

Handleiding
Fornuis

Manual
Cooker

ATAG



FG9011EAN

FG9070EAN

NL Handleiding

NL 3 - NL 31

EN Manual

EN 3 - EN 31

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Vóór het eerste gebruik

Gebruik van de oven	7
Bak- en braadtips	7
Gebruik van de gaskookplaat	9

Bediening van de oven

Instellen van de klok	10
Handbediening van de oven	10
Ovenfuncties	11
Bediening van de oven met klok	12
Tussentijds uitschakelen van de oven	14
Het geluidssignaal instellen	15
Kookwekker	15

Bediening gaskookplaat

Ontsteken en instellen	16
------------------------	----

Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken	17
Wokbrander	17

Onderhoud

Let op!	18
Algemeen	18
Reinigen van de oven	19
Reinigen van de kookplaat	22

Storingen

Storingstabel	24
---------------	----

Installatie

Algemeen	26
Gasaansluiting	27
Elektrische aansluiting	27
Plaatsing	28
Afmetingen	29
Technische gegevens	30

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	31
--------------------------------	----

Inleiding

U heeft gekozen voor een fornuis van ATAG. Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat.

De gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt én bedient u de branders met één hand. Tevens is de gaskookplaat voorzien van een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functieknop ondergebracht. Daarnaast heeft de oven een schakelklok. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u het fornuis zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

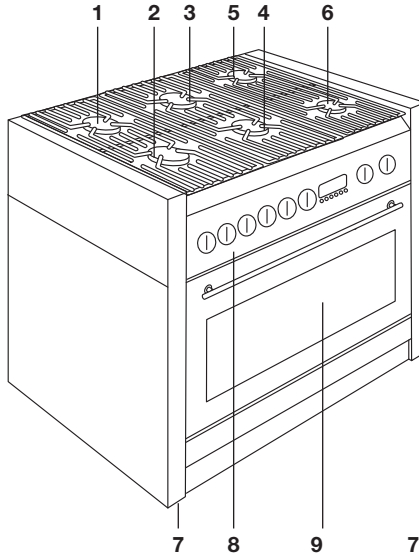
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

UW FORNUIS

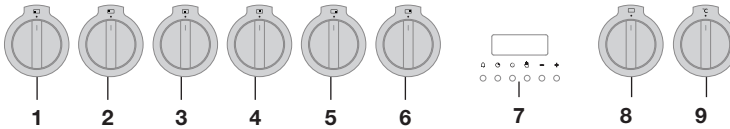
Beschrijving



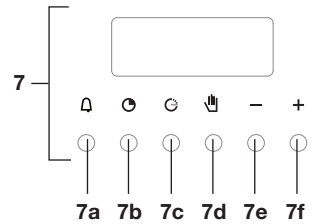
1. Normaalbrander linksachter
2. Wokbrander linksvoor
3. Wokbrander middenachter
4. Normaalbrander middenvoor
5. Sterkbrander rechtsachter
6. Sudderbrander rechtsvoor
7. Stelvoeten
8. Bedieningspaneel
9. Oven

UW FORNUIS

Bedieningspaneel



1. Bedieningsknop brander linksvoor
2. Bedieningsknop brander linksachter
3. Bedieningsknop brander middenvoor
4. Bedieningsknop brander middenachter
5. Bedieningsknop brander rechtsvoor
6. Bedieningsknop brander rechtsachter
7. Display oven met toetsen
 - 7a. Toets kookwekker
 - 7b. Toets tijdsduur
 - 7c. Toets eindtijd
 - 7d. Toets handmatig
 - 7e. - toets
 - 7f. + toets
8. Functieknop oven
9. Thermostaatknop oven



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Gebruik van de oven

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op de hoogste temperatuur met boven- en onderwarmte. Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

Tijdstelling

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

Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de hete lucht functie en een temperatuur van 75 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

Vlees braden

- Het meest geschikt is 'groot vlees' vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

Braadtijden

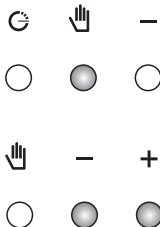
- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

Gebruik van de gaskookplaat

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkerken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.
- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

BEDIENING VAN DE OVEN

Instellen van de klok



Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, knipperen 'auto' en '0 00' in de display. De juiste dagtijd moet nog worden ingesteld.

1. Druk op de toets 'handmatig'.

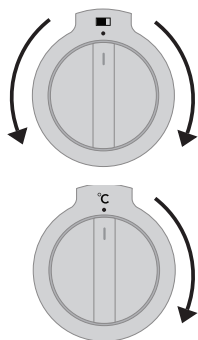
'0 00' stopt met knipperen en het kooksymbool verschijnt.

2. Druk binnen 5 seconden op de + toets of - toets om de tijd in te stellen.

De dagtijd is vastgelegd en het toestel is ingesteld op handbediening (voor de grote oven).

- Elke druk op de toets verhoogt/verlaagt de tijd met een minuut.
- U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.

Handbediening van de oven





1. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.

Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.





- Zie de volgende tabel voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.
2. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

BEDIENING VAN DE OVEN

Ovenfuncties

	Ovenverlichting De ovenverlichting gaat branden.
	ECO boven- en onderwarmte* De Eco boven- en onderwarmte functie regelt op optimale wijze het energieverbruik. Door gebruik te maken van de restwarmte in de oven worden gerechten gelijkmatig verwarmd. Hierdoor is het energieverbruik laag maar zijn de bereidingstijden langer. Gebruik deze ovenfunctie alleen voor het verwarmen van gerechten. Gebruik voor het bereiden van gerechten de conventionele boven- en onderwarmte functie. Volg, voor het verwarmen van gerechten met de ECO boven- en onderwarmte functie, de volgende handelingen op: <ul style="list-style-type: none">• Plaats het te verwarmen gerecht in de oven;• Selecteer de ECO boven- en onderwarmte functie;• Stel de gewenste temperatuur in; Tijdens ECO functie is de binnenverlichting van de oven uitgeschakeld. LET OP: Als tijdens gebruik de deur van de oven geopend en gesloten, dan wordt de ECO-functie uitgeschakeld en is de oven in gebruik met de conventionele boven- en onderwarmte functie. <i>(*) Dit type verwarming wordt gebruikt om de energetische efficiëntieklasse en het energieverbruik in de traditionele werkwijze te definiëren.</i>
	Boven- en onderwarmte (conventioneel) Een boven- en onderelement verwarmen het gerecht, geschikt voor de bereiding van één gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor luchtig gebak en taarten, waarbij de warmtetoevoer van boven en onder gelijk moet zijn om een luchtig resultaat te krijgen. Het gerecht bij voorkeur in een voorverwarmde oven plaatsen, d.w.z. als het indicatielampje naast de thermostaatknop uitgegaan is. Volg de volgende handelingen op om gebruikt te kunnen maken van de conventionele boven- en onderwarmte functie: <ul style="list-style-type: none">• Selecteer de hetelucht oven functie;• Stel een voorverwarm temperatuur in;• Selecteer de boven- en onderwarmte functie als de oven de temperatuur heeft bereikt en het oranje controlelampje uit is.
	Bovenwarmte Deze functie is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de functieknop op bovenwarmte.
	Onderwarmte Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vóór het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.
	Grill Het bovinelement verhit het gerecht. Deze functie is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. De ventilator verspreidt de warmte van het grillelement door de oven. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatig gaar. Ideaal voor grotere grillgerechten zoals gevogelte en grotere stukken vlees. Zet een ovenschaal onder het gerecht om afdruppend vet op te vangen.

