

gebruiksaanwijzing  
**elektro oven**

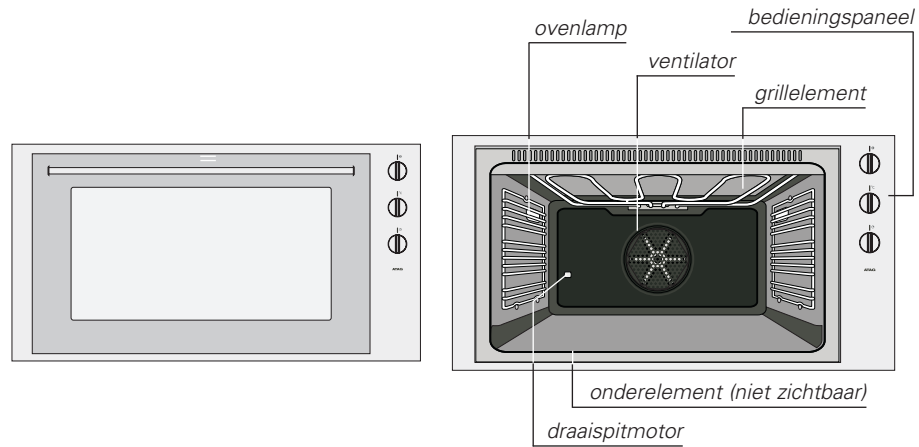
mode d'emploi  
**four electro**

Bedienungsanleitung  
**Elektro Backofen**

instructions for use  
**electric oven**

OX9011M





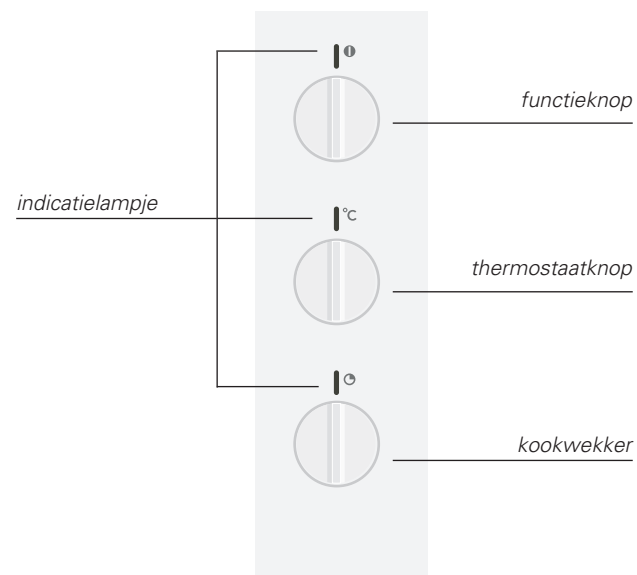
De bediening van deze oven is eenvoudig. Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel.

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

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

Veel kookplezier!

## bedieningspaneel



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

Deze oven is voorzien van een turbo-functie, een ovenfunctie  
met een ruim toepassingsgebied. Uw favoriete recepten  
zullen op deze stand zeker een uitstekend resultaat geven.

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

Daarnaast heeft de oven een kookwekker. Deze schakelt de  
oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is.  
Doelmatig en zonder poespas.

---

## veiligheid

---

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

---

## ingebruikname

---

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

---

## bediening

---

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

---

## kookaanwijzingen

---

ovenfuncties	8
toebehoren	9
bak- en braadtips	10 - 11
braden	12
grillen	13 - 14
tabellen	15

---

## onderhoud

---

reinigen	16 - 17
----------	---------

---

## storingen

---

wat moet ik doen als...	18
-------------------------	----

---

## milieu aspecten

---

verpakking en toestel afvoeren	19
--------------------------------	----

---

## algemeen

---

veiligheid	20
------------	----

---

## maten

---

inbouwmaten	21
-------------	----

---

## algemeen

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

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

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

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.

Wanneer het aansluitsnoer beschadigd is moet het vervangen worden door de serviceafdeling van de fabrikant of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

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

**Let op:** maak het toestel spanningsloos voordat u de ovenlamp vervangt.

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

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

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

## tijdens het gebruik

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

*De oven is optimaal geïsoleerd.*

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

*Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.*

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

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

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

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

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

*De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.*

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

Giet nooit water in de hete oven. Hierdoor kan emailschade ontstaan.

Bereid diepvriesproducten zoals pizza's bij voorkeur op het rooster, bedekt met bakpapier. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door het grote temperatuurverschil.

## oven en toebehoren reinigen

Verwijder het toebehoren uit de oven en reinig het met een mild reinigingsmiddel.

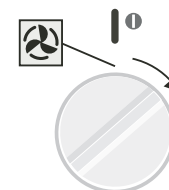
Schakel de oven één uur lang in op 250 °C (zie pagina 7). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.

### opmerking

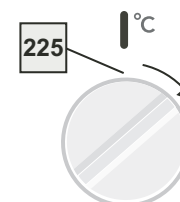
Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.

Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.

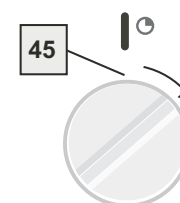
## inschakelen



functie kiezen



temperatuur instellen



tijd instellen

### functies

- 1 Kies een ovenfunctie.

### temperatuur

- 2 Stel de gewenste temperatuur in.


### bereidingstijd

- 3 Stel de bereidingstijd in.  
*De indicatielampjes boven de knoppen gaan branden.*  
Indien u geen bereidingstijd wilt instellen, draait u de wekker op .

## uitschakelen

- 1 Draai de knoppen op .  
*De indicatielampjes doven.*

## let op!

De oven functioneert alleen wanneer de kookwekker op  staat of als er een tijd is ingesteld (de indicatielampjes branden dan).

### turbo; hete lucht



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

### infra; boven- en onderwarmte



Infra is bedoeld voor het bakken op 1 niveau. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven voor de traditionele manier van bereiden. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

### onderwarmte



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

### spaargrill



Gebruik de spaargrill wanneer alleen in het midden van de oven een gerecht staat of bij gebruik van het draaispit. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu, maar van tijd tot tijd rood oplichten.

### maxi-grill



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

### infra met ventilator



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

### vlak rooster



Voor grillen en het bakken met bakvormen.

### bakplaat met afneembaar rooster



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

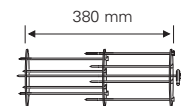
### grillset



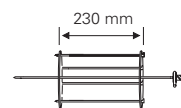
Voor het grillen aan het draaispit.

Steek het draaispit in de draaispitmotor (M) zie fig. A.

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



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



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

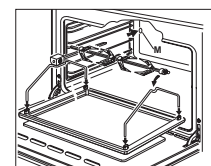


Fig. A

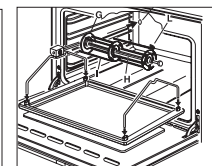


Fig. B

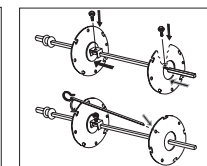


Fig. B1

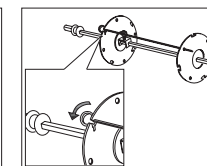


Fig. B2

## introductie

In de tabellen op pagina 15 vindt u aanwijzingen over bereidingstijden, temperaturen en inzethoogten. De tijden en temperaturen in de tabellen zijn gemiddelden. Zonodig kunt u daar iets van afwijken om gerechten gelijktijdig te bereiden.

## energiebewust ovengebruik

Open de oven deur zo weinig mogelijk.

Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidings-temperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met de turbofunctie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.

Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.

Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.

## voorverwarmen

Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.

## oven leeg

Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.

## afkoelen

Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

## ovenservies

In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken. Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.

Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

## bodem niet afdekken

Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.

Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

## tijdstelling

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

## warm houden

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

## vlees braden

Het meest geschikt is "groot vlees" vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.

- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

## braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees.
- Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.

In de tabel op pagina 15 vindt u de braadtemperaturen voor verschillende soorten vlees met een gewicht van ca. 1,5 kg.

## bereiding

- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

## algemene tips

- Bij het roosteren van vlees, wild, gevogelte en vis wordt het vlees of de vis onmiddellijk dichtgeschroeid, waardoor de voedings- en smaakstoffen behouden blijven. Boter of olie is daarvoor niet nodig. Het meest geschikt zijn dikkere stukken klein vlees, dunne moten vis of hele vissen.
- De grillpennen gebruikt u voor het gelijkmatig roosteren van kleinere stukjes vlees en groenten, zoals saté, kebabs en sjasliks.

## tips voor vlees

- Gebruik alleen vlees van goede kwaliteit. Reken per persoon 75-100 g vlees of 125-175 g vlees met been.
- Zet altijd een passende braadslede onder de gerechten om afdrupend vet op te vangen. Droog het vlees zonodig met keukenpapier, voordat u het onder de grill legt.
- Giet voor gerechten met een lange grilltijd, bijvoorbeeld rollade en kip, ± 2,5 dl water in de braadslede.

## tips voor vis

- Reken per persoon 150-200 g moten of hele vis of 100-125 g gefileerde vis. Laat bij grotere vissen de kop verwijderen.
- Was de vis. Afdrogen met keukenpapier. Kerf dikke vis in. Leg de vis op het rooster en schuif er een braadslede onder.



