi-Heißluft		Zubereitungs- dauer [min]	Notizen
	Gitterhöhe	Temp [°C]	Gitterhöhe	Temp [°C]		
Schaumgebäck	2	170	3( 2 und 4)	160	45 - 60	In einer Backform
Sandkuchenteig	2	170	3( 2 und 4)	160	20 - 30	In einer Backform
Quarktorte mit Buttermilch	1	170	2	165	60 - 80	In einer Backform mit 26 cm Durchmesser
Apfelgebäck (Apfelkuchen)	2	170	1 (links und rechts)	160	80 - 100	In zwei Backformen mit einem Durchmesser von 20 cm auf einem Backgitter <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Auf einem Backblech
Geleetorte	2	170	2 (links und rechts)	165	30 - 40	In einer Backform mit 26 cm Durchmesser
Torte, weich	2	170	2	160	50 - 60	In einer Backform mit 26 cm Durchmesser
Weihnachtsgebäck/ schwerer Obstkuchen	2	160	2	150	90 - 120	In einer Backform mit 20 cm Durchmesser <sup>1)</sup>
Pflaumenkuchen	1	175	2	160	50 - 60	In einer Brotform <sup>1)</sup>
Kleine Rührkuchen - eine Ebene	3	170	3	150 -160	20 - 30	Auf einem Backblech
Kleine Rührkuchen - zwei Ebenen	-	-	2 und 4	150 -160	25 - 35	Auf einem Backblech
Kleine Rührkuchen - drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	150 -160	30 - 45	Auf einem Backblech
Küchlein/Teigstreifen - eine Ebene	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Auf einem Backblech
Küchlein/Teigstreifen - zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140 - 150	35 - 40	Auf einem Backblech
Küchlein/Teigstreifen - zwei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140 - 150	35 - 45	Auf einem Backblech
Schaumgebäck - eine Ebene	3	120	3	120	80 - 100	Auf einem Backblech
Schaumgebäck - zwei Ebenen	-	-	2 und 4	120	80 - 100	Auf einem Backblech <sup>1)</sup>

## TÄGLICHE NUTZUNG

Art des Gerichts	Ober- und Unterhitze		Multi-Heißluft		Zubereitungs- dauer [min]	Notizen
	Gitterhöhe	Temp [°C]	Gitterhöhe	Temp [°C]		
Brötchen	3	190	3	190	12 - 20	Auf einem Backblech <sup>1)</sup>
Eclairs - eine Ebene	3	190	3	170	25 - 35	Auf einem Backblech
Eclairs - zwei Ebenen	-	-	2 und 4	170	35 - 45	Auf einem Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45 - 70	In einer Backform mit 20 cm Durchmesser
Obstkuchen	1	160	2	150	110 - 120	In einer Backform mit 24 cm Durchmesser
Victoria-Torte mit Marmeladenfüllung	1	170	2 (links und rechts)	160	50 - 60	In einer Backform mit 20 cm Durchmesser

1) Ofen 10 Minuten vorheizen.

### Brot und Pizza

Art des Gerichts	Ober- und Unterhitze		Multi-Heißluft		Zubereitungs- dauer [min]	Notizen
	Gitterhöhe	Temp [°C]	Gitterhöhe	Temp [°C]		
Weißbrot	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück <sup>1)</sup>
Roggenbrot	1	190	1	180	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen	2	190	2( 2 und 4)	180	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Auf einem Backblech oder in einer tiefen Bratpfanne <sup>1)</sup>
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Auf einem Backblech <sup>1)</sup>

1) Ofen 10 Minuten vorheizen.

# TÄGLICHE NUTZUNG

## Herzhafte Ofengerichte

Art des Gerichts	Ober- und Unterhitze		Multi-Heißluft		Zubereitungs- dauer [min]	Notizen
	Gitterhöhe	Temp [°C]	Gitterhöhe	Temp [°C]		
Pasta	2	200	2	180	40 - 50	In einer Form
Herzhafte Gemüsetorte	2	200	2	175	45 - 60	In einer Form
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In einer Form <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In einer Form <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In einer Form <sup>1)</sup>

1) Ofen 10 Minuten vorheizen.

## Fleisch

Art des Gerichts	Ober- und Unterhitze		Multi-Heißluft		Zubereitungs- dauer [min]	Notizen
	Gitterhöhe	Temp [°C]	Gitterhöhe	Temp [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50 - 70	Auf einem Backgitter
Schweinerücken	2	180	2	180	90 - 120	Auf einem Backgitter
Kalbsfleisch	2	190	2	175	90 - 120	Auf einem Backgitter
Englisches Roastbeef, rot	2	210	2	200	50 - 60	Auf einem Backgitter
Englisches Roastbeef, medium	2	210	2	200	60 - 70	Auf einem Backgitter
Englisches Roastbeef, gar	2	210	2	200	70 - 75	Auf einem Backgitter
Schulterkotelett	2	180	2	170	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinekeule	2	180	2	160	100 - 120	2 Stück
Lammfleisch	2	190	2	175	110 - 130	Keule
Hähnchen	2	220	2	200	70 - 85	Ganzes Tier
Pute	2	180	2	160	210 - 240	Ganzes Tier
Ente	2	175	2	220	120 - 150	Ganzes Tier
Gans	2	175	1	160	150 - 200	Ganzes Tier

## TÄGLICHE NUTZUNG

Art des Gerichts	Ober- und Unterhitze		Multi-Heißluft		Zubereitungs- dauer [min]	Notizen
	Gitterhöhe	Temp [°C]	Gitterhöhe	Temp [°C]		
Kaninchen	2	190	2	175	60 - 80	In Stücke geschnitten
Hase	2	190	2	175	150 - 200	In Stücke geschnitten
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	Ganzes Tier

### Fisch

Art des Gerichts	Ober- und Unterhitze		Multi-Heißluft		Zubereitungs- dauer [min]	Notizen
	Gitterhöhe	Temp [°C]	Gitterhöhe	Temp [°C]		
Forelle/ Seebrasse	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 Filets

### Grill



Heizen Sie den Ofen drei Minuten vor.