BEDIENING VAN DE OVEN

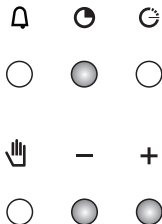
	Ventilator met grill U kunt grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.
	Conventioneel met ventilator Het boven- en onderelement zijn ingeschakeld. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig door de ovenruimte. Deze functie is geschikt voor het braden van vlees en het bakken van taarten. Met deze functie kunt u ook voedsel ontdooien. Zet hiervoor de thermostaatknop op '0'.
	Hetelucht De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelement. De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meer niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.
	Ontdooien Deze functie wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van levensmiddelen. U hoeft geen temperatuur in te stellen. De ventilator gaat draaien en de lucht circuleert in de oven.

Bediening van de oven met klok

De elektronische schakelklok kunt u op twee manieren gebruiken:

- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen.
De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Tevens kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal.

De duur van de baktijd programmeren



1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
In de display verschijnt '0 00'.
2. Druk binnen 5 seconden op de + toets of - toets om de tijdsduur in te stellen.
 - ▶ Bij de eerste druk op de + of - toets verschijnt 'auto' in de display.
 - ▶ U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.
 - ▶ Wanneer de toets 'tijdsduur' wordt losgelaten, begint het aftellen van de geprogrammeerde baktijd en verschijnt de huidige tijd weer in de display.
3. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.

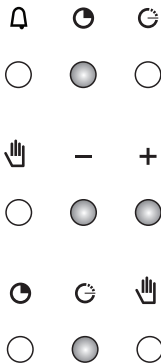
Het rode programmampje en het oranje lampje van de

temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.

- Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
- Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
- Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.
 - U kunt op elk gewenst moment de resterende baktijd in de display zien door op de toets 'tijdsduur' te drukken.
 - Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan drukt u op de toets 'tijdsduur' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

Programmering van het automatische bakproces

U kunt de oven automatisch laten in- en uitschakelen door een tijdsduur en een eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.



- Druk op de toets 'tijdsduur'.
In de display verschijnt '0 00'.
- Druk binnen 5 seconden op de + toets of - toets om de tijdsduur in te stellen.
 - Bij de eerste druk op de + of - toets verschijnt 'auto' in de display.
 - U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.
- Druk op de toets 'eindtijd'.
In de display verschijnt de huidige tijd vermeerderd met de ingestelde tijdsduur.
- Druk binnen 5 seconden op de + toets of - toets om de eindtijd in te stellen.
 - Bij de eerste druk op de + of - toets verdwijnt het kooksymbool in de display.
 - U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.

- Wanneer de toets 'eindtijd' wordt losgelaten, begint het aftellen van de geprogrammeerde tijd en verschijnt de huidige tijd weer in de display.
- 5. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden zodra de berekende begintijd is bereikt; de oven wordt ingeschakeld.
- 6. Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
- 7. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
- 8. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.
 - U kunt op elk gewenst moment de resterende baktijd in de display zien door op de toets 'tijdsduur' te drukken.
 - U kunt op elk gewenst moment de eindtijd in de display zien door op de toets 'eindtijd' te drukken.
 - Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan drukt u op de toets 'tijdsduur' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.
- **Voorbeeld:**
Huidige tijd: 17.30, ingestelde duur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, ingestelde eindtijd van het bakproces: 19.45 uur.
De oven start om 18.30 uur met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 19.45 uur stoppen.

Tussentijds uitschakelen van de oven

1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
2. Druk op de - toets totdat de tijd in de display op 0.00 staat.
Er klinkt een geluidssignaal.
3. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.

Het geluidssignaal instellen

Als u geen ovenfunctie hebt ingesteld, kunt u met de - toets het geluidssignaal aanpassen. Er zijn drie verschillende signalen.

1. Druk twee keer op de - toets.

U hoort een geluidssignaal.

2. Druk meteen daarna een derde keer op de - toets.

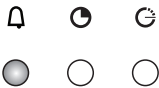
U hoort een ander geluidssignaal.

3. Druk meteen daarna een vierde keer op de - toets.

U hoort weer een ander geluidssignaal.

4. Maak een keuze uit deze drie signalen door (meerdere keren) op de - toets te drukken.

Kookwekker



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

1. Druk op de toets 'kookwekker'.

In de display verschijnt '0 00'.

2. Druk nogmaals op de toets 'kookwekker' en houd deze ingedrukt.

3. Stel met de + toets en de - toets de gewenste tijd in.

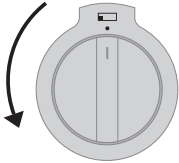
- Bij de eerste druk op de + of - toets verschijnt het kookwekkersymbool in de display.
- U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.
- Wanneer de toets 'kookwekker' wordt losgelaten, begint het aftellen van de tijd en verschijnt de huidige tijd weer in de display.

4. Zodra de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en verdwijnt het kookwekkersymbool.

5. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.

- U kunt op elk gewenst moment de resterende tijd in de display zien door op de toets 'kookwekker' te drukken.
- Wilt u de tijd aanpassen, dan drukt u op de toets 'kookwekker' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

Ontsteken en instellen



- 0-stand
- ||| Volstand
- Kleinstand
- ▭ Zone-aanduiding

Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend. Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

Aansteken met vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand.

De brander ontsteekt.

- De bedieningsknop moet ongeveer 10 seconden ingedrukt gehouden worden in verband met de vlambeveiliging.

Vlambeveiliging

Uw gaskookplaat is uitgerust met vlambeveiliging. Deze zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

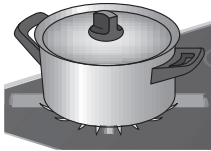
Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de branderdop goed op de brander ligt;
- de brander/bougie schoon en droog is.

De kookplaat optimaal gebruiken



Fout



Goed

Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Deze staan niet stabiel.

- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u het beste op de sterk- of wokbrander.
- Gebruik de sudderbrander voor het bereiden van sauzen, sudderen en doorkoken van gerechten. Op de volstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over op het gerecht.

Wokbrander

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt.
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachideolie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte.
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

Let op



Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen.

Algemeen

Voorzijde van toestel

Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend schoonmaakmiddel voor gladde oppervlakken en een zachte doek. Breng het schoonmaakmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg; spoel daarna met water. Breng het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, want hierdoor ontstaan er krassen op het toestel.

Aluminium oppervlakken

Aluminium oppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende, vloeibare schoonmaakmiddelen die voor dergelijke materialen bedoeld zijn. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig het oppervlak; spoel het oppervlak vervolgens met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het aluminium oppervlak aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Het oppervlak mag niet in contact komen met ovensprays.

Roestvrijstalen frontpanelen

Reinig het oppervlak met een zacht reinigingsmiddel (zeepsop) en een zacht sponsje dat het materiaal niet krast. Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan de behuizing beschadigd raken.

Gelakte en kunststof oppervlakken

Reinig de knoppen / toetsen en de deurhandgreep met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen die geschikt zijn om gladde, gelakte oppervlakken te reinigen. U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlakken werden ontwikkeld. In dit geval volgt u de instructies van de fabrikant.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de oven deur, de gehele binnenoven alsook de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

Glas

Reinig onderdelen van glas met een sopje of met Glassex.

Reinigen van de oven

- De binnenkant van de oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
 - Gebruik de ovenfunctie 'onder- en bovenwarmte'. Stel de thermostaatknop 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.

Voor hardnekkige vlekken dient u rekening te houden met het volgende:

De oven moet afgekoeld zijn voor u hem reinigt.

- Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik, om te voorkomen dat het vuil inbrandt in de oven.
- De eenvoudigste manier om vet te verwijderen, is met behulp van warm zeepsop terwijl de oven nog warm is.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuurponsjes, vlekverwijderaars enz.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovensprays, want daardoor raken ze beschadigd en verkleuren ze. Hetzelfde geldt voor de thermostaatsensor (als het toestel uitgerust is met een timer met een sensor) en voor de verwarmingselementen die aan de bovenzijde toegankelijk zijn.

- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.



Let op: gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur te reinigen. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas zou kunnen breken.

Praktische tips

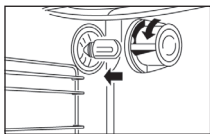
- Wanneer u grote stukken vetrijk vlees bereidt, is het aan te bevelen ze in aluminiumfolie of een geschikte braadzak te plaatsen, zodat het vet niet op de ovenwanden kan spatten.
- Wanneer u vlees op het rooster grilt, dient u een druipschaal onder het vlees te plaatsen.

Accessoires

Was de accessoires (bakplaten, rooster, enz.) met warm water en een klassiek afwasmiddel.

Speciale emailcoating

De oven, de binnenzijde van de deur en de bakplaten zijn behandeld met speciaal email, dat een glad en sterk oppervlak vormt. Dankzij deze speciale coating is reinigen bij kamertemperatuur gemakkelijker.



Het ovenlampje vervangen

- U heeft een lampje nodig met de volgende specificaties: fitting E 14, 230 V / 15 Hz, 15 W, geschikt voor hoge temperaturen (300 °C).
- Draai het glazen kapje los (tegen de wijzers van de klok in), verwissel de ovengloeilamp en draai het glazen kapje weer vast.

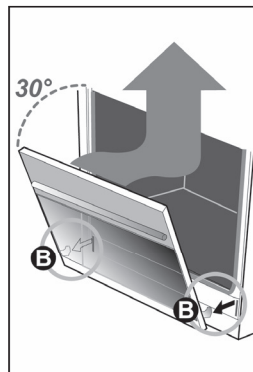
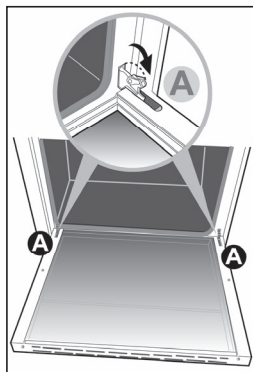
Demontage van de ovendeur

Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op.

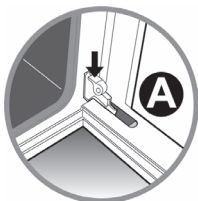


Let op! De ovendeur is erg zwaar en moet goed ondersteund worden.

1. Open de deur en kantel de vergrendeling A in beide scharnieren volledig naar buiten.
2. Sluit de ovendeur half, zodat de spanning van de veren weggenomen wordt (de ovendeur zal een hoek van circa 30° vormen).
3. Pak de deur aan weerszijden goed vast, beweeg mee met de sluitende beweging van de deur en til de deur gelijktijdig op.
4. Draai het onderste deel van de deur met de scharnieren B naar u toe. De deur is nu gedemonteerd.
5. Maak de deur schoon. De deur kan eventueel gekanteld worden om zo met een zachte flessenwisser de tussenruimte tussen de glazen schoon te maken.

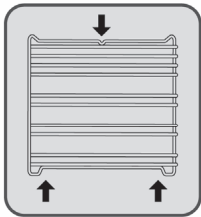


Om de deur opnieuw te monteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk. De deurscharnieren zijn in uitgeklapte stand.



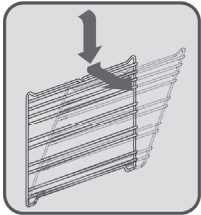
6. Schuif de deurscharnieren in de scharnieropeningen.
7. Kantel de deur in horizontale positie en klik de scharnieren vast door de vergrendeling A weer naar binnen te kantelen.

Let op: na de hernieuwde montage van de ovendeur moeten de beveiligingen van de scharnieren altijd opnieuw vastgezet worden.



Verwijderen van de geleiders

U kunt beide geleiders uitnemen om de binnenkant van de oven eenvoudiger te reinigen. De geleiders zijn op drie punten aan de ovenwand bevestigd (zie afbeelding).



1. Duw de geleider in het midden van de bovenkant uit de borging.
2. Til de geleider iets naar boven op en trek de geleider naar buiten.

Om de geleiders opnieuw te plaatsen gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

3. Plaats het onderste deel van de geleider op de twee onderste bevestigingspunten.
4. Druk het bovenste gedeelte vervolgens weer vast aan het bovenste bevestigingspunt.

Reinigen van de gaskookplaat

Uw gaskookplaat is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. De bougie kan anders defect raken. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel. Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.

