

gebruiksaanwijzing
elektro oven

mode d'emploi
four electro

Bedienungsanleitung
Elektro Backofen

instructions for use
electric oven

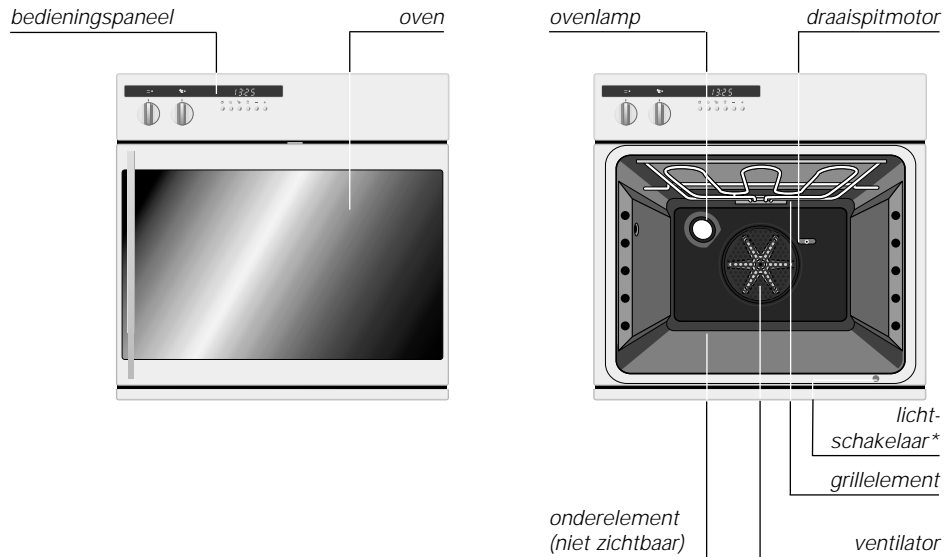


OX/OG/OS/OI60..E

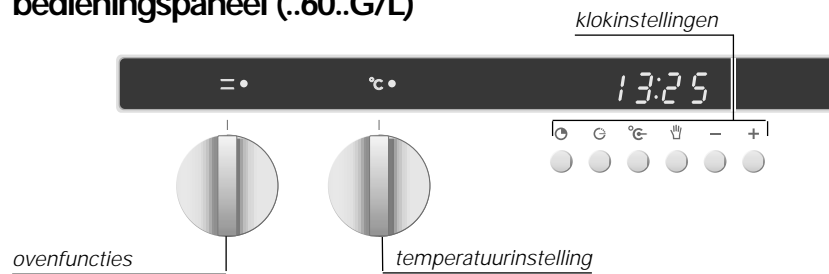
OX/OG/OS/OI60..G

OX/OG/OS/OI60..L





bedieningspaneel (..60..G/L)



ovenfuncties* (Zie voor meer informatie pagina 11)

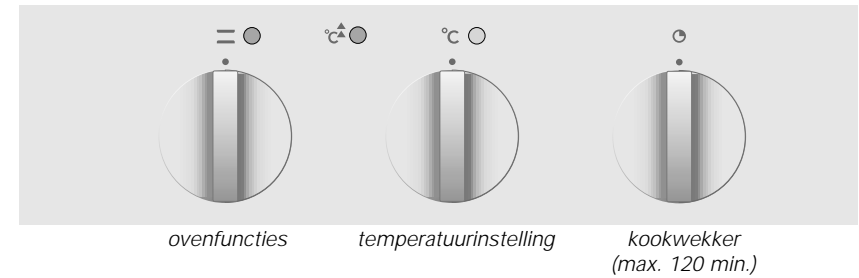
- turbo; hetelucht
- infra; boven- en onderwarmte
- onderwarmte
- spargrill
- maxi-grill
- verlichting
- voorverwarmen

klokfuncties

- kookwekker
- tijdsduur
- eindtijd
- handbediening
- tijd eraf
- tijd erbij

* indien aanwezig

bedieningsknoppen (..60..E)



indicatielampjes

Licht op als er een functie is geselecteerd

Licht op wanneer de oven voorverwarmt

Licht op als snel voorverwarmen is geselecteerd

ovenfuncties (Zie voor meer informatie pagina 11)

- turbo; hetelucht
- infra; boven- en onderwarmte
- onderwarmte
- spargrill
- maxi-grill
- snel voorverwarmen
- verlichting

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

In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Niet alle functies zijn van toepassing voor ieder toestel. Ook vindt u er bak- en braadaanwijzingen waarmee u uw voordeel kunt doen.

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

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

Veel kookplezier!

inleiding

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

De 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. U hoeft alleen de temperatuur nog bij te stellen.

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

veiligheid

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

ingebruikname

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

bediening

inschakelen	7 - 10
-------------	--------

kookaanwijzingen

ovenfuncties	11
toebehoren	12
accessoires	12
bak- en braadtips	13 - 14
braden	15
grillen	16 - 17
tabellen	18 - 20

onderhoud

reinigen	21
----------	----

storingen

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

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	23
--------------------------------	----

algemeen

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

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

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

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

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

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.

Wanneer het aansluitsnoer beschadigd is moet het vervangen worden door de serviceafdeling van de fabrikant of minimaal 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 schakel de beveiliging in de meterkast uit.

Let op: maak het toestel spanningsloos voordat u de ovenlamp vervangt (zie "Storingen" pag. 22).

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

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

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

tijdens het gebruik

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

De oven is optimaal geïsoleerd.

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

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

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

Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.

Tijdens het gebruik wordt de oven heet. Let op dat u de ovenelementen niet per ongeluk aanraakt.

De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt.

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.

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

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

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

oven en toebehoren reinigen

Neem het toebehoren uit de oven. Reinig het toebehoren en de binnenzijde van de oven met een mild reinigingsmiddel.

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

opmerking

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

Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.

dagtijd instellen

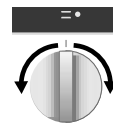
Als u geen dagtijd hebt ingesteld, knipperen 0.00 en het woord "AUTO".



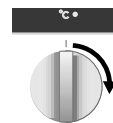
tijd klok

- 1 Er zit een gewone klok op het display die de dagtijd weergeeft. Druk tegelijk op de toets en de toets.
- 2 Druk op de $-/+$ toetsen, totdat de juiste tijd bereikt is. "AUTO" blijft knipperen.
- 3 Druk op de toets.
De dagtijd is vastgelegd en het toestel is ingesteld op handbediening.

inschakelen zonder klok



functie kiezen



temperatuur instellen

- 1 Druk op de toets om de oven op handbediening in te stellen.
Het "hand"-symbool is zichtbaar in het display.
- 2 Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
De oven is nog niet ingeschakeld.
- 3 Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
De oven is nu ingeschakeld.

kookwekker

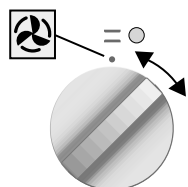
De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.



tijd instellen

- 1 Druk op de toets en houd deze ingedrukt.
0.00 en lichten op.
- 2 Stel met de $-/+$ toetsen de tijd in.
 licht op. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd.

