

Notice d'utilisation  
**Cuisinière**

Bedienungsanleitung  
**Herd**

**ATAG**



FG9011EAN

FG9070EAN

---

FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 31

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 31

### **Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme**



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# INDEX

---

## ***Votre cuisinière***

---

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

## ***Avant la première utilisation***

---

Utilisation du four	7
Conseils pour la cuisson	7
Utilisation de la table de cuisson à gaz	9
Utilisation du teppan yaki	9

## ***Utilisation du four***

---

Réglage de l'horloge	10
Commande manuelle du four	10
Fonctions du four	11
Utilisation du four avec l'horloge	12
Arrêt du four avant la fin du programme	14
Réglage du signal sonore	15
Minuteur	15

## ***Utilisation de la table de cuisson à gaz***

---

Allumage et réglage	16
---------------------	----

## ***La cuisson tout confort***

---

Utilisation optimale de la table de cuisson à gaz	17
Brûleur pour wok	17

## ***Entretien***

---

Attention	18
Généralités	18
Nettoyage du four	18
Nettoyage du cuisson à gaz	22

## ***Pannes***

---

Tableau de dépannage	24
----------------------	----

## ***Installation***

---

Généralités	26
Branchement électrique	27
Mise en place	28
Dimensions	29
Spécifications techniques	30

## ***Environnement***

---

Élimination de l'emballage et de l'appareil	31
---	----

## *Introduction*

---

Vous avez choisi une cuisinière ATAG. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent de choisir exactement le mode de préparation que vous envisagez.

La table de cuisson à gaz est conçue pour les vrais amateurs de cuisine. Les différentes capacités des brûleurs vous permettent de réaliser toutes les préparations. L'allumage à étincelle intégré vous permet d'allumer et de régler les brûleurs d'une seule main. De plus, la table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité qui coupe l'arrivée du gaz si la flamme s'éteint durant la cuisson.

Le bouton de fonction regroupe les fonctions du four dans un ordre logique. Le four est également équipé d'un minuteur. Celui-ci éteint automatiquement le four lorsque la durée de cuisson est écoulée. Tout ce qu'il vous faut, sans rien de trop.

Ce manuel décrit comment faire le meilleur usage possible de votre cuisinière. Outre les informations sur le fonctionnement de l'appareil, ce manuel vous fournit des renseignements généraux qui peuvent vous aider dans l'utilisation de ce produit.

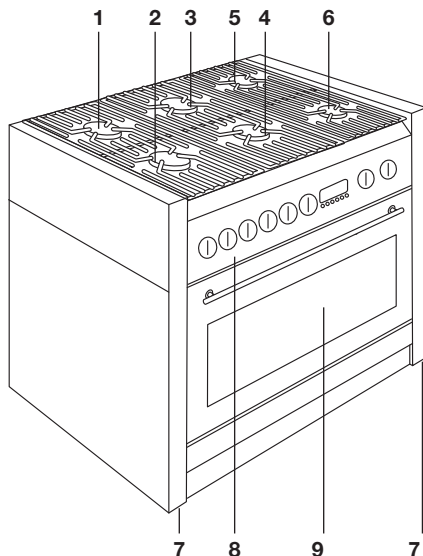
**Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil, et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.**

Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires au service d'entretien pour répondre à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

# VOTRE CUISINIÈRE

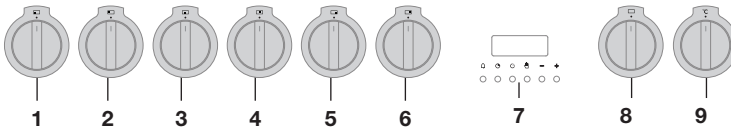
## Description



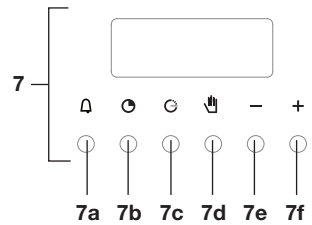
1. Brûleur normal arrière gauche
2. Brûleur pour wok avant gauche
3. Brûleur pour wok arrière central
4. Brûleur normal avant central
5. Brûleur puissant arrière droit
6. Brûleur mijoteur avant droit
7. Pieds réglables
8. Panneau de commande
9. Four

# VOTRE CUISINIÈRE

## Panneau de commande



1. Bouton du brûleur avant gauche
2. Bouton du brûleur arrière gauche
3. Bouton du brûleur avant central
4. Bouton du brûleur arrière central
5. Bouton du brûleur avant droit
6. Bouton du brûleur arrière droit
7. Écran du four avec touches
  - 7a. Touche du minuteur
  - 7b. Touche de la durée
  - 7c. Touche de l'heure de fin de cuisson
  - 7d. Touche de commande manuelle
  - 7e. Touche -
  - 7f. Touche +
8. Bouton de fonction du four
9. Bouton du thermostat du four



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Allumez le four pendant 1 heure, à la température maximale, chaleur inférieure et supérieure. Ceci élimine les graisses de protection utilisées durant la fabrication.
- La première fois que vous échaufferez fortement le four, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si nécessaire, allumez la hotte.
- Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'eau chaude.
- Préchauffez le four uniquement si la recette ou le tableau du manuel le prescrit.

## Conseils pour la cuisson

### **Le four et l'économie d'énergie**

- Ouvrez le moins possible la porte du four.
- Faites cuire en même temps plusieurs plats dont la température de préparation est à peu près la même (comme un gratin et une tarte), soit sur une seule grille, soit sur deux grilles étagées en enclenchant la circulation d'air chaud. Une viande peut également y mijoter.
- Faites cuire plusieurs préparations les unes à la suite des autres, par exemple un repas à cuire au four à la suite d'un cake. Souvent, la chaleur restante du four permet d'abrégier la durée de cuisson de la deuxième préparation d'une dizaine de minutes.
- Une fois le four éteint, l'isolation thermique du four retient la chaleur restante et permet d'achever la cuisson de plats à mitonner longuement (plus d'une heure). Éteignez alors le four 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson indiquée en laissant la porte fermée.
- Il est souvent superflu de préchauffer le four, sauf pour les préparations dont la durée de cuisson est inférieure à 30 minutes ou si la recette l'exige.
- Sortez du four tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la préparation en cours.
- Éteignez le four avant d'en retirer le plat cuit.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## Ustensiles allant au four

- Vous pouvez en principe cuire vos préparations au four dans n'importe quel plat résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, évitez de les rincer à l'eau froide tout de suite après leur usage. La différence soudaine de température peut briser le verre.
- Préférez les moules de cuisson de couleur noire ou foncée. Ils conduisent mieux la chaleur et la répartissent plus régulièrement.

## Ne pas couvrir le fond du four

- Ne recouvrez jamais le fond du four de feuille d'aluminium ou d'une plaque de four ; le four peut surchauffer et vous risquez d'endommager l'émail.
- Pour prévenir les taches et recueillir les jus qui s'écoulent d'un moule, posez le moule sur la grille dans une barquette en feuille d'aluminium ou sur une feuille de papier de cuisson.

## Réglage de la durée de cuisson

- Réglez une durée de cuisson inférieure de 5 minutes à la durée indiquée dans la recette. Vous pouvez ainsi contrôler, en fin de cuisson, si votre préparation est bien cuite, bien dorée, etc. Si ce n'est pas le cas, refermez le four et regardez de nouveau au bout d'un moment. Ouvrez et refermez la porte du four d'un mouvement lent. Évitez d'ouvrir la porte du four avant que les trois quarts de la durée de cuisson ne soient écoulés.

## Tenir au chaud

- Le four est très utile pour tenir au chaud des plats déjà prêts. Sélectionnez à cet effet la fonction air chaud et une température de 75 °C. Couvrez les plats à tenir au chaud pour qu'ils ne dessèchent pas.

## Viandes

- La viande à rôtir au four sera de préférence une pièce de plus de 1 kg. Elle se couvrira d'une croûte régulière et croquante et ne perdra pratiquement pas de poids.
- Un quart d'heure avant de mettre le rôti au four, frottez-le de sel et d'herbes. Pour rôtir, il faut compter 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou d'un mélange des deux) par 500 g de viande.



### **Durée de cuisson des rôtis**

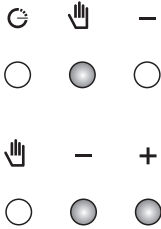
- Les pièces plates et minces demandent en moyenne 5 minutes de moins que les pièces épaisses ou roulées. Pour les gros rôtis, prolongez la durée de cuisson de 15 à 20 minutes par 500 grammes supplémentaires.
- Placez votre rôti dans la lèche-frite et versez le beurre et/ou la graisse fondue dessus. Si la pièce de viande a un côté gras, celui-ci sera tourné vers le haut durant la cuisson. Si la pièce de viande n'a pas de côté gras, arrosez-la de graisse toutes les 15 minutes. Si la pièce de viande a un côté gras, arrosez-la de graisse toutes les 30 minutes.
- Si le jus tend à noircir, ajouter de temps en temps quelques cuillerées d'eau.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes, couvert de feuille d'aluminium, avant de le trancher.

### ***Utilisation de la table de cuisson à gaz***

- Contrôlez régulièrement que les capuchons et bagues des brûleurs soient bien en place sur les couronnes ; une position incorrecte peut causer des problèmes d'allumage ou de combustion, ou endommager les capuchons.
- Le support de casserole est fortement échauffé par le brûleur et au bout d'un certain temps, ceci peut griller l'émail sur la pointe du support. Ceci est inévitable et n'est pas couvert par la garantie.

# COMMANDE DU FOUR

## Réglage de l'horloge



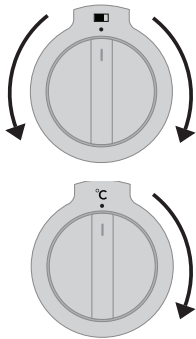
Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, les symboles « AUTO » et « 0 00 » clignotent. L'horloge doit être réglée à la bonne heure.

1. Appuyez sur la touche « manuel ».  
« 0 00 » cesse de clignoter et le symbole de cuisson s'affiche.
2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche + ou - pour régler l'heure.