Art des Gerichts	Anzahl		Grill		Zubereitungs- dauer [min]	
	Stück	[g]	Gitterhöhe	Temp [°C]	1. Seite	2. Seite
Tournedos	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beefsteak	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Würstchen	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Schweinekotelett	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Spieße	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Hühnerbrust	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fischfilets	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Geröstete Sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Geröstetes Brot	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

# TÄGLICHE NUTZUNG

## Auftauen

Art des Gerichts	[g]	Auftauzeit [min]	Nachtauzeit [min]	Notizen
Hähnchen	1000	100-140	20-30	Legen Sie das Huhn auf einen umgedrehten Teller in eine große Schale. Nach der Hälfte der Zubereitungszeit umdrehen.
Fleisch	1000	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit umdrehen.
Fleisch	500	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit umdrehen.
Forelle	150	25-35	10-15	-
Erdbeeren	300	30-40	10-20	-
Butter	250	30-40	10-15	-
Sahne	2 x 200	80-100	10-15	Sahne kann auch noch mit leicht gefrorenen Stücken geschlagen werden.
Gebäck	1400	60	60	-

## Trocknen - Multi-Heißluft

Decken Sie die Ofengitter mit Backpapier ab.

## Gemüse

Art des Gerichts	Oberebene		Temperatur [°C]	Zeit [Stunden]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika	3	1/4	60-70	5-6
Suppengemüse	3	1/4	60-70	5-6
Pilze	3	1/4	50-60	6-8
Kräuter	3	1/4	40-50	2-3

## Obst

Art des Gerichts	Oberebene		Temperatur [°C]	Zeit [Stunden]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60-70	8-10
Aprikosen	3	1/4	60-70	8-10
Apfelscheiben	3	1/4	60-70	6-8
Birnen	3	1/4	60-70	6-9

## Reinigung des Geräts

- Reinigen Sie die Gerätevorderseite mit einem weichen Tuch und etwas warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie für Metalloberflächen ein Universalreinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Ofeninnenseite nach jeder Verwendung. Schmutz lässt sich dann am einfachsten entfernen und kann nicht anbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alles Ofenzubehör und lasse Sie es trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Beschichtetes Zubehör darf nicht mit aggressivem Reinigungsmittel, scharfkantigen Gegenständen oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Dadurch kann die Beschichtung dauerhaft beschädigt werden.



### **Geräte aus Edelstahl oder Aluminium:**

Reinigen Sie die Ofentür nur mit einem nassen Schwamm. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Verwenden Sie niemals Stahlwolle, Säuren oder aggressive Produkte, diese können die Oberfläche beschädigen. Reinigen Sie die Bedienelemente des Ofens genauso vorsichtig.

### **Reinigen Sie die Türdichtung.**

- Kontrollieren Sie die Türdichtung regelmäßig. Die Türdichtung befindet sich rund um den Rahmen an der Ofeninnenseite. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
- Für weitere Informationen zur Reinigung der Türdichtung, lesen Sie die allgemeinen Reinigungsinformationen.



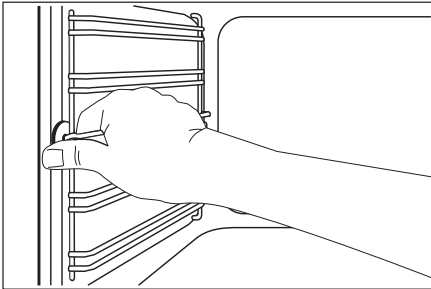
# WARTUNG UND REINIGUNG

## Einschubschiene

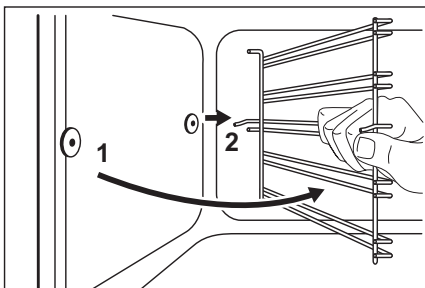
Sie können die Einschubschienen entfernen, um die Seitenwände zu reinigen.

### **Einschubschiene entfernen**

1. Ziehen Sie die Einschubschiene an der Vorderseite aus der Seitenwand.



2. Ziehen Sie die Einschubschiene an der hinteren Seite aus der Seitenwand und entfernen Sie sie.



### **Einschubschiene einbauen**

Bauen Sie die Einschubschiene in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



Die abgerundeten Enden der Einschubschienen müssen nach vorne weisen.