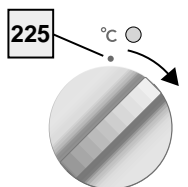
inschakelen



functie kiezen

functies

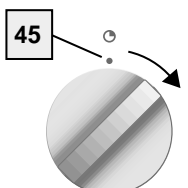
- 1 Kies een ovenfunctie.



temperatuur instellen

temperatuur

- 2 Stel de gewenste temperatuur in.



tijd instellen

bereidingstijd

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

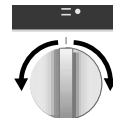
uitschakelen

- 1 Draai de knoppen op .
De indicatielampjes doven.

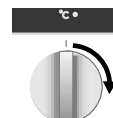
let op!

De oven functioneert alleen wanneer de kookwekker op staat of als er een tijd is ingesteld.

inschakelen met klok



functie kiezen



temperatuur instellen



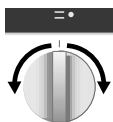
baktijd instellen

De oven schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

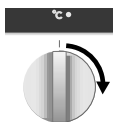
- 1 Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- 2 Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- 3 Druk op de toets en houd de toets ingedrukt.
In het display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- 4 Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.
Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en lichten op.
De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit.

uitstellen starttijd/instellen eindtijd

U kunt het tijdstip uitstellen waarop de oven inschakelt. Zet een gerecht in de oven. Stel de bereidingstijd in, en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.



functie kiezen



temperatuur instellen



baktijd instellen



eindtijd instellen

uitschakelen



instellen
handbediening

- 1 Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- 2 Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- 3 Druk op de toets en houd de toets ingedrukt.
In het display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- 4 Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.
Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en lichten op.
De oven is ingeschakeld.
- 5 Druk op de toets en houd deze ingedrukt.
Het display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.
- 6 Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is.
"AUTO" licht op, dooft.
De oven schakelt automatisch in en uit. Ook klinkt er een signaal.

turbo; hete lucht



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

infra; boven- en onderwarmte



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

onderwarmte



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

spaar-grill



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.

voorverwarmen



Gebruik deze functie als u de oven extra snel wilt voorverwarmen.
Let op: Gebruik deze stand nooit om gerechten te bereiden. Plaats het gerecht pas in de oven nadat deze is voorverwarmd.

vlak rooster



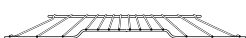
Voor grillen en bakken met bakvormen.

bakplaat/braadslede



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

bedruijrooster



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

glazen bakplaat



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

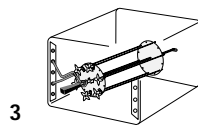
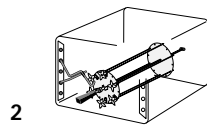
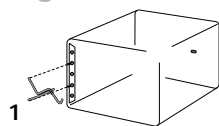
draagrooster



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

accessoires

grillset



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

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

introductie

In de overzichtstabellen op de pagina's 18 t/m 20 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. U kunt de oven extra snel voorverwarmen op de speciale voorverwarmstand.

oven leeg

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

afkoelen

Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt. Sluit de oven deur en laat de oven afkoelen.

ovenservies

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

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

bodem niet afdekken

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

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 ovendeur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

warm houden

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

deurschakelaar (alleen ..60..L)

De deurschakelaar werkt onafhankelijk van de ovenfuncties. Wanneer de u de ovendeur opent gaat de ovenverlichting branden.

vlees braden

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

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

braadtijden

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

In de tabel op pagina 18 vindt u de braadtemperaturen en tijden 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 100-200 gram vlees of 150-250 gram vlees met been.
- Zet altijd een passende braadslede onder de gerechten om afdruiwend vet op te vangen. Droog het vlees zonodig met keukenpapier, voordat u het onder de grill legt.
- Giet voor gerechten met een lange grilltijd, bijvoorbeeld rollade en kip, ± 2,5 dl water in de braadslede.

tips voor vis

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

garneringen en sausjes

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

tabellen

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

bakken

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

* van beneden naar boven.

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

braden

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

* van beneden naar boven

grillen

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

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

Gebruik de geëmailleerde bakplaat als lekbak tijdens het grillen.

reiniging na gebruik

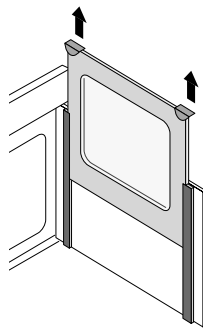
Voor de reiniging van zowel de buiten- als de binnenzijde kunt u het beste een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) en een vochtige doek gebruiken.

Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

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

hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of ovenreiniger. Verwijder aangekoekt vuil in de ovenruimte met een glasschraper.

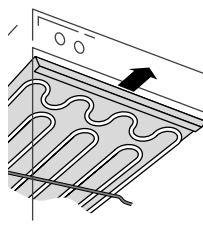


Het glazen paneel aan de binnenzijde van de deur is uitneembaar. Wanneer de oven onder het aanrechtblad is ingebouwd kan het zijn dat het glazen paneel niet uit de deur genomen kan worden. U kunt de ruit aan de binnenkant schoonmaken door een doek tussen de twee ruiten door te bewegen. De geleiders van de glasplaat aan de binnenzijde van de oven deur kunnen verkleuren wanneer ze met ovenreiniger in contact komen. Lees eerst de aanwijzingen op de verpakking van de ovenreiniger, voordat u deze gebruikt.

reiniging toebehoren

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

grill-reflectieplaat



De oven is voorzien van een uitneembare grill-reflectieplaat. Als u de plaat wilt reinigen moet u deze recht naar voren uit de oven trekken.

Let er bij het terugplaatsen van de grill-reflectieplaat op dat de twee nokjes binnen het element vallen.

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

storing	oorzaak	oplossing
De klok werkt niet.	Geen stroomtoevoer.	Steek de stekker in het stopcontact. Schakel de groepenschakelaar in de meterkast in.
	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
Oven of grill wordt niet warm.	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
	Eindtijd ingesteld.	De oven schakelt vanzelf in.
Temperatuur niet goed.	Temperatuur verkeerd ingesteld.	Stel de oventemperatuur opnieuw in.
	Thermostaat defect.	Oven uitschakelen en de servicedienst bellen.
Ovenverlichting brandt niet.	Eindtijd ingesteld.	De lamp gaat branden bij het openen van de deur en zodra de oven inschakelt.
	Geen stroomtoevoer.	Steek de stekker in het stopcontact. Schakel de groepenschakelaar in de meterkast in.
	Lamp defect.	Oven uitschakelen en de lamp vervangen. Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de groepenschakelaar in de meterkast om te draaien of door de zekering te verwijderen. Het glaskapje kunt u uit de achterwand van de oven schroeven. Daarna is het lampje bereikbaar. Vervang deze door een nieuw lampje 230 V-50 Hz-300 °C/25 W.
Oven schakelt plotseling uit.	Bedrijfsduur begrenzing heeft de oven uitgeschakeld.	Stel de oven opnieuw in.

