

NL

Aanwijzingen voor gebruik, opstelling en aansluiting

GB

Instructions for use, installation, and connection



FG6011E
FG6055E

700002850100

ATAG

Vrijstaand gecombineerd fornuis
Combined freestanding cooker

Geachte koper



Hartelijk dank voor uw aankoop. Overtuig u zelf, op onze producten kunt u vertrouwen. Om het gebruik van ons product te vergemakkelijken, hebben wij een uitvoerige gebruiksaanwijzing bijgevoegd. Met behulp hiervan zult u snel vertrouwd zijn met uw nieuwe apparaat. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Controleer in ieder geval direct of u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Neem direct contact op met uw winkelier als u transportschade vaststelt.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe fornuis!

Aansluitinstructies

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Belangrijke aanwijzingen hieromtrent staan vermeld in het hoofdstuk »Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten«.

Typeplaatje

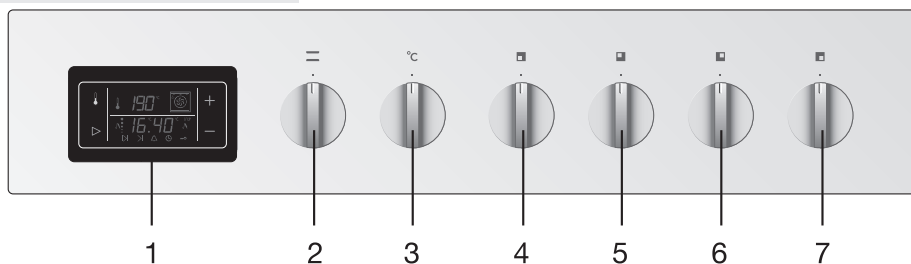
Het typeplaatje met aansluitgegevens bevindt zich achter de ovendeur.

Beschrijving van het apparaat	4
Beschrijving van de gaskookplaat.....	5
Werking van de gasbranders	6
De oven.....	8
Het bereiden van gerechten	18
Reiniging en onderhoud	26
Het verhelpen van kleine storingen	32
Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten.....	34
Technische gegevens	37

Beschrijving van het apparaat



1. Glazen sierdeksel
2. Ventilatie-openingen
3. Vangschaal
4. Bedieningspaneel
5. Handgreep van de ovendeur/ovenlade
6. Ovendeur
7. Ovenlade



1. Automatische schakelklok
2. Functieknop
3. Thermostaatknop
4. Bedieningsknop - brander links voor
5. Bedieningsknop - brander links achter
6. Bedieningsknop - brander rechts achter
7. Bedieningsknop - brander rechts voor

Elektrische ontsteking

U kunt de branders met behulp van de elektrische vonkontsteking aansteken. De vonkontsteking werkt alleen wanneer de stekker van de aansluitkabel in het stopcontact zit. Wanneer de elektrische ontsteking wegens stroomuitval of een vochtige bougie niet werkt, kunt u de brander ook met een lucifer of een gasaansteker aansteken.

Glazen sierdeksel

Voordat u het sierdeksel opent, moet u er zeker van zijn dat het deksel schoon is en er geen vloeistof op ligt. Het sierdeksel van het fornuis is van glas. Sluit het pas wanneer het kookgedeelte volledig is afgekoeld.

Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

Beschrijving van de gaskookplaat

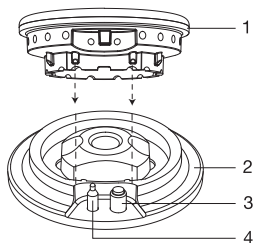
Gasbranders

Vóór het ingebruiknemen van de gasbranders

Voor het eerste gebruik van de gasbranders hoeft u geen speciale maatregelen te treffen.

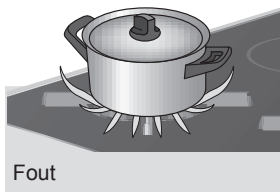
Belangrijke waarschuwingen

- Als u een gerecht met een krokante korst wilt maken, stel dan eerst een hoge stand van de gasbrander in en laat het gerecht doorkoken op een lage stand.
- De gasbranders zijn thermo-elektrisch beveiligd. Indien de vlam van de brander ongecontroleerd dooft (overgekookt eten, tocht e.d.), wordt de gastoevoer automatisch afgesloten. Er kan geen gas vrijkomen in de keuken.
- Plaats de branderkop altijd nauwkeurig op de branderkerk. Zorg ervoor dat de openingen van in de branderkop altijd vrij zijn.

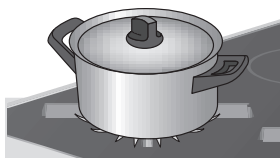


1. Branderkop
2. Branderkerk
3. Bougie
4. Thermo-elektrische beveiliging

Pannen



Fout



Goed

- Het gebruik van de juiste pannen verzekert een optimale kooktijd en optimaal gasverbruik. Het belangrijkste is de doorsnede van de pan.
- Vlammen die over de rand van een te kleine pan reiken, kunnen de grepen van de pan beschadigen. Ook is dan het gasverbruik hoger.
- Gas heeft zuurstof nodig om te verbranden. Bij een te grote pan is het verbrandingsrendement geringer.

Brander	Doorsnede van de pan
Sterkbrander (4.0 kW)	220-300 mm
Normaalbrander (2.0 kW)	180-220 mm
Sudderbrander (1.0 kW)	120-180 mm

Werking van de gasbranders

Knop van de kookplaat



○	De gaskraan is dicht
▼	Volstand
	Kleinstand

Aansteken en werking van de gasbranders

- Bij iedere knop staat met een symbool aangegeven welke brander wordt bediend. Op de knop is de volstand en de kleinstand aangegeven.
- Draai de knop via de volstand terug naar de kleinstand. Elke brander kan traploos worden geregeld tussen de vol- en kleinstand.
- U kunt de gasbranders aansteken met behulp van de elektrische vonkontsteking.



Druk de knop in voordat u deze naar de volstand draait.

Aansteken met één hand

- Als u de gasbrander aan wilt steken, druk dan de knop van de gewenste gasbrander in en draai hem op de hoogste stand. De elektrische vonkontsteking wordt geactiveerd en ontsteekt de brander.
- Als de elektrische ontsteking niet werkt door stroomuitval of doordat de bougie vochtig is, kunt u de brander ook met een lucifer of een gasaansteker aansteken.



Wanneer de brander niet binnen 15 seconden ontsteekt eerst een minuut wachten voordat u het opnieuw probeert.



Als de brander om welke reden dan ook dooft eerst een minuut wachten voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

- Draai de bedieningsknop op ○ om de vlam te doven.

De oven

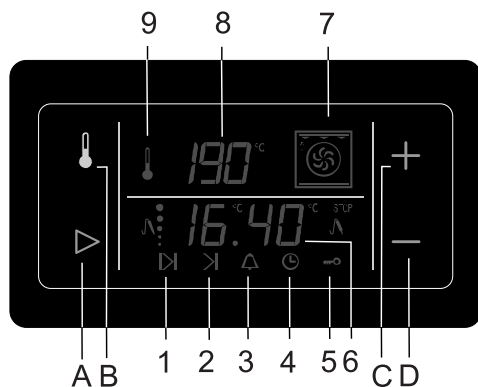
Voor ingebruikname van de oven

- Neem al het toebehoren uit de oven en reinig de oven met warm water en een gewoon schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen!
- Wanneer u de oven voor de eerste keer verwarmt komt er een typische reuk van »nieuwheid« vrij. De ruimte daarom goed ventileren.

Belangrijke waarschuwingen

- Gebruik geëmailleerde braadsleden of bakplaten. Deze nemen de warmte van de oven goed op.
- Verwarm de oven alleen voor wanneer dit in het recept of de tabellen wordt aangegeven.
- Het voorverwarmen van een lege oven kost energie. Er kan energie bespaard worden door de gerechten tijdens het opwarmen van de oven al in de oven te plaatsen.
- Zet de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van het bakproces uit. Hierdoor bespaart u energie en maakt u effectief gebruik van de nawarmte van het bakproces.

Elektronische schakelklok

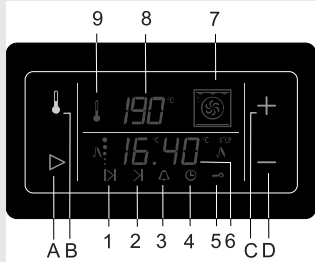


Functieomschrijving van de toetsen:

- A Functie selecteren en bevestigen
- B Temperatuur selecteren
- C Verhogen (+)
- D Verlagen (-)

Display:

- 1. Bereidingstijd (kookduur)
- 2. Einde bereidingstijd
- 3. Kookwekker
- 4. Dagtijd
- 5. Kinderslot
- 6. Tijd/temperatuursensor (optioneel)
- 7. Gekozen ovenfunctie
- 8. Ingestelde oventemperatuur
- 9. Thermostaatsymbool; dit verschijnt als de oven opwarmt.

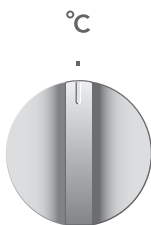


- Wanneer u de stekker van het fornuis in het stopcontact steekt of na een stroomonderbreking, staat er kort 'META' of 'GLAS' in het display. Hierna knippert het display een aantal keer. Stel met de toetsen C en D de dagtijd in. Dit is van belang voor een juiste werking van de oven.
- Een geluidssignaal klinkt als bevestiging van de bediening van een toets.
- Selecteer met de toets A de gewenste functie. Het symbool van de gekozen functie knippert snel. Het knipperen geeft aan dat u de functie nu kunt bevestigen of wijzigen. Na 5 seconden gaat het symbool minder snel knipperen en verschijnt de tijd in de display (6). De meest recente keuze is op het display te zien.
- Het instellen van de waarde verloopt sneller of trager al naargelang u meer of minder druk op de »-«-toets D en »+«-toets C uitoefent.
- Bij een stroomuitval van minder dan twee minuten, blijven alle gekozen instellingen actief.



De tiptoetsen werken het beste wanneer u deze met een groot oppervlak van uw vinger aanraakt.

- Een aantal instellingen kunnen door middel van de draaiknop aangepast worden ('+' voor verhogen, '-' voor verlagen).



Instellen dagtijd (klok)

- Druk op toets A. Kies daarna het de functie 'dagtijd' (4).
- Gebruik de toetsen C en D om de tijd aan te passen.
- Bevestig de ingestelde tijd door nogmaals op toets A te drukken. Als toets A niet wordt aangeraakt wordt de tijd na 5 seconden automatisch bevestigd.

Instellen kookwekker

De elektronische schakelklok kan ook gebruikt worden om een kookwekker (3) in te stellen. Zowel de temperatuur als de kooktijd kunnen zichtbaar zijn in hetzelfde display. Het gewenste display kiest u met de toetsen A en B.

De automatische schakelklok kan gebruikt worden om de oven op drie manieren te laten in en uitschakelen:

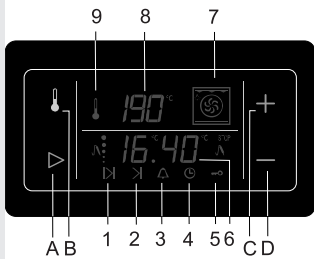
- **Instellen bereidingstijd** – de oven start direct; na de ingestelde bereidingstijd schakelt de oven automatisch uit.
- **Instellen eindtijd** – het tijdstip waarop de uit moet schakelen kan worden ingesteld.
- **Instellen voorgeprogrammeerde bereidingstijd** – de oven start en eindigt automatisch op aangegeven tijden.

Instellen bereidingstijd

Met dit programma kunt u de bereidingstijd van de oven instellen. De maximale bereidingstijd is 10 uur.

- Druk op toets A en vervolgens op symbool 1 om de bereidingstijd te selecteren. Gebruik toetsen C en D om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Zet de oven aan (stel de gewenste ovenfunctie en de temperatuur in). Nadat de aangegeven bereidingstijd is bereikt, gaat de oven automatisch uit. Ook klinkt er een geluidssignaal. U kunt het signaal stoppen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal zal na één minuut automatisch stoppen.
- Op het display gaan symbool 1 en de bereidingstijd '0:00' knipperen.

Als u door wil gaan met bakken/braden kunt u opnieuw een bereidingstijd instellen.



Instellen eindtijd

Met dit programma kunt u het tijdstip instellen waarop de oven moet uitschakelen. De maximale bereidingstijd is 10 uur.

- Controleer of de dagtijd goed is ingesteld.
- Druk op toets A en vervolgens op toets 2. De dagtijd verschijnt op het display. Gebruik toetsen C en D om de eindtijd in te stellen.
- Zet de oven aan (stel de gewenste ovenfunctie en de temperatuur in). Nadat de aangegeven eindtijd is bereikt, gaat de oven automatisch uit. Ook klinkt er een geluidssignaal dat u kunt stoppen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal zal na één minuut automatisch stoppen.
- Op het display gaan symbool 1 en de bereidingstijd '0:00' knipperen.

Als u door wil gaan met bakken/braden kunt u opnieuw een bereidingstijd instellen.

Instellen voorgeprogrammeerde bereidingstijd

Voor dit programma stelt u twee tijden in; de bereidingstijd en de eindtijd (de tijd waarop u het gerecht gaar wilt hebben).

De eindtijd van de oven kan maximaal 24 uur vooruit liggen.

- Controleer of de dagtijd goed is ingesteld.
- Stel eerst de bereidingstijd in. Druk op toets A en vervolgens op symbool 1. Gebruik toetsen C en D om de bereidingstijd in te stellen.
- Stel hierna de eindtijd in. Druk op toets A en vervolgens op toets 2. De dagtijd verschijnt op het display. Gebruik toetsen C en D om de eindtijd in te stellen.
- De schakelklok staat nu in pauze. De symbolen 1 en 2 lichten op.
- Zet de oven aan (stel de gewenste ovenfunctie en de gewenste temperatuur in). De oven start en eindigt automatisch op de ingestelde tijden. Nadat de aangegeven eindtijd is bereikt, gaat de oven automatisch uit. Ook klinkt er een geluidssignaal dat

u kunt stoppen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal zal na één minuut automatisch stoppen.

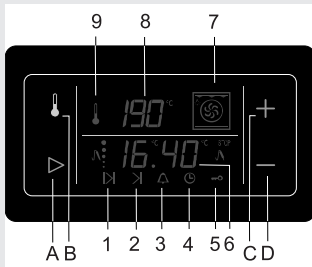
Instellen van de kookwekker

De kookwekker kan ook afzonderlijk van de oven worden ingesteld.

- Druk op toets A aan en vervolgens op symbool 3. Gebruik toetsen C en D om de kookwekker in te stellen. De maximaal instelbare tijd bedraagt 10 uur.
- Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal stoppen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal zal na één minuut automatisch stoppen. Het kooksymbool (3) zal doven.



Bij de kookwekker wordt de laatste minuut op het display in seconden weergegeven.



Instellen van het volume van het geluidssignaal

Het volume van het geluidssignaal kan worden ingesteld. Dit kan alleen wanneer er geen andere functie is ingesteld. (Alleen de dagtijd staat in het display)

- Druk op toets D en houd deze toets drie seconden ingedrukt; het volumescherm verschijnt en u hoort een voorbeeldsignaal.
 - '0000' geeft het maximale signaalvolume aan en
 - '0' geeft het minimale signaalvolume aan.Gebruik toets D om het gewenste volume in te stellen.
- Bevestig het geselecteerde volume door toets A in te drukken. Als toets A niet wordt ingedrukt, wordt het volume na een paar seconden automatisch bevestigd.