## Ofenbeleuchtung austauschen

Legen Sie ein Tuch innen auf den Boden des Geräts. Dadurch vermeiden Sie Schäden am Abdeckungsglas und am Ofenraum. Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist ausschließlich für die Beleuchtung dieses Geräts bestimmt. Die Lampe ist nicht dazu geeignet, Räume im Haushalt zu beleuchten.



**WARNUNG!** Gefahr durch elektrischen Schlag! Machen Sie das Gerät spannungsfrei, bevor Sie die Lampe austauschen, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten herausnehmen!



**ACHTUNG!** Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Verwenden Sie beim Entfernen der Lampe einen Schutz.



**ACHTUNG!** Halten Sie die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu vermeiden, dass Fettreste auf der Ofenlampe verbrennen.

## **Lampe austauschen**

1. Drehen Sie das Abdeckglas nach links und entfernen Sie es.
2. Reinigen Sie das Abdeckglas.
3. Tauschen Sie die Ofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Ofenlampe aus. Verwenden Sie denselben Typ von Ofenlampe.
4. Bauen Sie das Abdeckglas wieder ein.

## Ofentür reinigen

Der Ofen hat drei Glasplatten, die hintereinander eingebaut sind. Die inneren Glasplatten können zur Reinigung herausgenommen werden.



**Achtung!** Verwenden Sie das Gerät niemals ohne die Glasplatten.

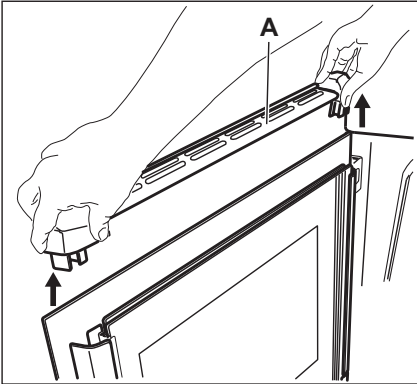


Die Richtung, in die Sie sich die Tür öffnen lässt, hängt von Ihrem Ofenmodell ab. Bei manchen Modellen öffnet sich die Tür von der rechten Seite bei anderen Modellen von der linken Seite.

# WARTUNG UND REINIGUNG

## Glasplatten entfernen

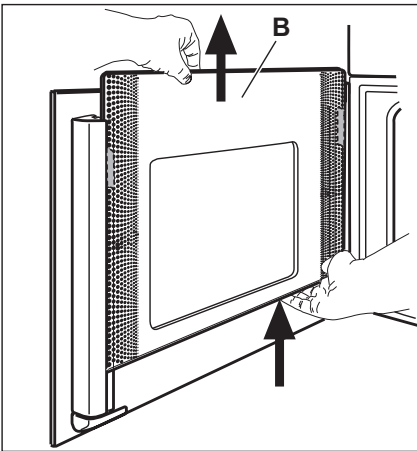
1. Drücken Sie an der oberen Abdeckung auf die Knöpfe an den Seiten des Türstreifens (A) und ziehen Sie sie zum Herausnehmen nach oben.



2. Halten Sie das innere Glas B mit beiden Händen gut fest und ziehen Sie hoch, um es aus dem Anfangsstand herauszunehmen. Gehen Sie bei der zweiten Glasplatte genauso vor.



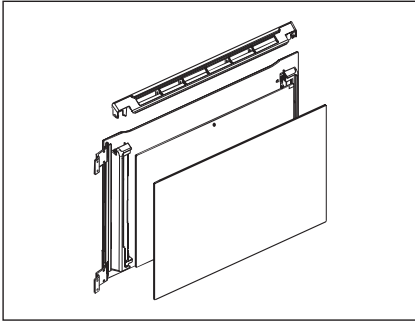
**Achtung!** Halten Sie die Glasplatten gut fest, damit sie nicht herunterfallen.



Machen Sie die Tür mit einem feuchten Schwamm sauber und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie dabei keinen Scheuerschwamm, keine Stahlwolle und keine sauren oder scheuernden Produkte, diese können die Oberfläche beschädigen.

### Glasplatten einsetzen

Setzen Sie die Glasplatten nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Die mittlere Glasplatte hat eine kleine Spitze an der Oberseite und die zweite Platte ist bedruckt. Achten Sie darauf, dass die mittlere Glasplatte in die richtige Halterung einsetzen. Die bedruckte Seite muss zur Türinnenseite gerichtet sein. Achten Sie nach dem Einbauen darauf, dass sich die Oberfläche des Glasplattenrands nicht rau anfühlt.



## Allgemein

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein. Lesen Sie dazu das Kapitel „tägliche Nutzung“.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Programmierung Kurzzeitwecker + Ende der Zubereitungszeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Programmierung Kurzzeitwecker + Ende der Zubereitungszeit ein. Siehe dazu das Kapitel „Uhrfunktionen“.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten ist durchgebrannt.	Kontrollieren Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung häufiger als einmal durchbrennt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Die Ofenlampe leuchtet nicht.	Die Ofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Ofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Gerichten und im Ofen ab.	Das Gericht war zu lange im Ofen.	Lassen Sie Gerichte nach der Zubereitung nicht länger als 15 - 20 Minuten im Ofen stehen.

## Wartungsangaben

Wenn Sie das Problem selbst nicht beheben können, setzen Sie sich mit Ihrem Händler oder dem Kundendienst in Verbindung.