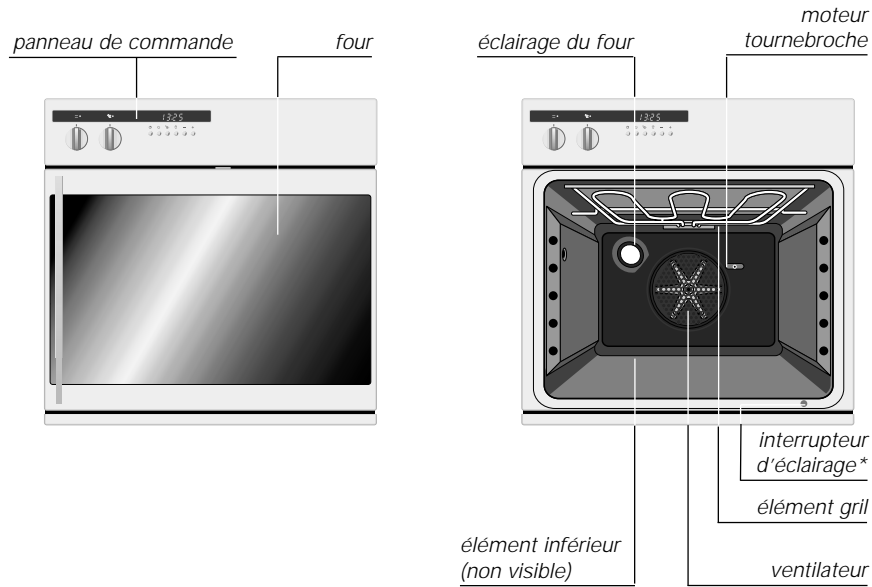
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

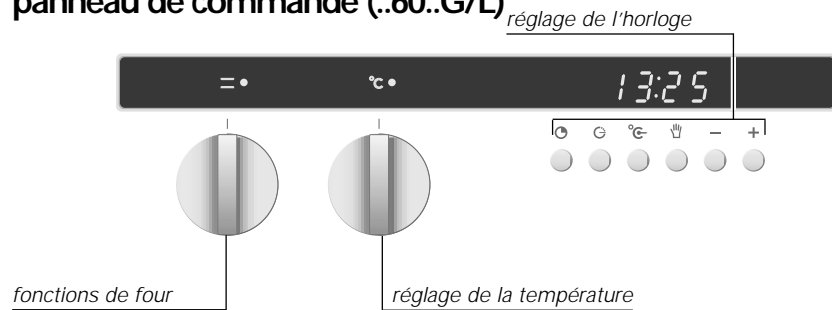
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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

votre four
description



panneau de commande (..60..G/L)



fonctions de four (voir aussi page 11)

- turbo; air chaud
- infra; chaleur d'en haut et chaleur d'en bas
- chaleur d'en bas
- ecogril
- maxigril
- éclairage
- préchauffage

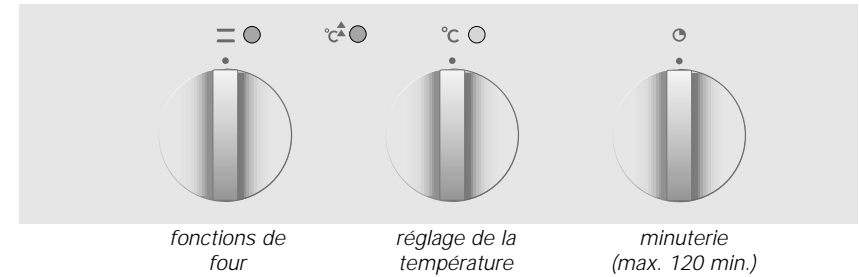
fonctions de l'horloge

- minuterie
- durée
- fin de cuisson
- commande manuelle
- diminution de temps
- + augmentation de temps

* si présente

votre four
description

panneau de commande (..60..E)



voyants lumineux

- S'enclenche dès qu'une fonction est sélectionnée
- S'enclenche dès que le four est préchauffé
- S'enclenche dès que la fonction Préchauffage rapide est sélectionnée

fonctions de four (voir aussi page 11)

- turbo; air chaud
- infra; chaleur d'en haut et chaleur d'en bas
- chaleur d'en bas
- ecogril
- maxigril
- préchauffage rapide
- éclairage

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

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

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfactions avec votre nouvel appareil.

introduction

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

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. Il vous suffit simplement de régler la température.

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

sécurité

attention	4 - 5
-----------	-------

mise en service

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

commande

mise en marche	7 - 10
----------------	--------

indications de cuisson

fonctions du four	11
accessoires	12
accessoires optionnels	12
conseils de cuisson	13 - 14
rôtir	15
griller	16 - 17
tableaux	18 - 20

entretien

nettoyage	21
-----------	----

problèmes

que dois-je faire si...	22
-------------------------	----

aspects écologiques

évacuation emballage et appareil	23
----------------------------------	----

généralités

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

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

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

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

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

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

Si le câble de raccordement est endommagé, faites-le remplacer par le service après-vente du fabricant ou par un monteur qualifié pour éviter tout danger.

Pour réparer l'appareil ou le nettoyer, mettez-le hors tension en retirant la fiche de la prise de courant ou en appuyant sur le disjoncteur de protection dans le placard aux compteurs.

Attention : débranchez l'appareil avant de remplacer la lampe du four (voir "Problèmes" page 22).

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

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

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

pendant l'utilisation

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

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

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

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

Le four est chaud pendant le fonctionnement.

Attention : ne pas toucher les éléments du four par inadvertance.

Le four dispose d'un ventilateur qui refroidit l'enveloppe du four.

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

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

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

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

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

nettoyer le four et les accessoires

Retirez les accessoires du four et nettoyez les accessoires et l'intérieur du four avec un produit de nettoyage doux.

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



remarque

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

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


réglage de l'heure

Si vous n'avez pas réglé l'heure, 0.00 et le mot "AUTO" clignotent.

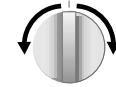
- 1 Sur le visuel une horloge indique l'heure. Appuyez simultanément sur la touche  et sur la touche .
- 2 Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer l'heure exacte. "AUTO" continue à clignoter.



minuterie

- 3 Appuyez sur la touche .
L'heure est réglée et l'appareil est en commande manuelle.


mettre en marche sans minuterie



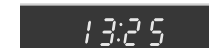
sélectionner la fonction



régler la température




- 1 Appuyez sur la touche  pour mettre le four en commande manuelle.
Le symbole de la "main" apparaît sur le visuel.
- 2 Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
Le four n'est pas encore allumé.
- 3 Sélectionnez la température désirée.
Le réglage de la température est progressif.
Le four est maintenant allumé.

minuteur

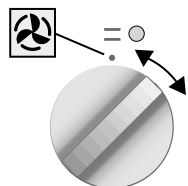


régler la durée

Le minuteur n'émet un signal qu'en fin de cycle. Le minuteur n'éteint pas le four.

- 1 Appuyez sur la touche  en continu. 0.00 et  s'allument.
- 2 Réglez l'heure avec les touches -/+.  s'allume. Cinq secondes après avoir relâché la touche, l'heure apparaîtra.

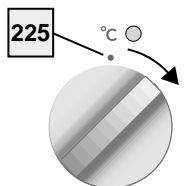
mise en marche



sélection de la fonction

fonctions

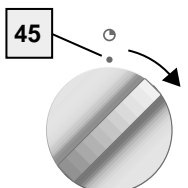
- 1 Sélectionnez une fonction.



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.

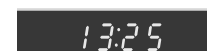
mettre en marche avec la minuterie



sélectionner la fonction



réglage de la température



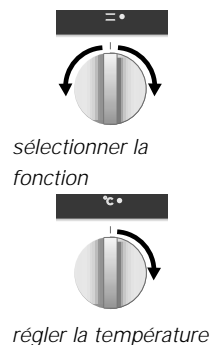
réglage de la durée de la cuisson

Le four s'arrête automatiquement à la fin de la cuisson.