*L'heure actuelle est réglée et l'appareil est programmé sur la commande manuelle (pour le grand four).*

- Chaque pression exercée sur la touche augmente/diminue l'heure d'une minute.
- Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler l'heure voulue plus rapidement.






## Utilisation manuelle du four







1. Sélectionnez la température avec le bouton du thermostat, puis la fonction avec le bouton de fonction du four.  
*Le témoin de programme rouge et le témoin de température orange s'allument ; le four est allumé.*
  - Le tableau suivant détaille les différentes fonctions du four.
2. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de fonction sur « 0 » pour éteindre le four.

# COMMANDE DU FOUR

## Fonctions du four

	<b>Éclairage du four</b> L'éclairage s'allume.
	<b>Chaleur de voûte et de sole ECO*</b> La fonction de Chaleur de voûte et de sole Eco permet de contrôler la consommation d'énergie de manière optimale. En utilisant la chaleur résiduelle dans le four, les plats sont chauffés uniformément. Par conséquent, la consommation d'énergie est faible, mais les temps de préparation sont plus longs. Utilisez cette fonction de four uniquement pour réchauffer des aliments. Utilisez la fonction de chaleur de voûte et de sole classique pour préparer des plats. Suivez les étapes ci-dessous pour réchauffer des aliments avec la fonction de chauffage supérieur et inférieur ECO : <ul style="list-style-type: none"><li>• Placez votre recette au four ;</li><li>• Sélectionnez la fonction Chaleur de voûte et de sole ECO ;</li><li>• Programmer une température requise ;</li></ul> Pendant la fonction ECO, l'éclairage intérieur du four est désactivé. <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ATTENTION:</b> si pendant l'utilisation la porte du four est ouverte et refermez, la fonction ECO est DÉSACTIVÉE et le four fonctionnera avec la fonction de chaleur de voûte et de sole classique. (*) Ce type de cuisson est utilisé pour définir la classe d'efficacité énergétique et la consommation d'énergie.</li></ul>
	<b>Chauffage par le haut et le bas (conventionnel)</b> Le four est chauffé par un élément chauffant en haut et un en bas. Cette fonction convient pour une seule préparation à la fois. Cette fonction s'utilise pour les gâteaux et pâtisseries qui ont besoin d'une chaleur égale par le haut et le bas afin que le résultat soit bien léger. La préparation sera de préférence enfournée dans le four préchauffé, donc après l'extinction du témoin du thermostat. Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser la fonction de chaleur de voûte et de sole classique : <ul style="list-style-type: none"><li>• Sélectionnez la fonction Air chaud ;</li><li>• Définir une température de préchauffage ;</li><li>• Une fois que le four a atteint la température programmée (le voyant orange s'éteint), sélectionnez la fonction de chaleur de voûte et de sole afin de commencer à cuire vos aliments.</li></ul>
	<b>Chaleur par le haut</b> Cette fonction convient pour achever la cuisson, un court instant, des soufflés, des meringues, etc. Vers la fin de la cuisson, tournez le bouton de fonction sur chaleur par le haut.
	<b>Chauffage par le bas</b> Cette fonction est recommandée pour les préparations dont le fond doit être bien cuit. Le fond de votre préparation sera bien cuit. Avant la fin de la durée de cuisson (quand il reste un quart du temps), tournez le bouton de fonction sur chaleur par le bas. Réglez le bouton du thermostat sur la position maximale. La préparation sera chauffée surtout par le bas, mais la chaleur atteindra également le dessus.
	<b>Grill</b> L'élément chauffant supérieur chauffe la préparation. Cette fonction convient pour griller des biftecks, des saucisses et des croque-monsieur. Le ventilateur répartit la chaleur de l'élément dans le reste du four. La cuisson des aliments est ainsi bien régulière. Idéal pour les grillades plus importantes, comme la volaille et les pièces de viande plus grandes. Placez une lèche-frite sous la préparation pour recueillir les graisses.

# COMMANDE DU FOUR

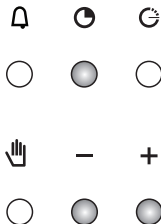
	<b>Ventilateur et grill</b> Vous pouvez griller et enclencher le ventilateur. Le ventilateur souffle la chaleur du grill tout autour de votre préparation.
	<b>Conventionnel avec ventilateur</b> Les éléments chauffants en haut et en bas sont allumés. Le ventilateur répartit la chaleur de façon égale dans l'ensemble du four. Cette fonction convient pour rôtir des viandes et faire cuire des gâteaux et tartes. Cette fonction sert également à la décongélation. Mettez pour cela le bouton du thermostat sur « 0 ».
	<b>Air chaud</b> L'élément chauffant réchauffe l'air du four. Le ventilateur placé dans la paroi du fond du four souffle de l'air chaud. C'est ce qui réchauffe les aliments. Cette fonction permet de cuire en même temps différents plats à différents niveaux du four et d'économiser de l'énergie. L'échange de chaleur est plus intensif, ce qui permet de régler une température inférieure de 20 à 30 °C à la température conventionnelle indiquée dans la recette.
	<b>Dégivrage</b> Cette fonction sert à la décongélation lente d'aliments surgelés. Il n'est pas nécessaire de régler une température. Le ventilateur se met à tourner et l'air circule dans le four.

## Utilisation du four avec l'horloge

Il est possible d'utiliser le minuteur électronique de deux manières :

- Vous pouvez déterminer la durée de cuisson. Le four s'éteint dès que la durée programmée est écoulée. À la fin de la durée, le four émet un signal sonore.
- Vous pouvez également régler à la fois une durée et une heure de fin de cuisson (cuisson automatique). Le four se mettra en marche et s'arrêtera automatiquement. À la fin de la durée de cuisson automatique, le four émet un signal sonore.

### Programmer la durée de cuisson

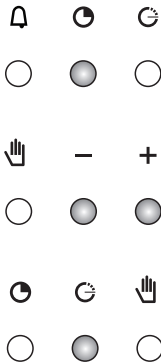


1. Appuyez sur la touche « durée ». *L'écran affiche « 0 00 ».*
2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche + ou - pour régler la durée.
  - Lors de la première pression sur la touche + ou -, l'écran affiche « AUTO ».
  - Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.
  - Lorsque le bouton « durée » est relâché, le décompte de la durée de cuisson programmée commence et l'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran.
3. Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four. *Le témoin de programme rouge et le témoin de température orange s'allument ; le four est allumé.*

4. Dès que la durée de cuisson programmée est écoulée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur la touche « manuel » pour éteindre le signal sonore.
6. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de fonction sur « 0 » pour éteindre également les témoins du four.
  - Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée de cuisson restante sur l'écran en appuyant sur la touche « durée ».
  - Si vous désirez modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « durée » et réglez immédiatement la durée voulue au moyen des touches + et -.

## Programmation d'une cuisson automatique

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement, en déterminant une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson. Le four calcule lui-même l'heure à laquelle il doit s'allumer et s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson.



1. Appuyez sur la touche « durée ».  
*L'écran affiche « 0 00 ».*
2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche + ou - pour régler la durée.
  - Lors de la première pression sur la touche + ou -, l'écran affiche « AUTO ».
  - Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.
3. Appuyez sur la touche « fin de cuisson ».  
*L'écran affiche l'heure actuelle additionnée de la durée programmée.*
4. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson.
  - Lors de la première pression sur la touche + ou -, le symbole de cuisson disparaît de l'écran.
  - Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.
  - Lorsque le bouton « fin de cuisson » est relâché, le décompte de

la durée de cuisson programmée commence et l'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran.

5. Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.  
*Le témoin de programme rouge et le témoin de température orange s'allument à l'heure du début de cuisson ; le four s'allume.*
  6. À la fin de la durée de cuisson programmée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.
  7. Appuyez sur la touche « manuel » pour éteindre le signal sonore.
  8. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de la fonction sur « 0 » pour éteindre également les témoins du four.
    - ▷ Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée de cuisson restante sur l'écran en appuyant sur la touche « durée ».
    - ▷ Vous pouvez afficher, à tout moment, l'heure de fin de cuisson sur l'écran en appuyant sur la touche « fin de cuisson ».
    - ▷ Si vous désirez modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « durée » et réglez immédiatement la durée voulue au moyen des touches + et -.
- **Exemple** :Heure actuelle : 17h30, durée de cuisson programmée : 1 heure et 15 minutes, heure de fin de cuisson programmée : 19h45.  
Le four s'allumera automatiquement à 18h30 en commençant la cuisson à la température et avec la fonction sélectionnées, il s'arrêtera automatiquement à 19h45.

### Arrêt du four avant la fin du programme

1. Appuyez sur la touche « durée ».
2. Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que l'écran affiche 0.00.

*Le four émet un signal sonore.*

3. Appuyez sur la touche « manuel » pour éteindre le signal sonore.

## Réglage du signal sonore

Si aucune fonction de four n'a été réglée, vous pouvez modifier le signal sonore au moyen de la touche -. Trois signaux différents sont disponibles.

1. Appuyez deux fois sur la touche -.

*Vous entendez un signal sonore.*

2. Appuyez immédiatement une troisième fois sur la touche -.

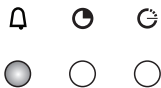
*Le four émet un autre signal sonore.*

3. Appuyez immédiatement une quatrième fois sur la touche -.

*Le four émet un autre signal sonore.*

4. Choisissez l'un de ces trois signaux en appuyant (plusieurs fois) sur la touche -.

## Minuteur



Le minuteur émet uniquement un signal sonore à la fin de la durée programmée. Le minuteur n'éteint pas le four.

1. Appuyez sur la touche « minuteur »

*L'écran affiche « 0 00 ».*

2. Appuyez encore une fois sur la touche « minuteur » en la maintenant enfoncée.

3. Réglez la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.

- Lors de la première pression sur la touche + ou -, le symbole du minuteur apparaît sur l'écran.
- Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.
- Lorsque la touche « minuteur » est relâchée, le décompte de la durée de cuisson commence et l'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran.

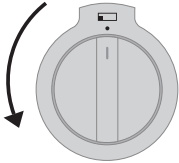
4. À la fin de la durée de cuisson, le four émet un signal sonore et le symbole du minuteur disparaît.