Die Kontaktdaten des Servicezentrums finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich vorne an der Geräteinnenseite.

Wir empfehlen Ihnen die Angaben hier zu notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## *Elektroanlage*



**Warnhinweis!** Der Elektroanschluss darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Dieses Gerät wird mit Stecker und Netzkabel geliefert.

### **Kabel**

Kabelarten, die in diesem Gerät verbaut sind: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

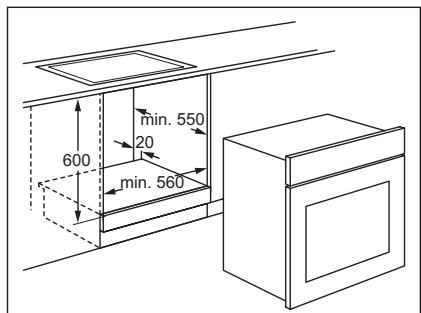
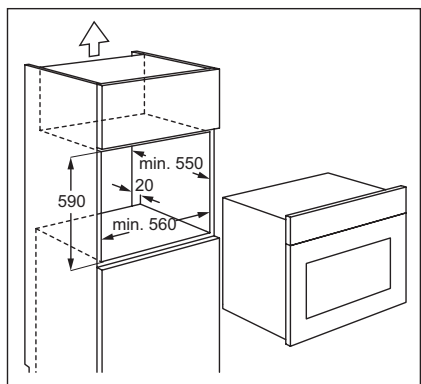
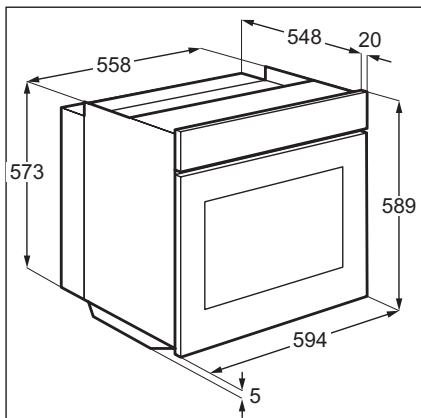
Für die Kabelteile benötigen Sie die Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und die Tabelle:

<b>Gesamtleistung</b>	<b>Kabelteil</b>
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximal 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Das Massekabel (grün-gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als der Phasen- und Neutralleiter (blaues und braunes Kabel).

# MONTAGE

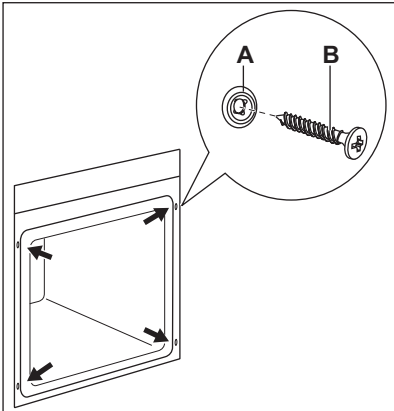
## Einbaumaße



# MONTAGE

## Befestigung

1. Öffnen Sie die Tür des Geräts.
2. Schieben Sie den Ofen in den Küchenschrank.
3. Setzen Sie die vier Abstandhalter (A) in die Löcher im Gestell und ziehen Sie anschließend die vier Schrauben (B) an, die mit dem Gerät mitgeliefert werden.





## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Dieses Produkt ist aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende der Produktlebensdauer muss das Gerät auf verantwortungsbewusste Weise entsorgt werden. Informationen hierzu erhalten Sie von den entsprechenden Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Folgende Materialien wurden verwendet:

- Pappe
- Polyethylen-Wickelfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltschonend entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Das bedeutet, dass Haushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Das Gerät darf zum Ende der Produktlebensdauer nicht über die normale Abfallentsorgung entsorgt werden. Sie müssen das Gerät bei einem Recyclinghof oder einer Verkaufsstelle abgeben, die Altgeräte entsorgt.

Durch die gesonderte Sammlung von Haushaltsgeräten wird vermieden, dass die Umwelt und Gesundheit geschädigt wird. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien, können wiederverwendet werden und bedeutet eine beträchtliche Einsparung von Energie und Rohstoffen.

## **Konformitätserklärung**



Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte den Anforderungen der jeweiligen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie alle Anforderungen der Normen erfüllen, auf die verwiesen wird.



# CONTENTS

---

## ***Your oven***

---

Introduction	4
Description	5
Oven accessories	5
Use of the accessories	6

## ***First use***

---

First cleaning	7
Preheating	7

## ***Daily use***

---

Switching the appliance on and off	8
Oven functions	8
Clock functions	9
Additional functions	9
Handy suggestions and tricks	9

## ***Maintenance and cleaning***

---

Cleaning the appliance	16
Shelf supports	17
Replacing the oven lamp	18
Cleaning the oven door	18

## ***Troubleshooting***

---

General	21
Maintenance data	21

## ***Installation***

---

Electrical installation	22
Installation dimensions	23
Fastening	24

## ***Environmental protection***

---

Disposing of the appliance and the packaging	25
--	----

## *Introduction*

---

Congratulations on choosing this Atag oven.

Easy operation and optimum user friendliness were key considerations in the design of this product. The oven offers a wide range of settings so you can always choose the best preparation method.

This manual explains how you can get the most out of this oven. In addition to information about the operation, you will also find background information that will serve you well during use of the appliance.