## garneringen en sausjes

- Garnering kan meegegrilld worden, zoals bijvoorbeeld plakken appel, ananas of halve tomaatjes.
- Plakken kaas de laatste minuten op het vlees leggen en laten smelten. Bestrooi het vlees pas na het grillen met peper en zout. De dikte van het vlees bepaalt de plaats onder de grill. Over het algemeen geldt dat dunne stukken hoog moeten worden geplaatst (altijd op minstens 5 cm afstand van de grill) en dikkere stukken, die gaar moeten worden, wat lager.
- Draai dunne stukken vlees om met een vleestang. Gebruik een ovenwant. Prik niet in het vlees omdat er dan vleessap verloren gaat. Bij gegrilld vlees, waarbij immers geen jus wordt gevormd, kan desgewenst afzonderlijk een saus of kruidenboter worden gegeven.
- Snijd gegrilld vlees en dergelijke niet direct aan maar laat het eerst enkele minuten afkoelen. Er zal dan bij het aansnijden minder vleessap verloren gaan.

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

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

### Bereidingstijd tabel

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

### Bereidingstijd tabel heteluchtfunctie

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

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

### Bereidingstijd tabel Maxi grill

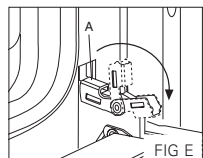
Gerecht	Hoeveelheid kg	Niveau vanaf de bodem	Temperatuur °C	Tijd in minuten	Voorverwarmen
Geroosterd brood		5	Max	50	Ja
Verskillende soorten geroosterd vlees		4	Max	20	Ja
Bacon		5	Max	6	Ja
Hamburgers	1,5	5	Max	10 + 8	Ja
Worstjes		5	Max	18	Ja
Varkens-kotelet	1,5	5	Max	10 + 10	Ja
Runder-lappen	1,5	5	Max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

Gebruik de geëmailleerde bakplaat als lekbak tijdens het grillen.

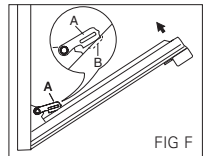
## reinigen na gebruik

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

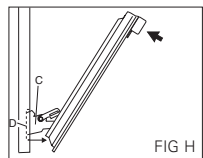
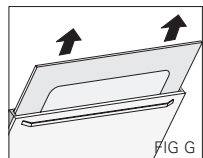
## hardnekkige vlekken



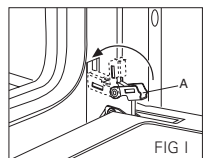
Hardnekkige vlekken kunt u het best verwijderen met behulp van een ATAG Shine krasvrije schuurspons en ATAG Shine Reinigingsspray voor oven, grill en afzuigkap. Verwijder aangekoekt vuil in de ovenruimte met een glasschraper.



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



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



## reiniging toebehoren

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

## ATAG Shine

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

Deze zijn te verkrijgen via de website [www.hps.nl](http://www.hps.nl)  
Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikerstips.

## storingen wat moet ik doen als...

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf als volgt te verhelpen. Bel de servicedienst indien onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Oven of grill wordt niet warm.	Kookwekker niet ingesteld.	Draai de kookwekker op , of stel een tijd in.
	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
Temperatuur niet goed.	Temperatuur verkeerd ingesteld.	Stel de oventemperatuur opnieuw in.
	Thermostaat defect.	Oven uitschakelen en de servicedienst bellen.
Ovenverlichting brandt niet.		De lamp gaat branden bij het openen van de deur en zodra u een functie kiest.
	Geen stroomtoevoer.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Lamp defect.	Oven uitschakelen en de lamp vervangen. Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de hoofdschakelaar in de meterkast om te draaien Het glaskapje kunt u uit de zijwand van de oven klikken. Daarna is het lampje bereikbaar. Vervang deze door een nieuw lampje 230 V-50 Hz-300 °C.

Bezoek onze website [www.hps.nl](http://www.hps.nl) voor tips & tricks

## milieu aspecten verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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

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

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

elektrische  
aansluiting

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.  
Deze inbouwoven is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.  
Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.

230 V AC – 50 Hz – 3,5 kW

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

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

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

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

Wandcontactdoos en stekker moeten ten allen tijde bereikbaar blijven.

**Waarschuwing:** Het toestel moet altijd geaard zijn.

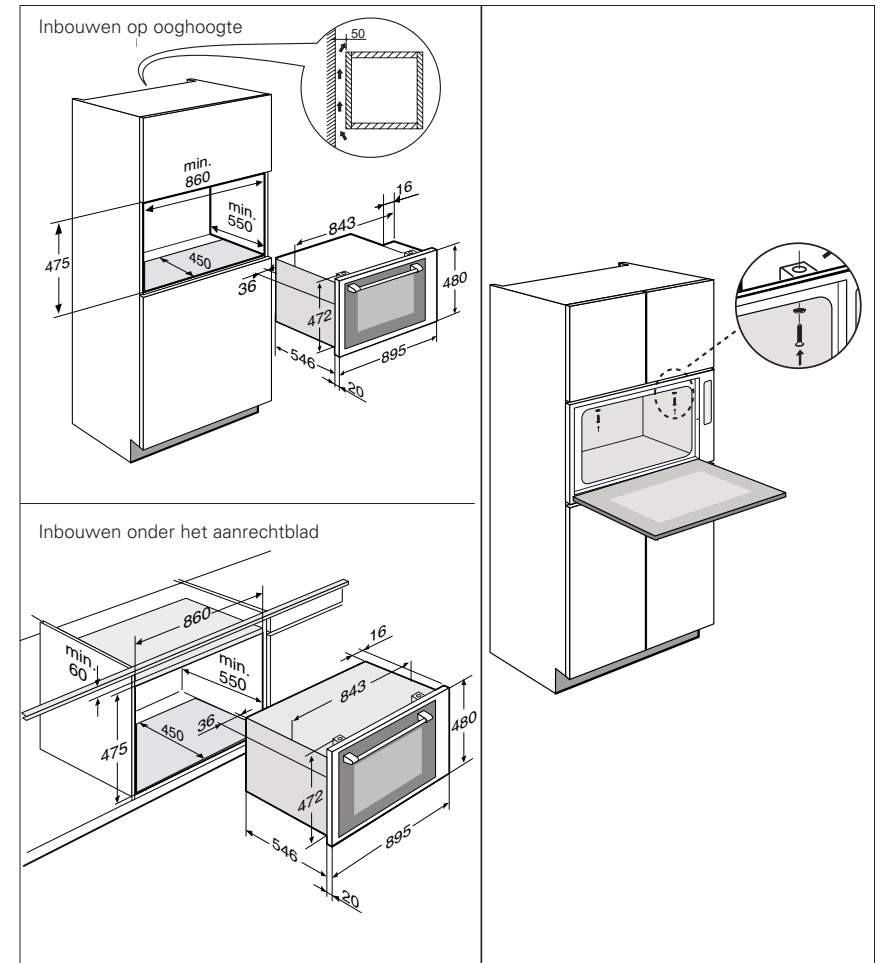
**Aansluitschema:** Aan de bovenzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.

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

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

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

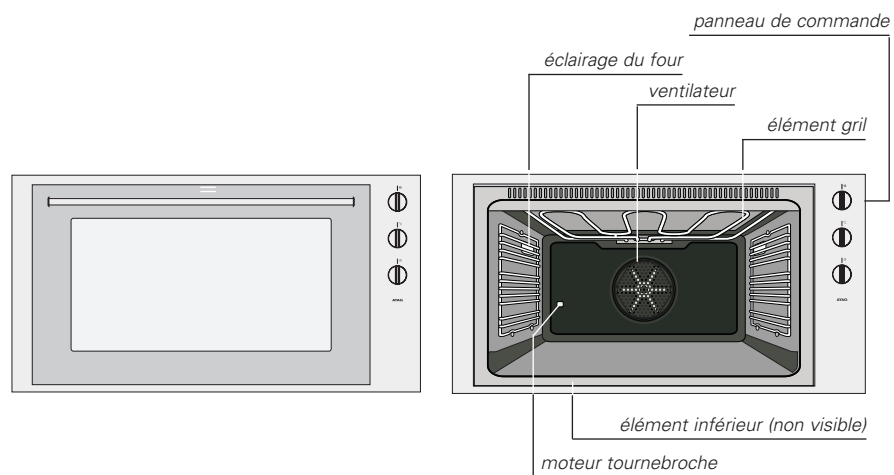
**Onderhoud:** Bij onderhoud aan de oven moet het toestel spanningsloos zijn. Dit kan door de stekker uit het stopcontact te halen of door de zekering uit de meterkast te verwijderen.



Stroomsoort: 230 V AC – 50 Hz – 3,5 kW  
Afmetingen (l x b x h): 895 x 480 x 546 mm

Dit apparaat voldoet aan de geldende EG richtlijnen.

## votre four description



## votre four avant-propos

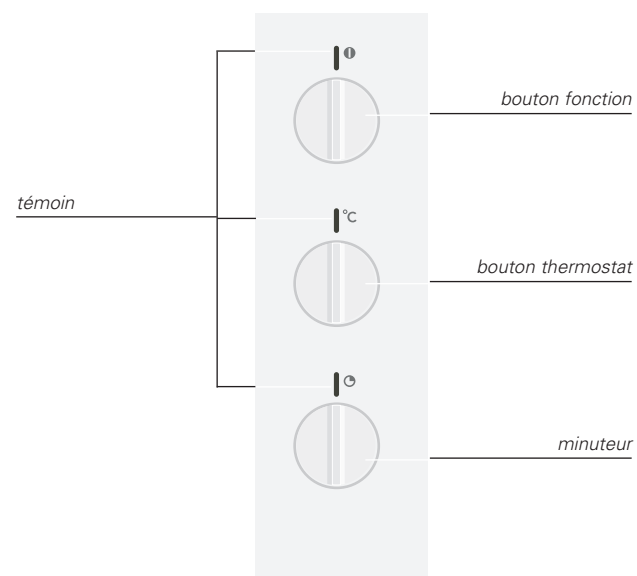
La commande de ce four est aisée. Ce manuel a surtout pour but de vous aider à découvrir toutes les possibilités que vous offre cet appareil.