5. Appuyez sur la touche « manuel » pour éteindre le signal sonore.

- Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée restante sur l'écran en appuyant sur la touche « minuteur ».
- Si vous désirez modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « minuteur » et réglez immédiatement la durée voulue au moyen des touches + et -.

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À GAZ

## Allumage et réglage



- Position 0
- ||| Position maximum
- Position minimum
- ▬ Indicateur spatial

Chaque bouton est accompagné du symbole indiquant la position du brûleur qu'il commande. Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

### Allumage à étincelle

Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche jusqu'au maximum.

*Le brûleur s'allume.*

- Vous devez maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes à cause du dispositif de sécurité d'inflammation.

### Dispositif de sécurité d'inflammation

Votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité d'inflammation Celui-ci coupe l'arrivée du gaz si la flamme s'éteint durant la cuisson.

Lorsque le brûleur ne s'allume pas, contrôlez si :

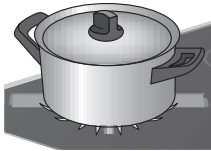
- le capuchon du brûleur est bien en place ;
- le brûleur est propre et sec.



## Utilisation optimale de la table de cuisson à gaz



Erreur



Juste

Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Le fait que les flammes dépassent sur les flancs de la casserole signifie que vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer. N'utilisez pas de casseroles dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Elles ne sont pas assez stables.

- Le brûleur pour wok et le brûleur surpuissant conviennent pour la poêle à frire, le wok, la friteuse et pour les très grandes quantités.
- Le brûleur mijoteur convient pour les sauces et pour la cuisson à petit feu. Allumé au maximum, ce brûleur suffit pour la cuisson normale.
- Mettez un couvercle sur vos casseroles. Vous économiserez ainsi jusqu'à 50 % d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond bien plat, propre et sec. Le fond plat d'une casserole assure sa stabilité et la propreté du fond permet un transfert optimal de la chaleur.

## Brûleur pour wok

Le brûleur pour wok permet des préparations à très hautes températures. Attention aux points suivants :

- Les ingrédients doivent être préparés à l'avance, en lamelles, tranches ou dés.
- Dans votre wok ou votre poêle, vous devez utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide). Une petite quantité suffit. Le beurre et la margarine ne supportent pas les températures si élevées.
- Les ingrédients les plus longs à cuire passent à la poêle en premier, pour qu'en fin de cuisson tous les ingrédients soient cuits à point en même temps.

## Attention

---



Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à tout travail de nettoyage ou de réparation. Pour couper l'alimentation, il est recommandé soit de retirer la fiche de la prise du secteur, soit de couper le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur. Fermez également le robinet d'arrivée du gaz.

**Ne nettoyez jamais cet appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.**

## Généralités

---

### Devant de l'appareil

Nettoyez la surface avec un chiffon doux et un détergent liquide non abrasif destiné aux surfaces polies. Mettez du détergent sur le chiffon, nettoyez, puis rincez la surface à l'eau. Ne mettez pas de détergent directement sur la surface. N'utilisez pas de produits agressifs ni abrasifs, d'ustensiles acérés, de paille de fer, car ceux-ci rayent la surface de l'appareil.

### Surfaces en aluminium

Les surfaces en aluminium doivent être nettoyées avec un détergent liquide non abrasif destiné à ce type de surface. Mettez du détergent sur le chiffon humide, nettoyez la surface, puis rincez-la à l'eau. Ne mettez pas de détergent directement sur la surface en aluminium. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer. La surface ne doit pas entrer en contact avec le produit d'un spray de nettoyage de four.

### Panneaux avant en inox

Nettoyez la surface avec un détergent doux (vaisselle) et une éponge douce qui ne raye pas le matériau. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni abrasifs. Si vous ne respectez pas ces règles, vous risquez d'endommager l'extérieur de votre appareil.

### Surfaces vernies et plastiques

Nettoyez les boutons, les touches et la poignée de la porte avec un chiffon doux et un détergent liquide destiné aux surfaces polies. Il existe également des nettoyeurs spéciaux pour ce type de surface. Dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

## **Composants émaillés**

L'intérieur de la porte du four, l'intérieur du four ainsi que les plaques de four sont des composants entièrement émaillés. Nettoyez-les de préférence à l'eau chaude savonneuse.

## **Verre**

Nettoyez les éléments en verre à l'eau chaude savonneuse ou avec un détergent pour vitres.

## Nettoyage du four

- Il est possible de nettoyer l'intérieur du four en utilisant des moyens conventionnels (détergents, spray de nettoyage de four), mais seulement si le four est extrêmement sale et que les taches sont très tenaces.
- La procédure suivante est recommandée pour le nettoyage régulier du four, après chaque usage :
  - Utilisez la fonction « chaleur par le haut et par le bas ». Réglez le bouton du thermostat sur 50 °C.
  - Versez 0,6 l d'eau dans la plaque du four et glissez-la dans la rainure du bas. Au bout d'une demi-heure, les taches sur l'émail du four seront ramollies et vous pourrez les enlever avec un chiffon humide.

## **En cas de taches tenaces, tenez compte des points suivants :**

Le four doit être refroidi lorsque vous le nettoyez.

- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Le moyen le plus simple pour éliminer des taches de graisse est d'utiliser de l'eau chaude avec du savon lorsque le four est encore tiède.
- En cas de taches très tenaces, vous aurez recours aux nettoyants de four puissants conventionnels. Rincez le four bien à fond à l'eau claire pour enlever tous les restes des produits de nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, tels que de la paille de fer, des éponges métalliques, des produits détachants, etc.

- Les sprays de nettoyage de four endommagent et décolorent les surfaces vernies, en inox, zinguées et en aluminium, évitez donc tout contact. Ceci est également valable pour le capteur du thermostat (si votre appareil est équipé d'un minuteur avec capteur) et pour les éléments chauffants accessibles par le haut.
- Lorsque vous achetez et utilisez des produits de nettoyage, respectez l'environnement et les instructions du fabricant.



**Attention :** N'utilisez jamais de détergents agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four. Ceci risque de rayer la surface et de ce fait le verre pourrait se briser.

### Conseils pratiques

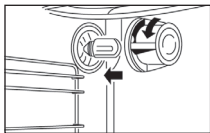
- Lorsque vous préparez au four de grandes pièces de viande, riches en graisse, nous recommandons de les envelopper d'une feuille d'alu ou d'un sachet de cuisson approprié pour éviter les éclaboussures sur les parois du four.
- Lorsque vous préparez des viandes sur la grille du four, placez une lèchefrite en dessous.

### Accessoires

Nettoyez les accessoires (plaques, grille, etc.) avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle classique.

### Revêtement émaillé spécial

Le four, l'intérieur de la porte et les plaques du four sont revêtus d'un émail spécial formant une surface robuste et lisse. Ce revêtement facilite le nettoyage à température normale.



### Remplacer l'ampoule du four

- Vous aurez besoin d'une ampoule dotée des spécifications suivantes : douille E 14, 230 V/15 Hz, 15 W, spécialement conçue pour résister à une température élevée (300 °C).
- Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), changez l'ampoule et revissez le couvercle en verre.

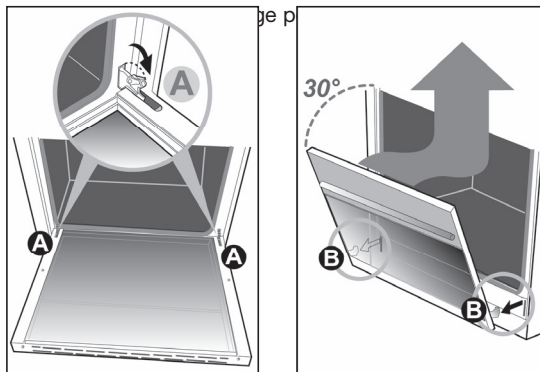
## Démontage de la porte du four

Lors d'un usage normal, il n'est pas nécessaire de démonter la porte du four. Si vous désirez néanmoins le faire, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

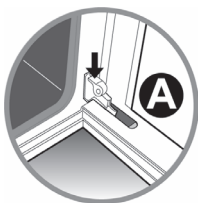


**Attention !** La porte du four est très lourde et doit être soutenue correctement.

1. Ouvrez la porte et faites basculer complètement le verrouillage A dans les deux charnières vers l'extérieur.
2. Fermez la porte à moitié pour relâcher la tension des ressorts (la porte forme un angle d'environ 30°).
3. Tenez fermement la porte des deux côtés, suivez le mouvement de fermeture de la porte tout en la soulevant.
4. Tirez vers vous la partie inférieure de la porte avec les charnières B en la tournant. La porte est maintenant démontée.
5. Nettoyez la porte. La porte peut éventuellement être basculée pour permettre le nettoyage de l'espace compris entre les verres avec

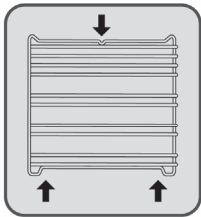


Le remontage de la porte s'effectue dans l'ordre inverse. Les charnières de la porte se trouvent en position ouverte.



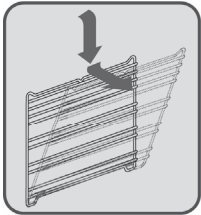
6. Faites glisser les charnières de la porte dans les ouvertures.
7. Basculez la porte horizontalement, puis cliquez les charnières en faisant basculer le verrouillage A vers l'intérieur.

**Attention :** après le remontage de la porte de four, les charnières doivent toujours être fixées à nouveau.



### Ôter les gradins

Il est possible d'ôter les deux gradins pour nettoyer l'intérieur du four en toute facilité. Les gradins sont fixés à la paroi du four en trois points (voir illustration).



1. Décrochez le gradin du verrouillage en tirant le milieu de la partie supérieure.
2. Soulevez le gradin légèrement vers le haut et sortez-le.

Pour remettre les gradins en place, procédez dans l'ordre inverse.

3. Placez la partie inférieure du gradin sur les deux points de fixation inférieurs.
4. Fixez ensuite la partie supérieure en la poussant contre le point de fixation supérieur.

### Nettoyage de la table de cuisson à gaz

Votre table de cuisson à gaz est construite en matériaux de haute qualité, faciles à nettoyer.