Instellen van het kinderslot

Inschakelen: Druk op toets A en vervolgens op symbool 5. Gebruik de toetsen C en D om het kinderslot te activeren. Op het display verschijnt de tekst 'ON'. Bevestig uw keuze met de toets A.

Uitschakelen: Gebruik de toetsen C en D om het kinderslot uit te schakelen. Op het display verschijnt de tekst 'OFF'. Bevestig uw keuze door op toets A te drukken.

- Als het kinderslot geactiveerd is, zal de oven niet werken en kunnen er geen veranderingen in de instellingen plaatsvinden.
- Als het kinderslot geactiveerd is nadat er een programma geselecteerd is, zal de oven gewoon werken maar zijn er geen veranderingen in de instellingen mogelijk.

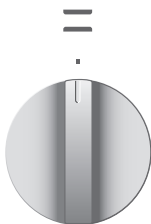
Displaydimmer

Tussen middernacht en 6.00 uur in de morgen zal de lichtsterkte van het display automatisch dimmen. Dit gebeurt niet wanneer er een programma actief is.

Het verwijderen van de timerinstellingen

- Alle instellingen kunt u wissen door toets C en D tegelijkertijd drie seconden ingedrukt te houden. De ingestelde programma's worden onderbroken, op het display verschijnt de dagtijd.
- Een instelling kunt u ook op de volgende manier verwijderen:
 - selecteer de ingestelde functie met toets A;
 - druk vervolgens toets C en D tegelijkertijd in.
- De laatste manier om een instelling ongedaan te maken is de timerinstellingen op '0:00' te zetten.

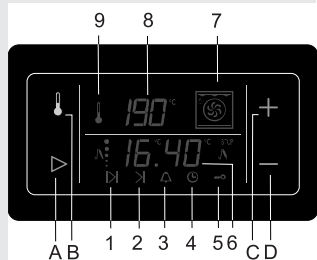
Bedienen van de oven



U kunt de oven instellen met de functieknop en de elektronische schakelklok.

Kies met de functieknop de gewenste ovenfunctie en stel met de tempermostaatknop de gewenste temperatuur in. De oven start. De gekozen ovenfunctie en de ingestelde temperatuur worden op het display weergegeven.

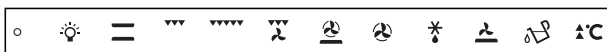
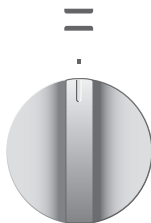
Oventemperatuur instellen



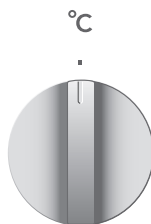
Gebruik de elektronisch schakelklok om de gewenste temperatuur in te stellen.

- Nadat de gewenste ovenfunctie is gekozen, verschijnt deze in het display. Het symbool '°C' knippert een paar seconden.
- Zolang het symbool '°C' knippert, kunt u met de toetsen C en D de gewenste temperatuur instellen. Per keer dat u de toets indrukt verspringt de temperatuur 5 °C. Als u de toetsen langer indrukt verspringt de temperatuur sneller.
- De temperatuur wordt in intervallen van 5 °C weergegeven op het display. Wanneer de temperatuur onder de 30 °C blijft, zal er '---' in het display verschijnen. Symbool 9 licht op. Dit geeft aan dat de oven opwarmt.
- Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, zal het symbool 9 doven.
- Tijdens het bereiden van gerechten zorgt de thermostaat ervoor dat de temperatuur gehandhaafd blijft. Wanneer de verwarmingselementen opnieuw worden ingeschakeld, verschijnt het symbool 9 in het display.
- U kunt de temperatuur altijd aanpassen met toets B. Het symbool '°C' zal dan weer gaan knipperen. Wanneer dit symbool knippert kan de temperatuur worden bijgesteld met de toetsen C en D.

Ovenknoppen



Met de functieknop kunt u de oven in- en uitschakelen en de gewenste ovenfunctie instellen.



Met de thermostaatknop kunt u de temperatuur verhogen of verlagen ('+' voor verhogen, '-' voor verlagen).

De verschillende ovenfuncties

💡 Ovenverlichting

De oven wordt verlicht door 1 lamp: linksachter aan de bovenkant. U kunt de ovenverlichting inschakelen, zonder daarbij een andere functie te selecteren. Dit is vooral handig bij het reinigen van de oven of, aan het einde van het bakproces, bij het benutten van de nawarmte. Bij alle andere ovenfuncties schakelt de ovenverlichting automatisch in.



— Boven- en onderwarmte

De verwarmingselementen boven en onder in de oven geven gelijkmatig warmte af. Bakken van gebak of braden van vlees is maar op één niveau mogelijk.



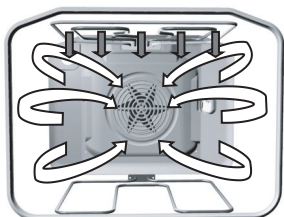
☼ Grill

Het grill-element dat bovenin de oven is bevestigd, straalt warmte uit. Grillen is vooral geschikt voor het braden van kleine stukken vlees zoals biefstukken, worstjes, schnitzels, karbonades enz.



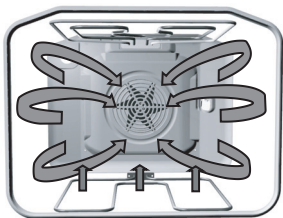
☼☼☼ Maxi grill

Het grill-element wordt gelijktijdig met het bovenste ovenelement ingeschakeld. Het grill-element straalt direct op het gerecht. Om het verwarmingsproces te optimaliseren wordt het bovenelement ook ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is ideaal voor het bereiden van kleine stukken vlees zoals steaks, biefstukken, worstjes en karbonades.



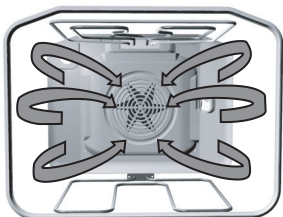
☼☼ Hotelucht grill

Het grill-element en de ventilator werken tegelijkertijd. Deze verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor het grillen van vlees en het braden van grote stukken vlees of gevogelte op één niveau van de oven. Het is ook geschikt voor het gratineren. De hotelucht grill zorgt voor een knapperig korstje.



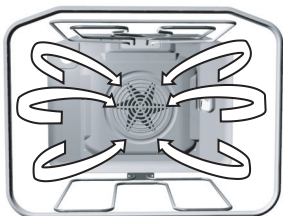
Hetelucht en onderwarmte

Bij deze verwarmingsmethode werken het onderelement en de hetelucht ventilator tegelijkertijd. Deze methode is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's. Bij vochtig of zwaar gebak op 2 niveaus, zoals vruchtentaart of plaatkoekdeeg en kaassoufflés, geeft deze ovenfunctie het beste resultaat.



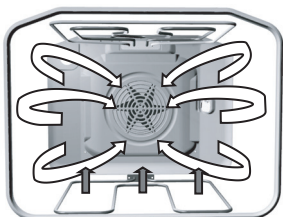
Hetelucht

De ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor een voortdurende circulatie van hetelucht rond het te braden vlees of gebak. Deze ovenfunctie is met name geschikt voor het braden van vlees en gebak op meerdere niveaus.



Ontdooien

Bij deze ovenfunctie circuleert de lucht in de oven zonder dat de verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van bevroren levensmiddelen.



Onderwarmte met ventilator

Bij deze ovenfunctie zijn de ventilator en het onderelement tegelijkertijd ingeschakeld. Deze methode is vooral bruikbaar voor het bakken van dun gebak.

Gebruik de 1e richel van onder af en niet te hoge bakvormen, zodat de warme lucht ook over de bovenkant van het gerecht kan circuleren.



Aqua Clean

Gebruik deze ovenfunctie voor het reinigen van de oven. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 50 °C. Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vachtige doek afvegen.

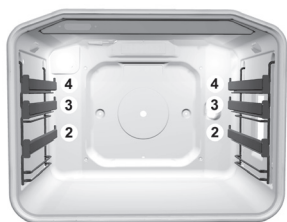
De richtlijnen voor het voorverwarmen, de niveaukeuze en de bak/braadtijd vindt u in de tabel voor de ovenfunctie met het boven- en onderwarmte. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur. De oven is voorverwarmd, wanneer het rode lampje uitgaat.

Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie als u de oven snel wilt voorverwarmen. Deze functie is niet geschikt voor het bereiden van voedsel.

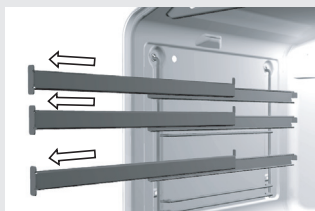
- Selecteer de juiste functie met de functieknop.
- Het voorverwarmen begint.
- Indien nodig kunt u de temperatuur aanpassen.
- Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, stopt het voorverwarmen. Dit wordt aangegeven door een geluidssignaal. U stopt het signaal door een willekeurige toets aan te raken of door aan de functieknop te draaien. Het geluidssignaal zal anders na één minuut automatisch stoppen.
- De oven is klaar met voorverwarmen en u kunt nu een gerecht gaan bereiden in de oven.

Bakniveaus



- Het toebehoren, rooster en bakblik, kunt u op vier niveaus in de oven schuiven.
- In de bak/braadtabellen zijn de afzonderlijke niveaus aangegeven. Houdt er rekening mee, dat de bakniveaus altijd van beneden naar boven worden zijn aangegeven.

Uittrekbare telescopische geleiders



- De richels 2, 3 en 4 hebben telescopisch uittrekbare geleiders.

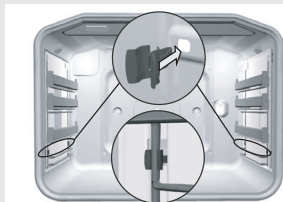
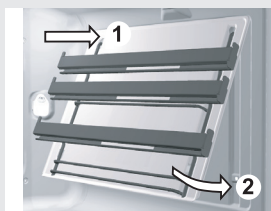


Waarschuwing: de uittrekbare telescopische geleiders en andere delen van het toebehoren worden warm! Gebruik daarom altijd ovenwanten!

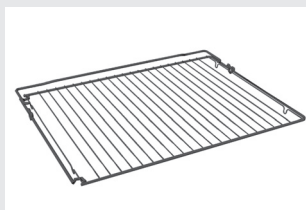
- Voor het plaatsen van het rooster en het bakblik, altijd eerst de telescopische geleiders van één niveau uittrekken.
- Het rooster of het bakblik op de uitgetrokken geleiders plaatsen en deze dan met de hand zover mogelijk terugduwen. Sluit de ovendeur altijd pas wanneer de telescopische geleiders volledig zijn ingeschoven.



Easy Clean inzetstuk



Oventoebehoren



Het Easy Clean inzetstuk voorkomt afzetting van vetspatten op de zijkanten in de oven.

Het Easy Clean inzetstuk is als volgt te installeren:

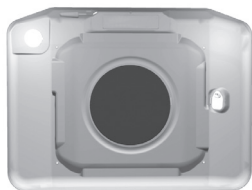
- Demonteer het rekje met de uittrekbare telescopisch geleiders (zie het hoofdstuk 'Demonderen van het rekje met de uittrekbare telescopische geleiders').
- Plaats het Easy Clean inzetstuk op de geleiders. Steek daarna de bovenkant van het inzetstuk in de gaatjes aan de binnenwand van de oven en trek deze daarna naar beneden.

Gebruik bij het installeren van de uittrekbare telescopische geleiders en het Easy Clean inzetstuk de vier bijgeleverde klemmetjes. Plaats deze in het laagste gaatje in de binnenwand van de oven. Plaats de geleiders in deze klemmetjes. De klemmetjes zijn bedoeld om de geleiders te beschermen.

Het ovenrooster is geschikt om er ovenschotels en bakvormen op te plaatsen. Uiteraard kunt u ook gerechten rechtsreeks plaatsen.

Bakblik voor het bakken van plaatgebak en koekjes en voor het opvangen van vet.

Vetfilter



Het vetfilter in de achterwand van de oven beschermt de ventilator en het hetelucht element tegen ongewenst vet. Plaats het vetfilter altijd in de oven wanneer u vlees braadt of grilt.

Verwijder het vetfilter altijd wanneer u gebak bakt! Het vetfilter kan bij het bakken slechte resultaten geven.

Het bereiden van gerechten

Bakken van gebak

- Voor het bakken van gebak kunt u boven- en onderwarmte , hetelucht  of hetelucht + onderwarmte  gebruiken.
- Verwijder altijd het vetfilter uit de oven bij het bakken!

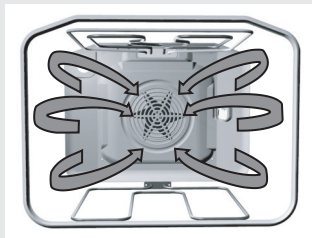
Aanwijzingen

- Houd bij het bakken van gebak altijd rekening met de keuze van de richel, de temperatuur en baktijd uit de tabel voor gebak. De waarden in de tabel voor het bakken van gebak zijn speciaal voor deze oven vastgesteld en gecontroleerd.
- Wanneer u in de tabel voor het bakken een bepaald soort gebak niet aantreft, kies dan de gegevens voor een soortgelijk gebak.

Het bakken van gebak met boven- en onderwarmte

- Gebruik slechts één bakniveau.
- Boven- en onderwarmte is bijzonder geschikt voor het bakken van droog gebak, brood en biscuit.
- Gebruik donkere bakblikken. In lichte bakblikken kleurt het gebak minder goed omdat deze warmte weerkaatsen.
- Plaats bakvormen altijd op het rooster. Wanneer u het bijgeleverde bakblik gebruikt, moet u het rooster verwijderen.
- Voorverwarmen verkort de baktijd. Plaats het gebak pas in de oven wanneer de gekozen temperatuur bereikt is.





Bakken van gebak met hetelucht

Het bakken van gebak met hetelucht is bijzonder geschikt voor het bakken op meerdere niveaus, voor vochtig gebak en vruchtentaarten. U kunt ook lichte bakvormen gebruiken.

- De temperatuur is gewoonlijk lager dan bij het bakken met boven- en onderwarmte (zie ook de tabel voor het bakken van gebak).
- Bij het bakken van vochtig gebak in een bakvorm (vruchtentaart) kunt u vanwege het grote vochtigheidsgehalte maar op hoogstens twee niveaus bakken.
- U kunt verschillende soorten gebak samen bakken, wanneer de vereiste temperatuur ongeveer gelijk is.
- De baktijd kan bij het gebruik van meerdere bakblikken tegelijk verschillen. Misschien zult u het ene bakblik eerder uit de oven moeten halen dan het andere.
- Zorg ervoor dat koekjes ongeveer dezelfde dikte hebben. Ongelijkmatig gebak zal ongelijkmatig bruin worden!
- Wanneer u meer gebak tegelijkertijd bakt, zal er meer damp in de oven ontstaan die op de ovendeur condens kan veroorzaken.