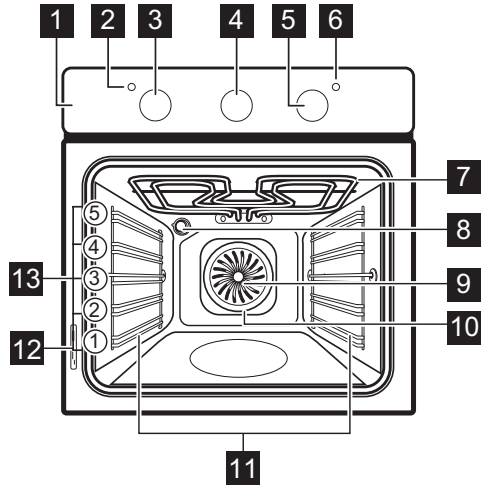
**Please read the separate safety instructions before you start using the appliance!**

**Read this user manual in its entirety before you use the appliance, and then keep the manual in a safe place for future reference.**


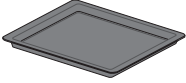
# YOUR OVEN

## Description

1. Control panel
2. Oven function indicator lamp
3. Oven function knob
4. Timer knob
5. Oven thermostat knob
6. Oven thermostat indicator lamp
7. Grill element
8. Oven lamp
9. Fan
10. Heating element back wall
11. Support rails
12. Type plate
13. Shelf levels



## Oven accessories

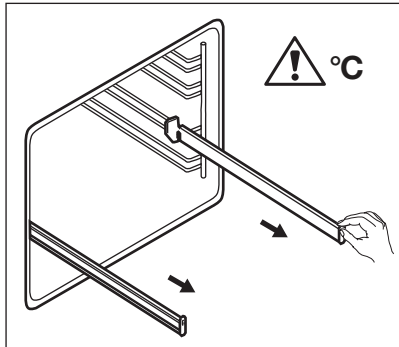
Accessories that may accompany your appliance (depending on the model)	
	<b>Oven rack</b> mainly used for grilling. The oven rack can also be used to support a casserole or pan containing a dish.
	<b>Baking tray</b> ; used for pastries and cakes.
	<b>Grill pan / Roasting pan</b> ; for baking and roasting or as pan to collect fat.
	<b>Telescopic guides</b> ; for racks and baking trays.

# YOUR OVEN

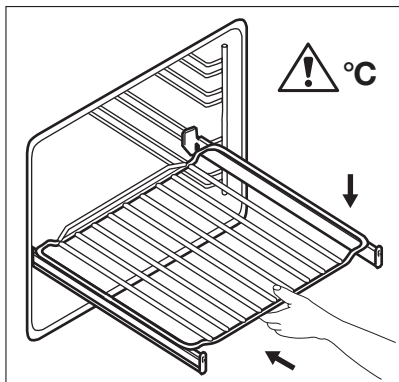
## Use of the accessories

### Telescopic guides

1. Pull the telescopic slides out at the right and left.



2. Place the rack on the telescopic slides and gently push them into the appliance.  
Make sure you push the telescopic slides all the way into the appliance before you close the oven door.



**Caution!** Do not clean the telescopic slides in the dishwasher. Do not grease the telescopic slides.

# FIRST USE

---

## ***First cleaning***

---

- Remove all accessories and the removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.



*Important! See chapter 'Maintenance and cleaning'.*

## ***Preheating***

---

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Select the 'Top and bottom heat' function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for an hour.
3. Select the 'Hot air' function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 10 minutes.
5. Select the 'Turbo grilling' function and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for 10 minutes.

Accessories may become hotter than usual. The appliance may emit a strange smell and smoke. This is normal. Provide adequate ventilation in the kitchen.










## Switching the appliance on and off

1. Turn the oven functions knob to select an oven function.  
*The oven function indicator lights up when the appliance is in operation.*
2. Set an oven temperature with the oven thermostat knob.  
The oven thermostat indicator lamp remains lit as long as the temperature in the appliance is increasing.
3. Turn off the appliance by turning the oven function knob and the oven thermostat knob to the off position.



**Caution!** If the oven does not work, check that the timer button is in the 'manual operation' position!

## Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Oven lamp	Switches on the oven lamp without a cooking function.
	Top and bottom heat	To bake and roast on one shelf level. The top and bottom heating elements are both switched on.
	Bottom heat	To bake cakes and pies with a crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element is on.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
	Turbo grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The entire grill element is switched on.
	Grilling, with bottom heating and fan	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat, and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or bake the pie filling.
	Hot air	To roast or bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
	Defrost	Thaws frozen food. The temperature knob must be in the 'off' position.




### Clock functions

#### **Timer - Programming end time**

Sets the time after which you want the oven to switch off automatically.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn the timer knob all the way to the stop and then back to the desired time.
3. When the set time has elapsed you will hear a sound signal. The appliance is switched off.

**Manual operation** : Turn the timer knob to 'Manual operation'. In this mode you can operate the device manually. The timer function is off.

### Additional functions

#### **Cooling fan**

When the appliance is in operation, the cooling fan is turned on automatically to keep it cool. After the appliance is switched off, the fan continues to run until the appliance is cool.

#### **Safety thermostat**

Incorrect operation of the appliance or defective components can result in dangerous overheating. To prevent this the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically once the temperature has dropped.