- Le nettoyage régulier, immédiatement après l'usage, évite que les projections d'aliments ne s'incrustent sur la surface et se transforment en taches tenaces. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. N'utilisez pas trop d'eau, celle-ci qui risque de s'infiltrer dans les brûleurs ou les ouvertures de ventilation.
- Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement la plaque creuse de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Manipulez-les avec précaution. Les bougies s'abîment relativement facilement. La bougie d'allumage ne fonctionne correctement que si tout est bien sec. Si la bougie d'allumage est très sale, vous pouvez la nettoyer avec une brosse fine.
- Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson.
- Suivez les encoches d'assemblage pour remonter les brûleurs.

Respectez les encoches de la bougie d'allumage et du thermocouple. Assurez-vous que les composants des brûleurs sont bien à plat.

### **Nettoyage des supports de casseroles**

Ne nettoyez jamais les supports de casseroles au lave-vaisselle. L'émail des supports de casseroles supporte le lave-vaisselle, mais la fixation des pieds en caoutchouc n'y résiste pas. De plus, le lave-vaisselle peut décolorer légèrement les supports de casseroles. Si les supports de casseroles perdent leurs pieds en caoutchouc, ils peuvent abîmer le fond de la table de cuisson.

### **Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs et fond de la table de cuisson)**

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide. N'utilisez jamais de poudres à récurer, de tampons à récurer, d'ustensiles acérés ni de détergents agressifs.

### **Nettoyage des composants des brûleurs**

Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs au lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants ! Nettoyez de préférence les composants des brûleurs (y compris celui des brûleurs surpuissants) avec un chiffon doux et un détergent doux. En cas de taches tenaces, enlevez les composants des brûleurs et laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais de poudres à récurer, de tampons à récurer, d'ustensiles acérés ni de détergents agressifs.

## Tableau des pannes

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site [www.atag.nl](http://www.atag.nl).

Pannes de la table de cuisson	Cause possible	Solution
Odeur de gaz aux environs de l'appareil.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur le secteur.	Branchez la fiche dans la prise.
	Fusible défectueux/ disjoncteur déclenché.	Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
	Bougie sale/mouillée	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en respectant les encoches.
	Composants du brûleur sales/mouillés.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien ouverts.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur.
	Le réservoir de gaz est vide.	Renouvelez la bouteille ou faites remplir le réservoir.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
	Le bouton n'est pas suffisamment enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond en passant de la position maximum à la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut durer plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.



## PANNES

<b>Pannes de la table de cuisson</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Le brûleur ne brûle pas régulièrement.	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en respectant les encoches.
	Composants du brûleur sales/mouillés	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien ouverts.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Le bouton n'est pas enfoncé suffisamment longtemps.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé pendant au moins 10 secondes.

<b>Pannes du four</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Le four ne chauffe pas.	La température n'est pas programmée.	Régalez la température voulue au moyen du bouton du thermostat.

## Généralités

Cet appareil doit uniquement être installé par un installateur qualifié. Les raccordements au gaz et à l'électricité doivent être conformes aux prescriptions nationales et locales en la matière.



### **Attention !**

Cet appareil doit toujours être mis à la terre !

Confiez l'installation, l'entretien et les réparations uniquement à des professionnels agréés par le fabricant, sous peine d'annulation de la garantie.

Lors de tout travail d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être mis hors tension. L'appareil est hors tension seulement si :

- le disjoncteur principal de l'installation domestique est déclenché,
- le fusible principal de l'installation domestique est entièrement déposé, ou
- la fiche est retirée de la prise d'alimentation réseau.

Les composants défectueux doivent toujours être remplacés uniquement par des pièces ATAG d'origine. Ces pièces sont les seules pour lesquelles ATAG peut garantir que les exigences de sécurité sont satisfaites.

Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

## Raccordement au gaz

- Nous recommandons de raccorder la table de cuisson à une conduite de gaz fixe. Le raccordement au moyen d'un flexible de sécurité spécialement prévu à cet usage est également autorisé.
- Derrière un four, l'utilisation d'une conduite entièrement métallique est obligatoire.



### **Attention !**

- Le flexible de sécurité ne doit pas faire de coude ni toucher aucun élément mobile du mobilier de cuisine.
- Dans tous les cas, le robinet auquel est raccordé l'appareil doit être placé dans un endroit bien accessible.
- La plaquette signalétique indique le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil est calibré.



### **Avant de mettre l'appareil en service, vous devez contrôler l'étanchéité des raccords à l'eau savonneuse !**

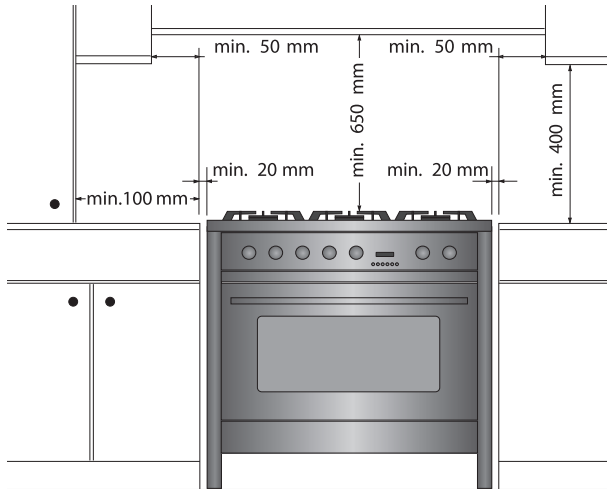
## Branchement électrique

230-240 V~ - 50/60 Hz

- La prise d'alimentation réseau et la fiche de l'appareil doivent toujours rester accessibles.
- Veillez toujours à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas toucher les parties de l'appareil susceptibles de s'échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Il est interdit de brancher cet appareil sur le réseau d'alimentation électrique par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut dans ce cas pas être garantie.

## Mise en place

- Si la cuisinière est adjacente à un placard haut ou une autre paroi en matériau combustible, une distance minimale de 50 mm doit être respectée entre les deux.
- La distance minimale entre la table de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration est de 650 mm.
- Si la cuisinière est encastrée dans un meuble de cuisine, la distance minimale doit être respectée.
- Si la cuisinière est encastrée entre deux placards de cuisine, le revêtement de ces meubles doit résister à des températures d'au moins 90 °C.



## Mise à niveau

Les pieds réglables permettent d'ajuster la hauteur de la cuisinière.

Si vous placez la cuisinière sur une élévation, faites en sorte qu'elle ne puisse pas en tomber.

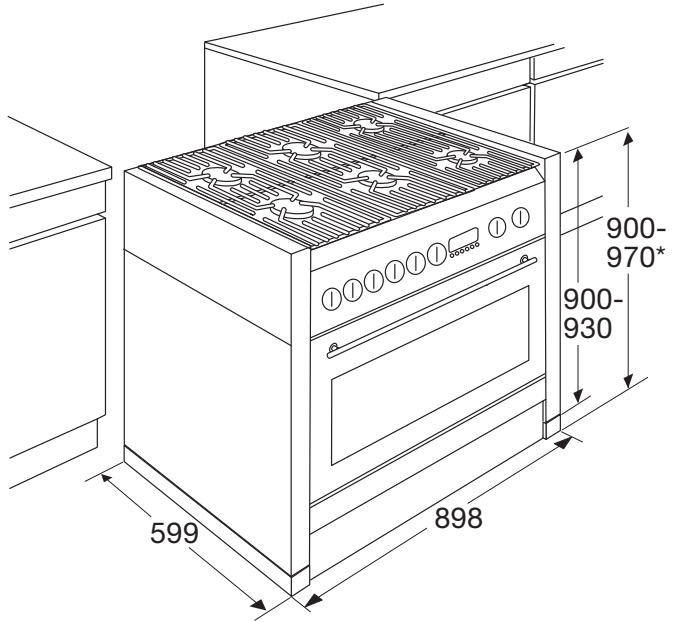


## Attention !

Après l'installation de l'appareil, contrôlez que les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être régulière et stable à son maximum, et ne doit pas s'éteindre au minimum.

# INSTALLATION

## Dimensions



## Spécifications techniques

La plaquette signalétique indique la valeur nominale totale, la tension d'alimentation et la fréquence nécessaires.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

	FG9011EAN/FG9070EAN
Alimentation	230 V - 50 Hz
Puissance	2,9 kW
Volume	85 litres

## Spécifications techniques gaz

Brûleur	Gaz	Pression de fonctionnement mbar	EE (%)
Puissant (3,0 kW)	G25/G25,3	25	59,2
Normal (1,8 kW)	G25/G25,3	25	59,9
Mijoteur (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

### Élimination de l'emballage et de l'appareil

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

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

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.



#### **Déclaration de conformité**

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.





# INHALT

---

## ***Ihr Herd***

---

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

## ***Vor der ersten Inbetriebnahme***

---

Verwendung des Ofens	7
Tipps zum Backen und Braten	7
Verwendung des Gaskochfelds	9
Verwendung des Teppan Yaki	9

## ***Bedienung des Ofens***

---

Einstellen der Uhr	10
Manuelle Bedienung des Ofens	10
Ofenfunktionen des Ofens	11
Bedienung des Ofens mit der Uhr	12
Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens	14
Einstellen des Tonsignals	15
Kochwecker	15

## ***Bedienung des Gaskochfelds***

---

Zünden und Einstellen	16
-----------------------	----

## ***Bequem kochen***

---

Die optimale Benutzung der Kochmulde	17
Wokbrenner	17

## ***Wartung***

---

Achtung	18
Allgemein	18
Reinigen des Ofens	19
Reinigung des Gaskochfelds	22

## ***Störungen***

---

Störungstabelle	24
-----------------	----

## ***Installation***

---

Allgemein	26
Gasanschluss	27
Elektroanschluss	27
Aufstellung	28
Abmessungen	29
Technische Daten	30

## ***Umweltschutz***

---

Verpackung und Gerät entsorgen	31
--------------------------------	----

## Einleitung

Sie haben sich für einen Ofen von ATAG entschieden. Ein optimaler Anwendungskomfort und eine einfache Bedienung standen bei der Entwicklung dieses Produkts an erster Stelle. Die umfangreichen Einstellungsoptionen ermöglichen es Ihnen, genau die Zubereitungsweise zu wählen, die Sie wünschen.