Raadgevingen voor het bakken van gebak

Is het gebak door en door gaar?

Prik met een houten stokje in het hoogste gedeelte. Wanneer er geen deeg op het stokje achterblijft, is het gebak gaar. U kunt de oven uitschakelen en de nawarmte benutten.

Het gebak is ingezakt

Controleer het recept. Gebruik minder vloeistof de volgende keer. Neem de tijd voor het mixen in acht, vooral bij het gebruik van keukenmachines.

Het gebak is te licht aan de onderkant

Gebruik de volgende keer een donkere bakvorm voor het bakken en plaats het gebak één richel lager of schakel tegen het einde van het bakken de onderverwarming aan.

Gebak met een vochtige vulling, bijvoorbeeld kwarktaart, is niet helemaal gaar.

Verlaag de volgende keer de temperatuur en verleng de baktijd.

Waarschuwingen bij de tabel voor het bakken van gebak:

- Bij de temperatuur is een minimum en een maximum aangegeven. Stel eerst de lage temperatuur in. Als het gebak niet bruin genoeg wordt verhoogt u de temperatuur de volgende keer.
- De baktijden zijn bij benadering aangegeven en kunnen onder verschillende omstandigheden afwijken.

- De vetgedrukte gegevens vermelden de beste verwarm-methode voor het soort gebak.
- Het * (sterretje) betekent dat u de oven moet voorverwarmen.
- Als u gebruik maakt van bakpapier, wees er dan zeker van dat dit geschikt is voor hoge temperaturen.

Tabel voor bakken van gebak met boven- en onderwarmte en de heteluchtoven

Soort gebak	Richel (van onderaf)	Temperatuur (in °C) =	Richel (van onderaf)	Temperatuur (in °C) 	Baktijd (in min.)
Zoet gebak					
Marmercake, tulband	1	160-170	1	150-160	50-70
Rechthoekige cake	1	160-170	1	150-160	55-70
Cake in springvorm	1	160-170	2	150-160	45-60
Kwarkgebak in springvorm	1	170-180	2	150-160	65-85
Vruchtentaart, zandtaartdeeg	1	180-190	2	160-170	50-70
Vruchtentaart met garnering	1	170-180	2	160-170	60-70
Biscuittaart*	1	170-180	2	150-160	30-40
Taart met suikerglazuur	2	180-190	2	160-170	25-35
Vruchtentaart, roerbeslag	2	170-180	2	150-160	45-65
Kersencake	2	180-200	2	150-160	30-50
Biscuitrollade*	2	180-190	2	160-170	15-25
Gebak van roerbeslag	2	160-170	2	150-160	25-35
Broodvlecht, krans	2	180-200	2	160-170	35-50
Kerststol	2	170-180	2	150-160	45-70
Appeltaart	2	180-200	2	170-180	40-60
Donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
Hartig gebak					
Quiche	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Brood	2	190-210	2	170-180	50-60
Broodjes*	2	200-220	2	180-190	30-40
Klein gebak en koekjes					
Koekjes van zandtaartdeeg*	2	160-170	2	150-160	15-25
Spritskoekjes*	2	160-170	2	150-160	15-28
Koekjes van gistdeeg	2	180-190	2	170-180	20-35
Koekjes van bladerdeeg	2	190-200	2	170-180	20-30
Soesjes	2	180-190	2	180-190	25-45
Soufflés					
Rijstsoufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Kaassoufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Diepvriesgebak					
Appel- en kwarktaart	2	180-200	2	170-180	50-70
Kwarktaart	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Ovenfrites*	2	200-220	2	170-180	20-35
Ovenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-35

Let op: Het nummer in de kolom 'Richel' geeft de inschuifhoogte van het bakblik aan.

Tabel voor het bakken van deegwaren met onderwarmte en heteluchtoven

Soort gebak	Richel (van onderaf)	Temperatuur (in °C) 	Baktijd (in min.)
Kwarktaart, kleine taarten	2	150-160	65-80
Pizza*, gistdeeg	2	200-210	15-20
Quiche Loraine, koekjes	2	180-200	35-40
Appeltaart met suikerglazuur, koekjes van gistdeeg	2	150-160	35-40
Vruchtentaart van roerbeslag	2	150-160	45-55
Appeltaart, gevulde taarten	2	170-180	45-65

Braden van vlees

- Voor het braden van vlees kunt u de boven- en onderwarmte gebruiken  of de hetelucht functie  gebruiken.
- De meest geschikt ovenfunctie voor een bepaalde gerecht is vetgedrukt in de tabel voor het braden van vlees aangegeven.
- Plaats het vetfilter alleen voor het braden van vlees!

Raadgevingen in verband met het serviesgoed

- U kunt een servies van email, vuurvast glas, aardewerk of gietijzer gebruiken.
- Roestvrijstalen bakblikken zijn niet geschikt omdat ze zeer sterk warmte weerkaatsen.
- Wanneer u het vlees afdekt, blijft het sappiger en blijft de oven schoon.
- In een niet afgedekte schaal wordt het vlees sneller bruin. Braadt grote stukken vlees op het rooster en plaats het bakblik er onder om het druipende vet op te vangen.

Waarschuwingen voor het braden van vlees

- In de tabel voor het braden van vlees vindt u gegevens omtrent de temperatuur, de ovenfunctie en de baktijd. Omdat de baktijden sterk afhangen van het soort, het gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- Het braden van vlees, gevogelte en vis is in de oven pas economisch bij hoeveelheden van meer dan 1 kg.
- Bij het bakken moet zoveel vocht worden toegevoegd, dat het vet en het sap van het vlees niet verbranden. Dit betekent dat bij langere braadtijden het vlees meerdere malen moet worden gecontroleerd en er vocht moet worden toegevoegd.
- Na het verstrijken van de helft van de braadtijd moet u het vlees keren, vooral bij braden in de braadslede. Het is daarom het beste het vlees eerst met de bovenkant naar beneden te braden.
- Bij het braden van grote stukken vlees kan veel damp ontstaan. Dit zal op de ovendeur condenseren. Dit is een natuurlijk verschijnsel en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het braden de deur en de glazen ruit droog.

- Wanneer u op het rooster braadt, plaats er dan het bakblik onder om het sap uit het vlees op te vangen. Plaats het rooster op de telescopische geleiders en schuif het bakblik op de onderste richel.
- Laat gerechten niet in een gesloten oven afkoelen. Zo vermijdt u condens.

Tabel voor het braden met boven- en onderwarmte en de heteluchtoven

Soort vlees	Gewicht (in g)	Richel (van onderaf)	Tempera- tuur (°C) =	Richel (van onderaf)	Tempera- tuur (°C) 🌀	Braadtijd (in min.)
Rundvlees						
Gebraden rundvlees	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Gebraden rundvlees	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Rosbief, rosé	1000	2	220-230	2	180-200	30-50
Rosbief, doorbakken	1000	2	220-230	2	180-200	40-60
Varkensvlees						
Speklappen	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Buikstuk	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Buikstuk	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Schouderstuk	1500	2	200-210	2	160-170	120-140
Varkensrollade	1500	2	200-210	2	160-170	120-140
Casselerrib	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Gehakt	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Kalfsvlees						
Kalfsrollade	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalfsschenkel	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lamsvlees						
Lamsrug	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Hamelbout	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wildbraad						
Hazenrug	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Reebout	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Wild zwijnbout	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Gevogelte						
Hele kip	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Slachtkuiken	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Eend	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkoen	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Vis						
Hele vis	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Vissoufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Let op: Het nummer in de kolom 'Richel' geeft de inschuifhoogte van het bakblik aan.

- Wees extra voorzichtig bij het grillen. Door de hoge temperatuur van de grill worden het rooster en de overige toebehoren van de oven zeer heet. Gebruik daarom ovenwanten en een speciale vleestang!
- Uit het vlees waarin u prikt kan heet vet spuiten (bijvoorbeeld uit worstjes). Gebruik een vleestang om brandwonden te voorkomen.
- Houd voortdurend toezicht bij het grillen. Het vlees kan snel verbranden door de hoge temperatuur!
- Laat kinderen niet te dicht bij de grill komen.
- De grill is geschikt voor het bereiden van knapperige worstjes, in stukken gesneden vlees en vismoten (biefstuk, schnitzel, zalmmoten...) of om toast te bereiden of gerechten te gratineren.

Tips voor het grillen

- Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.
- In de tabel vindt u gegevens over de temperatuur, de stand en de grilleertijd. Omdat de grilleertijd sterk afhankelijk is van het soort, gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- Plaats bij het grillen van vlees altijd het vetfilter in de oven.
- Verwarm de grill ongeveer 5 minuten voor.
- Vet het rooster even in zodat het vlees er niet aan vastbakt.
- Leg dunne stukken vlees op het rooster. Plaats het bakblik onder het rooster om het druipende vet en vleessap op te vangen. Plaats het rooster op de telescopische geleiders en schuif het bakblik op de onderste richel.
- Keer het vlees dat u grilleert na het verstrijken van de helft van de tijd. Keer dunne stukken maar één maal, grotere meerdere malen. Gebruik bij het keren geen vork, maar een vleestang, zodat er niet te veel vleessap uit het stuk loopt.
- Donkere vleessoorten worden beter en sneller bruin dan lichte zoals varkens- of kalfsvlees.
- Reinig de oven en het toebehoren na elk gebruik, zodat het vet de volgende keer niet kan inbranden.

Tabel voor de maxi grill

Soort gerecht	Gewicht (g)	Richel (van onderaf)	Temperatuur (°C)	Temperatuur (°C)	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes					
4 Runderfiletschnitzels, rood	180 g/stuk	4	240	-	14-16
4 Runderfiletschnitzels, rosé	"	4	240	-	16-20
4 Runderfiletschnitzels, doorbakken	"	4	240	-	18-21
4 Varkensschnitzels - nekstuk	"	4	240	-	19-23
4 Karbonades	"	4	240	-	20-24
4 Kalfsschnitzels	"	4	240	-	19-22
6 Lamskarbonades	100 g/stuk	4	240	-	15-19
8 Grillworstjes	100 g/stuk	4	240	-	11-14
3 Stukken leverkaas	200 g/stuk	4	240	-	9-15
Halve haan	600 g	2	-	180-190	25 (1 ^e kant) 20 (2 ^e kant)
Vis					
Zalmmoten	600	3	240	-	19-22
4 Forellen	200 g/stuk	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 Witte boterhammen	/	4	240	-	1,5-3
4 Bruine boterhammen	/	4	240	-	2-3
Belegde broodjes	/	4	240	-	3,5-7
Vlees/gevogelte					
Eend	2000	2	210	150-170	80-100
Kip	1500	2	210-220	160-170	60-85
Gebraden varkensvlees	1500	2	-	150-160	90-120
Varkensschouder	1500	2	-	150-160	120-160
Varkensschenkel	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbief/biefstuk	1500	2	-	170-180	40-80
Groente					
Bloemkool, boerenkool	750	2	-	210-230	15-25
Asperges	750	2	-	210-230	15-25

Let op: Het nummer in de kolom 'Richel' geeft de inschuifhoogte van het rooster aan.

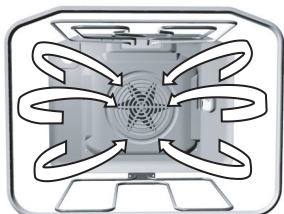
Wanneer u vlees braad in een braadslede, zorg er dan voor dat er genoeg water in de braadslede aanwezig is. Dit is om aanbranden te voorkomen. Keer het vlees halverwege het braadproces om.

Plaats een bakblik in de eerste of tweede richel bij het grillen van vlees op het rooster. Deze zal het afdrupend vet opvangen zodat dit niet op de bodem van de oven komt en daar kan inbranden.

Tabel voor de grill

Soort gerecht	Gewicht (in g)	Richel (van onderaf)	Temperatuur (°C) ☼	Temperatuur (°C) ☼ ☼	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes					
2 Runderfiletschnitzels, doorbakken	180 g/stuk	4	240	-	180-21
2 Karbonades		4	240	-	20-22
2 Varkensschnitzels - nekstuk	180 g/stuk	4	240		18-22
4 Grillworstjes	100 g/stuk	4	240	-	11-14
4 Getoaste broodjes		4	240	-	5-7
Toast – gebruind		4	240		3-4
3 Forellen	200 g/stuk	2	-	160-170	40-50
Haantje	1500 g	2	-	160-170	60-80
Varkensschouder	1500 g	2	-	150-160	120-160

Ontdooien



- De luchtcirculatie in de oven versnelt het ontdooien van bevroren levensmiddelen. Stel hiervoor de oven in op »Ontdooien« ☼.
- Slagroom en crèmegebak, koekjes en ander gebak, brood en broodjes, vruchten enz. zijn geschikt om te ontdooien.
- Uit hygiënisch oogpunt is het beter vlees en gevogelte niet in de oven te ontdooien.
- Indien mogelijk de levensmiddelen meerdere malen keren of doorroeren, zodat ze gelijkmatig ontdooien.

Reiniging en onderhoud

U mag het fornuis niet reinigen met een stoom- of hogedrukstoomreiniger. Voor het reinigen het fornuis altijd uitschakelen en af laten koelen.

Voorzijde van het fornuis

Voor het schoonmaken en het onderhoud van de voorkant van het fornuis gebruikt u een huishoud reinigingsmiddel, waarbij u de aanwijzingen van de fabrikant in acht neemt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of sponsjes met een schuurlaag. Deze kunnen krassen veroorzaken.

Aluminium oppervlakten

Voor het reinigen van aluminium delen gebruikt u een reinigingsmiddel dat bedoeld is voor aluminium. Doe het reinigingsmiddel op een doek, verwijder het vuil en spoel af met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op de oppervlakten aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of sponsjes met een schuurlaag. Deze kunnen krassen veroorzaken. De aluminium delen mogen niet rechtstreeks in contact komen met reinigingssprays voor ovens.

Roestvrijstalen voorkant van het fornuis (FG6011E)

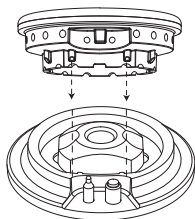
Reinig de oppervlakte alleen met een zacht reinigingsmiddel (sopje) en een zacht sponsje dat geen krassen kan veroorzaken. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen, die een oplosmiddel bevatten. Door het niet opvolgen van de aanwijzingen kan de buitenkant van het fornuis beschadigen.

Gelakte oppervlakten en kunststofdelen

Reinig de knoppen en de handgreep van de ovendeur met een zachte doek en een vloeibaar reinigingsmiddel voor gelakte oppervlakten.

LET OP: De hierboven genoemde oppervlakten mogen nooit in contact komen met reinigingssprays voor ovens. Deze sprays kunnen het oppervlak aantasten.

Onderhoud



Uw fornuis is gemaakt van de beste materialen, die makkelijk schoon te houden zijn.

- De delen van de brander mogen niet in de vaatwasmachine. Reinigingsmiddelen voor vaatwassers kunnen de brander aantasten.
- Gebruik niet te veel vocht; dit kan in de brander en de ventilatie-openingen lopen.
- Maak de bougie schoon met een doek. Doe dit voorzichtig. Als er tijdens het schoonmaken te veel druk op de bougie komt, kan deze uit positie raken. Hierdoor kan de brander minder snel of helemaal niet meer ontsteken. De bougie functioneert alleen in een droge omgeving. Wanneer de bougie erg vuil is, kunt u deze schoonmaken met een klein borsteltje.
- Plaats na het schoonmaken de kookroosters recht naar beneden, zonder te schuiven op de vangschaal.
- Let op de juiste positie van de nokken bij het in elkaar zetten van de branderdelen.