### Handy suggestions and tricks

#### **Inside of the door**

On certain models you will find the following on the inside of the door:

- The numbers of the shelf levels.
- Information about the heating functions and temperatures for common dishes.



*The temperatures and baking times in the tables are only intended as a guide. These depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.*

---

## DAILY USE

---

- The appliance has five shelf levels. The shelf levels are numbered starting at the bottom of the appliance.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It also minimises the cooking time and energy consumption.
- Moisture may condense in the appliance. This is normal. Be careful if you open the door of the appliance during operation. To reduce condensation, preheat the appliance for ten minutes.
- Wipe the moisture out of the oven compartment after each use.
- Do not place objects directly on the appliance floor or cover the floor with aluminium foil during food preparation. This can change the baking results and damage the enamel layer.

### **Baking cakes**

- Do not open the oven door until three quarters of the baking time has elapsed.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

### **Cooking meat and fish**

- Use a deep pan for very fatty food to protect the oven from permanent stains.
- Let the meat rest for about 15 minutes before carving so the juice does not seep out.
- To avoid excessive smoke in the oven during roasting, put a little water in the drip pan. To prevent smoke, add water again when it has evaporated.

### **Preparation times**

Preparation times depend on the type of food, its consistency and the volume.

At the start, keep a close eye on the food you are preparing. Find the best settings (heat setting, length of time, etc.) for your cookware, recipes and quantities during your use of this appliance.

## Baking and roasting tables

### Baking

Type of food	Top + bottom heating		Multi hot-air		Preparation time [min]	Notes
	Rack height	Temp [°C]	Rack height	Temp [°C]		
Meringue	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortcrust pastry	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (apple pie)	2	170	1 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	On a baking tray
Jam tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake/ Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould <sup>1)</sup>
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin <sup>1)</sup>
Small cakes - one level	3	170	3	150 - 160	20 - 30	On a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	150 - 160	25 - 35	On a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	150 - 160	30 - 45	On a baking tray
Biscuits/pastry strips - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	On a baking tray
Biscuits/pastry strips - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	On a baking tray
Biscuits/pastry strips - two levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	On a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	On a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	On a baking tray <sup>1)</sup>
Bread rolls	3	190	3	190	12 - 20	On a baking tray <sup>1)</sup>
Choux - one level	3	190	3	170	25 - 35	On a baking tray
Choux - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	On a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould

## DAILY USE

Type of food	Top + bottom heating		Multi hot-air		Preparation time [min]	Notes
	Rack height	Temp [°C]	Rack height	Temp [°C]		
Fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2 (left and right)	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat the oven for ten minutes.

### Bread and pizza

Type of food	Top + bottom heating		Multi hot-air		Preparation time [min]	Notes
	Rack height	Temp [°C]	Rack height	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 loaves, 500 grams each <sup>1)</sup>
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls on a baking tray <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	On a baking tray or in a deep pan <sup>1)</sup>
Scones	3	200	3	190	10 - 20	On a baking tray <sup>1)</sup>

1) Preheat the oven for ten minutes.

## DAILY USE

### Savory oven dishes

Type of food	Top + bottom heating		Multi hot-air		Preparation time [min]	Notes
	Rack height	Temp [°C]	Rack height	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a form
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a form
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a form <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a form <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a form <sup>1)</sup>

1) Preheat the oven for ten minutes.

### Meat

Type of food	Top + bottom heating		Multi hot-air		Preparation time [min]	Notes
	Rack height	Temp [°C]	Rack height	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork loin	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Quarter
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces

## DAILY USE

Type of food	Top + bottom heating		Multi hot-air		Preparation time [min]	Notes
	Rack height	Temp [°C]	Rack height	Temp [°C]		
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

### Fish

Type of food	Top + bottom heating		Multi hot-air		Preparation time [min]	Notes
	Rack height	Temp [°C]	Rack height	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

### Grilling



Preheat the oven for three minutes before cooking.

Type of food	Quantity		Grilling		Preparation time [min]	
	Pieces	[g]	Rack height	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steak	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in two)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Chicken breast	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillets	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

### Defrost

Type of food	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
--------------	-----	-----------------------	-------------------------------	-------

## DAILY USE

Chicken	1000	100-140	20-30	Place the chicken on an inverted saucer in a large plate. Turn over halfway through the preparation time.
Meat	1000	100-140	20-30	Turn over halfway through the preparation time.
Meat	500	90-120	20-30	Turn over halfway through the preparation time.
Trout	150	25-35	10-15	-
Strawberries	300	30-40	10-20	-
Butter	250	30-40	10-15	-
Cream	2 x 200	80-100	10-15	Cream whips well even when it still contains slightly frozen particles.
Baking	1400	60	60	-

### Drying - Multi hot-air

Cover the oven racks with parchment paper.