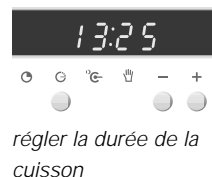
- 1 Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- 2 Sélectionnez la température désirée.
Le réglage de la température est progressif.
- 3 Appuyez sur la touche en continu.
Le visuel affiche 0.00 et "AUTO" s'allume.
- 4 Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+.
Cinq secondes après avoir relâché la touche, l'heure réapparaît. "AUTO" et s'allument.
Le four est allumé et émet un signal sonore quand la cuisson est achevée. Le four s'arrête alors automatiquement.

différer le début de la cuisson/ régler la fin de la cuisson

Vous pouvez différer l'heure de mise en marche du four. Mettez votre plat dans le four. Réglez le temps de cuisson et l'heure à laquelle votre plat doit être prêt. Le four calcule lui-même l'heure de la mise en marche et s'arrête automatiquement quand la cuisson est achevée.



- 1 Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- 2 Sélectionnez la température désirée.
Le réglage de la température est progressif.
- 3 Appuyez sur la touche en continu. Le visuel affiche 0.00 et "AUTO" s'allume.



- 4 Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+. *Cinq secondes après avoir relâché la touche, l'heure réapparaît. "AUTO" et s'allument. Le four est allumé.*



- 5 Appuyez sur la touche en continu. *Le visuel affiche le délai de cuisson le plus rapide.*
- 6 Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer la fin précise de la cuisson. *"AUTO" s'allume, s'éteint. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal sonore est aussi émis.*

éteindre le four



- 1 Tournez le bouton des fonctions et le bouton de la température sur 0. *Les témoins lumineux s'éteignent, l'appareil est arrêté.*
- 2 Appuyez sur la touche . *L'appareil est en commande manuelle.*

turbo ; air chaud



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

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



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

chaleur d'en bas



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

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

maxigrill



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

préchauffage



Utilisez cette fonction si vous voulez préchauffer très rapidement le four.

Attention : n'utilisez jamais cette position pour la cuisson de vos plats. Placez le plat seulement dans le four après avoir préchauffé celui-ci.

indications de cuisson accessoires optionnels

grille plane



Pour les grillades et la cuisson en moules.

plaque de four/lèche-frite



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

grille permettant d'arroser



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

plaque de four en verre



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

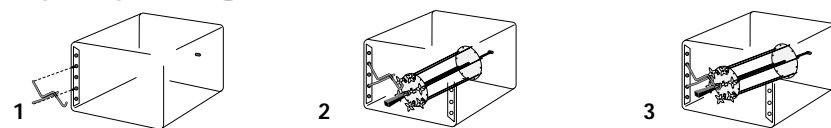
grille portante



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

accessoires

panoplie de grill



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

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

indications de cuisson conseils de cuisson

introduction

Les tableaux des pages 18, 19 et 20 vous indiquent les temps de préparation, les températures et les niveaux de four. Il s'agit de moyennes de préparation et de température. Vous pouvez en dévier quelque peu si vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

economie d'énergie

Ouvrez le moins possible la porte du four.

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

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

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

préchauffage

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

four vide

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

refroidir

Eteignez le four avant d'en retirer le plat cuit. Fermez la porte du four et laissez le four refroidir.

service allant au four

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

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

ne pas couvrir le fond du four

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

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.

interrupteur de porte (seulement ..60..L)

L'interrupteur de porte fonctionne indépendamment des fonctions de porte. Dès que vous ouvrez la porte du four, l'éclairage va s'enclencher.

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

préparation

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

conseils généraux

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

conseils pour les viandes

- N'utilisez que de la viande de choix. Comptez par personne 100-200 g. de viande ou 150-250 g. de viande avec os.
- Placez toujours un lèche-frite adapté sous les mets pour récupérer la graisse. Si besoin est, essuyez la viande avec de l'essuie-tout avant de la poser sous le gril.
- Pour les plats qui sont longs à rôtir, une roulade ou un poulet par exemple, ajoutez environ 2,5 dl. d'eau dans le lèche-frite.

conseils pour les poissons

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

garnitures et sauces

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

tableaux

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

indications de cuisson
tableaux

cuisson

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

* du bas vers le haut

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

indications de cuisson
tableaux

rôtir

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

* du bas vers le haut

griller

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

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

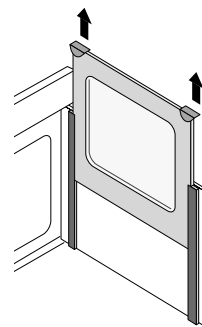
Utilisez la plaque de four émaillée comme lèchefrite quand vous faites griller.

nettoyage après utilisation

Pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur du four, utilisez un produit de nettoyage doux (produit vaisselle) et un chiffon humide.
Essuyez-le avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.
N'utilisez jamais de produit agressif. Celui-ci pourrait attaquer l'émail ou faire des rayures.

taches difficiles à éliminer

Vous pouvez éliminer les taches difficiles avec un abrasif liquide ou un nettoyant pour four. Enlevez les saletés qui restent collées dans le four avec une raclette à vitre.



Vous pouvez retirer la vitre qui se trouve à l'intérieur de la porte. Si le four est encastré sous le plan de travail, il se peut que vous ne puissiez plus retirer la vitre. Vous pourrez nettoyer la vitre à l'intérieur en introduisant votre torchon entre les deux vitres. Les coulisseaux de la vitre à l'intérieur de la porte du four peuvent décolorer au contact de certains nettoyants pour four. Lisez bien les indications sur l'emballage du produit avant de l'utiliser.

nettoyage des accessoires

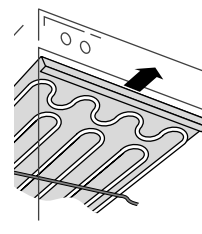
Utilisez un produit de nettoyage doux. Essuyez bien les accessoires avec un torchon sec. Vous pouvez retirer les saletés collées sur le gril avec de la laine de verre.

plaque réflexion pour grillades

Le four est équipé d'une plaque réflexion pour grillades amovible.

Si vous voulez nettoyer la plaque, enlevez-la du four en la tirant droit devant vous.

Veillez, en replaçant la plaque en question, que les deux cames tombent dans la résistance du gril.



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
L'horloge ne marche pas.	Manque de courant.	Introduisez la fiche dans la prise. Enclenchez l'interrupteur de groupe dans le placard aux compteurs.
	Fusible défectueux dans le placard aux compteurs.	Remplacez le fusible.
Le four ou le gril ne chauffe pas.	Fusible défectueux dans le placard aux compteurs.	Remplacez le fusible.
	Fin de cuisson programmée.	Le four se met lui-même en marche.
Mauvaise température.	Température mal programmée.	Reprogrammez la température.
	Thermostat défectueux.	Débranchez le four et téléphonez au service après-vente.
Eclairage ne fonctionne pas.	Fin de cuisson programmée.	La lampe s'allume quand vous ouvrez la porte et dès que le four se met en marche.
	Manque de courant.	Introduisez la fiche dans la prise. Enclenchez l'interrupteur de groupe dans le placard aux compteurs.
	Lampe défectueuse.	Arrêtez le four et changez la lampe. Mettez l'appareil hors tension en retirant la fiche de la prise de courant ou en tournant l'interrupteur de groupe dans le placard aux compteurs ou en retirant le fusible. Vous pouvez retirer le petit couvercle en verre de la paroi du four. Puis remplacez la lampe par une lampe 230 V-50 Hz-300 °C/25 W.
Le four s'arrête soudainement.	La limite de durée de fonctionnement a arrêté le four.	Refaites la programmation.