Algemeen

- Maak de branders en de vangschaal direct na gebruik schoon. Wanneer gemorste etensresten lang blijven zitten, zijn ze moeilijk te verwijderen. Gebruik een mild reinigingsmiddel.
- Maak de bedieningsknoppen, branders en kookroosters eerst schoon en pas daarna de vangschaal.

Hardnekkige vlekken op het email

Verwijder deze met een niet-schurend reinigingsmiddel. Gebruik nooit een schuurmiddel, schuursponsjes, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op roestvrij staal (vangschaal)

Het morsen van zuur en suikerhoudende voedingsmiddelen zoals rode bieten, sojasaus, appelmoes en rabarber kan ervoor zorgen dat de vangschaal of het bakblik verkleurt. Hardnekkige vlekken op roestvrij staal zijn het best te verwijderen met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Wrijf altijd met de richting van de structuur van het staal mee. Zo voorkomt u glanzende plekken (deze schade valt niet onder de garantie). Wanneer het niet lukt om de vlekken op de bovenstaande manier te verwijderen kunt u ook HG oven en grillreiniger gebruiken. Vergeet niet om de gehele vangschaal of bakblik te reinigen. Zo voorkomt u verkleuring op enkele plekken. De vangschaal zal door de jaren heen licht verkleuren.

Het schoonmaken van de afneembare delen van de brander

De afneembare delen van de brander zijn het best schoon te maken met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen van de brander laten weken in heet water. Gebruik nooit schuurmiddel, schuursponsjes, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

De branderkop

De deksels op de branderkop zijn zwart geëmailleerd. Door de hoge temperaturen kunnen kleurveranderingen ontstaan. Dit heeft echter geen invloed op de werking van de branders.

Kerador® branderkeuken

De branderkeuken zijn voorzien van een unieke Kerador® topklaag. De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert. De branderkeuken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

ATAG Shine

Atag heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine. Deze zijn te verkrijgen via de website www.atagservice.nl. Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikerstips.

Oven

- U kunt de oven reinigen zoals u gewend bent (eventueel met reinigingsmiddelen of ovenspray). Gebruik alleen oversprays wanneer de oven erg vuil is en wanneer de vlekken hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig (na elk gebruik) te reinigen bevelen wij de volgende procedure aan: Draai de keuzeknop van de afgekoelde oven in de stand  (Aqua Clean). Stel de temperatuurkeuzeknop in op 50 °C. Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.

Tips tegen hardnekkige vervuiling:

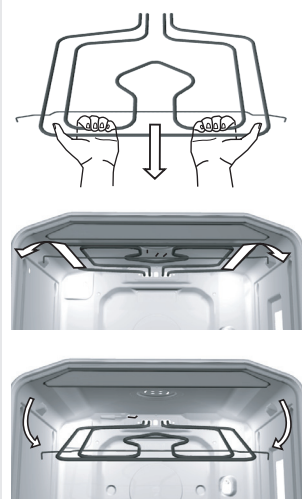
De oven moet voor iedere reiniging afgekoeld zijn.

- Reinig de oven en het toebehoren na elk gebruik, zodat het vuil niet inbrandt.
- Vet kunt u het gemakkelijkste met een sopje verwijderen terwijl de oven nog wat warm is.
- Gebruik bij hardnekkige of sterke vervuiling een ovenreiniger. Neem de oven daarna grondig af met schoon water, zodat u alle resten van het reinigingsmiddel verwijdert.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuurmiddelen, sponsjes met een schuurlaag, roest- en vlekken-verwijderingsmiddelen en dergelijke.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakten of aluminiumdelen mogen niet met de ovenspray in aanraking komen. Dit om het aantasten van het oppervlak en kleurveranderingen te voorkomen. Hetzelfde geldt voor het verwarmingselement boven in het fornuis.
- Let op de dosering van de reinigingsmiddelen. Denk aan het milieu en volg de aanwijzingen van de fabrikant op.

Praktische tips

- Grote stukken vlees kunt u het best in aluminiumfolie of een ovenzak plaatsen. Dit voorkomt vetspetters aan de binnenzijde van de oven.
- Plaats het bakblik onder het rooster om het druipende vet en vleessap op te vangen.



Het schoonmaken van het plafond van de oven

- Om het schoonmaken van het plafond van de oven te vergemakkelijken, beschikt de oven over een gedeeltelijk demonteerbaar bovenelement.
- Voordat het bovenelement wordt gedemonteerd, moet de stekker van de oven uit het stopcontact getrokken worden of de zekering in de meterkast uitgeschakeld worden.
- Het verwarmingselement moet zijn afgekoeld; anders bestaat het risico dat u zich brandt.
- Schakel de oven niet in zonder bovenelement!

Verwijder het bakblik, het ovenrooster en de geleiders voordat u de oven schoonmaakt. Trek daarna het bovenelement naar u toe. Trek met beide handen aan het bovenelement totdat deze los raakt uit de linker- en rechterklemmen (zie afbeelding). Monteer het bovenelement na het schoonmaken volgens dezelfde procedure. Het element moet weer in de klemmen terug geplaatst worden.

Toebehoren

Was het toebehoren, zoals bijvoorbeeld bakblikken, roosters en dergelijke, af met heet water en een afwasmiddel.

Vetfilter

Aanbevolen wordt, het vetfilter na elk gebruik met een zacht borsteltje in heet water met wat afwasmiddel schoon te maken. U kunt het vetfilter ook in de afwasmachine doen.

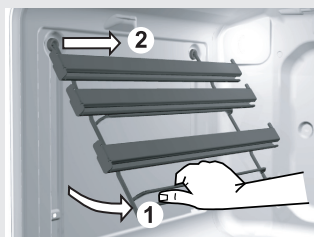
Easy Clean inzetstuk

Maak na elk gebruik de Easy Clean inzetstukken schoon in water met reinigingsmiddel. Gebruik hiervoor een zachte borstel. De inzetstukken kunt u ook in de afwasmachine reinigen.

Speciaal email

De oven, de binnenkant van de ovendeur en de bakblikken zijn voorzien van een speciale emailaag, waarvan de oppervlakte glad en bestendig is. Deze speciale laag vereenvoudigt het schoonmaken ervan.

Onderhoud



Demonteren van het rekje met de telescopisch uittrekbare geleiders

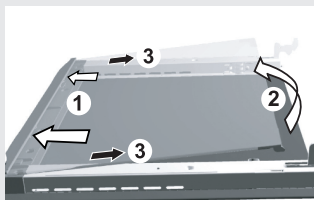
Om de zijwanden van de oven beter te reinigen, kunt u het rekje met de uittrekbare telescopisch geleiders demonteren.

- Draai de rekjes aan de onderkant naar binnen en trek ze boven uit de openingen.
- Reinig de rekjes met een mild reinigingsmiddel.
- U mag de uittrekbare telescopisch geleiders niet in de afwasmachine reinigen.



De uittrekbare telescopisch geleiders niet invetten.

U kunt de geleiders daarna gewoon in de daarvoor bestemde openingen terug hangen en naar beneden trekken.

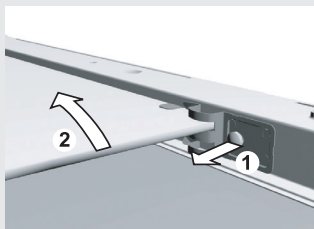


afbeelding 1

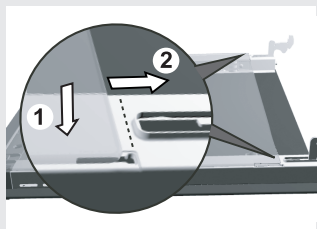
Demonteer het glas aan de binnenzijde van de oven

Het glas aan de binnenzijde van de ovendeur kan alleen worden schoongemaakt wanneer deze uit de ovendeur is genomen.

- Demonteer de ovendeur (zie de volgende pagina).
- Hou het glas van de deur bij de hoeken aan de onderkant vast. Trek het voorzichtig naar u toe en til het op (tot een hoek van ongeveer 10 graden) tot de hoeken van het glas vrijkomen uit de opening (afbeelding 1).
- Verwijder het glas (in de richting van pijl 3) en verwijder de beschermhoekjes.
- Verwijder het binnenste derde glas door de schroefjes in de klemmetjes te verwijderen. Til hierna het glas op (afbeelding 2). Verwijder de klemmetjes voor het schoonmaken.



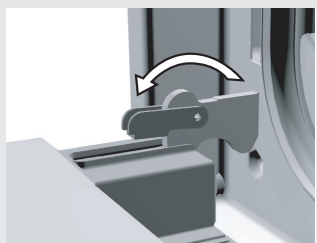
afbeelding 2



afbeelding 3

- Monteer de deur in omgekeerde volgorde.

Let op: Zet het glas met de beschermhoekjes in de opening en druk deze aan (afbeelding 3).

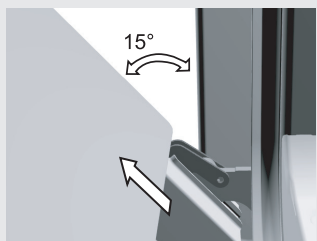


afbeelding 1

Verwijderen en plaatsen van de oven deur

Open de oven deur volledig en draai de pallen tot het einde terug (afbeelding 1).

- Sluit de deur dan langzaam, zodat de pallen in de houder zitten. Bij ongeveer 15° (ten aanzien van een gesloten positie van de deur) tilt u de deur enigszins op en tilt u hem uit beide scharnierhouders (afbeelding 2).
- Het monteren kan in omgekeerde volgorde. Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharnieren aan de voorkant van het apparaat en schuif de deur naar voren en naar beneden, zodat de scharnieren in de inkepingen vallen. Controleer of de inkepingen van de scharnieren goed op hun plaats zitten.
- Open de deur daarna volledig en draai de pallen weer in de beginpositie. Sluit de deur langzaam en controleer of hij goed sluit. Als de deur niet goed open of dicht gaat, controleer dan of de inkepingen van de scharnieren goed in de scharnierhouders geplaatst zijn.



afbeelding 2

Let op!

Controleer of de ringetjes van de deurscharnieren goed vastzitten bij het monteren van de deur. De ringetjes van de deurscharnieren mogen er nooit uitspringen. Door de sterke veerkracht kunnen er beschadigingen optreden.

Ovenlade

- De ovenlade is tegen ongewenst openen beveiligd. Wanneer u hem wilt openen, moet u deze aan de voorzijde een beetje optillen. Als u hem uit het fornuis wilt verwijderen, trek hem dan eerst zo ver mogelijk uit, til hem dan nogmaals op en trek hem uit.
- Bewaar geen brandbare, explosieve en niet temperatuurbestendige voorwerpen in de ovenlade.
- Plaats de lade door de wieljes in de geleiders te plaatsen en de lade dicht te schuiven.

Vervangen van het ovenlampje

De fitting van het ovenlampje staat onder spanning.
Er bestaat gevaar van een elektrische schok!

Ovenlampje

Schakel voor het vervangen van de ovenlamp het fornuis volledig uit door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de zekering in de meterkast uit te schakelen.

Het lampje is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie. Voor het vervangen heeft u een ovenlampje met de volgende specificatie nodig: fitting E 14, 230 V, 25W, 300 °C.

- Schroef het glazen kapje tegen de wijzers van de klok in los en vervang het ovenlampje. Draai dan het glazen kapje weer vast.



Het verhelpen van kleine storingen

Reparaties mogen alleen door een geautoriseerd vakman worden verricht. Onvakkundige reparaties kunnen ernstig gevaar voor de gebruiker opleveren.

Alvorens aan een reparatie te beginnen moet u altijd de stekker uit het stopcontact trekken en de zekering in de meterkast uitschakelen.

Onvakkundige ingrepen en reparaties kunnen een elektrische schok of kortsluiting veroorzaken. Laat daarom zulke werkzaamheden alleen aan een geautoriseerd vakman of de servicedienst over.

Controleer, in geval van storingen, met behulp van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken zelf kunt verhelpen.

Belangrijk

Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis wanneer bij deze controle blijkt dat het apparaat niet goed werkt door onjuiste behandeling.

Bewaar de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Geef deze gebruiksaanwijzing aan een volgende gebruiker wanneer u het apparaat van de hand doet.

Onderstaand vindt u enkele tips in verband met het verhelpen van kleine storingen.

Het display reageert niet	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit. Sluit het fornuis dan weer aan en stel de juiste dagtijd in.
De zekering in de meterkast schakelt vaak uit	• Bel de servicedienst of een geautoriseerd vakman!
Ovenverlichting werkt niet	• Het vervangen van het lampje in de oven is beschreven op pagina 32.
De oven wordt niet warm	• Is de juiste temperatuur en ovenfunctie ingesteld? • Is de deur van de oven gesloten?
Gebak is niet gaar	• Heeft u het vetfilter verwijderd? • Heeft u de aanwijzingen en raadgevingen van het hoofdstuk »Bakken van gebak« opgevolgd? • Heeft u de aanwijzingen uit de baktabel nauwkeurig opgevolgd?
De automatische schakelklok geeft ongewone waarden aan of schakelt ongecontroleerd in of uit	• In het geval van foutieve werking van de schakelklok moet u de stekker van het fornuis enkele minuten uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen. Sluit het fornuis dan weer op het elektriciteitsnet aan en stel de juiste dagtijd in.
Display van de programmeerklok knippert	• De stroom is uitgevallen of het fornuis is zojuist op het elektriciteitsnet aangesloten. Alle ingestelde tijden zijn gewist. • Stel de juiste tijd in. • Nadat de schakelklok de oven heeft uitgeschakeld, wordt de tijd aangegeven en klinkt er een geluidssignaal. Neem het gerecht uit de oven en zet de functieknop en de thermostaatknop terug in de beginstand.
Branders branden niet gelijkmatig	Laat een gastechnisch installateur de gasafstelling controleren!
De vlam van de branders verandert plotseling	Zet de delen van de brander op de juiste wijze in elkaar!
De vlam gaat uit na het aansteken	• Houd de bedieningsknop langer ingedrukt. • Druk krachtig op de knop voordat u hem loslaat.
Het rooster is in de omgeving van de branders van kleur veranderd?	• Dit is een normaal verschijnsel door de hoge temperatuur; reinig het rooster met een onderhoudsmiddel voor metaal.
De elektrische ontsteking van de branders werkt niet meer	• Voorzichtig de opening tussen de bougie en de brander reinigen. • De branderkop reinigen met een middel voor onderhoud van metaal.

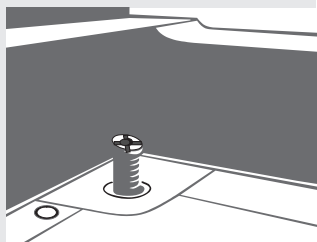
Als de problemen niet te verhelpen zijn met behulp van bovenstaande instructies, bel dan een geautoriseerd vakman.