### Vegetables

Type of food	Shelf level		Temperature [°C]	Time [hours]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60-70	6-8
Sweet peppers	3	1/4	60-70	5-6
Mixed vegetables for soup	3	1/4	60-70	5-6
Mushrooms	3	1/4	50-60	6-8
Herbs	3	1/4	40-50	2-3

### Fruit

Type of food	Shelf level		Temperature [°C]	Time [hours]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60-70	8-10
Apricots	3	1/4	60-70	8-10
Slices of apple	3	1/4	60-70	6-8
Pears	3	1/4	60-70	6-9

### Cleaning the appliance

- Clean the front of the appliance with a soft cloth and warm soapy water.
- Use a universal cleanser for metal surfaces.
- Clean the inside of the oven after each use. Grime can then be removed more easily and does not burn on.
- Remove stubborn stains with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm soapy water.
- Accessories with non-stick coating must not be cleaned with an aggressive cleaning product, using objects with sharp edges or in a dishwasher. This can irreparably damage the non-stick coating.



#### **Stainless steel or aluminium appliances:**

Clean the oven door with a clean, wet sponge only. Dry with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or caustic products, as they may damage the oven surface.

Clean the oven control panel with the same care.

#### **Cleaning the door gasket**

- Check the door gasket regularly. The door gasket surrounds the frame on the inside of the oven. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the service department.
- For more information about cleaning the door gasket, see the general cleaning information.



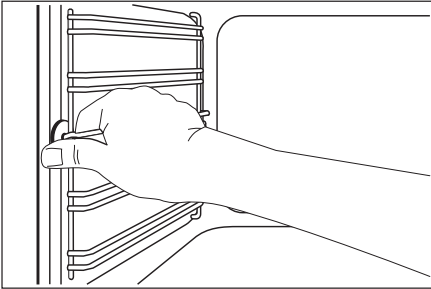
# MAINTENANCE AND CLEANING

## Shelf supports

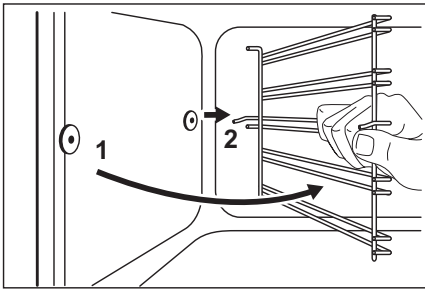
You can remove the shelf supports to clean the side walls.

### Removing the shelf supports

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



### Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the reverse order.



*The rounded ends of the shelf supports must point towards the front.*

## MAINTENANCE AND CLEANING

### Replacing the oven lamp

Cover the bottom of the oven with a cloth. This will prevent damage to the glass cover and oven interior. The lamp in this household appliance is only intended for this device. The lamp is not suitable for lighting a household area.



**WARNING!** Danger of electric shock! Disconnect power to the appliance before you change the oven lamp: unplug the mains lead from the outlet, or remove the fuse or trip the circuit breaker in the meter closet!



**CAUTION!** The halogen lamp may be very hot! Use protection when removing the lamp.



**CAUTION!** Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent traces of oil on your fingers from burning the oven lamp.

### **Replacing the lamp**

1. Twist the glass cover to the left and remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with a heat-resistant oven lamp suitable for 300 °C.  
Use the same type of oven lamp.
4. Fit the glass cover.

### Cleaning the oven door

The oven has three glass panels that are installed one in front of the other. The internal glass panels can be removed for cleaning.



**Caution!** Never use the appliance without the glass panels.

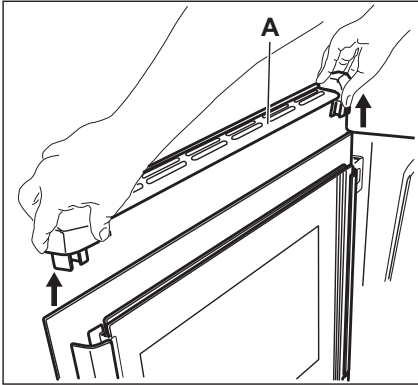


*The direction in which you open the door depends on your oven model. On some models the door opens from the right side and on other models from the left.*

## MAINTENANCE AND CLEANING

### Removing the glass panels

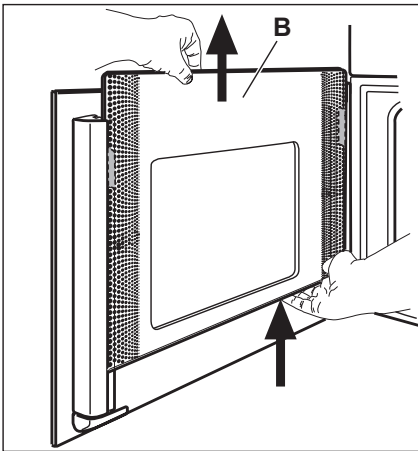
1. Press the buttons on the sides of the door strip (A) on the upper cover and pull up to remove it.



2. Hold the inner glass (B) securely with both hands and slide it up to remove it from the initial position. Do the same with the second glass plate.



**Caution!** Hold the glass panels securely to prevent them from falling.



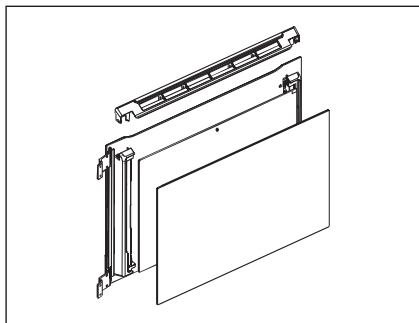
Clean the door with a wet sponge and wipe dry with a soft cloth. Avoid the use of scouring sponges, steel wool and acidic or abrasive products, as they can damage the surfaces.