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfactions avec votre nouvel appareil.

## panneau de commande



Vous avez choisi un four Atag. Les éléments qui sont à la base de la création de ce produit sont le confort d'utilisation optimal et la commande aisée.

Votre four est équipé d'une fonction turbo. Cette fonction turbo permet de nombreux modes de cuisson, elle vous donnera les meilleurs résultats pour vos plats favoris.

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

Le four dispose aussi d'un minuteur. Celui met le four automatiquement hors-circuit dès que la préparation est terminée. Simple et effectif.

---

## **sécurité**

attention	4 – 5
-----------	-------

---

## **mise en service**

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

---

## **commande**

mise en marche	7
----------------	---

---

## **indications de cuisson**

fonctions de four	8
accessoires	9
conseils de cuisson	10 - 11
rôtir	12
griller	13 - 14
tableaux	15

---

## **entretien**

nettoyage	16 - 17
-----------	---------

---

## **problèmes**

que dois-je faire si ....	18
---------------------------	----

---

## **environnement**

que faire de l'emballage et de l'appareil usé	19
---	----

---

## **généralités**

sécurité	20
----------	----

---

## **dimensions**

cotes d'intégration	21
---------------------	----

---

## généralités

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

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

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

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

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

Si le câble de raccordement est endommagé, il devra être remplacé par le service après-vente du fabricant ou par des techniciens qualifiés pour éviter tout danger.

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

**Attention :** débranchez l'appareil avant de remplacer la lampe du four.

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

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

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

## pendant l'utilisation

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

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

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

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

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

Le four est chaud pendant le fonctionnement. **Attention :** ne pas toucher les éléments du four par inadvertance.

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

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

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

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

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

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

## nettoyer le four et les accessoires

Retirez les accessoires du four et nettoyez-les avec un produit de nettoyage doux.

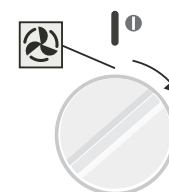
Mettez le four en marche pendant une heure à 250 °C (voir page 7) afin d'éliminer les graisses de protection qui ont été utilisées lors de la fabrication.

### remarque

Quand vous faites chauffer le four pour la première fois, il se dégage une 'odeur de neuf'. Cela est normal. Mettez éventuellement la hotte aspirante en marche.

Nettoyez le four à l'eau chaude quand il est refroidi.

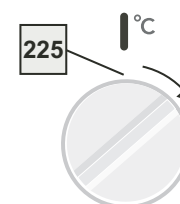
## mise en marche



sélection de la fonction

### fonctions

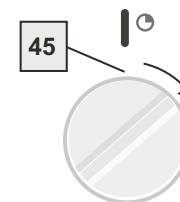
1 Sélectionnez une fonction.



réglage de la température

### température

2 Réglez la température désirée.




réglage de la durée

### durée de préparation

3 Réglez la durée de préparation.

*Les témoins situés au-dessus des boutons vont s'allumer.*


Si vous ne voulez pas programmer la durée, vous remonterez le minuteur sur .

## arrêt

1 Tournez les boutons sur .

*Les témoins s'éteignent.*

## attention !

Le four ne fonctionne que si le minuteur se trouve sur , ou si vous avez programmé une durée (les témoins sont alors allumés).



### turbo; air chaud



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

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



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

### chaleur d'en bas



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

### ecogrill



Utilisez l'écogrill pour un seul plat placé au milieu du four ou si vous vous servez du tournebroche. Le thermostat règle aussi le gril. Le témoin rouge sur le visuel ne s'allumera donc pas de façon continue mais de temps en temps.

### maxigril



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

### infra avec ventilateur



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

### grille plane



Pour les grillades et la cuisson en moules.

### plaque de four avec grille amovible



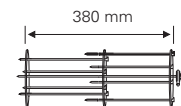
Pour cuire une pâte sans moule ou faire rôtir des viandes.

### panoplie de gril

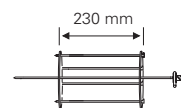


Pour des grillades au tournebroche.  
Placez le tournebroche dans le moteur du tournebroche (M) fig. A.

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



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



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

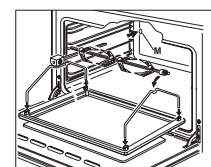


Fig. A

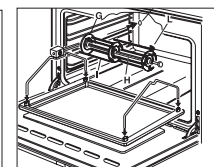


Fig. B

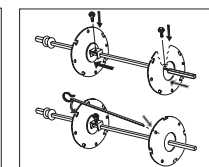


Fig. B1

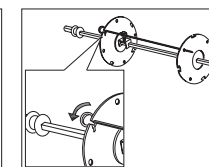


Fig. B2

## introduction

Les tableaux de page 15 vous indiquent les temps de préparation, les températures et les niveaux de four. Il s'agit de moyennes de préparation et de température. Vous pouvez en dévier quelque peu si vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

## economie d'énergie

Ouvrez le moins possible la porte du four.

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

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

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

## préchauffage

Le préchauffage est en principe superflu, sauf pour les plats dont le temps de préparation est inférieur à 30 minutes ou quand la recette le demande.

## four vide

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

## refroidir

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

## service allant au four

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

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

## ne pas couvrir le fond du four

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

Vous éviterez que le fond du four se salisse, par exemple quand le contenu d'un moule coule, en plaçant sous le moule, sur la grille, un papier aluminium plié en forme de cuvette ou en plaçant du papier à cuire sous le moule.

## programmation de la durée

Raccourcissez la durée de cuisson que vous programmez de 5 minutes par rapport à ce qui est indiqué dans la recette. Vous pourrez alors contrôler au dernier moment si le plat ou le gâteau sont bien cuits ou bien dorés. Si ce n'est pas le cas, fermez la porte du four et regardez encore un peu plus tard. Fermez et ouvrez doucement la porte et de préférence en fin de cuisson.

## tenir au chaud

Vous pouvez utiliser le four pour maintenir au chaud des plats déjà cuits. Sélectionnez à cet effet la fonction turbo et une température de 80 °C. Couvrez les plats que vous voulez garder au chaud pour qu'ils ne se dessèchent pas.

**rôtir de la viande**

Ce qui convient le mieux, ce sont de gros morceaux de viande, à partir d'un kilo. La viande s'enveloppe d'une croûte bien croustillante et ne perd pratiquement pas de poids.

- Frottez la viande un quart d'heure à l'avance avec du sel et des herbes. Pour rôtir, utilisez 80 à 100 g. de beurre ou de graisse (ou mélange des deux) pour 500 g. de viande.

**durée du rôtissage**

- Pour rôtir des tranches de viande plates et minces, il faut en moyenne 5 minutes de moins que pour des morceaux épais ou des roulades.
- Pour rôtir des gros morceaux de viande, vous prolongerez la cuisson de 15 à 20 minutes pour 500 g. de viande en plus.

Dans le tableau de la page 15, vous trouverez les températures de rôtissage de diverses sortes de viande ayant un poids d'environ 1,5 kg.

**préparation**

- Posez la viande dans un lèchefrite et arrosez-la avec le beurre/graisse chaud. Si la viande a un côté plus gras, posez-le en haut pendant le rôtissage. Arrosez les viandes maigres toutes les 15 minutes. Arrosez les viandes grasses toutes les 30 minutes.
- Si le jus fonce trop pendant le rôtissage, ajoutez de temps en temps quelques cuillères d'eau.
- Après la cuisson, couvrez la viande de papier aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la découper.

**conseils généraux**

- Quand vous faites griller de la viande, du gibier, de la volaille et du poisson, la viande ou le poisson sont immédiatement saisis et le goût ainsi que les principes nutritifs sont bien conservés. Le beurre ou l'huile sont donc superflus. Ce qui convient le mieux, ce sont de petits morceaux de viande épaisse, de minces darnes de poisson ou des poissons entiers.
- Utilisez les broches du gril pour griller régulièrement de petits morceaux de viande et de légumes, comme les brochettes, les chiche-kebab et les chachliks.

**conseils pour les viandes**

- N'utilisez que de la viande de choix. Comptez par personne 75-100 g. de viande ou 125-175 g. de viande avec os.
- Placez toujours un lèchefrite adapté sous les mets pour récupérer la graisse. Si besoin est, essuyez la viande avec de l'essuie-tout avant de la poser sous le gril.
- Pour les plats qui sont longs à rôtir, une roulade ou un poulet par exemple, ajoutez environ 2,5 dl. d'eau dans le lèchefrite.

**conseils pour les poissons**

- Comptez par personne 150-200 g. de poisson entier ou en tranches ou 100-125 g. de filet de poisson. Retirez la tête des gros poissons.
- Lavez le poisson. Essuyez-le avec de l'essuie-tout. Incisez les gros poissons. Posez le poisson sur la grille et placez un lèchefrite dessous.

**garnitures et sauces**

- Les garnitures; pommes et ananas en tranches ou demi-tomates, peuvent griller en même temps.
- Posez les tranches de fromage au dernier moment sur la viande et laissez-les fondre. Saupoudrez la viande de sel et de poivre qu'après l'avoir grillée. Vous placerez la viande sous le gril en fonction de son épaisseur. Les tranches fines en général en haut (à 5 cm au moins du gril) et les morceaux plus épais, qui doivent avoir le temps de cuire, un peu plus bas.
- Tournez les minces tranches avec une pince à viande. Utilisez des gants. Ne piquez pas la viande, elle perdrait son jus. Vous pourrez servir la viande grillée qui ne fournit pas de jus avec une sauce ou du beurre aux herbes.
- Ne coupez pas la viande grillée tout de suite, laissez-la refroidir quelques minutes. Vous perdrez ainsi moins de jus.