Dieses Gaskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Die unterschiedlichen Brennerkapazitäten ermöglichen es Ihnen, jedes Gericht zuzubereiten. Durch die integrierte Funkzündung können Sie die Brenner mit einer Hand zünden und bedienen. Außerdem verfügt das Gaskochfeld über einen Flammenschutz, der dafür sorgt, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt.

Die Ofenfunktionen sind auf dem Funktionsschalter in einer logischen Reihenfolge angeordnet. Daneben verfügt der Ofen über eine Schaltuhr. Diese schaltet den Ofen automatisch aus, wenn die Zubereitungszeit um ist. Zweckmäßig und ohne Schnickschnack.

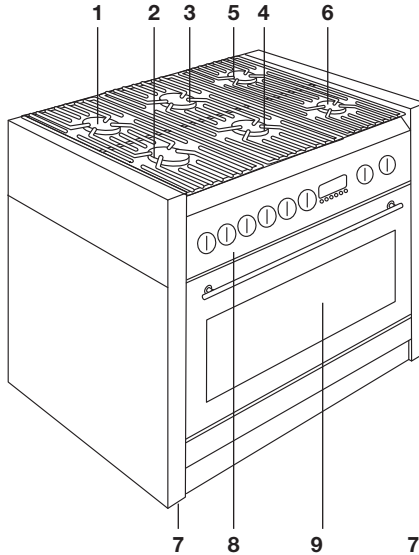
In dieser Anleitung wird beschrieben, wie Sie den Ofen optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts behilflich sein können.

**Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.**

Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst. Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

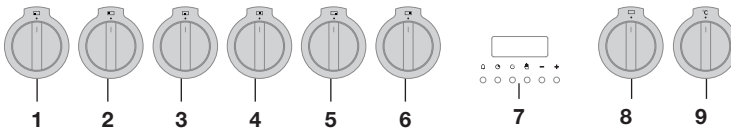
Viel Spaß beim Kochen!

## Beschreibung

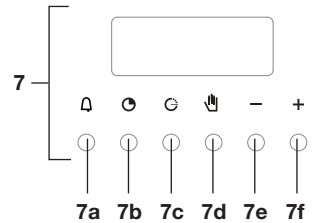


1. Normaler Brenner links hinten
2. Wokbrenner links vorne
3. Wokbrenner Mitte hinten
4. Normaler Brenner Mitte vorne
5. Starkbrenner rechts hinten
6. Sparbrenner rechts vorne
7. Stellfüße
8. Bedientafel
9. Ofen

## Bedientafel



1. Bedienschalter Brenner links vorne
2. Bedienschalter Brenner links hinten
3. Bedienschalter Brenner Mitte vorne
4. Bedienschalter Brenner Mitte hinten
5. Bedienschalter Brenner rechts vorne
6. Bedienschalter Brenner rechts hinten
7. Ofendisplay mit Tasten
- 7a. Taste Kochwecker
- 7b. Taste Zeitdauer
- 7c. Taste Endzeit
- 7d. Taste manuell
- 7e. - Taste
- 7f. + Taste
8. Funktionsschalter Ofen
9. Thermostatschalter Ofen



# VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

## Verwendung des Ofens

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie ihn mit einer warmen Lauge. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Schalten Sie den Ofen eine Stunde lang bei höchster Temperatur mit Ober- und Unterhitze ein. Bei der Herstellung verwendete Schutzfette werden dadurch entfernt.
- Wenn der Ofen zum ersten Mal stark erhitzt wird, werden Sie einen "neuen" Geruch feststellen. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein.
- Nach dem Abkühlen den Ofen mit warmem Wasser reinigen.
- Wärmen Sie den Ofen nur dann vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.

## Tipps zum Backen und Braten

### **Energiebewusste Verwendung des Ofens**

- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte mit annähernd derselben Zubereitungstemperatur (zum Beispiel Apfeltorte und einen Auflauf) gleichzeitig auf demselben Rost oder mit einer Heißluftfunktion übereinander zu. Auf Fleisch kann gleichzeitig geschmort werden.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, zum Beispiel einen Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts dann 10 Minuten kürzer sein, da der Ofen noch viel Hitze enthält.
- Dank der Ofenisolierung können Speisen mit längerer Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) auf der Restwärme des Ofens nachgaren. Schalten Sie den Ofen 10 Minuten eher aus, als angegeben, lassen Sie jedoch die Tür geschlossen.
- Vorwärmen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist, oder wenn dies im Rezept angegeben ist.
- Holen Sie vor der Zubereitung alles, was nicht benötigt wird, aus dem Ofen.
- Schalten Sie den Ofen aus, bevor Sie das gegarte Gericht herausholen.

## **Ofengeschirr**

- Im Prinzip kann jedes hitzebeständige Geschirr verwendet werden.
- Spülen Sie gläsernes Geschirr nicht unmittelbar nach dem Gebrauch unter kaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann das Glas zerspringen.
- Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Diese leiten die Wärme besser und lassen das Gericht gleichmäßiger garen.

## **Boden nicht abdecken**

- Das Abdecken des Ofenbodens zum Beispiel mit Aluminiumfolie oder einem Backblech kann zu Überhitzung und Beschädigung der Emaille führen.
- Sie können eine Verschmutzung des Ofenbodens durch Lecks aus einer Springform vermeiden, wenn Sie ein Schälchen aus Aluminiumfolie formen und es unter die Form auf den Rost stellen, oder indem Sie Backpapier unter die Form legen.

## **Zeiteinstellung**

- Wählen Sie eine 5 Minuten kürzere Zubereitungszeit als im Rezept angegeben. Dadurch können Sie in der letzten Phase kontrollieren, ob das Gericht oder Gebäck gar ist und die richtige Farbe hat. Wenn nicht, schließen Sie die Ofentür und kontrollieren Sie nach einer gewissen Zeit erneut. Das Öffnen und Schließen der Tür muss langsam vor sich gehen. Vorzugsweise nicht, bevor drei Viertel der Zubereitungszeit um sind.

## **Warmhalten**

- Sie können den Ofen zum Warmhalten bereits zubereiteter Speisen verwenden. Wählen Sie hierfür die Heißluftfunktion und eine Temperatur von 75 °C. Decken Sie die Speisen, die Sie warmhalten möchten, zu, um ein Austrocknen zu verhindern.

## **Fleisch braten**

- Am besten geeignet ist Fleisch 'am Stück' ab 1 Kg. Das Fleisch erhält eine regelmäßig geformte, knusprige Kruste, wobei fast kein Gewicht verloren geht.
- Reiben Sie das Fleisch eine Viertelstunde vorher mit Salz und Kräutern ein. Verwenden Sie zum Braten 80 bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung) pro 500 g Fleisch).

## **Bratzeiten**

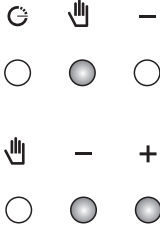
- Flache, dünne Stücke erfordern im Durchschnitt 5 Minuten weniger Bratzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Bei größeren Stücken Fleisch muss pro 500 Gramm mehr eine 15 bis 20 Minuten längere Bratzeit veranschlagt werden.
- Legen Sie das Fleisch in einen Bratschlitten und übergießen Sie es mit Butter und/oder Fett. Wenn das Fleisch einen Fettrand hat, legen Sie diesen beim Braten nach oben. Fleisch ohne Fettrand ca. 15 Minuten begießen. Fleisch mit Fettrand ca. 30 Minuten begießen.
- Wenn die Soße zu dunkel wird, tun Sie beim Braten ab und zu einige Löffel Wasser hinzu.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Zubereitung etwa 10 Minuten mit Aluminiumfolie abgedeckt liegen, bevor Sie es anschneiden.

## Verwendung des Gaskochfelds

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brennerkappen und die Brennringe genau auf den Brennerkelchen liegen; falsche Positionierung kann zu schlechter Zündung, ungünstiger Verbrennung oder Beschädigung der Kappen führen.
- Der Topfträger wird durch den Kochbrenner sehr stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit die Emaille an der Trägerspitze einbrennen kann. Dies ist nicht zu verhindern und fällt daher nicht unter die Garantie.

# BEDIENUNG DES OFENS

## Einstellen der Uhr



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen, blinken 'auto' und '0 00' auf dem Display. Die richtige Tageszeit muss noch eingestellt werden.

1. Betätigen Sie die Taste 'manuell'.

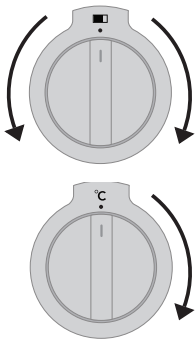
*'0 00' hört auf zu blinken und das Kochsymbol erscheint.*

2. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Zeit einzustellen.

*Die Tageszeit ist festgelegt und das Gerät auf manuelle Bedienung (für den großen Ofen) eingestellt.*

- Jeder Druck auf die Taste erhöht/erniedrigt die Zeit um eine Minute.
- Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.

## Manuelle Bedienung des Ofens



1. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter.






*Das rote Programmlämpchen und das orange Temperaturlämpchen leuchten auf; die Ofen ist eingeschaltet.*

2. Stellen Sie den Thermostatschalter und den Funktionsschalter nach Ablauf der Zubereitungszeit auf '0', um den Ofen auszuschalten.