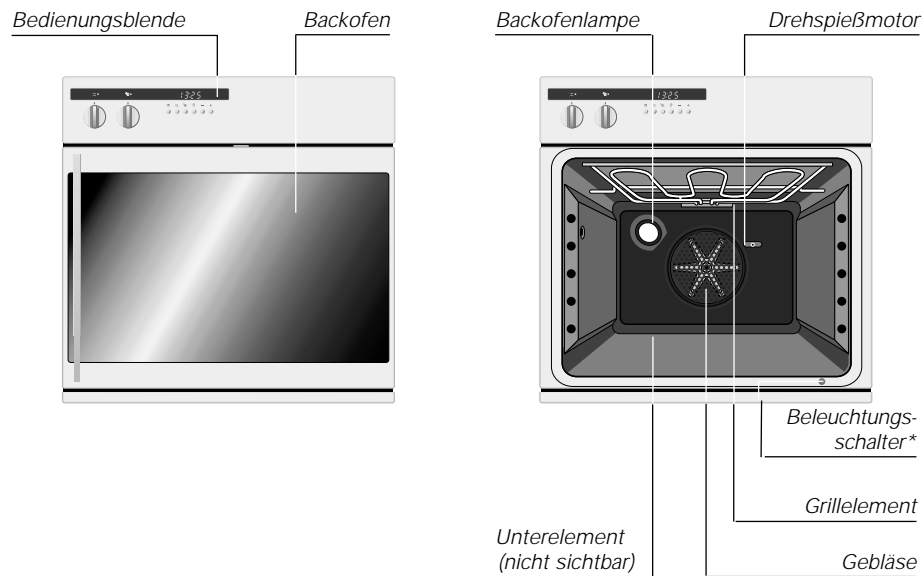
L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés:

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

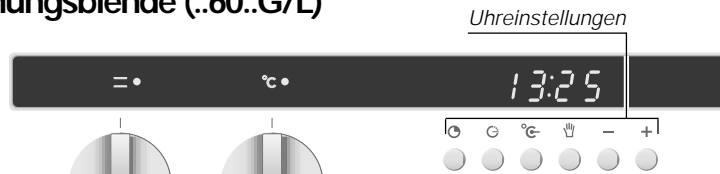
Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

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

Ihr Backofen Beschreibung



Bedienungsblende (..60..G/L)



Backofenfunktionen

Temperatureinstellung

Backofenfunktionen (Siehe auch Seite 11)

- Turbo; Heißluft
- Infra; Ober- und Unterhitze
- Unterhitze
- Spargrill
- Maxigrill
- Beleuchtung
- Vorheizen

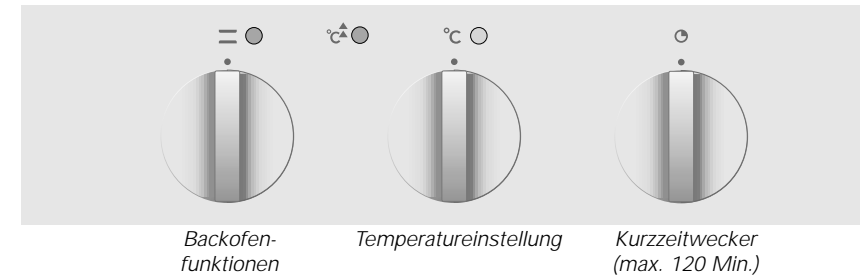
Uhrfunktionen

- Küchenwecker
- Dauer
- Abschaltzeit
- Handbedienung
- Zeit zuschalten
- Zeit zurückschalten

* wenn vorhanden

Ihr Backofen Beschreibung

Schaltblende (..60..E)



Anzeigelampen

Leuchtet, wenn eine Funktion gewählt wurde

Leuchtet, wenn der Backofen vorgeheizt wird

Leuchtet, wenn schnell vorheizen gewählt wurde

Backofenfunktionen (Siehe auch Seite 11)

- Turbo; Heißluft
- Infra; Ober- und Unterhitze
- Unterhitze
- Spargrill
- Maxigrill
- schnell Vorheizen
- Beleuchtung

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

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

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

Viel Spaß beim Kochen.

Einleitung

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

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

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

Sicherheit

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

Inbetriebnahme

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

Bedienung

Einschalten	7 - 10
-------------	--------

Kochanweisungen

Backofenfunktionen	11
Zubehör	12
Sonderzubehör	12
Back- und Brattips	13 - 14
Braten	15
Grillen	16 - 17
Tabellen	18 - 20

Pflege

Reinigung	21
-----------	----

Störungen

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

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	23
-------------------------------------	----

Allgemein

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

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

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

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

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

Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht in Betrieb.

Eine beschädigte Zuleitung ist vom Kundendienst des Herstellers oder mindestens gleichwertig qualifizierten Personen zur Vermeidung von gefährlichen Situationen auszutauschen.

Bei Reparatur oder Reinigung ist der Backofen spannungslos zu machen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Achtung: Vor Austausch der Ofenlampe Gerät spannungsfrei machen (siehe Kapitel "Störungen" auf Seite 22).

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

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

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

Bei Betrieb

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

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

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

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

Der Ofen wird bei Betrieb heiß. Irrtümliche Berührungen der Ofenelemente sind zu vermeiden.

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

*Der Backofen hat ein
Gebläse zum Kühlen
des Backofen-
mantels.*

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.

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

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

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

Backofen und Zubehör reinigen

Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen heraus und reinigen Sie das Zubehör und die Innenseite des Backofens mit einem Reinigungsmittel.

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

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

Säubern Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.

Tageszeit einstellen

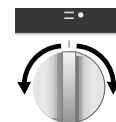
Wenn keine Tageszeit eingestellt wurde, blinken 0.00 und das Wort "AUTO".



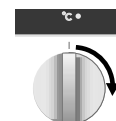
Zeitschaltuhr

- 1 Auf dem Display befindet sich eine normale Uhr, die die Tageszeit anzeigt. Drücken Sie gleichzeitig die Taste und die Taste .
- 2 Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Zeit erreicht ist.
"AUTO" blinkt ständig.
- 3 Drücken Sie die Taste .
Die Tageszeit ist festgelegt, und der Backofen ist auf Handbedienung eingestellt.

Einschalten ohne Uhr



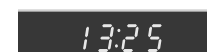
Funktion wählen



Temperatur einstellen

- 1 Drücken Sie die Taste , um den Backofen auf Handbedienung einzustellen.
Das "Hand"-Symbol ist im Display sichtbar.
- 2 Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
Der Backofen ist noch nicht eingeschaltet.
- 3 Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
Der Backofen ist jetzt eingeschaltet.

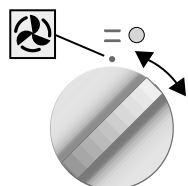
Kurzzeitwecker



Zeit einstellen

- Nur nach Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Kurzzeitwecker schaltet den Backofen nicht aus.
- 1 Drücken Sie die Taste und halten Sie diese gedrückt.
0.00 und leuchten.
 - 2 Stellen Sie mit den Tasten $-/+$ die Zeit ein.
 leuchtet. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint die Tageszeit.