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

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

**Tableau durées de préparation ☰**

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

**Tableau durées de préparation four à air pulse 🌀**

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

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

**Tableau durées de préparation Maxi grill ▼▼**

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

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

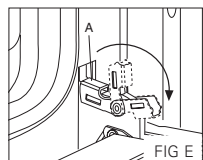
### nettoyage après utilisation

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

Essuyer avec du papier absorbant ou un linge sec.

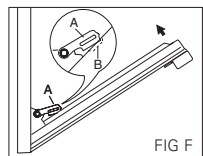
N'utiliser en aucun cas d'agents corrosifs. Ils pourraient attaquer l'émail ou laisser des rayures.

### taches tenaces

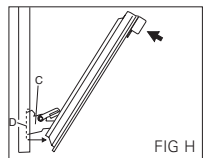
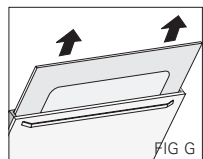


Pour enlever les taches tenaces, utiliser de préférence une éponge à récurer sans rayer ATAG Shine et le spray ATAG Shine pour four, grill et hotte.

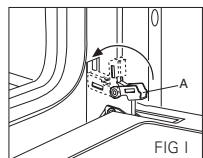
Enlever la saleté incrustée dans le four avec un grattoir à vitres.



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



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



### nettoyage des accessoires

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

### ATAG Shine

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

Il est possible de se les procurer via le website [www.hps.nl](http://www.hps.nl). Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.

## problèmes que dois-je faire si...

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

Problème	Cause	Solution
Le four ou le gril ne chauffe pas.	Le minuteur n'a pas été réglé.	Remontez la minuterie sur , ou programmez une durée.
	Fusible défectueux dans le placard aux compteurs.	Remplacez le fusible.
Mauvaise température.	Température mal programmée.	Reprogrammez la température.
	Thermostat défectueux.	Debranchez le four et téléphonez au service après-vente..
Eclairage ne fonctionne pas.		La lampe s'allume quand vous ouvrez la porte et dès que le four se met en marche.
	Manque de courant.	Introduisez la fiche dans la prise.
	Lampe défectueuse.	Arrêtez le four et changez la lampe. Mettez le four hors tension en le débranchant ou en tournant l'interrupteur principal dans le placard aux compteurs. Retirez le petit couvercle en verre de la paroi en dévissant les vis. Puis remplacez la lampe par une lampe 230 V-50 Hz-300 °C.

Visitez notre site Web [www.hps.nl](http://www.hps.nl) pour des conseils pratiques et des astuces.

## environnement que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil.

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

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

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.



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

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

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

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

branchement  
électrique

Seul un installateur agréé dans la technique est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.  
Ce four encastrable a été conçu pour un usage ménager. Ne l'utilisez que pour la préparation de mets.

230 V AC – 50 Hz – 3,5 kW

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

L'installation de la maison sur laquelle l'appareil est branché doit répondre aux prescriptions nationales et locales.  
Branchez l'appareil sur une prise de courant murale installée conformément aux prescriptions en vigueur. La prise de courant et la fiche doivent toujours être accessibles.

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

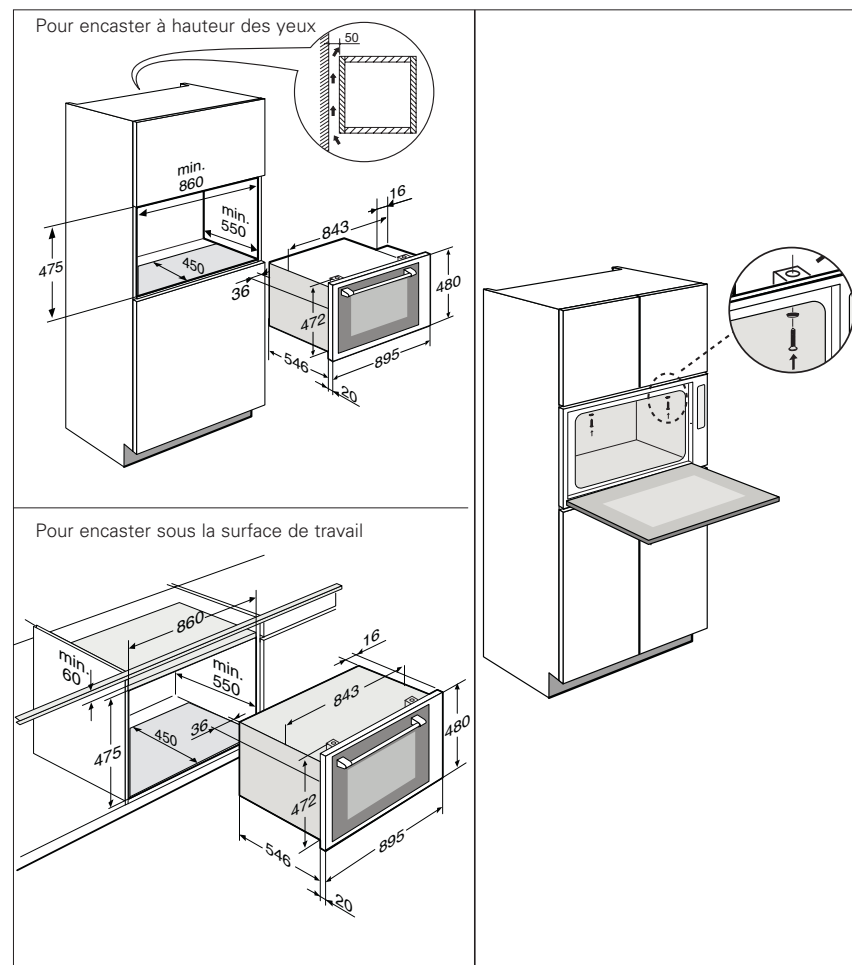
**Schéma de raccordement:** Le schéma de raccordement se trouve sur une étiquette collée à supérieure de l'appareil.

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

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

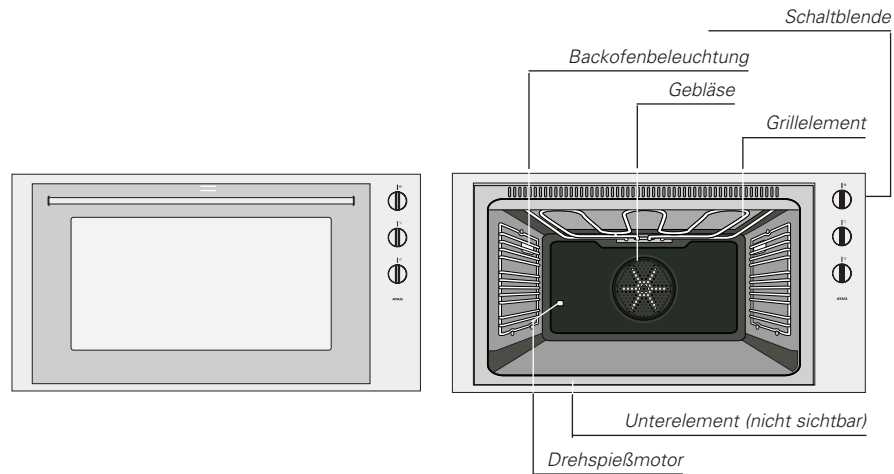
**Branchement au secteur:** Utilisez un câble de raccordement de bonne qualité par exemple H 05 VV -F ou un câble analogue.

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



Type de courant: 230 V AC – 50 Hz – 3,5 kW  
Dimensions (L x l x P): 895 x 480 x 546 mm

Cet appareil est conforme aux directives CE applicables.



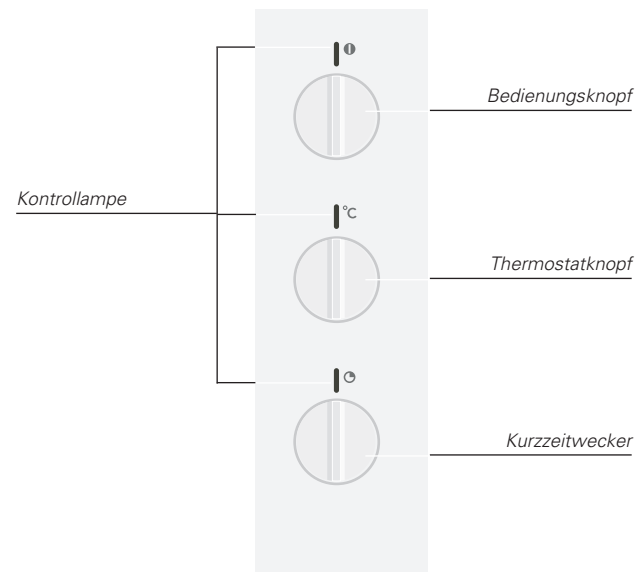
Die Bedienung dieses Backofens ist einfach. Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem Einblick in alle Möglichkeiten dieses Gerätes bieten.

Im Kapitel Bedienung sind die jeweiligen Funktionen übersichtlich angeordnet. Auch nützliche Brat- und Backanleitungen finden Sie dort.

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

Viel Spaß beim Kochen.