Storingen die veroorzaakt zijn door onjuist gebruik van het fornuis vallen niet onder onze garantievoorwaarden. In deze gevallen zijn de kosten van de reparatie voor rekening van de gebruiker.

Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten

Belangrijke waarschuwingen

- De aansluiting mag uitsluitend door een gastechnisch installateur, een bevoegde servicedienst of een geautoriseerd vakman worden verricht. De opstelling en aansluiting van het fornuis moet overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften worden verricht. Voldoende ventilatie is van groot belang.
- De ruimte waarin het apparaat staat moet regelmatig worden geventileerd.
- De gassoort waarvoor het fornuis geschikt is, is op de sticker naast het typeplaatje van het fornuis vermeld.
- Overtuig u er voor de aansluiting van het apparaat van, dat de plaatselijke aansluitingseisen (gassoort en gasdruk) overeenkomen met die van het apparaat.
- Het apparaat mag niet op een installatie voor de afvoer van verbrandingsproducten (bijvoorbeeld een schoorsteen worden aangesloten). Het moet overeenkomstig de geldende voorschriften voor de inbouw en aansluiting geplaatst en aangesloten zijn. Speciale aandacht moet worden gewijd aan de ventilatie-eisen.
- De afstand tussen het apparaat en de afzuigkap moet minstens even groot zijn als in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap is beschreven.
- Het fornuis is geschikt voor inbouw tussen twee meubelementen (klasse 2/1). Aan de ene kant van het apparaat kunt u een meubelement plaatsen, dat hoger is dan het fornuis. De horizontale afstand tot de hoge kast of wand moet minstens 100 mm bedragen. Aan de andere kant mag alleen een meubelement van gelijke hoogte worden geplaatst. De hangende elementen moeten op een hoogte zijn gemonteerd, dat ze niet hinderen bij het gebruik van het fornuis. De minimale verticale afstand tot het apparaat moet minstens 650 mm bedragen.
- Alle ingrepen aan het fornuis, waarbij gebruik van gereedschap nodig is, mogen alleen door een geautoriseerd vakman worden verricht.
- De gebruiker mag alleen reparaties zonder het gebruik van gereedschap verrichten.
- Fineer, lijm of kunststof van meubels, naast het fornuis opgesteld, moeten temperatuurbestendig zijn ($>90^{\circ}\text{C}$). Wanneer het fineer en de kunststofbekleding niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- De aansluitkabel aan de achterkant van het apparaat moet zo geleid worden, dat hij de achterwand van het fornuis niet raakt. Tijdens de werking van het fornuis wordt de achterwand warm.



Het fornuis op de juiste hoogte brengen

Aan de voor en achterzijde bevinden zich twee stelvoetjes. De voetjes zijn bereikbaar nadat u de ovenlade uittrekt. Naar wens kunt u ze in- of uitdraaien totdat het apparaat horizontaal staat. U kunt de verstelbare stelvoetjes makkelijker draaien wanneer u het fornuis een beetje laat hellen.

Fabrieksinstellingen

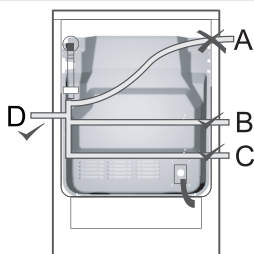
- De gasfornuizen zijn getest en zijn voorzien van het teken CE.
- De gasfornuizen worden verzegeld ingesteld op aardgas (25 mbar) of vloeibaar gas (30 mbar) geleverd. De gegevens zijn op het typeplaatje van het fornuis vermeld. De typeplaat is zichtbaar wanneer de ovendeur opent.
- De belastingen en het gasverbruik van de individuele branders vindt u in de tabel.
- In het geval van reparaties of wanneer het zegel beschadigd is, moeten de functionele delen getest en opnieuw verzegeld worden overeenkomstig de aanwijzingen voor de installatie. De functionele delen zijn: het vaste spuitstuk voor de grote vlam en het instelbare spuitstuk voor de kleine vlam.

Gasaansluiting

- Het gasfornuis heeft aan de rechterkant een gasaansluiting met een buitenschroefdraad EN 10226-1 R 1/2, die met een niet-metalen platte dichting aan het apparaat is bevestigd.
- Bij sommige apparaten is een aansluiting voor vloeibaar gas met een dichting en een moer gevoegd.
- Bij het aansluiten moet de aansluiting R 1/2 worden vastgehouden, zodat hij niet draait.
- Voor het afdichten van de aansluitverbindingen worden metalen en niet-metalen dichtingen gebruikt. De dichtingen kunnen slechts één maal worden gebruikt.
- Bij een naad die met een niet-metalen dichting is afgedicht, mag de dikte niet meer dan 25% vervormen.
- Sluit het apparaat op de aansluiting voor vloeibaar gas aan met een goedgekeurde flexibele slang. De slang mag niet met de bodem van het apparaat of met de achterwand en de bovenwand van de oven in aanraking komen.
- Verricht de gasaansluiting van het apparaat volgens de voorschriften van de plaatselijke gasdistributeur.



Controleer na het aansluiten van het gasfornuis met zeepsop of de aansluitingen gasdicht zijn.



Aansluiting met een flexibele slang

- Wanneer u het apparaat aansluit met een flexibele slang, is de weg, aangeduid met A, niet toegestaan.
- Bij gebruik van een metalen aansluitbuis is ook de mogelijkheid A toegestaan.

Elektrische aansluiting

Eerste gebruik

Als u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, doe dat dan volgens de gebruiksaanwijzing. Steek alle branders aan en controleer of de vlam stabiel is bij vol- en kleinstand. Het vlambeeld moet in het midden blauw/groen zijn..

230 V - 50 Hz - 3,3 kW

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

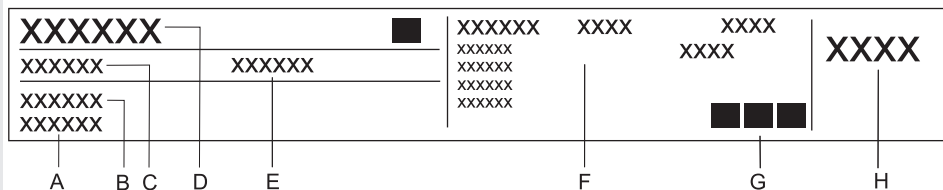
Let op

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Technische gegevens

Type plaatje



- A** Serienummer
- B** Model
- C** Type
- D** Merk
- E** Codenummer
- F** Technische informatie
- G** Veiligheidssymbolen
- H** Gas-fabrieksinstellingen

WIJ BEHOUDEN ONS HET RECHT OM ZONDER
VOORAFGAANDE MEDEDELING WIJZIGINGEN DOOR TE
VOEREN AAN HET FORNUIS. DEZE WIJZIGINGEN HEBBEN
GEEN INVLOED WWOP DE WERKING VAN HET APPARAAT.

Dear customer!



We sincerely thank you for your purchase. We believe you will find ample evidence that you can really rely on our products soon. To make the usability of the appliance easier, we attach these comprehensive instruction manual.

The instructions should help you to get familiar with your new appliance. Please, read these carefully before using the appliance for the first time.

These instructions are only valid if the country symbol is indicated on the appliance. If there is NO country symbol in the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations for use in your country.

In any case, please make sure the appliance was supplied to you undamaged. Should you identify and transport damage, contact your sales representative or the regional warehouse from where the product was delivered. You will find the telephone number on the receipt or delivery report. We wish you a lot of pleasure with your new household appliance.

Instructions for connection

The connection should be carried out in compliance with the instructions in the section "Connection to the power mains", and the relevant effective regulations and standards. This should only be performed by a qualified technician.

Rating plate

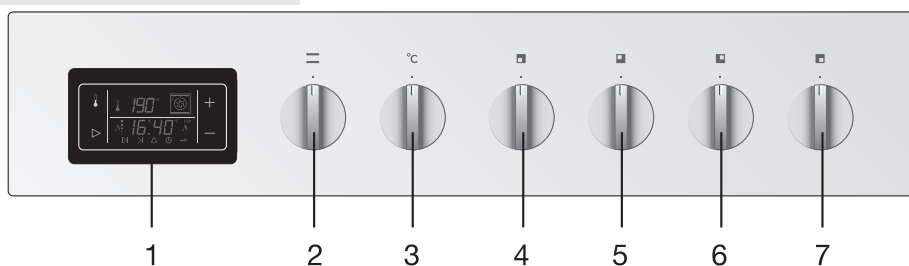
The rating plate indicating the basic information on the appliance is attached to the edge of the oven and is visible when you open the oven door.

Appliance description	39
Cooking surface	41
Operating the gas burners.....	42
The oven.....	43
Food preparation.....	53
Cleaning and maintenance	62
Special warnings and error reporting.....	68
Instructions for installation and connection.....	70
Technical characteristics.....	73

Appliance description



- 1 Cooking hob cover
- 2 Vapor discharge opening
- 3 Gas cooking hob
- 4 Control panel
- 5 Oven handle / handle of the drawer
- 6 Oven door
- 7 Cooker drawer



- 1. Program timer
- 2. On/off operating mode selection knob
- 3. Oven temperature selection knob
- 4. Knob gas burner, front left
- 5. Knob gas burner, rear left
- 6. Knob gas burner, rear right
- 7. Knob gas burner, front right

Electric ignition

Gas cooking hob burners can be ignited using the electric ignition.

Electric ignition will only work if the main cable is connected to the power supply network outlet.

If the electric ignition is out of order due to a power supply failure or moist spark plugs, burners can also be started using a match or a gas lighter. The oven burner is ignited in the same way.

Cooker cover

Before opening the cover, make sure it is clean and that there are no liquid residues on it. The cooker cover is made of glass; it can only be closed once the cooking zones have cooled down completely.

Read the separate safety instructions before using the device!

Cooking surface

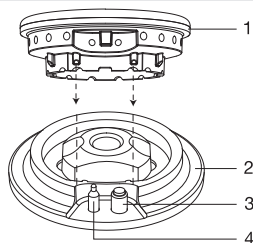
Before using the appliance for the first time

Important warnings

Gas cooking zones

No particular measures or procedures are required prior to the first use of a gas hob.

- For quick browning, set the burner to the maximum power initially, and then continue cooking with minimum power.
- Gas burners are fitted with thermoelectric protection devices. If the burner flame is extinguished accidentally or unintentionally (e.g. when some liquid boils over or when there is draught in the room), gas supply is automatically cut off, thus preventing the gas to be emitted into the room.
- Gas burner cover should always be placed very carefully on the burner crown. Make sure the slots on the burner crown are never obstructed.

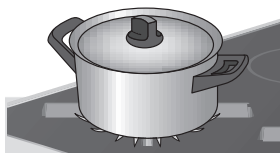


- 1 Burner head
- 2 Burner base
- 3 Spark plug
- 4 Thermocouple

Cookware



Wrong



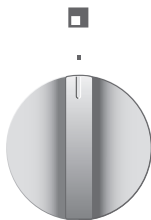
Right

- Correctly selected cookware will enable optimum cooking time and gas consumption. The diameter of the pan is the most important parameter.
- Flames that reach over the edge of a pan which is too small, can damage the cookware; furthermore, gas consumption is higher in such cases.
- For combustion, the gas also needs air. If a pan is too large, air supply to the burner is insufficient; as a result, the combustion effect is lesser.

Burner type	Pan diameter
Rapid (4.0 kW)	220-300 mm
Semi rapid (2.0 kW)	180-220 mm
Simmer (1.0 kW)	120-180 mm

Operating the gas burners

Control knob



○	Gas valve is closed
▼	High setting
	Low setting

Ignition and operation of the burners

- Operate the gas burners using the knobs on the hob. A symbol around each knob indicates the high and low setting.
- Rotate the knob through the high setting to the low setting and back. Each burner can be adjusted continuously between the high and low positions.
- Gas burners can be ignited using the electric ignition.

 **Before rotating the knob, it should first be depressed.**

Single-handed ignition

- In order to ignite the gas burner, press the selected burner control knob and rotate it to the high setting. A spark plug will be generated automatically, igniting the releasing gas.
- If the electric ignition should not work due to a power failure or damp spark plugs, the gas can also be ignited using a match or a gas lighter.

 **If the burner hasn't ignited after the knob has been pressed for fifteen seconds, close the burner and wait at least one minute. Then, repeat the ignition process.**

 **If the burner flame is extinguished (for any reason), close the burner and wait at least one minute before attempting to re-ignite it.**

- To extinguish the flame and close the burner gas supply, rotate the control knob to the right, to the 'OFF' position ○.

The oven

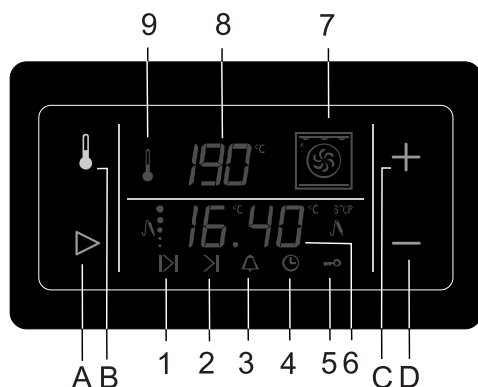
Before using the oven for the first time

- Remove all accessories from the oven and clean them with warm water and a conventional detergent. Do not use abrasive cleaning aids.
- When the oven is heated up for the first time, a specific odor of a “new appliance” will be discharged; therefore, ventilate the room thoroughly while the oven heats up.

Important warnings

- Use dark, black silicon coated or enamel coated baking trays, as these transmit the heat particularly well.
- Only preheat the oven if specifically stated in the recipe or in the instruction tables herein.
- Heating up an empty oven consumes a lot of energy; therefore, a lot of power is saved if several types of pastry are cooked consecutively, as the oven is already heated up.
- Approximately ten minutes before the anticipated end of the cooking process, the oven may be turned off. This way, you will save some power and make use of the accumulated heat.

Electronic program digital timer with temperature and operation mode display

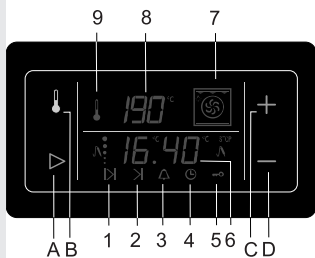


Sensor keys:

- A** Settings selection and confirmation sensor key
- B** Temperature setting sensor key
- C** Value increase (plus) sensor key
- D** Value decrease (minus) sensor key

Display:

- 1** Oven operation duration
- 2** Oven operation stop time
- 3** Countdown alarm timer
- 4** Time of day
- 5** Child lock
- 6** Clock – time display / meat probe temperature display
- 7** Operation mode display
- 8** Temperature display
- 9** Heater operation symbol



- When the appliance is connected to the power supply or after a power failure, the word "META" or "GLAS" is first displayed for a short while; then, the display flashes for some time. In order to enable the operation of the oven, use the (C) and (D) sensor keys to set the time of day.
- Each press / activation of a sensor key is acknowledged by a beep.
- Select the type of setting you wish to make by pressing the (A) sensor key. The selected symbol on the display flashes quickly, indicating the function that you can set or change. After five seconds, the symbol starts flashing more slowly and the time set is displayed. The symbols that are lit are selected, but not currently shown on the display (6). The most recent setting made is always displayed.
- If one of the value settings sensor keys (C) or (D) is touched and kept pressed, the rate at which the value being set is changing will increase.
- In case of a power failure which lasts less than two minutes, all settings remain active.