Reinigen pandragers

Reinig de pandragers niet in de vaatwasser. Het emaille op de pandragers is geschikt voor reiniging in de vaatwasser, maar de verbinding met de rubber voetjes echter niet. Bovendien kan bij reiniging in de vaatwasser lichte verkleuring van de pandragers optreden. Bij verlies van de rubber voetjes zal de pandrager de vangschaal beschadigen.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen en vangschaal)

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Reinigen verwijderbare branderdelen

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! De verwijderbare branderdelen (ook die van de wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de branderdelen verwijderen en de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

STORINGEN

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.atag.nl'.

Storing kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerde gassoort gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Bedieningsknop niet diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.	

STORINGEN

Storing kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerde soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop minimaal 10 seconden ingedrukt.

Storing oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de thermostaatknop de temperatuur in.

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting en de elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele ATAG onderdelen. Alleen van die onderdelen kan ATAG garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

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

Gasaansluiting

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op!

- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er bij het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.



Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid!

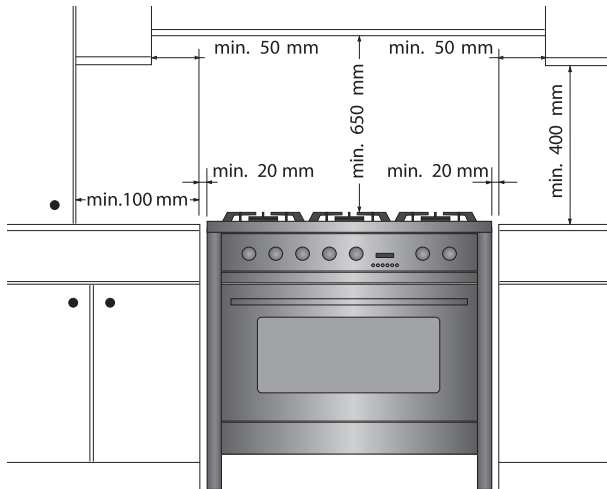
Elektrische aansluiting

230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- 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.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.

Plaatsing

- Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden.
- Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.
- Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden.
- Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.



Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

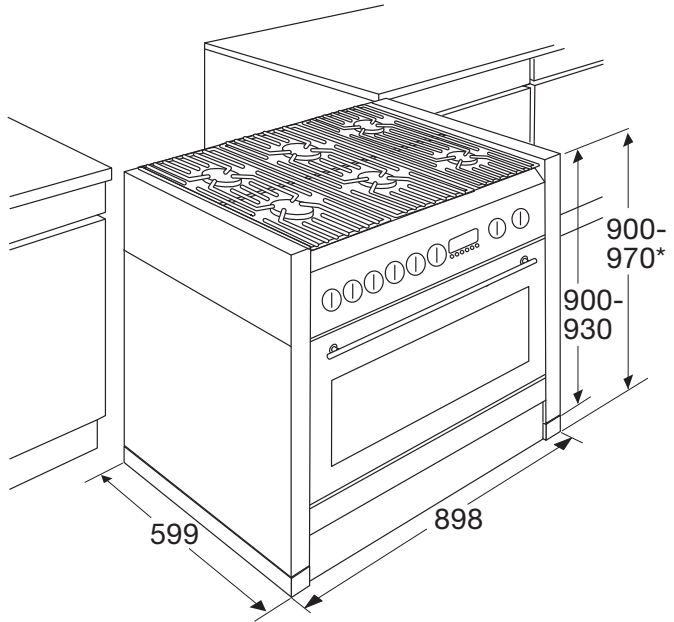
Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.



Let op!

Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

Afmetingen



Technische gegevens

Op het gegevensplaatje worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

	FG9011EAN/FG9070EAN
Aansluiting	230V - 50Hz
Vermogen	2,9 kW
Volume	85 liter

Gastechnische gegevens

Brander	Gas	Werkingsdruk (mbar)	EE (%)
Sterk (3,0 kW)	G25/G25,3	25	59,2
Normaal (1,8 kW)	G25/G25,3	25	59,9
Sudder (1 kW)	G25/G25,3	25	-
Wok (3,5 kW)	G25/G25,3	25	52,4
Wok (4,6 kW)	G25/G25,3	25	53,6

Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hieromtrent informatie verschaffen.

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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

Conformiteitsverklaring



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Before using

Using the oven	7
Cooking tips	7
Using the gas hob	9

Operating the oven

Setting the clock	10
Manual operation of the oven	10
Oven functions	11
Operating the oven with clock	12
Turning off the oven in between uses	14
Setting the audible signal	15
Kitchen timer	15

Operating the gas hob

Ignition and adjustment	16
-------------------------	----

Comfortable cooking

Optimal use of the hob	17
Wok burner	17

Maintenance

Please note	18
General	18
Cleaning the oven	19
Cleaning the gas hob	22

Faults

Faults table	24
--------------	----

Installation

General	26
Gas connection	27
Electrical connection	27
Installation	28
Dimensions	29
Technical data	30

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	31
-------------------------------------	----

Introduction

You have chosen an ATAG cooker. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive adjustment options allow you to always choose the perfect method of preparation.

The gas hob has been designed for people who love to cook. The many different burner capacities ensure that you can prepare every dish. The integrated spark ignition allows you to ignite and operate the burners with only one hand. The gas hob is furthermore fitted with a flame safeguard that will shut off the gas supply if the flame goes out while cooking.

The oven functions are logically grouped on the function knob. The oven is also fitted with a timer. The timer switches off the oven when the cooking time has elapsed. Efficient and hassle free.

This manual describes how you can make the best possible use of the cooker. In addition to information about its operation, you will also find background information that may assist you when using the appliance.

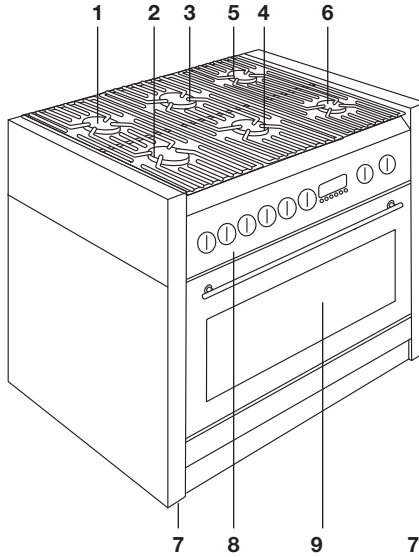
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for the Service Department. The appliance identification card contains all the information the Service Department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR COOKER