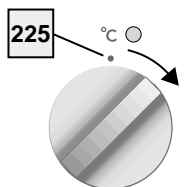
Einschalten



Funktion wählen

Funktionen

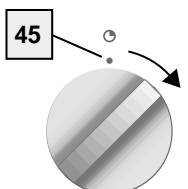
- 1 Wählen Sie eine Backofenfunktion.



Temperatur einstellen

Temperatur

- 2 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



Zeit einstellen

Zubereitungszeit

- 3 Stellen Sie die Zubereitungszeit ein.
Die Kontrollampen über den Bedienungsknöpfen leuchten.

Wenn Sie keine Zubereitungszeit einstellen wollen, stellen Sie den Kurzzeitwecker auf .

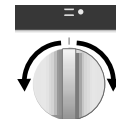
Ausschalten

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

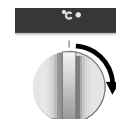
Achtung!

Der Backofen funktioniert nur, wenn der Kurzzeitwecker auf steht, oder wenn eine Zeit eingestellt ist.

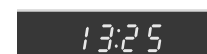
Einschalten mit Uhr



Funktion wählen



Temperatur einstellen



Backzeit einstellen

Der Backofen schaltet sich nach Beendigung der Backzeit automatisch aus.

- 1 Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.

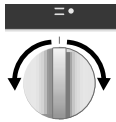
- 2 Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.

- 3 Drücken Sie die Taste und halten Sie diese gedrückt.
Im Display erscheint 0.00 und "AUTO" leuchtet.

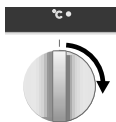
- 4 Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Backzeit erreicht ist.
*Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit. "AUTO" und leuchten.
Der Backofen ist eingeschaltet und bei Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus.*

Startzeit ausschalten/ Endzeit einstellen

Der Zeitpunkt der Backofeneinstellung kann verschoben werden. Stellen Sie ein Gericht in den Backofen. Stellen Sie die Zubereitungszeit und den Zeitpunkt ein, zu dem das Gericht fertig sein muss. Der Backofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf des Backvorgangs automatisch aus.



Funktion wählen



Temperatur einstellen



Backzeit einstellen



Endzeit einstellen

Ausschalten



Einstellen der
Handbedienung

- 1 Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- 2 Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
- 3 Drücken Sie die Taste und halten Sie diese gedrückt.
Im Display erscheint 0.00 und "AUTO" leuchtet.
- 4 Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Backzeit erreicht ist.
Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit. "AUTO" und leuchten. Der Backofen ist eingeschaltet.
- 5 Drücken Sie die Taste und halten Sie diese gedrückt.
Im Display wird die frühestmögliche Endzeit angezeigt.
- 6 Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Endzeit erreicht ist.
"AUTO" leuchtet, erlischt. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und aus. Es ertönt auch ein Signal.

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. Sie schalten diese Stufe am Ende eines Backvorgangs ein.

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.

Vorheizen



Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen besonders schnell vorheizen möchten.
Achtung: Benutzen Sie diese Stufe nicht zur Zubereitung von Gerichten. Stellen Sie das Gericht erst in den Backofen, wenn er vorgeheizt ist.

Flachrost



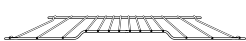
Zum Grillen und Backen mit Backformen.

Backblech/Bratpfanne



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

Rost zum Begießen von Fleisch



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

Glasschale



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

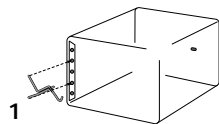
Trägerrost



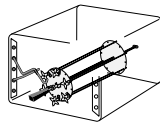
Für die Glasschale und Backblech/Bratpfanne. In Kombination mit dem Rost zum Begießen von Fleisch, ein zweites Flachrost.

Zubehör

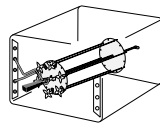
Grillset



2



3



Zum Grillen am Drehspieß oder mit dem Grillset.

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

Einführung

In den Übersichtstabellen auf den Seiten 18-20 finden Sie Anweisungen über Zubereitungszeiten, Temperaturen und Einschubebenen. Die Zeiten und Temperaturen in den Tabellen sind Richtwerte. Wenn nötig, können Sie etwas davon abweichen, um Gerichte gleichzeitig zubereiten zu können.

Energiebewußte Benutzung des Backofens

Öffnen Sie die Backofentür so wenig wie möglich.

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

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

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

Vorheizen

Vorheizen ist im allgemeinen nicht nötig, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist oder wenn in einem Rezept angegeben. Sie können den Backofen auf der speziellen Vorheizstufe noch schneller vorheizen.

Backofen leeren

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

Abkühlen

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

Backofengeschirr

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

Boden nicht bedecken

Ein mit Alufolie oder mit einem Backblech bedeckter Backofenboden kann zu Hitzestau und zur Beschädigung des Email führen.

Zeiteinstellung

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

Warm halten

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

Türschalter (nur ..60..L)

Der Türschalter funktioniert unabhängig von den Backofenfunktionen. Wenn die Backofentür geöffnet wird, schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein.

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 S. 18 finden Sie die Brattemperaturen und -Zeiten 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 100-200 g Fleisch oder 150-250 g Fleisch mit Knochen.
- Schieben Sie immer eine passende Fettpfanne unter die Gerichte, um abtropfendes Fett aufzufangen. Trocknen Sie das Fleisch nötigenfalls mit Haushaltspapier ab, bevor Sie es unter den Grill legen.
- Gießen Sie für Gerichte mit langer Grillzeit, z.B. Rollbraten und Hähnchen, ca. 2,5 dl Wasser in die Fettpfanne.

Tips für Fisch

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

Garnierungen und Saucen

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

Tabellen

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

Backen

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

* von unten nach oben

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

Braten

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

* von unten nach oben

Grillen

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

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

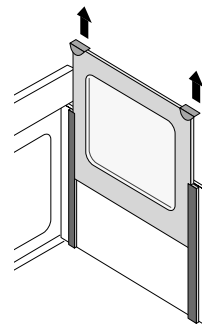
Benutzen Sie beim Grillen das Backblech als Fettpfanne.

Reinigung nach Gebrauch

Zum Reinigen der Innen- und Außenseite können Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch verwenden.
Mit Haushaltspapier oder einem trocknen Tuch nachtrocknen.
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel. Sie können das Email beschädigen oder Kratzer verursachen.

Hartnäckige Flecken

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

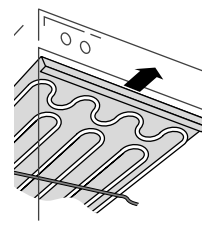


Das Glasfenster an der Innenseite der Tür ist herausnehmbar. Wenn der Backofen unter der Arbeitsplatte eingebaut ist, läßt sich das Glasfenster möglicherweise nicht aus der Tür herausnehmen. Sie können das Fenster innen reinigen, indem Sie zwischen den beiden Fenstern ein Tuch hin und her bewegen. Die Führungsschienen des Glasfensters an der Innenseite der Backofentür können sich verfärben, wenn sie mit Backofenreiniger in Kontakt kommen. Lesen Sie vor der Verwendung erst die Anweisungen auf der Backofenreinigerpackung.

Reinigung von Zubehör

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

Grill-Reflektionsplatte



Der Backofen ist mit einer herausnehmbaren Grill-Reflektionsplatte ausgestattet.
Wenn die Platte gereinigt werden soll, ist sie waagrecht nach vorne aus dem Backofen zu ziehen.
Achten sie beim Wiedereinsetzen der Grill-Reflektionsplatte, dass die beiden Nocken einwandfrei im Grillelement sitzen.