To improve the response of the sensor keys, touch them with a larger surface of your finger.

°C



- Temperature and other settings may also be set using a special knob that replaces touching the program timer sensor keys ('+' higher, '-' lower).

Setting the time of day (clock)

- Set the clock to the current time of day by pressing the settings selection sensor key (A). Then, select the symbol (4).
- Use the (C) and (D) sensor key to set the exact time of day.
- Confirm the setting by pressing the (A) sensor key again; if the (A) key is not pressed, the setting is automatically confirmed after a few seconds.

Setting the timer functions

In addition to setting the temperature, the electronic program timer can also be used to set the timer functions. Both settings are indicated on the same display. Require display is set by pressing the relevant sensor key (A) or (B).

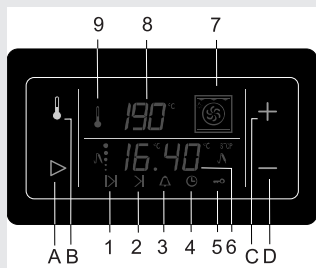
The program timer can be used to program the oven operation in three ways:

- **Cooking time setting** - immediate start of oven operation; after a set period of time, the oven is turned off automatically.
- **Cooking end time setting** - the time at which oven operation is to end is set.
- **Delayed start setting** - automatic start and end of oven operation at a selected time.

Setting the cooking time

With this program mode, the duration of oven operation is set (cooking time). Maximum setting allowed is 10 hours.

- Press the (A) sensor key to select the symbol (1). Use the (C) and (D) sensor keys to set the duration / cooking time.
- Turn on the oven (set the selector knob and cooking temperature). After the expiration of the set time, the oven will automatically stop operating (end of cooking time). An intermittent beep will sound, which can be stopped by pressing any key; if no key is pressed, the beep stops after one minute.
- Symbol (1) and the cooking time "0.00" on the display start to flash. If you wish to resume cooking, press the (A) sensor key and set a new duration if necessary.



Setting the cooking end time

This mode allows you to set the time at which the oven should stop operating. Maximum setting allowed is 10 hours relative to the current time of day.

- Make sure the current time of day is set correctly.
- Use the (A) sensor key and select the symbol (2). The current time of day is indicated on the display. Press the (C) and (D) sensor keys to set the cooking end time.
- Turn on the oven (set the selector knob and cooking temperature). The oven starts to operate immediately and stops operation at the set time. An intermittent beep will sound, which can be stopped by pressing any key; if no key is pressed, the beep stops after one minute.
- Symbol (1) and the cooking time "0.00" on the display start to flash. If you wish to resume cooking, press the (A) sensor key and set a new duration if necessary.

Setting the oven delayed start

With this operation mode, two settings have to be made: cooking time (duration of oven operation) and cooking end time (time at which the operation should stop).

Cooking end time can be delayed by a maximum of 24 hours relative to the current time of day.

- Make sure the current time of day is set correctly.
- First, set the cooking time: Press the (A) sensor key to select the symbol (1). Use the (C) and (D) sensor keys to set the duration / cooking time.
- Then, set the cooking end time: Use the (A) sensor key and select the symbol (2). (A sum of the current time of day and the oven operation time is automatically shown on the display). Press the (C) and (D) sensor keys to set the cooking end time.
- The timer will wait for the start of the cooking – both symbols (1 and 2) are lit.

- Turn on the oven (set the selector knob and cooking temperature). At the corresponding time, the oven starts operating automatically (the symbol (2) goes off upon the start of operation), and switches off when the set cooking time has elapsed. An intermittent beep will sound, which can be stopped by pressing any key; if no key is pressed, the beep stops after one minute.
- Symbol (1) and the cooking time "0.00" on the display start to flash. If you wish to resume cooking, press the (A) sensor key and set a new duration if necessary.

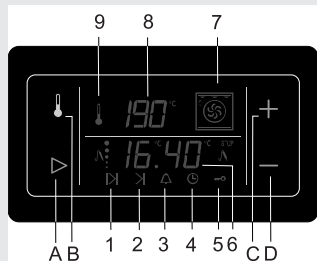
Setting the alarm timer

The clock can also be used independently of the oven operation, as an alarm timer that sounds an alarm after the expiration of a preset time.

- Use the (A) sensor key to select the symbol (3). Then, use the (C) and (D) sensor keys to set the time before the alarm sounds. Maximum setting allowed is 10 hours.
- When the set time has elapsed, an intermittent beep will sound, which can be stopped by pressing any key; if no key is pressed, the beep stops after one minute. The symbol (3) will go off.



The last minute of the timer countdown is displayed in second intervals.



Setting the beep volume (loudness)

The alarm volume can be set when no timer function is activated (only current time of day is displayed).

- Press the (D) sensor key and hold it approximately three seconds; a volume indicator will appear, and the corresponding sample sound will sound. "oooo" indicates maximum volume, and "o" indicates minimum volume. Use the (D) sensor key to select among the four loudness levels.
- Confirm the selected volume level by pressing the (A) sensor key; if the (A) sensor key is not pressed the setting will be confirmed and stored automatically after a few seconds.

Setting the child lock

Activation: Press the (A) sensor key to select the symbol (5). Use the (C) and (D) sensor keys to activate the child lock; the display will read "ON". Confirm the setting by pressing the (A) sensor key.

Deactivation: Press the (C) or (D) sensor to deactivate the child lock; "OFF" is displayed.

The setting must be confirmed by pressing the (A) sensor key.

- If the timer is locked when no timer function is set (only the current time of day is displayed), the oven will not operate and no changes to any setting will be allowed.
- If the timer is locked after one of the timer functions has been set, the oven will operate as usually; however, no changes to the settings will be possible.

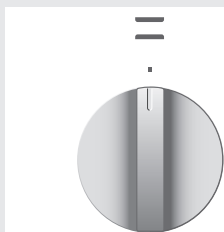
Display dimmer

Between midnight and 6 AM, the display automatically lights with less intensity, if no timer function is set.

Deleting the timer settings

- All timer settings can be deleted any time by pressing the (C) and (D) sensor keys simultaneously and holding them for three seconds. The set programs are automatically interrupted and the timer switches to display of the current time of day.
- Any timer setting can also be deleted in the following way: selecting it using the (A) sensor key, then press the (C) and (D) sensor keys simultaneously. Another way to delete a setting is by setting the timer value to "0.00".

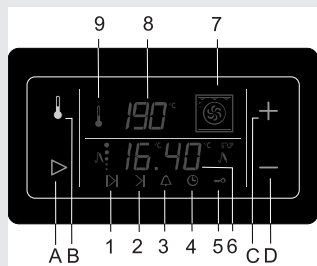
Operating the oven



The oven is controlled by the operation mode selection knob and the electronic program timer with temperature display.

Rotate the operation mode selection knob to the desired cooking mode. The operation mode and the preset temperature will appear on the timer display. The oven starts to operate.

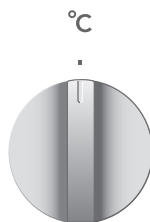
Setting the oven temperature



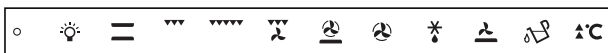
Use the electronic program timer to set the cooking temperature:

- As soon as the selector knob (operation mode selection knob) is turned, the relevant cooking mode and the preset temperature are displayed; the symbol "°C" will flash for a few seconds.
- As long as the symbol "°C" is flashing, the sensor keys (C) and (D) can be used to set the required temperature in the interval from 30-99 °C, in 5 °C steps. Each time the sensor key is pressed, the temperature is changed by one step (5 °C); if the sensor key is pressed and held, the rate at which the value is changing will increase.
- Rising actual oven temperature is indicated on the display, in 5 °C steps. As long as the oven temperature is less than 30 °C, "---°C" will be displayed. Symbol (9) is also displayed, indicating the operation of the heaters.
- When the set temperature is reached, the symbol (9) will go off, and a short beep will sound.
- During cooking, the temperature is maintained by occasional activation of the heaters; each time this happens, the symbol (9) appears.
- Cooking temperature may be changed any time by touching the (B) sensor key, which makes the "°C" symbol flash for a while,

Operating the oven



and changing the value using the sensor keys (C) and (D).



On/off and operation mode knob.



Knob for changing several settings ('+' higher, '-' lower).

The oven may be operated in the following modes

Oven lighting

The oven has one interior lighting lamp. Oven lighting can be selected independently, without selecting another function. With all other modes of operation, the oven lighting is turned on automatically when the operation mode is selected. Example of practical use: during oven cleaning, or when you want to look inside the oven while making use of the accumulated heat towards the end of the cooking process.

Upper / lower heater

The heaters on the upper and lower post of the oven radiate heat uniformly and evenly into the oven interior. Pastry and meat can be cooked on one shelf level only.



Grill

Only the infra heater is activated (which also operates, along with the upper heater, in the Large grill mode). This mode is appropriate for grilling smaller quantities of toasted sandwiches, grill sausages, or simply for toasting bread.



Large grill

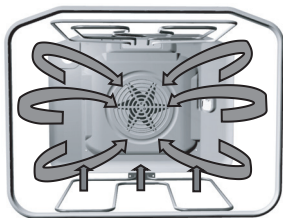
With this operation mode, the upper heater and the infra heater are activated simultaneously. The infra heater installed on the oven interior ceiling radiates heat directly. To boost the heating effect or to make optimal use of the entire area of the oven grid, the upper heater is also activated. This operation mode is appropriate for cooking smaller chunks of meat, such as steaks, roasts, chops, ribs, etc.



Grill & fan

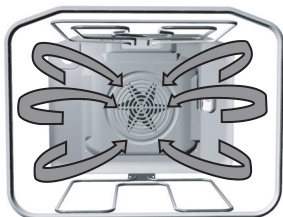
With this operation mode, the infra heater and the fan are activated simultaneously. It is appropriate for grilling meat and large chunks of meat or poultry on one shelf level. Also appropriate for cooking food au gratin or browning.





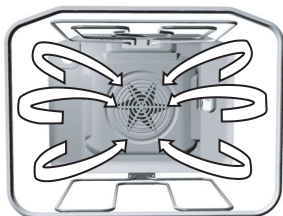
Hot air and lower heater

With this operation mode, the lower heater and the hot air fan operate simultaneously. This is particularly convenient for making pizza. Also ideal for moist or heavy pastry, fruit cakes made of leavened dough, short pastry, or cheesecakes.



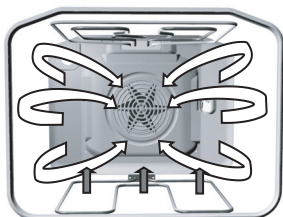
Hot air

With this operation mode, the around heater and the fan operate simultaneously. The fan at the oven back wall causes the hot air to circulate constantly around a roast of pastry. This operation mode is appropriate for roasting meat and making pastry on several shelves simultaneously. Cooking temperature should be putted lower than the conventional operation modes.



Defrosting

With this mode, the air is circulating without any heater being turned on. Only the fan is in operating. This is used for slow defrosting or thawing of frozen food.



Lower heater and fan

With this operation mode, the lower heater and the fan operate simultaneously. Used for baking low leavened dough and preserving fruit and vegetables. Use the first shelf position from the bottom and shallow rather than deep baking trays, to allow the warm air to circulate around the upper part of the dish as well.



Aqua Clean

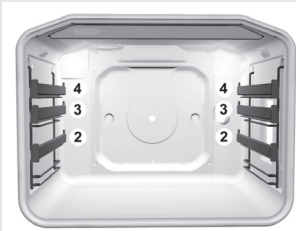
Use this operation mode for cleaning the oven. Set the temperature selection knob / dial to 50 °C. Pour 0.6 liter of water into a baking tray and insert it into the lowermost guide. After thirty minutes, the food residues on the enamel will have softened, allowing you to wipe them with a damp cloth.

⚠️ Rapid oven preheating

Use this system if you wish to quickly preheat the oven to the desired temperature. This mode is not appropriate for cooking food.

- Select the operation mode with the relevant selector knob.
- The oven starts heating up.
- If required, change the preset temperature.
- When the oven has heated to the preset temperature, the heating stops, and an intermittent beep sounds which can be deactivated by pressing any sensor key or rotating the selector knob; if non of this is done, the beep stops automatically after one minute.
- The oven is now ready for further cooking

Shelf levels



- Accessories (grid and baking tray) can be inserted into the oven at four levels.
- Please note that the shelf levels are always referred to by consecutive numbers starting from the bottom (particular shelf levels are described in the cooking tables below)

Telescopic pull-out guides



- Telescopic (pull-out or, retractable) guides are installed for the second, third, and fourth level. They are installed on the left- and right-hand side wall of the oven interior at three levels.



Telescopic pull-out guides and other parts of oven accessories will heat up! Use a kitchen glove or similar protection when handling them.

- To insert the grid or baking tray, first pull out the telescopic guides of the desired level.
- Place the grid or the baking tray on the pull-out guides and push it into the oven with your hand. Close the oven door only when the telescopic guides have been fully retracted.

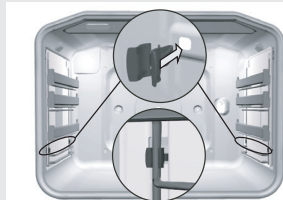
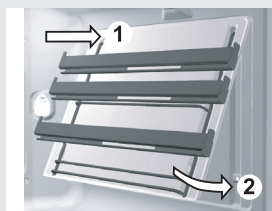


Easy-clean inserts

The easy-clean inserts prevent the fat from splattering directly on the oven wall.

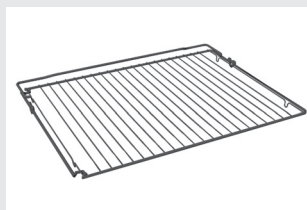
The easy-clean inserts are installed as follows:

- Remove the wire or telescopic guides (see the section 'Removing the telescopic pull-out guides').
- Place the easy-clean insert on the guide; hang them together using the holes provided in the oven interior walls, and pull downwards.



When installing telescopic retractable guides and the easy-clean inserts, insert the four supplied clips into the lower openings on the oven interior walls, and insert the guides into these clips. The clips are intended to secure the guides.

Oven accessories

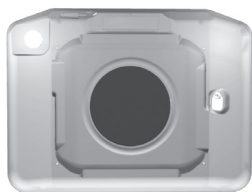


The grid onto which the container with food, or the food directly, can be placed.



The baking tray is only intended for baking pastry and cakes and it can serve as a drip tray.

Grease filter



The grease filter installed at the back oven interior wall protects the fan, round heater, and the oven from impurity, particularly spattering fat. When cooking meat, we recommend using the grease filter. When baking pastry, always remove the filter! If the filter is installed when baking pastry or cakes, the results can be quite poor.

Food preparation

Baking pastry

- For baking pastry, use the , , or  mode of operation.
- When baking pastry, always remove the grease filter.

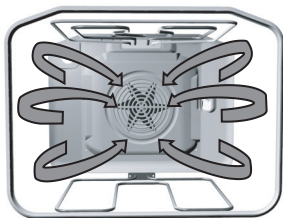
Instructions

- When baking pastry, always observe the instructions on the shelf / guide level, temperature, and cooking time indicated in the pastry baking table. Do not be prejudiced by experience you may have with other ovens. The values indicated in the cooking table are defined and checked especially for this particular oven.
- If the baking table does not specifically address a particular type of pastry, see the information for a similar type of pastry.