# BEDIENUNG DES OFENS

## Ofenfunktionen

	<b>Ofenbeleuchtung</b> Die Ofenbeleuchtung geht an.
	<b>ECO-Ober- und Unterhitze*</b> Die ECO-Ober- und Unterhitze-Funktion sorgt für einen besonders niedrigen Energieverbrauch. Durch die Nutzung der Resthitze des Ofens werden die Speisen gleichmäßig erwärmt. So ergibt sich bei etwas längerer Zubereitungszeit ein geringerer Energieverbrauch. Verwenden Sie diese Funktion nur zum Erwärmen von Speisen. Verwenden Sie zum Garen von Speisen die herkömmliche Ober- und Unterhitze-Funktion. Befolgen Sie zum Erwärmen von Speisen mit der ECO Ober- und Unterhitze-Funktion die folgenden Schritte: <ul style="list-style-type: none"><li>• Legen Sie die Speisen im Ofen.</li><li>• Wählen Sie die ECO Ober- und Unterhitze-Funktion;</li><li>• Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein;</li></ul> Im ECO-Modus bleibt die Innenbeleuchtung des Ofens abgeschaltet.  <b>WARNUNG!</b> Wenn bei Verwendung die Ofentür geöffnet und wieder geschlossen wird, dann wird die ECO-Funktion abgeschaltet und wird der Ofen arbeiten mit herkömmlicher Ober- und Unterhitze. <i>(*) Diese Garfunktion wird für die Bestimmung der Energieeffizienzklasse und des Energieverbrauchs zugrundegelegt.</i>
	<b>Ober- und Unterhitze (konventionell)</b> Ein Oberelement und ein Unterelement erwärmen es richtig, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Diese Funktion wird verwendet für luftiges Gebäck und Torten, wobei die Hitzezufuhr von oben und unten gleich sein muss, um ein luftiges Ergebnis zu erhalten. Das Gericht am besten in den vorgewärmten Ofen setzen, d. h., wenn sich das Anzeigelämpchen neben dem Thermostatschalter ausgeschaltet hat. <ul style="list-style-type: none"><li>• Wählen Sie die Heißluft Ofenfunktion;</li><li>• Heizen Sie den Ofen mit der Umluftfunktion vor;</li><li>• Wählen Sie der herkömmlichen Ober- und Unterhitze-Funktion sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat (die orange Leuchte erlischt).</li></ul>
	<b>Oberhitze</b> Diese Funktion ist geeignet für das kurzzeitige zusätzliche Aufbacken von Soufflés, Schaumbäck usw. Stellen Sie am Ende des Backvorgangs den Funktionsschalter auf Oberhitze.
	<b>Unterhitze</b> Diese Funktion wird empfohlen für Gerichte, bei denen der Boden gut gar werden muss. Die Böden der Gerichte werden gut durchgebacken. Drehen Sie vor dem Ende des Backvorgangs (wenn noch ein Viertel der Backzeit verbleibt) den Funktionsschalter auf Unterhitze. Stellen Sie den Temperaturschalter auf die höchste Stufe ein. Das Gericht wird dann hauptsächlich durch das Unterelement erhitzt, wird aber an der Oberseite gut gebräunt.
	<b>Grill</b> Das Oberelement erhitzt das Gericht. Diese Funktion ist geeignet für das Grillen von Beefsteak, Würstchen und Toasts. Der Ventilator verteilt die Hitze vom Grillelement im Ofen. Dadurch werden die Gerichte gleichmäßiger gar. Ideal für größere Grillgerichte wie Geflügel und größere Fleischstücke. Stellen Sie eine Ofenschale unter das Gericht, um abtropfendes Fett aufzufangen.

# BEDIENUNG DES OFENS

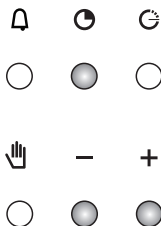
	<b>Ventilator mit Grill</b> Sie können mit eingeschaltetem Ventilator grillen. Die Strahlungshitze wird durch den Ventilator um das Gericht herumgeblasen.
	<b>Konventionell mit Ventilator</b> Das Ober- und Unterelement sind eingeschaltet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Ofenraum. Diese Funktion ist geeignet für das Braten von Fleisch und das Backen von Torten. Mit dieser Funktion können Sie auch Lebensmittel auftauen. Stellen Sie dafür den Thermostatschalter auf '0' ein.
	<b>Heißluft</b> Die Luft im Ofen wird durch das Heißlufterelement erhitzt. Der Ventilator in der Rückwand bläst heiße Luft in den Ofen. Hierdurch werden die Gerichte erhitzt. Sie können auf mehreren Ebenen zugleich backen und dadurch Energie sparen. Durch die intensive Hitzeübertragung können Sie eine ca. 20 - 30 °C niedrigere Temperatur wählen als bei konventionellen Rezepten angegeben ist.
	<b>Abtauen</b> Diese Funktion wird für das langsame Abtauen von Lebensmitteln verwendet. Sie müssen keine Temperatur einstellen. Der Ventilator beginnt sich zu drehen und die Luft zirkuliert im Ofen.

## Bedienung des Ofens mit der Uhr

Die elektronische Schaltuhr kann auf zwei Arten verwendet werden:

- Sie können die Zeitdauer des Backens/Bratens/Grillens bestimmen. Der Ofen schaltet sich aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein Tonsignal.
- Sie können auch sowohl eine Zeitdauer als auch eine Endzeit eingeben (einen automatischen Backvorgang). Der Ofen startet automatisch und beendet sich automatisch. Wenn der automatische Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal.

### Die Dauer der Backzeit programmieren

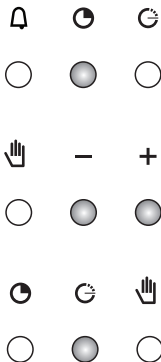


1. Betätigen Sie die Taste 'Zeitdauer'.  
*Im Display erscheint '0 00'.*
2. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Zeitdauer einzustellen.
  - Beim ersten Drücken auf die + oder - Taste erscheint 'auto' auf dem Display.
  - Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.
  - Wenn die Taste 'Zeitdauer' losgelassen wird, beginnt das Abzählen der programmierten Backzeit, und im Display erscheint wieder die aktuelle Zeit.
3. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter.  
*Das rote Programmlämpchen und das orange Temperaturlämpchen leuchten auf; der Ofen ist eingeschaltet.*

4. Sobald die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
5. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf die Taste 'manuell' drücken.
6. Stellen Sie den Thermostatschalter und den Funktionsschalter nach Ablauf der Zubereitungszeit auf '0', um auch die Anzeigeleuchten des Ofens auszuschalten.
  - Sie können zu jeder gewünschten Zeit die verbleibende Backzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf 'Zeitdauer' drücken.
  - Wenn Sie die Zeitdauer anpassen möchten, drücken Sie auf die Taste 'Zeitdauer' und dann sofort auf die + Taste oder die - Taste, um die Zeit anzupassen.

## Programmierung des automatischen Backvorgangs

Sie können den Ofen sich automatisch ein- und ausschalten lassen, indem Sie eine Zeitdauer und eine Endzeit einstellen. Der Ofen berechnet selbst die Startzeit, und schaltet sich nach Ablauf der Zubereitungszeit automatisch aus.



1. Betätigen Sie die Taste 'Zeitdauer'.  
*Im Display erscheint '0 00'.*
2. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Zeitdauer einzustellen.
  - Beim ersten Drücken auf die + oder - Taste erscheint 'auto' auf dem Display.
  - Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.
3. Betätigen Sie die Taste 'Endzeit'.  
*Auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit, erhöht um die eingestellte Zeitdauer.*
4. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Endzeit einzustellen.
  - Beim ersten Drücken auf die + oder - Taste verschwindet das Kochsymbol auf dem Display.
  - Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.
  - Wenn die Taste 'Endzeit' losgelassen wird, beginnt das Abzählen

der programmierten Zeit, und im Display erscheint wieder die aktuelle Zeit.

5. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter.  
*Das rote Programmlämpchen und das orange Temperaturlämpchen leuchten auf, sobald die berechnete Anfangszeit erreicht ist, der Ofen wird eingeschaltet.*
6. Sobald die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
7. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf die Taste 'manuell' drücken.
8. Stellen Sie den Thermostatschalter und den Funktionsschalter nach Ablauf der Zubereitungszeit auf '0', um auch die Anzeigeleuchten des Ofens auszuschalten.
  - Sie können zu jeder gewünschten Zeit die verbleibende Backzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf 'Zeitdauer' drücken.
  - Sie können zu jeder gewünschten Zeit die Endzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf 'Endzeit' drücken.
  - Wenn Sie die Zeitdauer anpassen möchten, drücken Sie auf die Taste 'Zeitdauer' und dann sofort auf die + Taste oder die - Taste, um die Zeit anzupassen.
- **Beispiel:** Aktuelle Zeit: 17.30, eingestellte Dauer des Backvorgangs: 1 Stunde und 15 Minuten, eingestellte Endzeit des Backvorgangs: 19.45 Uhr. Der Ofen beginnt um 18.30 Uhr mit dem Backvorgang mit der eingestellten Temperatur und Funktion, und wird um 19.45 Uhr aufhören.

### Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens

1. Betätigen Sie die Taste 'Zeitdauer'.
2. Betätigen Sie die - Taste, bis die Zeit auf dem Display auf 0.00 steht.  
*Es ertönt ein Tonsignal*

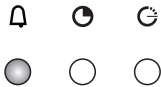
3. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf die Taste 'manuell' drücken.

## Das Tonsignal einstellen

Wenn Sie keine Ofenfunktion eingestellt haben, können Sie mit der - Taste das Tonsignal anpassen. Es gibt drei verschiedene Signale.

1. Betätigen Sie zweimal die - Taste.  
*Sie hören ein Tonsignal.*
2. Drücken Sie unmittelbar danach ein drittes Mal auf die - Taste.  
*Sie hören ein anderes Tonsignal.*
3. Drücken Sie unmittelbar danach ein viertes Mal auf die - Taste.  
*Sie hören noch ein anderes Tonsignal.*
4. Treffen Sie eine Auswahl unter diesen drei Signalen, indem Sie (mehrmals) auf die - Taste drücken.

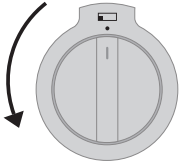
## Kochwecker



Der Kochwecker gibt nur nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signal. Der Kochwecker schaltet den Ofen nicht aus.