## Schaltblende





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

Dieser Backofen ist mit einer Turbofunktion ausgestattet, die viele Anwendungsmöglichkeiten bietet. Ihre Lieblingsrezepte werden in dieser Einstellung sicher ausgezeichnet gelingen.

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

Zudem hat der Backofen einen Kurzzeitwecker. Er schaltet den Backofen automatisch aus, wenn die Zubereitungszeit beendet ist. Zweckmäßig und ohne Schnickschnack.

---

## **Sicherheit**

---

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

---

## **Inbetriebnahme**

---

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

---

## **Bedienung**

---

Einschalten	7
-------------	---

---

## **Kochanweisungen**

---

Backofenfunktionen	8
Zubehör	9
Back- und Brattips	10 - 11
Braten	12
Grillen	13 - 14
Tabellen	15

---

## **Pflege**

---

Reinigung	16 - 17
-----------	---------

---

## **Störungen**

---

Was ist, wenn ...	18
-------------------	----

---

## **Umweltaspekte**

---

Verpackung und Gerät entsorgen	19
--------------------------------	----

---

## **Allgemein**

---

Sicherheit	20
------------	----

---

## **Technische Modelldaten**

---

Einbaumaße	21
------------	----

---

## Allgemein

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

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

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

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

Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht in Betrieb.

Eine beschädigte Zuleitung muss vom Kundendienst des Herstellers oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren auszuschließen.

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

**Achtung:** Vor Austausch der Ofenlampe Gerät spannungsfrei machen.

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

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

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

## Bei Betrieb

Sorgen Sie dafür, daß die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie Menge und Art der Speisen. Die eventuell in den Speisen vorhandenen Keime werden nur abgetötet, wenn die Speise bei einer Temperatur oberhalb 70 °C mindestens 10 Minuten erhitzt wird. Wenn Sie nicht sicher sind, ob die Speise genügend erhitzt wurde, lassen Sie sie vorsichtshalber etwas länger garen.

*Der Backofen ist optimal isoliert. Trotzdem findet immer Wärmeübertragung statt, bei der die Außenseite des Gerätes warm wird. Diese Erwärmung entspricht den Normen.*

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

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

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

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

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

*Der Backofen hat ein Gebläse zum Kühlen des Backofenmantels. Das Gebläse kann nach Ausschaltung des Backofens noch gewisse Zeit in Betrieb bleiben.*

Legen Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie auch Backbleche oder -formen nicht direkt auf den Backofenboden. Bei Alufolie besteht die Gefahr eines Wärmestaus. Das Email kann dadurch Schaden nehmen und das Backergebnis ungünstig beeinflussen.

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Dies kann zur Email-Beschädigung führen.

Bereiten Sie Tiefkühlprodukte wie Pizzas vorzugsweise auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Wenn das Backblech benutzt wird, kann es sich durch den starken Temperaturunterschied verziehen.

## Backofen und Zubehör reinigen

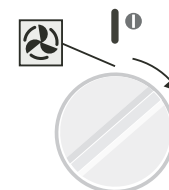
Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen heraus und reinigen Sie es mit einem Reinigungsmittel.

Heizen Sie jetzt den Backofen bei 250 °C (siehe S. 7) 1 Stunde auf. Bei der Herstellung benutzte Schutzfette werden dann entfernt.

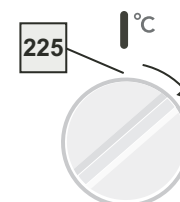
**Hinweis:** Bei erstmalig starker Erhitzung des Backofens treten Gerüche auf. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein.

Säubern Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.

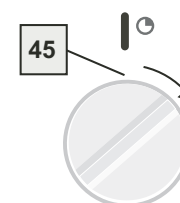
## Einschalten



Funktion wählen



Temperatur einstellen



Zeit einstellen


### Funktionen

- 1 Wählen Sie eine Backofenfunktion.


### Temperatur

- 2 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.


### Zubereitungszeit

- 3 Stellen Sie die Zubereitungszeit ein.  
*Die Kontrollampen über den Bedienungsknöpfen leuchten.*  
Wenn Sie keine Zubereitungszeit einstellen wollen, stellen Sie den Kurzzeitwecker auf .

## ausschalten

- 1 Drehen Sie die Knöpfe auf .  
*Die Kontrollampen erlöschen.*

## Achtung!

Der Backofen funktioniert nur, wenn der Kurzzeitwecker auf steht  oder wenn eine Zeit eingestellt ist (die Anzeigelampen leuchten dann).

### Turbo; Heißluft



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

### Infra, Ober- und Unterhitze



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

### Unterhitze



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

### Spargrill



Verwenden Sie den Spargrill, wenn in der Mitte des Backofens ein Gericht steht oder bei Benutzung des Drehspießes. Der Thermostat regelt auch den Grill. Das Element leuchtet darum nur von Zeit zu Zeit auf.

### Maxigrill



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

### Infra mit Gebläse



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

### Flachrost



Zum Grillen und Backen mit Backformen.

### Backblech mit herausnehmbarem Gitter

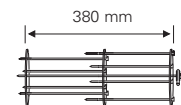


Zum Backen von Teig ohne Form und zum Braten von Fleisch.

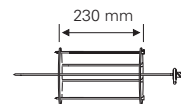
### Grillset



Zum Grillen am Drehspieß.  
Stecken Sie den Drehspieß in den Drehspießmotor (M) Abb. A. Verwenden Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen des Grillsets aus dem heißen Backofen.



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



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

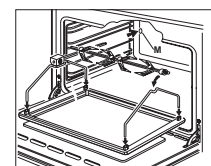


Abb. A

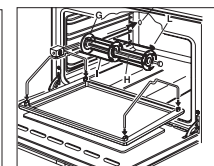


Abb. B

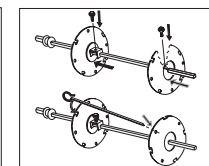


Abb. B1

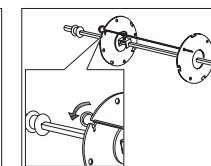


Abb. B2

## Einführung

In den Tabellen auf Seite 15 finden Sie Anweisungen über Zubereitungszeiten, Temperaturen und Einschubebenen. Die Zeiten und Temperaturen in den Tabellen sind Richtwerte. Wenn nötig, können Sie etwas davon abweichen, um Gerichte gleichzeitig zubereiten zu können.

## Energiebewußte Benutzung des Backofens

Öffnen Sie die Backofentür so wenig wie möglich.

Bereiten Sie Gerichte mit ungefähr der gleichen Zubereitungstemperatur (z.B. Apfelkuchen und einen Auflauf) auf dem gleichen Rost oder mit der Turbofunktion übereinander zu. Es ist auch möglich, Fleisch mitzuschmoren.

Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, z.B. einen Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichtes dann 10 Minuten kürzer sein, weil der Backofen noch sehr warm ist.

Durch die Backofenisolierung können Gerichte mit einer längeren Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) mit der Restwärme des Backofens noch nachgaren. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als im Rezept angegeben aus. Lassen Sie die Tür aber zu.

## Vorheizen

Vorheizen ist im allgemeinen nicht nötig, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist oder wenn in einem Rezept angegeben.

## Backofen leer

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

## Abkühlen

Schalten Sie den Backofen aus, bevor das gegarte Gericht herausgenommen wird.

## Backfengeschirr

Grundsätzlich können Sie jedes hitzebeständige Geschirr benutzen. Spülen Sie Glasgeschirr nach Gebrauch nicht sofort unter kaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann das Glas platzen. Benutzen Sie dunkle oder schwarze Backformen. Sie leiten die Wärme besser und lassen das Gericht gleichmäßiger garen.

## Boden nicht bedecken

Ein mit Alufolie oder mit einem Backblech bedeckter Backofenboden kann zu Hitzestau und zur Beschädigung des Email führen. Verschmutzung des Backofenbodens durch Tropfen aus einer Springform wird vermieden, wenn man aus Alufolie einen Behälter formt und diesen unter die Form auf dem Rost stellt oder Backpapier unter die Form legt.

## Zeiteinstellung

Wählen Sie eine 5 Minuten kürzere Zubereitungszeit als im Rezept angegeben. Dadurch können Sie in der letzten Phase prüfen, ob das Gericht oder Gebäck gar ist und eine gute Farbe hat. Wenn dies nicht der Fall ist, schließen Sie dann die Backofentür und prüfen Sie nach einer gewissen Zeit noch einmal. Das Öffnen und Schließen der Tür muss langsam erfolgen. Vorzugsweise nicht, bevor drei Viertel der Zubereitungszeit verstrichen sind.

## Warm halten

Sie können den Backofen zum Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen benutzen. Wählen Sie hierfür die Turbofunktion und eine Temperatur von 80 °C. Decken Sie Gerichte zu, die warm gehalten werden müssen, um ein Austrocknen zu vermeiden.

## Fleisch braten

Am geeignetsten ist ein großes Fleischstück ab 1 kg. Das Fleisch bekommt eine regelmäßig geformte, knusprige Kruste, wobei praktisch kein Gewichtsverlust auftritt.

- Reiben Sie das Fleisch eine Viertelstunde vorher mit Salz und Gewürzen ein. Verwenden Sie zum Braten 80 – 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung davon) je 500 g Fleisch.

## Bratzeiten

- Flache, dünne Stücken brauchen durchschnittlich 5 Minuten weniger Bratzeit als dicke Fleischstücken oder Rollbraten.
- Bei Verwendung von größeren Fleischstücken muß je 500 g mehr mit einer Bratzeit von 15-20 Minuten gerechnet werden.