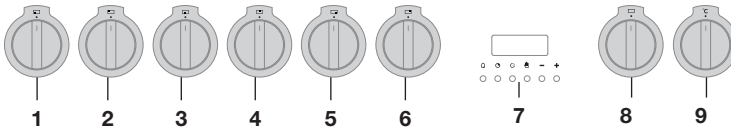
Description



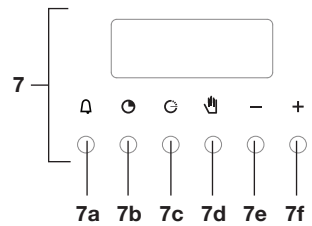
1. Rear left standard burner
2. Front left wok burner
3. Middle back wok burner
4. Middle front standard burner
5. Rear right rapid burner
6. Front right simmer burner
7. Levellers
8. Control panel
9. Oven

YOUR COOKER

Control panel



1. Front left burner control knob
2. Rear left burner control knob
3. Middle front burner control knob
4. Rear middle burner control knob
5. Front right burner control knob
6. Rear right burner control knob
7. Oven display with buttons



- 7a. Timer button
- 7b. Duration button
- 7c. End time button
- 7d. Manual control button
- 7e. – button
- 7f. + button
8. Oven function knob
9. Oven temperature knob

Using the oven

- Remove all accessories from inside the oven and clean them with warm soapy water. Do not use any abrasive cleaning agents.
- Set the oven at its highest setting for one hour with top and bottom heat. This will remove any protective grease used during manufacture.
- When you heat the oven for the first time you will notice a 'new-oven smell'. Don't worry, this is normal. If necessary, switch on the cooker hood.
- After letting it cool down, clean the oven with hot water.
- Only preheat the oven if it is required in the recipe or in the tables of this manual.

Cooking tips

Energy-conscious use of the oven

- Open the oven door as little as possible.
- Prepare dishes with the same cooking temperature simultaneously (e.g., an apple pie and an oven dish) on the same grid, or above each other using hot air. You can also let meat stew at the same time.
- Prepare more meals after each other, for example an oven meal after a cake. Often, the preparation time of the second dish will be 10 minutes shorter because the oven is still hot.
- Because the oven is insulated, the residual heat from the oven will continue to cook dishes with longer cooking times (from 1 hour). Turn the oven off 10 minutes earlier than indicated, but leave the door closed.
- Pre-heating is generally not necessary, with the exception of dishes with cooking times of less than 30 minutes, or when indicated by a recipe.
- Remove everything you don't need for the dish from the oven.
- Turn the oven off before taking out the cooked dish.

Ovenware

- In principle, you can use any type of heat-resistant ovenware.
- Do not rinse glass ovenware with cold water immediately after use. The sudden temperature difference can cause the glass to crack.
- Use black or dark baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.

Do not cover the oven floor

- Covering the oven bottom with, for example, aluminium foil or a baking tray can lead to overheating and damage to the enamel.
- It is possible to prevent spring forms from leaking onto the oven floor by folding a container out of aluminium foil and placing it on the grid under the form or by laying baking paper under it.

Time setting

- Choose a 5 minute shorter cooking time than indicated in the recipe. This will allow you to check whether your food or cake is cooked through and golden brown at the last moment. If not, close the oven door and check again after some time. Opening and closing of the door should be done slowly. Preferably not before three quarters of the cooking time has elapsed.

Keeping food warm

- You can use the oven to keep already prepared dishes warm. To do so, select the hot air setting and a temperature of 75°C. Cover dishes you want to keep warm to prevent them from drying out.

Roasting meat

- Large pieces of meat, from 1 kg, are the most suitable. The meat will get a regularly shaped, crispy crust, with virtually no weight loss.
- Rub the meat with salt and spices fifteen minutes beforehand. Use 80 to 100 g of butter or fat (or mixture of the two) per 500 g of meat for roasting.

Cooking times

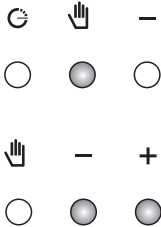
- Flat, thin pieces require approximately 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat. When cooking larger pieces of meat, cook for 15 to 20 minutes longer per 500 grams extra.
- Put the meat in a roasting pan and douse in hot butter or fat. Place the meat in the roasting pan with the fatty side facing up. Make sure to baste meat without a fatty side every 15 minutes. Meat with a fatty side should be basted every 30 minutes.
- If the gravy is too dark, add a few spoonfuls of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let stand for 10 minutes before serving.

Using the gas hob

- Regularly check that the burner caps and burner rings are correctly positioned on the burner bases. Incorrect positioning can result in poor ignition, poor combustion, or damage to the caps.
- Over time, the enamel on the support point can become burnt in because the pan support is very strongly heated by the burner. This is unavoidable and is therefore not covered by the guarantee.

OPERATING THE OVEN

Setting the clock



When connecting the unit for the first time, 'auto' and '0:00' will flash on the display. The correct time of day has yet to be set.

1. Press the 'manual' button.

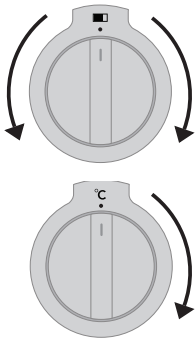
'0:00' will stop flashing and the cooking symbol will appear.

2. Press '+' or '-' within 5 seconds to set the correct time.

The time of day is set and the unit is set to manual (for the large oven).

- Each press of the button increases/decreases the time by one minute.
- You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.

Manual operation of the oven








1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up; the oven is switched on.





- See the table below for more information on the various oven functions that are available.
2. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch the oven off.

OPERATING THE OVEN

Oven functions

	<p>Oven light The oven light switches on.</p>
	<p>ECO top and bottom heat* The Eco top and bottom heat function optimally controls energy consumption. By using the residual heat in the oven, dishes are evenly heated. As a result, the energy consumption is low but the preparation times are longer. Use this oven function only for heating up food. Use the conventional top and bottom heat function to prepare dishes. Follow the these steps to heat up food with the ECO top and bottom heat function:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Place the food in the oven. • Select the ECO top and bottom heat function; • Set the required temperature; <p>The oven interior lighting is switched Off during ECO function.</p> <p>WARNING! if during use the oven door is opened and closed, the ECO function is switched Off and the oven is operating with the conventional top and bottom bottom heat function. (* <i>This type of cooking is used to define the energy efficiency class and the energy consumption.</i>)</p> <p>Top and bottom heat (conventional) A top and bottom heating element heat the food, suitable for the preparation of one dish. This mode is used for light pastry and cake where the heat supply from above and below needs to be equal to obtain an airy result. The dish should preferably be placed in a preheated oven, i.e., once the indicator light next to the temperature knob has gone out. Follow the these steps to use the oven with the conventional top and bottom heat function:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Select the Hot air function; • Set a preheat temperature; • Once the oven has reached the set temperature (the orange light turns off), select the top and bottom heat function and start to cook your food.
	<p>Top heat This mode is suitable for quickly baking soufflé's, meringues, etc., a little longer. When you are finished baking, turn the function knob to 'top heat'.</p>
	<p>Bottom heat This mode is recommended for dishes where the bottom should be well cooked. The bottoms of dishes are cooked well. Before you are finished baking (with a quarter of the baking time to go), switch the function knob to 'bottom heat' mode. Adjust the temperature knob to the maximum setting. The dish will be heated mainly by the bottom element, while continuing to brown on top.</p>
	<p>Grill The top element heats the dish. This mode is suitable for grilling steaks, sausages, and making cheese on toast. The fan distributes the heat from the grill through the oven. This makes sure that the food is cooked evenly. Ideal for larger dishes such as poultry and larger pieces of meat. Put a baking dish under the dish to catch dripping fat.</p>