Baking pastry with upper and lower heater

- Bake the pastry at one level only.
- Upper / lower heater combination is particularly appropriate for baking various types of pastry, bread, and meat.
- Use dark-colored baking trays. Light-colored trays reflect the heat, which leads to poorer cooking (browning) results.
- Always place the models on the grid. If you are using the supplied baking tray, remove the grid.
- Preheating will shorten the cooking time. Only place the dish into the oven when the selected temperature has been reached.





Baking pastry with hot air

Baking pastry with hot air is particularly convenient when you wish to bake on several shelf / guide levels simultaneously, especially when preparing bite-size pastry in shallow trays. Preheating and using the second and third guide level is recommended. This mode is also appropriate for moist pastry and fruit cakes (in this case, bake on a single level only).

- The temperature is normally set lower than when baking with the upper/lower heater combination (see also the pastry baking table).
- Various types of pastry can be baked simultaneously, if the required temperature is approximately the same for all.
- Baking time can vary, even for equal baking trays. When baking in several baking trays simultaneously – on two or even three levels, baking time for each tray can be different. You may have to remove one of the trays sooner (normally, this would be the uppermost tray).
- If possible, prepare bite-size pastry, such as cupcakes, in the same thickness and height. Unevenly sized pastry will be unevenly browned!
- When baking several types of pastry simultaneously, there will be a significant amount of vapor in the oven, resulting in accumulation of condens on the oven door.

Tips on baking pastry

Is the pastry completely done?

Use a wooden stick to pierce the pastry at the highest point. If there are no traces of dough when the stick is removed, the pastry is done. Turn off the oven and use the remaining accumulated heat.

The pastry has collapsed

Check the recipe. Next time, use less liquid. Observe the instructions on mixing / kneading time, especially when using small household appliances.

The pastry is too light-colored

Next time, use a dark-colored baking tray, place the tray one guide level lower, or turn on the lower heater towards the end of the cooking process.

The pastry with a moist filling (e.g. cheesecake) is not completely done

Next time, reduce the temperature and extend the cooking time.

Notes on the pastry baking table:

- Two values are indicated for temperature, lower and upper. Initially, set the lower temperature; if the pastry is not brown enough, increase the temperature next time.
- Cooking times are given as an estimate and may vary subject to a number of circumstances.
- The value printed in bold in the temperature table indicates the most appropriate operating mode for a particular type of pastry.
- The indication * means that the oven should be preheated with the corresponding operating mode selected.
- When using baking paper, make sure it is resistant to high temperature.

Pastry baking table for combined upper and lower heater or hot air operating mode

Type of pastry	Guide (from the bottom)	Temperature (°C) 	Guide (from the bottom)	Temperature (°C) 	Cooking time (minutes)
Sweet pastry					
Marble cake, ring cake	1	160-170	1	150-160	50-70
Rectangle-shaped cake	1	160-170	1	150-160	55-70
Cake made in cake tin	1	160-170	2	150-160	45-60
Cake tin cheesecake	1	170-180	2	150-160	65-85
Fruit cake, short pastry	1	180-190	2	160-170	50-70
Fruit cake with dressing	1	170-180	2	160-170	60-70
Sponge cake*	1	170-180	2	150-160	30-40
Cake with icing	2	180-190	2	160-170	25-35
Fruit cake, mixed dough	2	170-180	2	150-160	45-65
Cherry cake	2	180-200	2	150-160	30-50
Sponge cake roll*	2	180-190	2	160-170	15-25
Leavened dough cake	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (leavened dough)	2	180-200	2	160-170	35-50
Christmas cake	2	170-180	2	150-160	45-70
Apple pie	2	180-200	2	170-180	40-60
Oven-baked donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
Savory pastry					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Bread	2	190-210	2	170-180	50-60
Buns*	2	200-220	2	180-190	30-40
Bite-size pastry					
Short pastry – cookies*	2	160-170	2	150-160	15-25
Merengue *	2	160-170	2	150-160	15-28
Leavened dough	2	180-190	2	170-180	20-35
Puff pastry	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux pastry (cream filled)	2	180-190	2	180-190	25-45
Soufflés					
Rice soufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Fresh cheese soufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Frozen pastry					
Apple, cheese pie	2	180-200	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
French fries for oven *	2	200-220	2	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	2	170-180	20-35

Note: the indication of the recommended guide refers to the grid onto which baking trays are placed.

Settings table for baking pastry with hot air and lower heater

Type of pastry	Guide (from the bottom)	Temperature (°C) 	Cooking time (minutes)
Cheesecake (750g cheese) - short pastry	2	150-160	65-80
Pizza * - leavened dough	2	200-210	15-20
Quiche Loraine - short crust dough	2	180-200	35-40
Apple pie with icing - leavened dough	2	150-160	35-40
Fruit cake - mixed dough	2	150-160	45-55
Apple pie - flaky pastry	2	170-180	45-65

Cooking / roasting meat

- To cook meat, use the operating modes  and .
- Data printed in bold represent the most appropriate operation mode for a particular type of meat.
- When cooking meat, the use of the grease filter is recommended (depending on the model).

Tips on using the cookware

- Meat can be cooked in enamel coated cookware, tempered glass (Pyrex) cookware, clay, or cast iron cookware.
- Stainless steel baking trays are less appropriate because they reflect the heat.
- If the roast is covered, it will remain juicier, and the oven will be less dirty.
- In an open baking tray, the roast will brown sooner.

Some notes on cooking meat

- The meat cooking table indicates recommended temperatures, guide/shelf level, and cooking time. Since cooking times depend strongly on the type, weight, and quality of meat, they may have to be adjusted.
- Cooking meat, poultry, and fish in an oven is only economical for weights exceeding 1 kg.
- When cooking meat, add enough liquid to prevent the fat and juices from the meat to be burnt onto the baking tray. This means that, in case of longer cooking times, the roast should be checked upon every once in a while, and liquid should be added.
- After approximately half the cooking time, turn the roast around, especially when baking in a tray. For better results, start the cooking with the upper side turned downwards.
- When cooking larger chunks of meat, condens may accumulate on the oven door. This is a natural phenomenon which does not affect the operation of the appliance. After cooking, wipe the door and door glass dry.

- Insert a baking tray, which will serve as a drip tray in this case, into the first or second guide level to collect the dripping fat and meat juices.
- In order to prevent accumulation of condens, do not let the dishes cool down in the oven.

Meat cooking table for upper/lower heater combination or with hot air

Type of meat	Weight (g)	Guide (from bottom)	Temperature (°C) —	Guide (from bottom)	Temperature (°C) 🌀	Cooking time (min.)
Beef						
Beef roast	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Beef roast	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef, medium done	1000	2	220-230	2	180-200	30-50
Roastbeef, well done	1000	2	220-230	2	180-200	40-60
Pork						
Pork roast, incl. skin	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Pork belly	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Pork belly	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Shoulder	1500	2	200-210	2	160-170	120-140
Pork roll	1500	2	200-210	2	160-170	120-140
Cutlet	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Minced meet roast (pork meat loaf)	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Veal						
Veal roll	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Veal joint	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lamb						
Lamb loin	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Sheep joint	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Venison						
Rabbit loin	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Deer joint	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Wild boar joint	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Poultry						
Chicken, whole	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Chicken	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Duck	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Goose	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Turkey	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Fish						
Whole fish	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Fish soufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Note: the indication of the recommended guide refers to the grid onto which baking trays are placed.

Grilling and browning

- When grilling meat, you should be particularly careful. The high temperatures and infra heater heat the grid and other parts of the oven to very high degrees; use protective kitchen gloves and special meat tongs.
- Hot fat may squirt out of pierced meat (e.g. from sausages). To avoid burning your skin or eyes, use meat tongs.
- When grilling meat, control the process at all times. Due to high temperature, meat can be burnt quickly!
- Do not let children anywhere near the grill.
- Roasting with infra heater is recommended for crisp and low-fat preparation of grilled sausages, meat chunks, and fish (steak, chops, salmon fillets, etc.) or toasted bread, as well as for browning.

Some tips on using the grill function

- When using the grill, the oven door should always be closed.
- The cooking table for grilling indicates recommended temperature, guide level, and cooking time. Since cooking time depends strongly on the type, quality, weight, and quality of meat, it might have to be adjusted.
- When cooking meat, the use of grease filter is recommended (depending on the model).
- The infra heater (Large grill and Grill operating mode) should be preheated for five minutes.
- When cooking on a grid, spread some oil over it to prevent the meat from sticking onto it.
- Place thin slices of meat on the grid and insert it into the fourth guide level.
- Insert a baking tray, which will serve as a drip tray in this case, into the first or second guide level to collect the dripping fat and meat juices.
- Grilled meat should be turned halfway through the cooking time. Cook the first side somewhat longer than the other one.
- When grilling larger chunks of meat on a grid (chicken, fish), insert the grid into the second level and the drip tray into the first level.
- Thinner slices of meat should only be turned once, while the thicker ones should be turned several times. Use meat tongs to turn the meat around, to prevent too much juice to be lost.
- Darker meat will brown better and sooner than pork or veal.
- After using the grill, clean the oven and accessories each time to prevent the dirt to be burnt onto the oven the next time you use it.

Cooking table - large grill

Type of food	Weight (g)	Guide level (from bottom)	Temperature (°C) 	Temperature (°C) 	Cooking time (min)
Meat and sausages					
4 beef loin chops, rare	180g/pc	4	240	-	14-16
4 beef loin chops, medium	"	4	240	-	16-20
4 beef loin chops, well done	"	4	240	-	18-21
4 pork neck chops	"	4	240	-	19-23
4 cutlets	"	4	240	-	20-24
4 veal steaks	"	4	240	-	19-22
6 lamb cutlets	100g/pc	4	240	-	15-19
8 grill sausages	100g/pc	4	240	-	11-14
3 pcs of meatloaf	200g/pc	4	240	-	9-15
1/2 chicken	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2. side)
Fish					
Salmon slices	600	3	240	-	19-22
4 trout	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Toasted bread					
6 slices white bread	/	4	240	-	1,5-3
4 slices of mixed flour bread	/	4	240	-	2-3
Toasted sandwich	/	4	240	-	3,5-7
Meat / poultry*					
Duck*	2000	2	210	150-170	80-100
Chicken*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Pork roast	1500	2	-	150-160	90-120
Pork shoulder	1500	2	-	150-160	120-160
Pork joint	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef / beef loin	1500	2	-	170-180	40-80
Vegetables au gratin **					
Cauliflower, kale	750	2	-	210-230	15-25
Asparagus	750	2	-	210-230	15-25

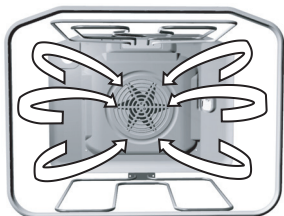
Note: the guide level refers to the grid on which you place the meat; in the section meat/poultry, the guide level refers to the tray, while with chicken, it refers to the grid.

When cooking meat in a tray, make sure there is enough liquid in the tray to prevent the meat from burning; approximately halfway through the cooking progress, turn the chunk of meat around. When grilling meat on the grid, insert the tray into the first or second guide; this way, it will serve as a drip tray (see tips on grilling meat).

Cooking table - grill

Food type	Weight (g)	Guide level (from bot- tom)	Temperature (°C) ☰	Temperature (°C) ☷	Cooking time (min.)
Meat and sausages					
2 beef loin stakes, well done	180g/pc	4	240	-	180-21
2 cutlets		4	240	-	20-22
2 pork neck steaks	180g/pc	4	240		18-22
4 grill sausages	100g/pc	4	240	-	11-14
4 toasted sandwiches		4	240	-	5-7
Toast - browning		4	240		3-4
3 trout - on the grid	200g/pc	2	-	160-170	40-50
Chicken - on the grid	1500g	2	-	160-170	60-80
Pork shoulder - deep tray	1500g	2	-	150-160	120-160

Defrosting



- Air circulating in the oven may speed up the process of defrosting frozen food. To do this, set the oven to "Defrosting" mode ☼.
- Food appropriate for defrosting includes cakes with heavy cream or butter-based filling, other cakes and pastry, bread, buns, and deep-frozen fruit.
- For reasons of hygiene, meat and poultry should not be defrosted in an oven.
If possible, turn the food around or mix several times to make sure they are defrosted evenly.

Cleaning and maintenance

Do not use a steam cleaner or a high-pressure steam cleaner to clean the appliance. Before you start cleaning the appliance, disconnect it from the power mains and let it cool down.

Appliance housing front

Clean the surfaces with liquid non-abrasive detergents intended for smooth surfaces, and a soft cloth. Apply the detergent on the cloth and wipe off the dirt; then, rinse with water. Do not apply the detergent directly on the surfaces. Do not use aggressive or abrasive cleaners, sharp objects or steel wool, as these will scratch the appliance.

Aluminum surfaces

Aluminum surfaces should be cleaned with non-abrasive liquid detergents intended for such materials. Apply the detergent on a wet cloth and clean the surface; then, rinse the surface with water. Do not apply the cleaner directly on the aluminum surface. Do not use abrasive cleaners or abrasive sponges. The surface should not come into contact with oven cleaning sprays.

Stainless steel front panels (FG6011E)

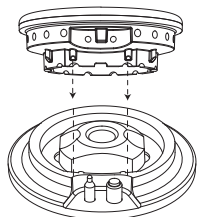
Clean the surface with a mild cleaner (soapsuds) and a soft sponge that will not scratch the material. Do not use abrasive or solvent-based cleaners. If these instructions are ignored, the housing surface can be damaged.

Lacquer-coated and plastic surfaces

Clean the buttons / knobs and the door handle with a soft cloth and liquid detergents intended for cleaning smooth lacquer-coated surfaces. You may also use the cleaners made especially for this type of surfaces; in this case, follow the manufacturer's instructions.

WARNING: The above surfaces should never come into contact with oven cleaning sprays, as these will permanently damage the aluminum parts.

Maintenance



Your appliance has been manufactured from high-grade materials, which are easy for you to clean.

- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent! Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.
- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically.
- Assemble the burner parts using the guide ridges

General

- Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first. This avoids getting dirty again during cleaning.

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps).

Remove with a non-abrasive cream or a soft sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

If spilled, acid fluids and sugary foodstuffs like red cabbage, beetroot, soy sauce, applesauce and rhubarb may cause the surface to discolour.

Stubborn stains on stainless steel are best removed with a special cleaning agent. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots.

(This kind of damage is not covered by the warranty!)

If the above methods do not remove the stains, clean the plate with HG oven and grill cleaning agent. Remember to treat the entire drip tray in order to avoid discolouring. Also, as a follow-up treat the drip tray with a polish or maintenance agent for stainless steel. Please note that over the years the surface will slightly discolour.

Cleaning removable burner components

The removable burner components (including wok) are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds.

Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

Brass wok burner parts

A few parts of the work burner are made from brass. It is normal for the colour of the brass to change as a result of the high temperatures that occur when cooking with a wok.