In der Tabelle auf Seite 15 finden Sie die Brattemperaturen für verschiedene Fleischarten mit einem Gewicht von ca. 1,5 kg.

## Zubereitung

- Legen Sie das Fleisch in eine Fettpfanne und übergießen Sie es mit heißer Butter und/oder Fett. Wenn das Fleisch eine Schwarte hat, so legen Sie es beim Braten mit der Schwarte nach oben. Fleisch ohne Schwarte alle 15 Minuten begießen. Fleisch mit Schwarte alle 30 Minuten begießen.
- Wenn die Fleischsauce zu dunkel wird, ab und zu ein paar Löffel Wasser begeben.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Zubereitung 10 Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen, bevor Sie es anschneiden.

## Allgemeine Tips

- Beim Anbraten von Fleisch, Wild, Geflügel und Fisch bleiben die Nähr- und Geschmacksstoffe erhalten. Butter oder Öl ist dazu nicht erforderlich. Am geeignetsten sind dickere, kleine Fleischstücken, dünne Scheiben Fisch oder ganze Fische.
- Die Grillspieße verwenden Sie zum gleichmäßigen Grillen von kleineren Stücken Fleisch und Gemüse wie Saté (indonesische Fleischspießchen), Kebab und Schaschlik.

## Tips für Fleisch

- Verwenden Sie nur Fleisch von guter Qualität. Rechnen Sie pro Person 75-100 g Fleisch oder 125-175 g Fleisch mit Knochen.
- Schieben Sie immer eine passende Fettpfanne unter die Gerichte, um abtropfendes Fett aufzufangen. Trocknen Sie das Fleisch nötigenfalls mit Haushaltspapier ab, bevor Sie es unter den Grill legen.
- Gießen Sie für Gerichte mit langer Grillzeit, z.B. Rollbraten und Hähnchen, ca. 2,5 dl Wasser in die Fettpfanne.

## Tips für Fisch

- Rechnen sie pro Person mit 150-200 g Fischescheiben oder ganzen Fisch oder 100-125 g Fischfilet. Lassen Sie bei größeren Fischen den Kopf entfernen.
- Waschen Sie den Fisch. Trocknen Sie ihn mit Haushaltspapier ab. Kerben Sie dicken Fisch ein. Legen Sie den Fisch auf den Rost und schieben Sie eine Fettpfanne unter.

### Garnierungen und Saucen

- Garnierung kann mitgegrillt werden, wie z.B. Apfelstücken, Ananasstücken oder Tomatenhälften.
- Käsescheiben die letzten Minuten auf das Fleisch legen und schmelzen lassen. Das Fleisch erst nach dem Grillen mit Pfeffer und Salz bestreuen. Von der Fleischdicke hängt es ab, wo es unter dem Grill liegt. Im allgemeinen gilt, daß dünne Stücken hoch gelegt werden müssen (immer mindestens 5 cm vom Grill entfernt) und dickere Stücken, die garen müssen, etwas niedriger.
- Drehen Sie dünne Fleischstücken mit einer Fleischzange um. Benutzen Sie einen Topfhandschuh. Stechen Sie nicht in das Fleisch, da sonst Fleischsaft verlorengeht. Zu gegrilltem Fleisch, bei dem sich ja kein Bratensaft bildet, kann bei Bedarf gesondert eine Sauce oder Kräuterbutter gereicht werden.
- Schneiden Sie gegrilltes Fleisch und dergleichen nicht sofort an, sondern lassen Sie es erst ein paar Minuten abkühlen. Beim Anschneiden geht dann weniger Fleischsaft verloren.

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

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

#### Zubereitungstabelle ☰

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

#### Zubereitungstabelle Heißluftbacken 🌀

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

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

#### Zubereitungstabelle Maxi-grill ▼▼

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

Benutzen Sie beim Grillen das Backblech als Fettpfanne.

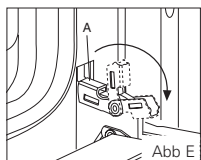
## Reinigung nach Gebrauch

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

Nachwischen mit Küchenpapier oder einem trockenen Lappen.

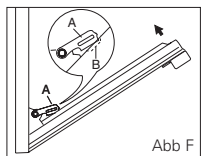
Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Mittel, da diese das Email angreifen oder Kratzer hinterlassen können.

## Hartnäckige Flecken



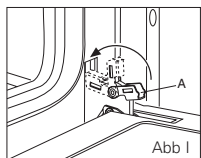
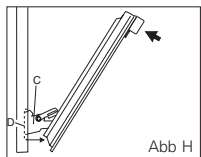
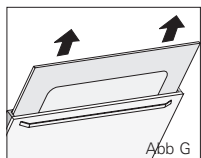
Hartnäckige Flecken können Sie am besten mit Hilfe eines nicht kratzenden ATAG Shine Scheuerschwamms und ATAG Shine Reinigungsspray für Backofen, Grill und Abzugshaube entfernen.

Entfernen Sie fest sitzenden Schmutz im Backofen mit einem Glasschaber.



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

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



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

## Reinigung von Zubehör

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

## ATAG Shine

Atag hat eine Reinigungsmittelserie unter dem Namen ATAG Shine zusammengestellt.

Sie sind im Internet unter [www.hps.nl](http://www.hps.nl) erhältlich.

Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertipps.



## Störungen Was ist, wenn...

Wenn das Geräte nicht einwandfrei funktioniert, bedeutet dies nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie die Störung erst selbst zu beheben. Rufen Sie den Kundendienst, wenn folgende Hinweise keine Abhilfe schaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Backofen oder Grill wird nicht warm.	Kurzzeitwecker nicht eingestellt.	Stellen Sie den Kurzzeitwecker ein auf , oder stellen Sie eine Zeit ein.
	Sicherung im Sicherungskasten defekt.	Tauschen Sie die Sicherung aus.
Temperatur nicht richtig.	Temperatur falsch eingestellt.	Stellen Sie die Backofentemperatur noch einmal ein.
	Thermostat defekt.	Backofen ausschalten und Kundendienst rufen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.		Die Lampe leuchtet beim Öffnen der Tür und sobald Sie eine Funktion wählen.
	Kein Strom.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Glühlampe defekt.	Backofen ausschalten und die Lampe austauschen. Machen Sie das Gerät durch Ziehen des Steckers spannungslos oder durch Umdrehen des Hauptschalters im Sicherungskasten. Das Abdeckglas in der Rückwand des Backofens können Sie abschrauben. Dann ist die Lampe erreichbar. Tauschen Sie diese Lampe durch eine neue Lampe für 230 V 50 Hz 300 °C aus.

## Umweltaspekte Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar.

Verwendet können sein:

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

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



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

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

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

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

Elektrischer  
Anschluß

Dieses Gerät ist nur von einem anerkannten Installateur anzuschließen.

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

230 V AC – 50 Hz – 3,5 kW

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

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

**Warnung:** Das Gerät muß stets geerdet sein.

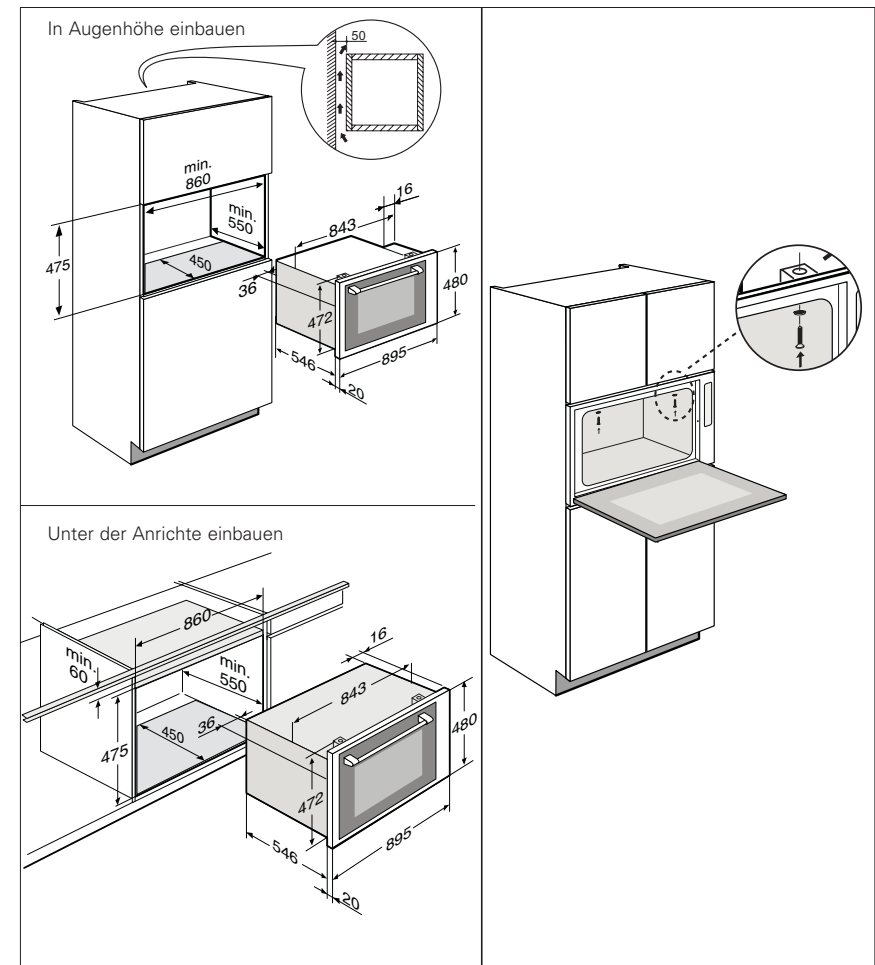
**Schaltschema:** Auf der Oberseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit dem Schaltschema.