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

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Uhr funktioniert nicht.	Kein Strom.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie den Gruppenschalter im Sicherungskasten ein.
	Sicherung im Sicherungsschrank ist defekt.	Tauschen Sie die Sicherung aus.
Backofen oder Grill wird nicht warm.	Sicherung im Sicherungsschrank ist defekt.	Tauschen Sie die Sicherung aus.
	Endzeit eingestellt.	Der Backofen schaltet sich automatisch ein.
Temperatur nicht richtig.	Temperatur falsch eingestellt.	Stellen Sie die Backofentemperatur noch einmal ein.
	Thermostat defekt.	Backofen ausschalten und den Kundendienst rufen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Endzeit eingestellt.	Die Lampe brennt beim Öffnen der Tür und sobald der Backofen eingeschaltet wird.
	Kein Strom.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie den Gruppenschalter im Sicherungskasten ein.
	Glühlampe defekt.	Backofen ausschalten und die Glühlampe austauschen. Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Gruppenschalter umdrehen oder die Sicherung herausnehmen. Die Glashaube können Sie aus der Seitenwand des Ofens klicken. Dann ist die Glühlampe erreichbar. Tauschen Sie diese durch eine neue Glühlampe für 230 V – 50 Hz – 300 °C/25 W aus.
Backofen schaltet sich plötzlich aus.	Betriebsdauerbegrenzung hat den Backofen ausgeschaltet.	Den Backofen wieder einstellen.

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

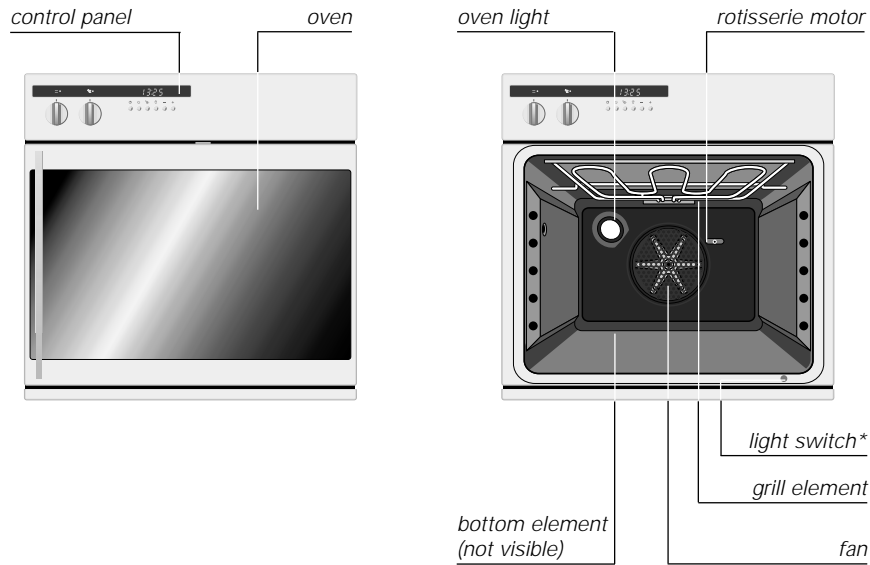
- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Postyrol (PS-Hartschaum).

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

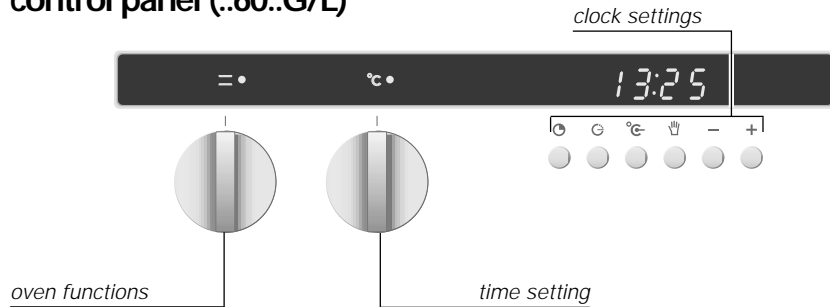
Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.

your oven
description

your oven
description



control panel (..60..G/L)



oven functions* (See for more information page 11)

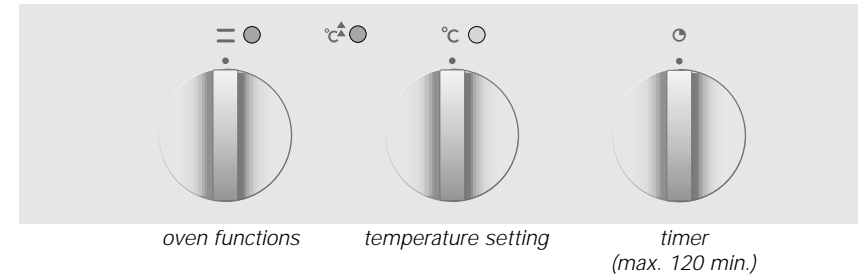
- turbo; hot air
- infra; top and bottom heat
- bottom heat
- economy grill
- maxi grill
- lighting
- preheat

clock functions

- kitchen timer
- cooking time
- end time
- manual control
- subtracting time
- adding time

* if present

control panel (..60..E)



indicator lights

- Lights up when a function has been selected
- Lights up when the oven is preheated
- Lights up when fast preheating has been selected

oven functions (See for more information page 11)

- turbo; hot air
- infra; top and bottom heat
- bottom heat
- economy grill
- maxi grill
- fast preheating
- lighting

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

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

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

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

We wish you much pleasure with your oven!

introduction

You have chosen an Atag oven.

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

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

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

safety

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

bringing the oven into operation

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

operating

switching on	7 - 10
--------------	--------

cooking information

oven functions	11
accessories	12
optional accessories	12
tips for baking and roasting	13 - 14
roasting	15
grilling	16 - 17
tables	18 - 20

maintenance

cleaning	21
----------	----

faults

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

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	23
-------------------------------------	----

what you should pay attention to

general

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

The appliance must only be installed by a registered installer.

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

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

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

Do not use the appliance if it is damaged.

If the connecting lead is damaged, it should be replaced by the manufacturer's service department or by someone at least similarly qualified, in order to avoid dangerous situations.

The power supply to the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned. Remove the plug from the socket or switch off the protective device in the meter cupboard.

Warning: Disconnect mains power from the unit before replacing the oven lamp (see "Faults" page 22).

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

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

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

what you should pay attention to

during use

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

The oven is extremely well insulated.

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

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

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

This heating falls well within the standard limits.

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

The oven has a fan that cools the oven housing.

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

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

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

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

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

cleaning the oven and accessories

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

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




remark

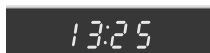
When your oven is heated strongly for the first time, it will have a 'new' smell. This is normal. Switch the extractor hood on if necessary.

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

setting the time

If you have not set a time, 0.00 and the word "AUTO" will blink.