Keradur® burner bases

The burner bases have a unique Keradur® surface coating. The special dirt-repelling lacquer has a ceramic filling which makes cleaning easier and substantially improves the durability of the burners. The burner bases are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth.

ATAG Shine

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

These can be obtained via the website at **www.atagservice.nl**, where you will also find various cleaning and operating tips.

Oven

- The oven can be cleaned in conventional manner (with detergents, oven spray), but only when there this very dirty and when the stains are particularly stubborn.
- For regular cleaning of your oven (after each use), the following procedure is recommended: rotate the operation mode selection knob to the position . Set the temperature selection knob / dial to 50 °C. Pour 0.6 liter of water into a baking tray and insert it into the lowermost guide. After thirty minutes, the food residues on the enamel will have softened, allowing you to wipe them with a dap cloth.

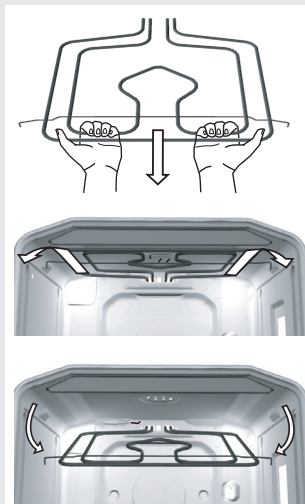
When dealing with stubborn stains, please act as follows:

The oven should be cooled down before each cleaning process.

- Clean the oven and accessories after each use to prevent the dirt from being burnt onto the oven.
- The easiest way to remove grease is by using warm soapsuds while the oven is still warm.
- In case of particularly stubborn dirt, use the conventional oven cleaners. Then, rinse the oven thoroughly with clean water to remove all residues of the cleaner.
- Never use aggressive cleaners such as steel wool, abrasive dishwashing sponges, stain removers, etc.
- Lacquer-coated, stainless steel, and zinc-coated surfaces, as well as aluminum parts, should never come into contact with oven cleaning sprays, as these may cause damage and discoloration. The same applies for the the heaters accessible at the upper part.
- When purchasing and dispensing detergents, consider the environment and observe the instructions provided by respective cleaning agent manufacturers.

Practical tips

- When cooking larger fatty chunks of meat, we recommend wrapping them in aluminum foil of a suitable cooking bag, to prevent the grease from being splattered on the oven interior walls.
- When grilling meat on the grid, place a drip tray underneath.



Cleaning the oven interior ceiling

- To facilitate cleaning of the oven interior upper wall, the appliance features a foldable upper infra heater.
- Before lowering the heater, the cooker must be disconnected from the power mains by removing the fuse or tripping the main switch.
- The heater should be cooled down; otherwise there is a risk of burning!
- Do not use the heater when it is lowered!

Before cleaning the oven, remove the baking trays, the grid, and the guides. Then, pull the horizontal heater towards yourself. Pull the heater until the crossbar is released from the supports on the left and right side of the oven (see figure). After cleaning, replace the heater following the same procedure; the crossbar must be reinserted into the two support brackets.

Accessories

Wash the accessories (baking trays, grid, etc.) with hot water and some conventional detergent.

Grease filter

After each use, clean the grease filter with a soft brush in hot water and some detergent, or wash it in a dishwasher.

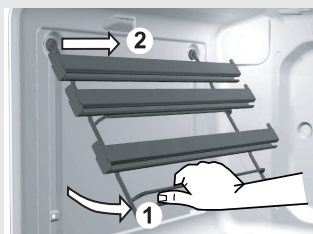
Easy-clean inserts

After each use, clean the easy-clean inserts in water with some detergent, using a soft brush, or wash them in a dishwasher.

Special enamel coating

The oven, interior side of the door, and baking trays, are covered with special enamel that has a smooth and resistant surface. This special layer enables easier cleaning at room temperature.

Maintenance



Removing the telescopic pull-out guides

To facilitate cleaning of the oven interior side walls, the telescopic pull-out guides can be removed

- Hold the guide rack by its lower end and rotate it inwards; then, remove them from the holes on the upper side.
- Clean the racks with telescopic guides only with conventional cleaners.
- Do not wash the telescopic pull-out guides in a dishwasher.



Do not attempt to grease the telescopic retractable guides.

After cleaning, simply replace the guide rack by following the procedure in reverse order.

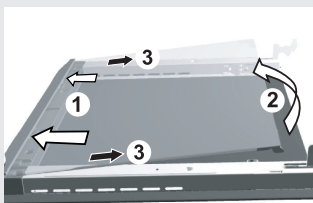


figure 1

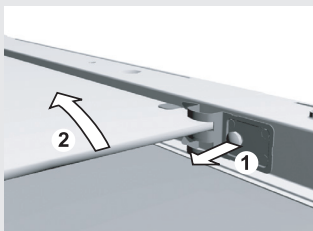


figure 2

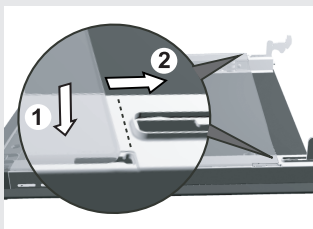


figure 3

Removing the inner glass pane

Door glass panes can also be cleaned from the inside; however, they must first be removed as follows:

- Remove the oven door (see section on removing and inserting the oven door).
- Hold the door glass pane by its lower edge. Pull it gently towards yourself and lift it slightly – but not too far – by a maximum of 10 mm, until the glass support wedge slips out of the groove (figure 1).
- Remove the glass (in the direction of arrow 3).
- Interior glass (only in some models) is removed by first undoing the screws on the glass supports and then by lifting it (figure 2). Remove the supports before cleaning the glass pane.
- Reinstall the door by following the same procedure in reverse order.

Note: Insert the glass into the slot and push it forward (figure 3).

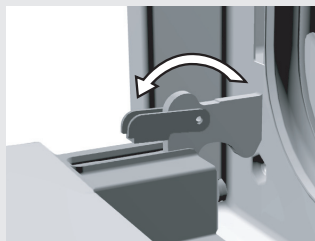


figure 1

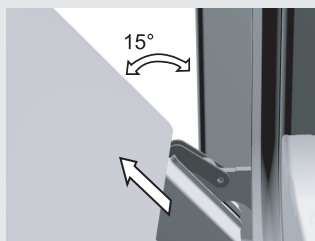


figure 2

Removing and inserting the oven door

Completely open the oven door and rotate the attachment clips completely backwards (figure 1).

- Slowly close the door until the clips are pressed against the supports / seats. At approximately 15° (relative to the closed door position), pull the door slightly upwards and pull them out of the both hinge supports on the appliances (figure 2).
- Replace the door in the reverse order. Insert the door under an angle of 15° into the hinge supports at the front side of the appliance and push them downwards and to the front until they slide into their supports / seats.
- Then, completely open the door and rotate the attachment clips back to their initial position. Slowly close the door and check, if they close properly. If the door does not open or close correctly, make sure whether the hinge notches are correctly placed in their seat hinges.

Attention

Always make sure the hinge attachment clips are firmly seated in their supports when installing the door. If this is not the case, the main hinge that is operated by a strong spring may be released any time while installing or removing the door. Risk of physical injury.

Cooker drawer

- Cooker drawer is protected against accidental opening. If you wish to open the drawer, raise it slightly. In order to remove the drawer, first pull it out to the stopper, then raise it again and pull it out completely.
- Do not store flammable, explosive, or temperature-sensitive objects and materials in the cooker drawer.
- Insert the drawer by inserting the wheels into the guides and close the drawer.

Replacing appliance parts

The oven lamp base and socket are under voltage. There is a risk of electric shock!

Before replacing the oven lighting bulb, disconnect the cooker from the power mains by removing the fuses or tripping the main network switch.



Oven bulb

Oven bulb is considered a replacement ware part and is not covered by the warranty. Replace the bulb with a new one with the following specifications: socket E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Unscrew the glass cover in the counterclockwise direction, replace the bulb, and replace the cover.



Special warnings and error reporting

During the warranty period, any repairs may only be performed by service technicians authorized by the appliance manufacturer.

Before starting the repair, the appliance must be disconnected from the power mains by removing the fuse or by removing the main cord from the wall outlet.

Unauthorized tampering and repairing may cause the risk of electric shock and short circuit; therefore, do not attempt to fix them yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service technician.

In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourself.

Important

A visit by a service technician during the warranty period will be charged if the appliance is not functioning because of improper use. Store these instructions in a place where they are always readily accessible; when passing the appliance on to another person, the instructions should also be included. Some advice on rectifying some common problems can be found in the following:

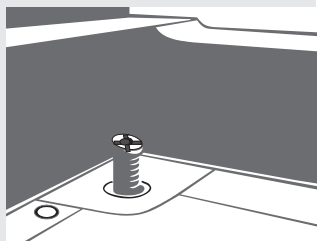
Sensors do not respond, the display has frozen	• Disconnect the cooker from the power network for a few minutes (remove the fuse or trip the main switch); then, reconnect it to the power network and turn on the oven.
The main fuse is tripped repetitively	• Call a service technician!
Oven interior lighting does not work	• The process of replacing the bulb is described on page 68.
The oven does not heat up...	• Was the temperature and operating mode selected appropriately? • Is the oven door closed?
The pastry is not cooked thoroughly...	• Have you removed the grease filter? • Did you observe the instructions and tips from the section "Baking pastry"? • Did you follow the instructions in the baking table closely?
The program timer shows extraordinary figures or is turned on and off uncontrolled	• In case of faulty operation of the program timer, disconnect the cooker from the power mains for a few minutes (remove the fuse or trip the main switch); then, reconnect it to the mains and set the time of day.
Program timer display is blinking	• There was a power supply failure, or your cooker was just connected to the power mains. All set times have been deleted. • Set the time of day to enable operation of the appliance. • After the end of program timer controlled operation (automatic operation), the oven goes off, the time of day is displayed, and an audible signal is emitted for a certain period of time. Take the dish out of the oven, return the operation mode selection knob and the temperature knob/dial back to the starting position.
The flame is uneven / unstable	Have an expert check the gas pipeline!
The flame from the burners suddenly changes	Assemble the burner correctly.
The flame is extinguished shortly after ignition	• Keep the knob depressed for a longer period of time. • Before releasing it, press it harder.
The grid has discolored in the burner area?	Clean the grid with a metal care detergent.
Electric ignition of the burners no longer works?	Check the fuse in the fuse box and replace it if it is blown.

If the problem persists despite observing the instructions above, call an authorized service technician. Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

Instructions for installation and connection

Important warnings

- The appliance may only be connected by a service technician authorized by the gas distribution company or an authorized service center.
- The room in which the appliance is installed must be regularly ventilated.
- Gas type that the appliance is adjusted to by the manufacturer is indicated on the rating plate.
- Before connecting the appliance, make sure that the local requirements for connection (gas type and pressure) are compatible with the appliance version / adjustment.
- This appliance is not connected to a combustion fumes exhaust system (i.e. a chimney). The appliance must be installed and connected in compliance with the relevant effective installation regulations. Special care must be taken to ensure adequate ventilation / aeration.
- The distance between the cooking hob and the kitchen hood should be no less than indicated in the instructions for kitchen hood installation.
- This appliance is appropriate for installation between two pieces of furniture (class 2/1); it can be in direct contact with them on both sides. On one side of the appliance, a piece of kitchen furniture that is higher than the appliance may be installed, if the distance between the appliance and this piece of furniture is not less than 10 centimeters. In such case, only a piece of furniture with a height not exceeding that of the cooker may be installed on the other side of the appliances. Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process. The distance between the cooking hob and the kitchen hood should be no less than 650 mm.
- All other repairs and similar tasks that require the use of any tool whatsoever should only be carried out by an authorized service technician.
- The user may only perform those tasks that can be carried out without the use of tools.
- The walls and furniture closest to the appliance (floor, kitchen back wall, side walls) should be resistant to temperatures of at least 90°C.
- Mains cords on the back side of the appliance must be secured in such way that it is not in direct contact with the cooker back wall, as this wall heats up considerably during operation.



Leveling the cooker

The cooker has four adjustable feet, two at the front and two at the back. The feet are accessible, when the cooker drawer is removed; if required, they may be turned to increase or decrease the height, until the appliance is not in a completely horizontal position. The adjustment screws can easily be turned if the cooker is tilted slightly to redistribute the load.

Connection to the gas supply

Factory settings

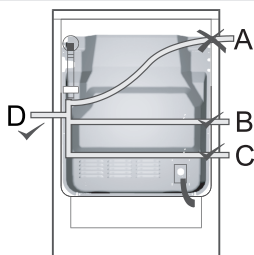
- Gas appliances are tested and fitted with the CE symbol.
- Gas appliances are delivered sealed; upon delivery, they are adjusted to the natural gas (25 mbar), or to liquid gas (30 mbar). The data is indicated on the rating plate; it is visible when the oven door is opened.
- Load and gas consumption for particular burners are indicated in the table in these instructions.
- In case of repair, or if the seal is damaged, all functional parts must be tested and resealed in compliance with the installation instructions. Functional parts include the following: fixed nozzle for large flame and adjustable regulation valve / screw for small flame.

Connection to the gas supply

- When connecting the appliance to the gas pipeline or gas cylinder, follow the regulations of the local gas distributor.
- On the right side, the cooking hob is fitted with a gas connection plug with an EN 10226-1 R1/2 external thread.
- Also supplied with the appliance is an adapter for liquid gas and a non-metal gasket.
- When connecting, the knee R 1/2 should be held firmly to prevent it from rotating.
- For sealing of the connection joints, use a non-metal approved gaskets and approved sealants.
- The gaskets should only be used once. The thickness of the flat non-metal gaskets should not be deformed more than by 25 percent.
- To connect the appliance to the gas supply, use a tested and certified flexible hose. The hose should not be in direct contact with the appliance back wall or the oven ceiling.



After connecting the gas hob, check the joints for any leakages.



Connection with a flexible hose

- If an appliance is connected with a flexible hose, the hose should not be fed as indicated in the Figure A.
- If the connection pipe is made of metal, the option A is also permissible.

Start of operation

When putting the appliance into operation, follow the instructions for use. Turn on all heaters and check the stability of the flame at high and low setting.

The flame should be blue and green at the center.

Electrical connection

230 V - 50 Hz - 3,3 kW

The electrical connection must comply with national and local regulations.

Wall socket and plug must be accessible at all times.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

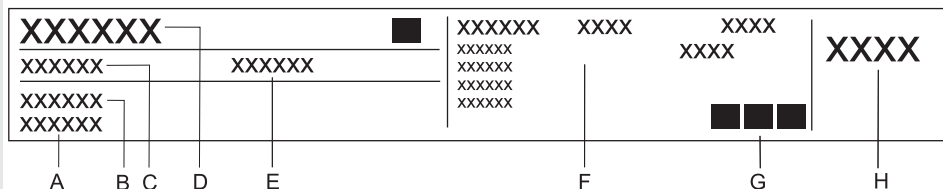
Please note

This appliance must be earthed.

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

Technical characteristics

Rating plate



- A** Serial number
- B** Model
- C** Type
- D** Trademark
- E** Code
- F** Technical information
- G** Compliance indications / symbols
- H** Factory settings for gas type

WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES THAT DO NOT AFFECT THE FUNCTIONALITY OF THE APPLIANCE.