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

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

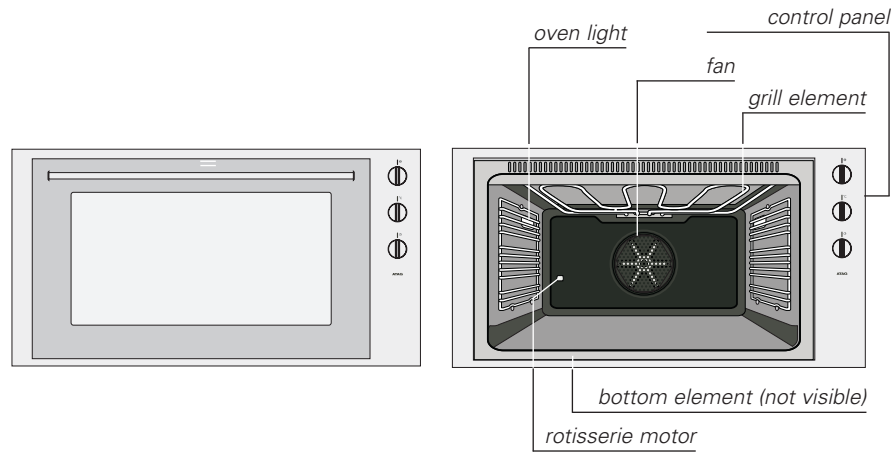
**Netzanschluß:** Verwenden Sie für den Anschluß des Gerätes ein Kabel von guter Qualität, z.B. H 05- VV-F oder gleichwertig.

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



Anschlussspannung: 230 V AC – 50 Hz – 3,5 kW  
Abmessungen (L x B x T): 895 x 480 x 546 mm

Dieses Gerät erfüllt die geltenden EU-Richtlinien.



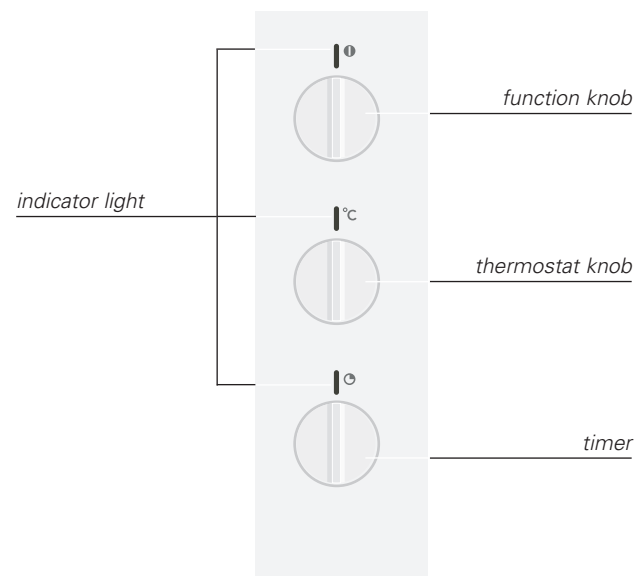
The controls for this oven are very easy. What we particularly want to do in this manual is give you an idea of all the possibilities the oven has.

The various functions are arranged for easy reference in the controls section. You will also find some useful hints for baking and roasting.

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

We wish you much pleasure with your oven!

## control panel



You have chosen an Atag oven.

Optimum ease of use and simple operation were the most important factors in the development of this product.

This oven is fitted with a turbo function, an oven function with a wide range of applications. Your favourite recipes will definitely give excellent results on this setting.

The extensive range of settings enables you to select exactly the method of cooking that you have in mind. The oven functions are arranged in a logical sequence on the function knob.

In addition, the oven has a timer. This switches the oven off automatically when the cooking time has finished - efficiently and without fuss.

---

## **safety**

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

---

## **bringing the oven into operation**

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

---

## **controls**

switching on	7
--------------	---

---

## **cooking information**

oven functions	8
accessories	9
tips for baking and roasting	10 - 11
roasting	12
grilling	13 - 14
tables	15

---

## **maintenance**

cleaning	16 - 17
----------	---------

---

## **faults**

what should I do if...	18
------------------------	----

---

## **environmental aspects**

disposal of packaging and appliance	19
-------------------------------------	----

---

## **general**

safety	20
--------	----

---

## **technical specifications**

fitting dimensions	21
--------------------	----

## what you should pay attention to

### general

This oven is extremely safe. As with all products, however, there are a number of things you have to pay attention to.

The appliance must only be installed by a registered installer.

Repairs must only be carried out by an authorised service engineer.

Never open the appliance's casing and do not alter the mechanical and/or electrical structure of the appliance. This could result in dangerous situations (touching live components) and faults.

Do not use the appliance if it is damaged.

If the connection cable becomes damaged, it should be replaced by the manufacturer's service department or by a person with equivalent qualifications, in order to prevent dangerous situations from arising.

The appliance should be disconnected from the mains before being repaired or cleaned. Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.

**Warning:** Disconnect mains power from the unit before replacing the oven lamp.

For electrical safety reasons, the appliance must not be cleaned using high-pressure cleaners or steam cleaners.

Be careful with the leads of electrical appliances, such as mixers. They can get caught in the door of the hot oven.

This oven has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food.

## what you should pay attention to

### during use

Make sure that the food is always heated sufficiently. The time required for this depends on various factors, such as the quantity and type of food. Any bacteria in the food will only be killed if the food is heated to a temperature greater than 70 °C for at least 10 minutes. Allow the food to cook for a bit longer if you are not sure whether the food has been heated sufficiently.

*The oven is extremely well insulated.*

*Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating falls well within the standard limits.*

*The oven has a fan that cools the oven housing. After the oven has been switched off, this fan may continue to run for a while.*

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

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

If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot. Take care if there are any children nearby.

Do not use the oven for storing flammable or easily deformable materials.

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

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol can evaporate due to the high temperatures. The vapour can catch fire if it comes into contact with a hot oven element.

Never cover the bottom of the oven with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The foil checks the heat, which may result in damage to the enamel and inferior cooking results.

Never pour water into the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel.

Frozen products such as pizzas should preferably be cooked on the grid shelf, covered with greaseproof paper. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great difference in temperature.

### cleaning the oven and accessories

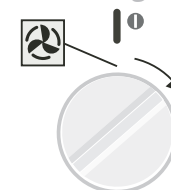
Remove the accessories from the oven and clean the oven with a mild cleaning agent.

Switch the oven on for an hour at 250 °C (see page 7). Protective greases used during manufacture will then be removed.

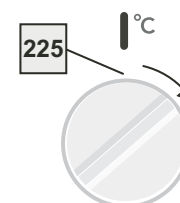
**Remark:** When your oven is heated strongly for the first time, it will have a 'new' smell. This is normal. Switch the extractor hood on if necessary.

After the oven has cooled down, clean it with warm water.

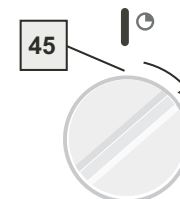
### switching on



selecting function



setting the temperature



setting the time

#### functions

- 1 Select an oven function.


#### temperature

- 2 Set the temperature required.

#### cooking time

- 3 Set the cooking time.

*The indicator lights above the knobs light up.*


If you do not wish to set a cooking time, you turn the knob to .

### switching off

- 1 Turn the knobs to .

*The indicator lights go out.*

### attention!

The oven will only function if the timer is set to  if a time has been set (the indicator lights are then on).

### turbo; hot air



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

### infra; top and bottom heat



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

### bottom heat



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

### economy grill



Use the economy grill when there is only a dish in the middle of the oven or when using the rotisserie. The thermostat also controls the grill. As a result, the element will not be red continuously, but only from time to time.

### maxi grill



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

### infra with fan



Infra with fan is meant for cooking on one level. Thanks to the intensive heat transfer, you can select a temperature approx. 20 °C lower than stated for conventional recipes.

### flat grid shelf



For grilling and for baking with baking tins.

### baking tray with removable flat grid shelf



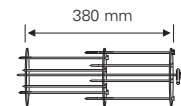
For baking dough without a baking tin and for roasting meat.

### grill set



For grilling on the rotisserie.

Push the rotisserie into the rotisserie motor (M) fig. A. Use oven gloves when removing the grill set from the hot oven.



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

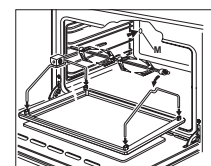
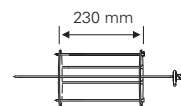


Fig. A

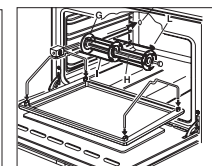


Fig. B

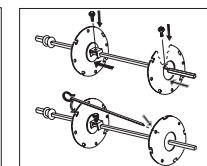


Fig. B1

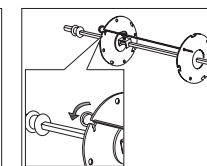


Fig. B2

## introduction

In the tables on page 15 you will find information about cooking times, temperatures and shelf heights. The times and temperatures in the tables are averages. If necessary, you can use slightly different values in order to cook more than one dish at the same time.

## energy-conscious use of the oven

Open the oven door as little as possible.

Cook dishes with approximately the same cooking temperatures (apple tart and an oven dish, for example) at the same time on the same grid shelf, or one above the other with the turbo function. You can also braise meat at the same time.

Cook several dishes one after the other (an oven dish after a cake, for example). The cooking time for the second dish can often be shortened by 10 minutes because there is so much heat still in the oven.