1. Betätigen Sie die Taste 'Kochwecker'.  
*Im Display erscheint '0 00'.*
2. Drücken Sie nochmals auf die Taste 'Kochwecker' und halten Sie sie gedrückt.
3. Stellen Sie mit der + Taste und der - Taste die gewünschte Zeit ein.
  - Beim ersten Drücken auf die + oder - Taste erscheint das Kochweckersymbol auf dem Display.
  - Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.
  - Wenn die Taste 'Kochwecker' losgelassen wird, beginnt das Abzählen der Zeit, und im Display erscheint wieder die aktuelle Zeit.
4. Sobald die Zeit abgelaufen ist, erscheint ein Tonsignal, und das Kochweckersymbol verschwindet.
5. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf die Taste 'manuell' drücken.
  - Sie können zu jeder gewünschten Zeit die verbleibende Zeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf 'Kochwecker' drücken.
  - Wenn Sie die Zeit anpassen möchten, drücken Sie auf die Taste 'Kochwecker' und dann sofort auf die + Taste oder die - Taste, um die Zeit anzupassen.

## Zünden und Einstellen



- 0-Stufe
- ||| Vollstufe
- Kleinstufe
- ▭ Zonensymbol

Ein Symbol bei der Bedientaste zeigt an, welcher Brenner bedient wird. Jeder Brenner kann stufenlos zwischen der höchsten und niedrigsten Stufe eingestellt werden.

### Zünden mit Funkzündung

Drücken Sie den Bedienschalter ein und drehen Sie ihn linksherum zur höchsten Einstellung.

*Der Brenner zündet.*

- Der Bedienschalter muss in Verbindung mit dem Flammschutz ungefähr 10 Sekunden eingedrückt gehalten werden.

### Flammschutz

Das Gaskochfeld ist mit einem Flammschutz ausgerüstet. Dieser sorgt dafür, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt.

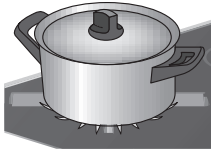
Wenn der Brenner nicht zündet, kontrollieren Sie, ob:

- die Brennerkappe gut auf dem Brenner liegt.
- der Brenner/die Zündkerze sauber und trocken ist.

## Die optimale Benutzung der Kochmulde



Schlecht



Gut

Achten Sie immer darauf, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Außerdem können dann die Handgriffe heiß werden. Verwenden Sie keine Töpfe mit Bodendurchmesser unter 12 cm. Diese stehen nicht stabil.

- (Rühr)backen, große Mengen garkochen und frittieren können Sie am besten auf dem Stark- oder Wokbrenner.
- Verwenden Sie den Sparbrenner zum Zubereiten von Saucen, Weiterkochen und Garkochen von Gerichten. Auf Vollstufe ist dieser Brenner groß genug zum Garkochen.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel auf dem Topf. Dadurch sparen Sie bis zu 50 % Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trockenem Boden. Töpfe mit flachem Boden stehen stabil, und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Hitze besser auf das Gericht.

## Wokbrenner

Mit dem Wokbrenner können Sie Gerichte bei sehr hoher Temperatur zubereiten. Hierbei ist es wichtig, dass Sie:

- die Zutaten vor dem Zugeben in Streifen oder Stücke schneiden.
- beim Rührbacken Öl von guter Qualität verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Erdnussöl verwenden. Ein klein wenig ist bereits genug. Butter und Margarine verbrennen durch die große Hitze.
- die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit zuerst in die Pfanne legen, sodass am Ende der Zubereitungszeit alle Zutaten zugleich (al dente) gar sind.

## ***Achtung***

---

Machen Sie das Gerät spannungslos, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Am besten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Schalter im Zählerkasten auf Null stellen. Drehen Sie den Gashahn in der Zufuhrleitung zu.

**Verwenden Sie niemals einen Hochdruck-Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts.**

## ***Allgemein***

---

### **Vorderseite des Geräts**

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem flüssigen, nicht-scheuernden Mittel für glatte Oberflächen und einem weichen Tuch. Bringen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf und wischen Sie den Schmutz ab; spülen Sie mit Wasser nach. Bringen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf der Oberfläche auf. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände oder Stahlwolle, da hierdurch Kratzer auf dem Gerät entstehen.

### **Aluminiumoberflächen**

Aluminiumoberflächen müssen mit nicht-scheuernden, flüssigen Reinigungsmitteln gereinigt werden, die für solche Materialien bestimmt sind. Bringen Sie das Reinigungsmittel auf einem feuchten Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche; spülen Sie dann die Oberfläche mit Wasser ab. Bringen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf der Aluminiumoberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Die Oberfläche darf nicht mit Ofensprays in Kontakt kommen.

### **Edelstahl-Frontplatten**

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem schonenden Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer auf dem Material hinterlässt. Verwenden Sie keine scheuernden oder auf Lösungsmitteln basierenden Reinigungsmittel. Wenn Sie sich nicht an diese Anweisungen halten, kann das Gehäuse beschädigt werden.



## **Lackierte und Kunststoffoberflächen**

Reinigen Sie die Schalter/Tasten und den Türgriff mit einem weichen Tuch und einem flüssigen Reinigungsmittel, das für glatte, lackierte Oberflächen geeignet ist. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die speziell für diese Art von Oberflächen entwickelt wurden. Befolgen Sie in diesem Fall die Anweisungen des Herstellers.

## **Emaillierte Teile**

Die Innenseite der Ofentür, das gesamte Ofeninnere, wie auch das Back- und Bratfeld sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit einer warmen Lauge reinigen.

## **Glas**

Reinigen Sie Glasteile mit einer Lauge oder mit Glassex.

## Reinigen des Ofens

- Die Innenseite des Ofen kann auf übliche Weise gereinigt werden (mit Reinigungsmitteln, Ofenspray), jedoch nur, wenn der Ofen sehr verschmutzt ist und wenn die Flecken sehr hartnäckig sind.
- Um den Ofen regelmäßig zu reinigen (nach jedem Gebrauch), wird folgendes Verfahren empfohlen:
  - Verwenden Sie die Ofenfunktion 'Ober- und Unterhitze'. Stellen Sie den Thermostatschalter auf 50 °C ein.
  - Gießen Sie 0,6 l Wasser in das Backblech und setzen Sie es auf der untersten Randleiste ein. Nach einer halben Stunde werden die Speisereste auf dem Emaille weich, und Sie können sie mit einem feuchten Tuch entfernen.

## **Bei hartnäckigen Flecken müssen Sie Folgendes beachten:**

Der Ofen muss abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen.

- Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass der Schmutz sich in den Ofen einbrennt.
- Die einfachste Art, Fett zu entfernen, ist mit warmem Seifenwasser, während der Ofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei sehr hartnäckigem Schmutz die üblichen Ofenreinigungsmittel. Spülen Sie den Ofen danach gründlich mit klarem Wasser, um alle Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Stahlwolle,

Scheuerschwämme, Fleckentferner usw.

- Lackierte, verzinkte und Edelstahloberflächen und Aluminiumteile dürfen niemals mit Ofensprays in Kontakt kommen, da sie dadurch beschädigt werden und sich verfärben. Dasselbe gilt für den Thermostatsensor (wenn das Gerät mit einem Timer mit einem Sensor ausgerüstet ist) und für die Heizelemente, die auf der Oberseite zugänglich sind.
- Wenn Sie Reinigungsmittel kaufen und verwenden, müssen Sie die Umwelt berücksichtigen und die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels befolgen.



**Achtung:** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder scharfe metallene Schaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Diese können Kratzer in der Oberfläche verursachen, durch die das Glas zerspringen kann.

### Praktische Tipps

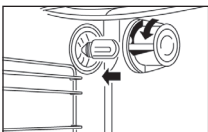
- Wenn Sie große Stücke Fleisch zubereiten, empfiehlt es sich, sie in Aluminiumfolie oder einen geeigneten Bratschlauch zu platzieren, damit das Fett nicht an die Ofenwände spritzen kann.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, müssen Sie eine Auffangschale unter das Fleisch stellen.

### Zubehör

Waschen Sie das Zubehör (Backbleche, Roste usw.) mit warmem Wasser und einem üblichen Spülmittel.

### Spezielle Emaillebeschichtung

Der Ofen, die Innenseite der Tür und die Backbleche sind mit einer speziellen Emaille behandelt, die eine glatte und robuste Oberfläche bildet. Durch diese spezielle Beschichtung ist eine Reinigung bei Raumtemperatur bequemer.



### Die Ofenlampe auswechseln

- Sie benötigen eine Lampe mit folgenden technischen Daten: Muffe E 14, 230 V / 15 Hz, 15 W, geeignet für hohe Temperaturen (300 °C).
- Drehen Sie die Glaskappe los (gegen den Uhrzeigersinn), wechseln Sie die Ofenlampe aus, und drehen Sie die Glaskappe wieder fest.

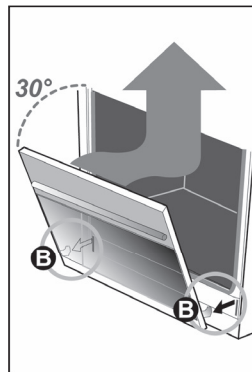
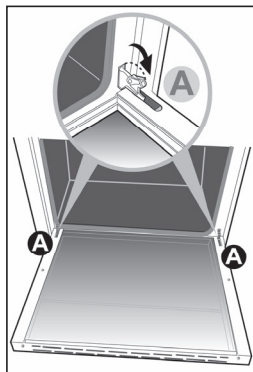
## Abmontieren der Ofentür

Bei normalem Gebrauch muss die Ofentür nicht herausgenommen werden. Wenn Sie dies dennoch tun möchten, befolgen Sie untenstehenden Anweisungen.

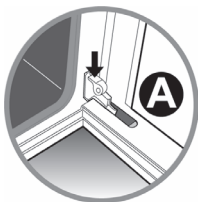


**Achtung!** Die Ofentür ist sehr schwer und muss gut abgestützt werden.

1. Öffnen Sie die Tür und kippen Sie die Verriegelung A in beiden Scharnieren ganz nach außen.
2. Schließen Sie die Ofentür halb, sodass die Spannung von den Federn genommen wird (die Ofentür sollte einen Winkel von etwa 30° bilden).
3. Halten Sie die Tür an der Gegenseite gut fest, bewegen Sie sich mit der Schließbewegung der Tür mit und heben Sie die Tür gleichzeitig an.
4. Drehen Sie den untersten Teil der Tür mit den Scharnieren B zu sich hin. Die Tür ist jetzt abmontiert.
5. Reinigen Sie die Tür. Die Tür kann eventuell gekippt werden, um so mit einem weichen Geschirrtuch die Zwischenräume zwischen den Gläsern zu reinigen.