- 1 There is a normal clock on the display that shows the time. Press the  and  buttons at the same time.
- 2 Press the $-/+$ buttons until the correct time is reached. "AUTO" keeps blinking.
- 3 Press the  button.
The time has been set and the appliance is set to manual control.



clock


switching on without the clock



selecting a function

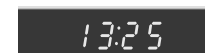


setting the temperature




- 1 Press the  button to set the oven to manual control.
The "hand" symbol can be seen in the display.
- 2 Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
The oven has not yet been switched on.
- 3 Select the temperature required.
The temperature is continuously adjustable.
The oven has now been switched on.

timer

The timer only gives a signal when the time has elapsed. It does not switch the oven off.

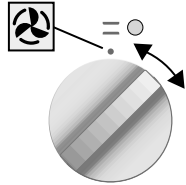


setting the time

- 1 Press the  button and keep it pressed.
0.00 and  light up.
- 2 Set the time with the $-/+$ buttons.
 lights up. The time appears five seconds after release of the button.

operation switching on

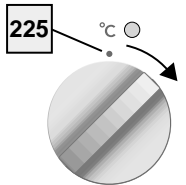
switching on



selecting function

functions

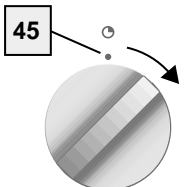
- 1 Select an oven function.



setting the temperature


temperature

- 2 Set the temperature required.




setting the time


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

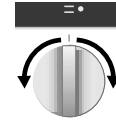
- 1 Turn the knobs to .
The indicator lights go out.

attention!

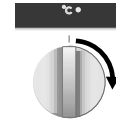
The oven will only function if the timer is set to , or if a time has been set.

operation switching on

switching on with the clock



selecting a function





setting the temperature



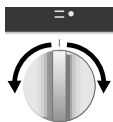
setting the cooking time

The oven switches off automatically when the cooking time has elapsed.

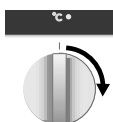
- 1 Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
- 2 Select the temperature required.
The temperature is continuously adjustable.
- 3 Press the  button and keep it pressed.
0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- 4 Press the $-/+$ buttons until the correct cooking time has been reached.
The time appears again five seconds after release of the button. "AUTO" and  light up.
The oven has been switched on and it gives a signal when the cooking time has elapsed. The oven then switches off automatically.

delaying the start time/setting the finish time

You can delay the time at which the oven switches on. Put a dish in the oven. Set the cooking time and the time at which the dish has to be ready. The oven calculates the start time itself and switches off automatically when the cooking time has elapsed.



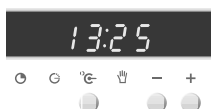
selecting a function



setting the temperature



setting the cooking time



setting the finish time

switching off



setting manual control

- 1 Select an oven function by turning the knob to the symbol required.
- 2 Select the required temperature.
The temperature is continuously adjustable.
- 3 Press the button and keep it pressed.
0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- 4 Press the $-/+$ buttons until the correct cooking time has been reached.
The time appears again five seconds after release of the button. "AUTO" and light up. The oven has been switched on.
- 5 Press the button and keep it pressed.
The display shows the earliest possible finish time.
- 6 Press the $-/+$ buttons until the correct finish time has been reached.
"AUTO" lights up and goes out. The oven switches on and off automatically. A signal can also be heard.

turbo; hot air



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

infra; top and bottom heat



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

bottom heat



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

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.

preheating



Use this function if you want to preheat the oven extra fast.
NB: Never use this setting for cooking food. Only place the food in the oven after the oven has first been preheated.

cooking information optional accessories

flat grid shelf



For grilling and for baking with baking tins.

baking tray/roasting tin



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

basting grid



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

glass baking tray



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

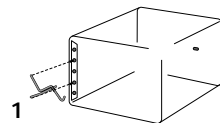
support frame



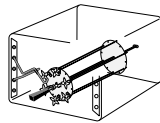
For the glass baking tray and the baking tray/roasting tin.

accessoires

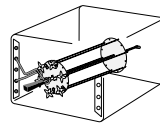
grillset



1



2



3

For grilling on the rotisserie or the grill set.

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

cooking information tips for baking and roasting

introduction

In the tables on pages 18, 19 and 20 inclusive you will find information about cooking times, temperatures and shelf heights. The times and temperatures in the tables are averages. If necessary, you can use slightly different values in order to cook more than one dish at the same time.

energy-conscious use of the oven

Open the oven door as little as possible.

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

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

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

preheating

Preheating is not generally necessary, except for dishes with a cooking time of less than 30 minutes or when the recipe indicates it. You can warm the oven extra quickly using the special preheating setting.

empty oven

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

cooling down

Switch the oven off before taking the cooked dish out of it. Close the oven door and let the oven cool down.

oven dishes

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

do not cover the bottom of the oven

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

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.

door switch (only ..60..L)

The door switch operates independently of the oven functions. When you open the oven door, the oven lighting comes on.

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 g of butter or fat (or a mixture of both) per 500 g 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 g of extra weight.

In the table on page 18 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 100-200 g of meat or 150-250 g 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 g of steaks or whole fish or 100-150 g 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.

labels

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

baking

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

* from bottom to top

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

roasting

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

* from bottom to top

grilling

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

Turn the dishes halfway through the grilling time.

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

cleaning after use

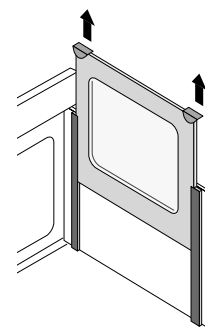
For cleaning both the inside and the outside of the oven, it is best to use a mild cleaning agent (washing-up liquid) and a damp cloth.

Dry with kitchen paper or a dry cloth.

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

stubborn stains

You can remove stubborn stains with a liquid abrasive or oven cleaner. Remove burnt-on food inside the oven with a glass scraper.

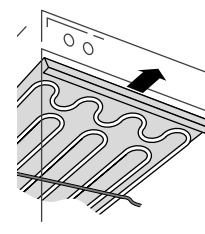


The glass panel on the inside of the door is removable. If the oven has been built in under the worktop, it may be that the glass panel cannot be taken out of the door. You can clean the window on the inside by sliding a cloth between the two panes. The glass panel's guides on the inside of the oven door may become discoloured if they come into contact with oven cleaner. Read the directions on the packaging of the oven cleaner before use.

cleaning accessories

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

grill reflector plate



The oven is equipped with a removable grill reflector plate. When you want to clean the plate, you must pull it straight towards you out of the oven.

When putting the grill reflector plate back, take care that the two studs slot into the element.

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
The clock does not work.	No power supply.	Insert the plug in the socket. Switch on the two-way and off switch in the meter cupboard.
	Fuse in the meter cupboard defective.	Replace the fuse.
Oven or grill does not heat up.	Fuse in the meter cupboard defective.	Replace the fuse.
	End-time set.	The oven switches on automatically.
Temperature is not correct.	Temperature set incorrectly.	Set the oven temperature again.
	Thermostat defective.	Switch oven off and phone the service department.
Oven light not on.	End-time set.	The light will come on when the door is opened and when the oven switches on.
	No power supply.	Insert the plug in the socket. Switch on the two-way and off switch in the meter cupboard.
	Bulb defective.	Switch oven off and replace the bulb. Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by turning the two-way and off switch in the meter cupboard or by removing the fuse. You can snap the glass cover out of the side wall of the oven. The bulb is then accessible. Replace it with a new bulb 230 V-50 Hz-300 °C/25 W.
Oven switches off suddenly.	Working-time limiter has switched the oven off.	Reset the oven.

disposing of packaging and appliance

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

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

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

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