Thanks to the oven insulation, dishes with a longer cooking time (more than an hour) can finish cooking using the residual heat in the oven. Switch the oven off 10 minutes earlier than is indicated, but leave the door shut.

## preheating

Preheating is not generally necessary, except for dishes with a cooking time of less than 30 minutes or when the recipe indicates it.

## empty oven

Take everything that is not required for cooking out of the oven.

## cooling down

Switch the oven off before taking the cooked dish out of it.

## oven dishes

You can, in principle, use any dish that is heatproof. Do not rinse glass dishes under cold water directly after use. The sudden temperature difference may cause the glass to crack. Use dark or black baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.

## do not cover the bottom of the oven

Covering the bottom of the oven - for example, with aluminium foil or a baking tray - may result in overheating and damage to the enamel.

You can stop the bottom getting dirty due to leakage from a loose-bottomed tin, either by making a sort of container for it out of aluminium foil and placing this 'container' under it on the grid shelf or by putting greaseproof paper under the tin.

## setting the time

Select a cooking time 5 minutes shorter than that given in the recipe. This enables you to check whether the dish or cake is cooked and has a good colour before the end. If not, close the oven door and check it again a little later. The door should be opened and closed slowly, and preferably not before three-quarters of the cooking time has elapsed.

## keeping warm

You can use the oven to keep warm food that has already been cooked. Select the turbo function and a temperature of 80 °C. Cover food that you want to keep warm, to stop it drying out.



## roasting meat

Large pieces of meat weighing more than 1 kg are the most suitable. The meat becomes evenly crisp on the outside, with almost no loss of weight as a result.

- Rub the meat with salt and seasoning 15 minutes beforehand. Use 80 to 100 gm of butter or fat (or a mixture of both) per 500 gm of meat for roasting.

## cooking times

- Flat, thin pieces need on average 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat.
- Larger pieces of meat need 15 to 20 minutes cooking time longer per 500 gm of extra weight.

In the table on page 15 you will find the roasting temperatures for various types of meat with a weight of approx. 1.5 kg.

## cooking

- Place the meat in a roasting tin and pour hot butter and/or fat over it. If the meat has a layer of fat, place this facing upwards during roasting. Baste meat without a layer of fat every 15 minutes. Baste meat with a layer of fat every 30 minutes.
- If the gravy becomes too dark, add a few spoonfuls of water every now and then during roasting.
- After cooking, allow the meat to rest for 10 minutes - covered with aluminium foil - before carving it.

## general tips

- When grilling meat, game, poultry and fish, the meat or fish is sealed immediately, preserving the nutrients and flavour. Butter and oil are not necessary, therefore. Thick pieces of small cuts of meat, thin fish steaks or whole fish are the most suitable.
- The skewers are used for even grilling of smaller pieces of meat and vegetables, such as satay, kebabs and shashliks.

## tips for meat

- Only use good quality meat. Allow 75-100 gm of meat or 125-175 gm of meat on the bone per person.
- Always place a suitable roasting tin under the food to catch any drips of fat. If necessary, dry the meat with kitchen paper before placing it under the grill.
- For food with a long grilling time, such as rolled meat and chicken, pour ± 250 ml of water into the roasting tin.

## tips for fish

- Allow 150-200 gm of steaks or whole fish or 100-125 gm of filleted fish per person. For larger fish, have the head removed.
- Wash the fish. Dry it with kitchen paper. Score thick fish. Place the fish on the grid shelf and slide a roasting tin underneath.

## garnishes and sauces

- Garnishes - such as slices of apple, pineapple or tomato halves, for example - can also be grilled.
- Place slices of cheese on the meat at the last minute and allow it to melt. Only salt and pepper the meat after grilling it. How thick the meat is determines its position under the grill. In general, thin pieces of meat should be put in a high position (always at least 5 cm away from the grill) and thicker pieces, which must be cooked right through, somewhat lower.
- Turn thinner pieces of meat with a pair of tongs. Use oven gloves. Do not prick the meat, because this will cause loss of meat juices. In the case of grilled meat, where no gravy is formed, a sauce or herb butter can be served separately if desired.
- Do not cut grilled meat or suchlike immediately, but allow it to cool for a few minutes first. There will then be less loss of meat juices when you do cut it.

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

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

**Cooking time table =**

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

**Cooking time table convection baking ⌚**

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

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

**Cooking time table grill ▼▼**

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

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

### cleaning after use

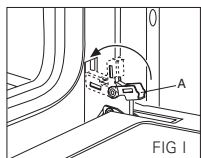
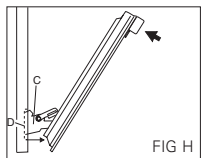
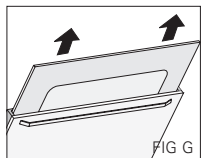
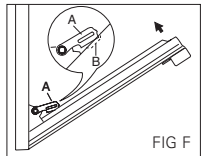
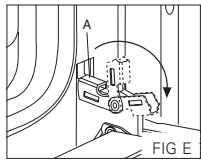
For cleaning the inside and outside of the oven, we advise the use of a mild detergent (washing-up liquid) and a moist ATAG Shine double-sided microfibre cloth.

Dry off with paper towel or a dry cloth.

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

### stubborn stains

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



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

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

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

### cleaning accessories

Use a mild cleaning agent. Dry the accessory well with a dry cloth. Any burnt-on food on the grill set can be removed using steel wool.

### ATAG Shine

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

These can be obtained via the website [www.hps.nl](http://www.hps.nl), where you will also find various cleaning and operating tips.

## faults what should I do if...

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
Oven or grill does not get hot.	Timer not set.	Turn the timer to , or set a time.
	Fuse in meter cupboard defective.	Replace the fuse.
Temperature not correct.	Temperature incorrectly set.	Set the oven temperature again.
	Thermostat defective.	Switch oven off and phone the service department.
Oven lighting not on.	End-time set.	The light comes on when the door is opened and as soon as you select a function.
	No power supply.	Insert the plug in the socket.
	Light bulb defective.	Switch oven off and replace the bulb. Disconnect the appliance from the power supply off by removing the plug from the socket or by turning the main switch in the meter cupboard. You can unscrew the glass cover from the rear wall of the oven. The bulb is then accessible. Replace it with a new bulb 230 V-50 Hz-300 °C.

Please visit our website [www.hps.nl](http://www.hps.nl) for tips and tricks.

## environmental aspects disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

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

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

electrical  
connection

This appliance may only be connected by a registered installer.

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

230 V AC – 50 Hz – 3,5 kW

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

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

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

**Warning:** The appliance should always be earthed.

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

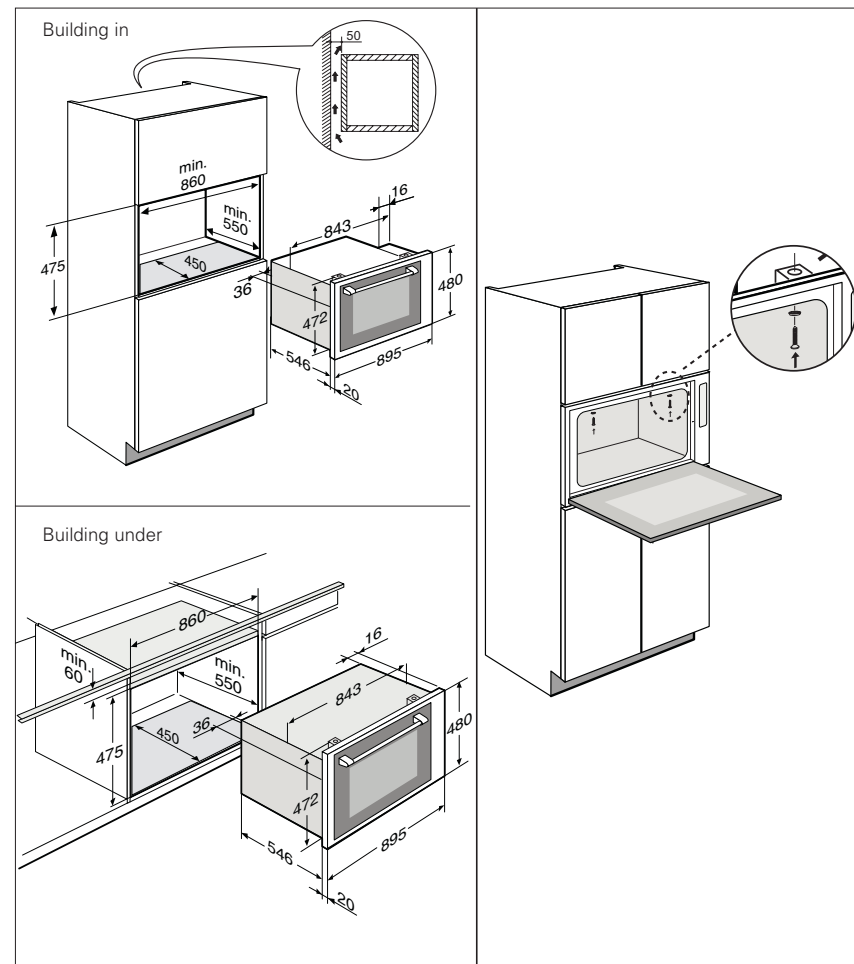
**Attention:** The connected load and the mains voltage required are specified on the data plate.

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

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

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

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



Type of current: 230 V AC – 50 Hz – 3,5 kW  
Dimensions (L x W x D): 895 x 480 x 546 mm

This appliance complies with the applicable EC directives.