OPERATING THE OVEN

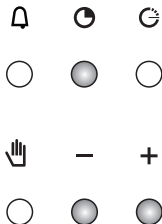
	Fan with grill You can grill with the fan running. The radiant heat is distributed around the dish by the fan.
	Conventional with fan The top and bottom heating element are turned on. The fan evenly distributes the heat throughout the oven. This function is suitable for roasting meat and baking cakes. This function can also defrost food. To do so, set the temperature knob to '0'.
	Hot air circulation The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the rear wall blows hot air in the oven. This is how the dishes are heated. You can bake on multiple levels simultaneously, allowing you to save energy. Because of the intensive heat transfer, you can choose a temperature that is approximately 20–30°C lower than indicated in conventional recipes.
	Defrost This function may be used for slowly defrosting food. You do not need to set a temperature. The fan will start running, causing the air to circulate through the oven.

Operating the oven with clock

The electronic timer can be used in two ways:

- It allows you to determine the duration of baking / roasting / grilling. The oven switches off when the set time has elapsed. An audible signal will sound once the time is up.
- You can also enter a duration or an end time (for an automatic baking process). The oven will start and stop automatically. An audible signal will sound once the automatic baking process is finished.

Programming baking time



1. Press the 'duration' button.
The display will read '0:00'.
2. Press '+' or '-' within 5 seconds to set the duration.
 - Pressing the '+' or '-' button for the first time will call up 'auto' in the display.
 - You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.
 - When the 'duration' button is released, the countdown of the programmed baking time will start and the current time will once again be shown in the display.
3. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
The red function indicator light and the orange temperature

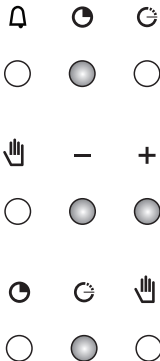
OPERATING THE OVEN

indicator light will light up; the oven is switched on.

4. When the set baking time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.
5. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.
6. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to also switch off the indicator lights of the oven.
 - You can see the remaining baking time in the display at any time by pressing the 'duration' button.
 - If you want to adjust the duration, press the 'duration' button and immediately after that the '+' or '-' button.

Programming the automatic baking process

You can program the oven to turn on and off automatically by setting a duration and end time. The oven will calculate the start time and switch off automatically after the end of the cooking time.



1. Press the 'duration' button.

The display will read '0:00'.
2. Press '+' or '-' within 5 seconds to set the duration.
 - Pressing the '+' or '-' button for the first time will call up 'auto' in the display.
 - You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.
3. Press the 'end time' button.

In the display you will see the current time multiplied by the set duration.
4. Press '+' or '-' within 5 seconds to set the end time.
 - Pressing the '+' or '-' button will cause the cooking symbol in the display to disappear.
 - You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.

OPERATING THE OVEN

- ▷ When the 'end time' button is released, the countdown of the programmed time will start and the current time will once again be shown in the display.
- 5. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up as soon as the start time is reached; the oven is switched on.
- 6. When the set baking time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.
- 7. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.
- 8. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to also switch off the indicator lights of the oven.
 - ▷ You can see the remaining baking time in the display at any time by pressing the 'duration' button.
 - ▷ You can see the end time in the display at any time by pressing the 'end time' button.
 - ▷ If you want to adjust the duration, press the 'duration' button and immediately after that the '+' or '-' button.
- **Example:**Current time: 17:30, the set duration of the baking process: 1 hour and 15 minutes, the set end time of the baking process: 19:45.The oven will start the baking process at 18:30 with the preset temperature and function and will stop at 19:45.

Turning off the oven in between uses

1. Press the 'duration' button.
2. Press the '-' button until the time in the display shows '0.00'.

OPERATING THE OVEN

You will hear an audible signal.

3. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.

Setting the audible signal

If you have not set an oven function, you can change the audible signal using the '-' button. There are three different types.

1. Press the '-' button twice.

You will hear an audible signal.

2. Then immediately press the '-' button a third time.

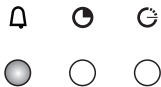
You will hear a different audible signal.

3. Then immediately press the '-' button a fourth time.

You will hear yet another audible signal.

4. Choose from these three signals by pressing the '-' button (several times).

Kitchen timer



The audible signal of the kitchen timer will only sound after the expiry of the set time. The timer will not turn off the oven.

1. Press the 'kitchen timer' button.

The display will read '0:00'.

2. Press the 'kitchen timer' button again and hold.

3. Use the '+' or '-' button to adjust the desired time.

- Pressing the '+' or '-' button for the first time will call up kitchen timer symbol in the display.
- You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.
- When the 'kitchen timer' button is released, the countdown of the time will start and the current time will once again be shown in the display.

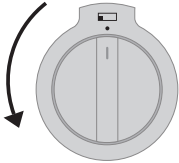
4. When the time has elapsed, an audible signal will sound and the kitchen timer symbol will disappear.

5. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.

- You can see the remaining time in the display at any time by pressing the 'kitchen timer' button.
- If you want to adjust the time, press the 'kitchen timer' button and immediately after that the '+' or '-' button to adjust the time.

OPERATING THE GAS HOB

Igniting and adjusting



- Position 0
- ||| High
- Low
- ▭ Burner zone

A symbol next to the control knob indicates which burner is being operated. Each burner is infinitely variable between high and low.

Spark ignition

Push in the control knob and turn it to the left.

The burner ignites.

- The control knob should be pushed in for about 10 seconds in connection with the flame safeguard.

Flame safeguard

Your gas hob has a flame failure device. This ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during cooking.

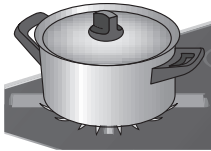
If the burner fails to ignite, check that:

- the burner cap is securely placed on the burner;
- the burner / spark plug is clean and dry.

Optimal use of the hob



Wrong



Right

Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the edges of the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot. Do not use pans with a base diameter of less than 12 cm. Smaller pans will not be stable.