## MAINTENANCE AND CLEANING

### Installing the glass panels

Install the glass panels by following the procedure in reverse. The middle glass panel has a small dot at the top and the second panel has printing. Make sure you place the middle glass plate in the correct holders.

The printed side must face the inside of the door. After installation, make sure that the surface of the glass panel edge does not feel rough.



# TROUBLESHOOTING

## *General*

---

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The appliance does not work at all.	The appliance is not switched on.	Switch on the appliance. Refer to chapter 'Daily use'.
The appliance does not work at all.	The Kitchen Timer + End Preparation Time are not set.	Set the Kitchen Timer + End Preparation Time. See chapter 'Clock functions'.
The appliance does not work at all.	The fuse is burnt out.	Check the fuse. If the fuse blows more than once, consult a competent electrician.
The oven lamp does not light.	The oven lamp is burnt out.	Replace the oven lamp.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	The food has been left in the oven too long.	Do not leave food in the oven for more than 15-20 minutes after preparation.

## *Maintenance data*

---

If you cannot fix the problem yourself, contact your dealer or customer service.

The contact details for the service centre are shown on the type plate. The type plate is located inside the appliance.

We recommend that you copy the details here:

Model (MOD.) .....  
Product number (PNC) .....  
Serial number (S.N.) .....

# INSTALLATION

## *Electrical installation*



**Warning!** The electrical installation may only be carried out by a qualified person.

This appliance is supplied with a plug and mains lead.

### **Cable**

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

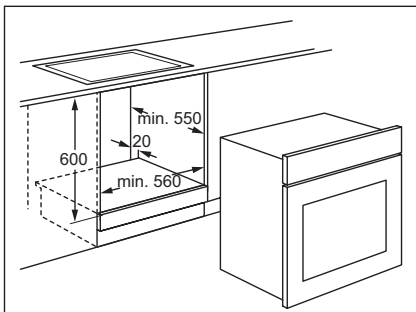
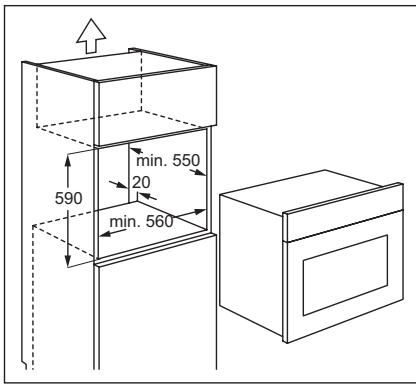
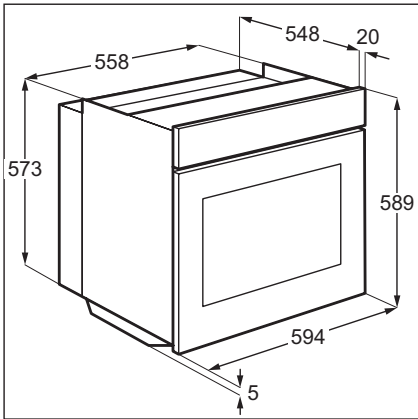
To select the proper cable refer to the total power (on the type plate) and the table:

<b>Total power</b>	<b>Cable conductors and size</b>
max. 1380 W	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>
max. 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
max. 3680 W	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>

The earth wire (green/yellow) must be 2 cm longer than the phase and neutral wires (blue and brown wires).

# INSTALLATION

## *Installation dimensions*

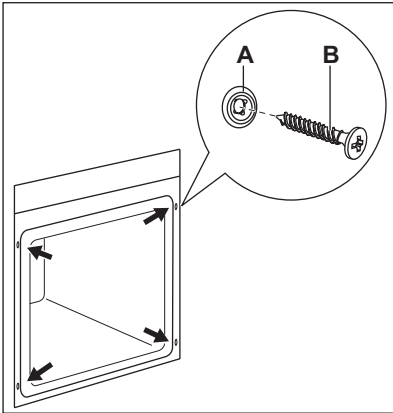


# INSTALLATION

## *Fastening*

---

1. Open the appliance door.
2. Slide the oven in the kitchen cabinet.
3. Place the four spacers (A) in the holes in the frame and then tighten the four screws (B) that are included with the appliance.





### Disposing of the appliance and the packaging

This product is made of sustainable materials. At the end of its useful life, however, the appliance must be disposed of in a responsible manner. You can obtain more information from your local government.

The appliance packaging is recyclable. The following materials are used:

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

Dispose of these materials in a responsible way, in accordance with the legal regulations.



The product is labelled with a symbol: a wheeled bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. Therefore at the end of its useful life the appliance may not be processed via the normal waste stream. You must submit it at a municipal collection point or at a point of sale that offers you this service.

The separate collection of domestic appliances prevents damage to the environment and public health. The materials used in the manufacture of this appliance can be reused, and this results in considerable reduction of energy and raw material consumption.

### **Declaration of conformity**



We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations, as well as all the requirements in the standards to which reference is made.







Das Typenschild zur Identifikation des Geräts befindet sich an der Geräteinnenseite.  
The appliance identification plate is located on the inside of the appliance.

Wenn Sie sich an die Serviceabteilung wenden, halten Sie immer die vollständige Typennummer bereit.

Please have the complete model number available when contacting the service department.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf dem Garantieschein.  
Addresses and telephone numbers of the service organisation can be found on the warranty card.

# ATAG



679110