- When frying, stir-frying, cooking through large quantities, or deep-frying, it is best to use the rapid or wok burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

Wok burner

With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:

- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking.
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stirfrying. A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat.
- place the dishes with the longest cooking time in the pan first, so that at the end of the cooking time all ingredients are cooked al dente at the same time.

Please note

Disconnect the appliance from the power supply before beginning repairs. Preferably unplug the appliance, switch off the fuses, or set the switch in the meter cupboard to zero. Turn off the gas tap on the supply line.

Do not use steam cleaners or high-pressure steam cleaner to clean the device.

General

Front of the unit

Clean the surface with a liquid, non-abrasive cleaner for smooth surfaces and a soft cloth. Apply the cleaning agent to the cloth and wipe away the dirt; then rinse with water. Do not apply the cleaning agent directly onto the surface. Do not use harsh or abrasive cleaning agents, sharp objects, or steel wool, as this can cause scratches on the unit.

Aluminium surfaces

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive, liquid cleaning agents designed for such materials. Apply the cleaning agent to a damp cloth and wipe the surface clean; then rinse the surface with water. Do not apply the cleaning agent directly onto the aluminium surface. Do not use any abrasive cleaning materials or scourers. The surface must not come into contact with oven sprays.

Stainless steel front panels

Clean the surface with a mild detergent (soapsuds) and a soft sponge that doesn't scratch the surface. Do not use abrasive or solvent-based cleaning agents. If you do not follow these instructions the casing may become damaged.

Painted and plastic surfaces

Clean the knobs/buttons and door handle with a soft cloth and liquid cleaning agent suitable for cleaning smooth, painted surfaces. You can also use cleaning agents specifically designed for this type of surfaces. In this case, follow the instructions of the manufacturer.

Enamelled parts

The inside of the oven door, the entire oven interior, and the baking tray and griddle are entirely enamelled. They can best be cleaned with warm soapy water.

Glass

Clean glass parts with soapy water or Glassex.

Cleaning the oven

- The inside of the oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The following procedure is recommended for regular cleaning (after each use):
 - Set the oven to 'top and bottom heat' mode. Set the temperature knob to 50°C.
 - Pour 0.6 litres of water into a baking tin and place it on the bottom rack. After half an hour the food residues on the enamel of the oven will become soft and you can gently wipe them off with a damp cloth.

In the event of stubborn stains, the following should be observed:

The oven should be cooled down before cleaning.

- Clean the oven and the accessories after each use, in order to prevent the dirt from burning into the oven.
- The easiest way to remove grease is by using warm soapy water while the oven is still warm.
- For very stubborn dirt, use conventional oven cleaners. Make sure to thoroughly rinse the oven afterwards with clean water, to remove any residual cleaning agent.
- Never use aggressive cleaning agents such as steel wool, scouring pads, stain removers, etc.
- Varnished, stainless steel, and galvanised surfaces, and aluminium parts must never come into contact with oven sprays, because this will damage and discolour them. The same applies to the thermostat sensor (if the device is equipped with a timer with a sensor), and to the heating elements that are accessible at the top.

- When purchasing and using cleaning agents, be sure to take account of the environment and heed the instructions of their manufacturer.



Please Note: never use abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door. These can scratch the surface, which could cause the glass to break.

Practical tips

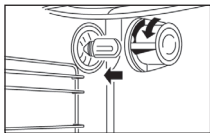
- It is recommended to wrap large pieces of fatty meat in aluminium foil or put them in a suitable roasting bag to prevent grease from splashing on the oven walls.
- Put a drip tray under the meat when grilling.

Accessories

Wash any accessories (baking trays, grids, etc.) with warm water and standard washing-up liquid.

Special enamel coating

The oven, the inside of the door, and the baking trays have been treated with special enamel, which has a smooth and strong surface. This special coating makes cleaning at room temperature easier.



Replacing the oven bulb

- You need a bulb with the following specifications: E14 socket, 230V / 15Hz, 15W, suitable for high temperatures (300°C).
- Remove the glass cover (counter-clockwise), switch the oven light bulb, and replace the glass cover.

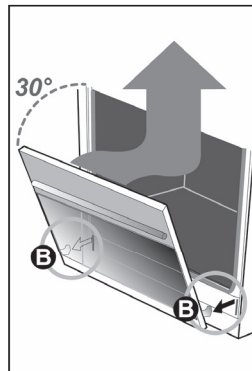
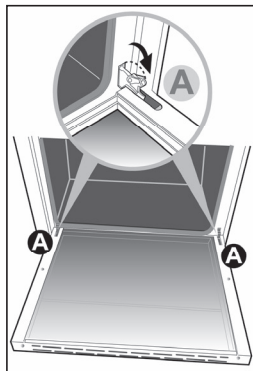
Disassembly of the oven door

In normal use, the oven door will not need to be removed. However, should you want to do this, please follow the instructions below.

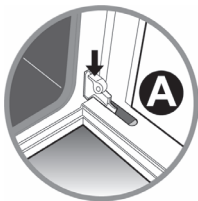


Warning! The oven door is very heavy and should be well supported.

1. Open the door and tilt lock A in both hinges fully to the outside.
2. Close the oven door halfway, so that the tension is off of the springs (the oven door will be at an angle of approximately 30°).
3. Hold the door securely at both sides, move along with the closing movement of the door, while simultaneously lifting the door.
4. Turn the lower part of the door with the hinges B towards you. The door has now been removed.
5. Clean the door. The door may optionally be tilted so as to clean the space between the glass with a soft bottlebrush.

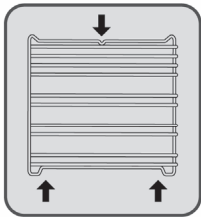


To put the door back in place, proceed in reverse order. The door hinges are in the extended position.



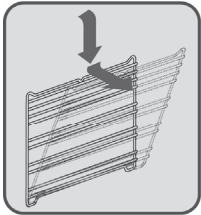
6. Slide the door hinges into the hinge openings.
7. Tilt the door in the horizontal position and click the hinges in place by tilting lock A back inwards.

Please note: the hinge protectors must always be secured again after replacing the oven door.



Removing the runners

You can remove both runners to clean the oven easier. The runners are attached to the oven wall at three points (see figure).



1. Click the runner out of the lock by pushing in the middle of the top of the runner.
2. Lift the runner upwards slightly and pull it outwards.

To put the runners back in place, proceed in reverse order.

3. Place the lower part of the runner on the two lower attachment points.
4. Then press and click the upper part back into the upper attachment point.

Cleaning the gas hob

Your gas hob has been manufactured from high-grade, easy to clean materials.

- Regular cleaning immediately after use prevents food spills from being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent. Do not use too much moisture, as there is a risk that it will penetrate into the burner or vent holes.
- Clean the control knobs, burners, and pan supports first and then the drip tray. This avoids the drip tray getting dirty again during cleaning.
- The ignition plugs should preferably be cleaned with a cloth. Do this carefully. Otherwise the spark plug can become defective. The spark plug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you can clean it with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the drip tray.
- Assemble the burner parts using the guide ridges. Pay attention to the notches for the ignition plug and thermocouple. Make sure the burner parts are lying flat.

Cleaning the pan supports

Do not clean the pan supports in the dishwasher. The enamel on the pan supports is suitable for cleaning in the dishwasher, but the connection with the rubber feet is not. Moreover, the pan supports might show some discolouration if washed in the dishwasher. If the rubber feet are lost, the pan support is likely to damage the drip tray.

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps, and drip tray)

Stubborn stains can best be removed with a liquid cleaning agent. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects, or aggressive cleaning agents.

Cleaning removable burner components

Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent! The removable burner components (including those of the wok) are best cleaned with a mild cleaning agent and a soft cloth. For stubborn stains, soak the burner components in hot soapy water. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects, or aggressive cleaning agents.

FAULTS

Faults table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website 'www.atag.nl' for more information.

Problem with the hob	Possible cause	Solution
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	The gas connection of the unit is leaking.	Turn off the main gas tap. Contact your installer.
A burner won't ignite.	Plug not in socket.	Plug the plug into the wall socket.
	Fuse defective / fuse in meter cabinet switched off.	Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on.
	Spark plug dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not correctly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty / damp.	Clean/dry the burner components. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas tap is off.	Turn on the main gas tap.
	Fault in the gas network.	Check with your gas supplier.
	Gas bottle or gas tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank filled.
	Wrong type of gas used.	Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter.
Control knob not pressed in deep enough.	Keep the control knob pressed in far enough between full and low. At first use this can take some more time because of the gas supply.	

FAULTS

Problem with the hob	Possible cause	Solution
The burner won't burn evenly.	Burner parts not correctly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner components dirty/damp.	Clean/dry the burner components. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter.
The burner goes out after igniting.	Control knob not pressed in long enough.	Keep the control knob pressed in for at least 10 seconds.

Problem with the oven	Possible cause	Solution
The oven won't heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob.

General

This appliance should only be connected by a registered installer! The gas connection and the electrical connection must comply with national and local regulations.



Warning!

This appliance must be earthed at all times.

Installation, maintenance, or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the domestic electrical system is switched off, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced by original ATAG parts. Only those parts are guaranteed by ATAG to meet the safety requirements.

To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

Gas connection

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.
- The pipe behind the oven must be made entirely out of metal.



Warning!

- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- The connection tap for the appliance must always be positioned such that it is easily accessible.
- The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the appliance identification card.



Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

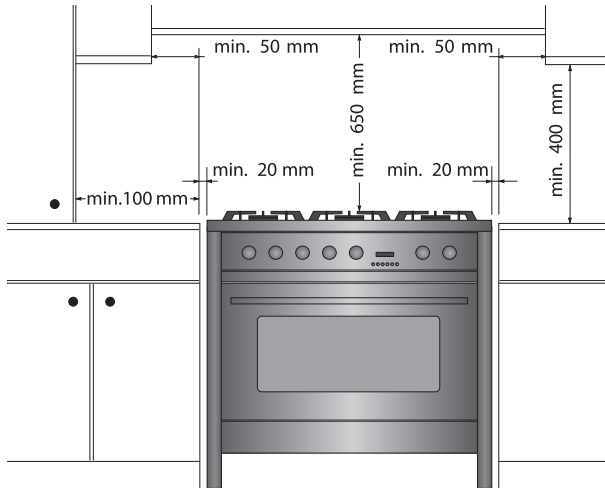
Electrical connection

230–240 V~ - 50/60Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- 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.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

Installation

- When placing the cooker next to a tall cupboard or another wall made of flammable material, keep at least 50 mm distance between the cooker and the walls.
- Also keep a minimum distance of 650 mm between the hob and any cooker hood placed above the cooker.
- If you place the cooker in a kitchen unit, the minimum space must be adhered to.
- If the cooker is built in between kitchen cabinets, the lining of the units must be able to withstand temperatures up to 90°C.



Levelling

The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.

If you want to install the cooker on a platform, make sure that it is securely fastened.

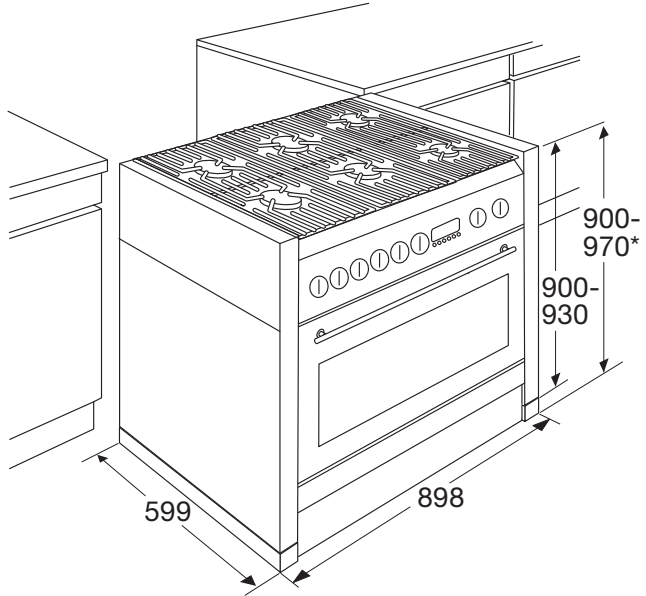


Warning!

After installation of the device, check whether the burners work properly. The flame pattern should be regular and stable on the high setting, and the burners must not go out on low.

INSTALLATION

Dimensions



Technical data

The appliance identification card lists the total connected load, the required voltage, and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

	FG9011EAN / FG9070EAN
Connection	230V - 50Hz
Power	2.9kW
Volume	85 litres

Gas information

Burner	Gas	Operating pressure (mbar)	EE (%)
High (3.0kW)	G25/G25,3	25	59,2
Medium 1.8kW	G25/G25,3	25	59,9
Simmer (1kW)	G25/G25,3	25	-
Wok (3.5kW)	G25/G25,3	25	52,4
Wok (4.6kW)	G25/G25,3	25	53,6

Disposal of packaging and appliance

Durable materials were used in the manufacture of this appliance. Make sure to dispose of the unit responsibly at the end of its life cycle. Ask your local authorities for more information about how to do so.

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

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

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



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of household appliances separately. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Declaration of Conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietafel.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

ATAG



813565