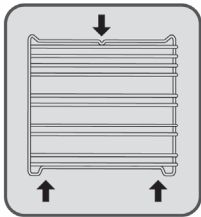


Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Türscharniere sind in ausgeklapptem Zustand.



6. Schieben Sie die Türscharniere in die Scharnieröffnungen.
7. Kippen Sie die Tür in horizontale Position und rasten Sie die Scharniere ein, indem Sie die Verriegelung A nach innen kippen.

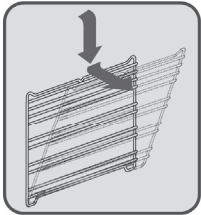
**Achtung:** nach der Wiederanbringung der Ofentür müssen die Sicherungen der Scharniere jedesmal neu festgesetzt werden.



## Entfernen der Gleitschienen

Sie können beide Gleitschienen herausnehmen, um die Innenseite des Ofens einfacher zu reinigen. Die Gleitschienen sind an drei Punkten an der Ofenwand befestigt (siehe Abbildung).

1. Drücken Sie Gleitschienen in der Mitte der Oberkante aus der Halterung.
2. Heben Sie die Gleitschiene etwas nach oben und ziehen Sie sie heraus.



Um die Gleitschienen wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

3. Platzieren Sie den unteren Teil der Gleitschiene auf die beiden untersten Befestigungspunkte.
4. Drücken Sie dann den oberen Teil wieder fest an den obersten Befestigungspunkt.

## Reinigung des Gaskochfelds

Das Gaskochfeld ist aus hochwertigen Materialien hergestellt, die Sie leicht reinigen können.

- Regelmäßige Pflege sofort nach Gebrauch verhindert, dass übergekochte Lebensmittel lange Zeit einwirken können und hartnäckige, mühsam zu entfernende Flecken verursacht. Verwenden Sie hierzu ein schonendes Reinigungsmittel. Verwenden Sie nicht zu viel Flüssigkeit, da diese in die Brenner- oder Lüftungöffnungen eindringen kann.
- Reinigen Sie zuerst die Bedienschalter, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale während der Reinigung erneut schmutzig wird.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie hierbei besonders vorsichtig. Die Zündkerze kann sonst beschädigt werden. Die Zündkerze funktioniert nur in trockener Umgebung gut. Bei schwerer Verschmutzung können Sie die Zündkerze mit einer feinen Bürste reinigen.
- Platzieren Sie die Topfträger nach rechts unten, ohne sie über die Auffangschale zu schieben.
- Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Gleitzapfen ineinander. Achten Sie hierbei auf die Aussparungen für die Zündkerze und das Thermoelement. Sorgen Sie dafür, dass die Brennerteile flach liegen.

## **Reinigung der Topfträger**

Reinigen Sie die Topfträger nicht im Spülwasser. Die Emaille auf den Topfträgern ist für eine Reinigung im Spülwasser geeignet, die Verbindung mit den Gummifüßen jedoch nicht. Außerdem kann bei einer Reinigung in Spülwasser eine leichte Verfärbung der Topfträger auftreten. Bei Verlust der Gummifüße beschädigt der Topfträger die Auffangschale.

## **Hartnäckige Flecken auf Emaille (Topfträger, Brennerkappen und Auffangschale)**

Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel entfernen. Verwenden Sie niemals Scheuerpulver, scharfe Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

## **Reinigung abmontierbarer Brennerteile**

Brennerteile dürfen nicht in Spülwasser gereinigt werden. Die Teile können durch das Spülwasser angegriffen werden! Die abmontierbaren Brennerteile (auch die des Wok) werden am besten mit einem schonenden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch gereinigt. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Brennerteile entfernen und sie in einer Lauge einweichen. Verwenden Sie niemals Scheuerpulver, scharfe Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

# STÖRUNGEN

## Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der untenstehenden Tabelle oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website 'www.atag.nl'.

<b>Störung am Kochfeld</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Es riecht nach Gas in der Umgebung des Geräts	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Hauptgashahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung defekt/Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet.	Neue Sicherung montieren oder Sicherung wieder einschalten.
	Zündkerze verschmutzt/feucht.	Zündkerze reinigen/trocknen.
	Brennerteile nicht richtig platziert.	Die Brennerteile mit den Zentrierzapfen ineinandersetzen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Brennerteile reinigen/trocknen. Darauf achten, dass die Abflusslöcher offen sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung im Gasnetz.	Informieren Sie Ihren Gaslieferanten.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gassorte verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
	Bedienschalte nicht tief genug eingedrückt.	Halten Sie den Bedienschalte tief genug zwischen Voll- und Kleinstand gedrückt. Bei Erstverwendung kann dies länger dauern wegen Gaszufuhr.

# STÖRUNGEN

<b>Störung am Kochfeld</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Die Brennerteile mit den Zentrierzapfen ineinandersetzen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Brennerteile reinigen/trocknen. Darauf achten, dass die Abflusslöcher offen sind.
	Falsche Gassorte verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Bedienschalte nicht lange genug eingedrückt.	Halten Sie den Bedienschalte mindestens 10 Sekunden eingedrückt.

<b>Störung am Ofen</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Der Ofen wird nicht warm.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie mit dem Thermostatschalte die Temperatur ein.

## Allgemein

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Gasanschluss und Stromanschluss müssen den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.



### **Achtung!**

Das Gerät muss immer geerdet sein.

Lassen Sie Installations- und Reparaturarbeiten ausschließlich durch Fachleute ausführen, die vom Hersteller autorisiert sind, andernfalls verfällt die Garantie.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Hausinstallation vollständig herausgedreht ist, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

Defekte Teile dürfen nur durch Original-ATAG-Teile ersetzt werden. Nur bei diesen Teilen kann ATAG garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, kann dieses nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu verhindern.



## Gasanschluss

- Wir raten dazu, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Anschluss über eine speziell dafür bestimmte Sicherheitsschlange ist ebenfalls erlaubt.
- Hinter einem Ofen muss eine vollständig metallene Schlange verwendet werden.



### **Achtung!**

- Eine Sicherheitsschlange darf nicht geknickt werden und nicht mit beweglichen Teilen des Küchenmöbels in Kontakt kommen.
- In allen Fällen muss bei dem Gerät ein Anschlusshahn an einer bequem zugänglichen Stelle platziert werden.
- Die Gassorte und das Land, für das das Gerät ausgelegt ist, stehen auf dem Typenschild.



**Bevor Sie das gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichte kontrollieren!**

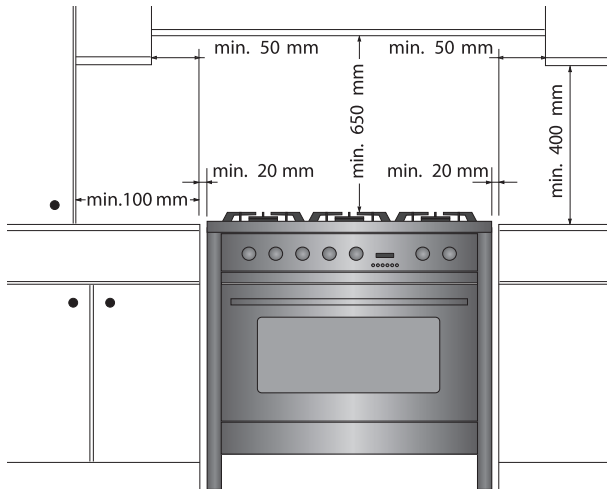
## Elektroanschluss

230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich bleiben.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit Teilen des Ofens in Kontakt kommen kann, die heiß werden können.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verteilerstecker oder einer Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Hierbei kann eine sichere Verwendung des Geräts nicht gewährleistet werden.

## Aufstellung

- Wenn der Ofen neben einem hohen Schrank oder einer sonstigen Wand aus brennbarem Material aufgestellt wird, ist ein Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Ofen und diesen Wänden einzuhalten.
- Halten Sie auch einen Abstand von mindestens 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer eventuell darüber angebrachten Abzugshaube ein.
- Wenn der Ofen in einem Küchenmöbel platziert wird, muss der Mindestabstand eingehalten werden.
- Wenn der Ofen fest zwischen zwei Küchenschränken eingebaut wird, muss die Verkleidung der Möbel gegen Temperaturen von mindestens 90 °C beständig sein.



### Waagrecht stellen

Mit den Stellfüßen lässt sich die Höhe des Ofens verstellen.

Wenn Sie den Ofen auf eine Erhöhung stellen möchten, sorgen Sie dafür, dass er nicht abrutschen kann.

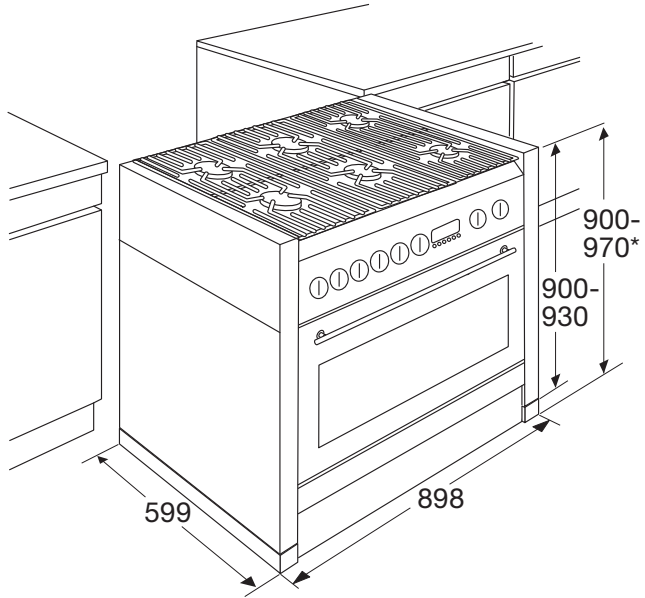


### Achtung!

Überprüfen Sie nach der Installation des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren. Das Flammenbild muss auf der Vollstufe regelmäßig und stabil sein, und auf der kleinsten Stufe dürfen die Brenner nicht ausgehen.

# INSTALLATION

## Abmessungen



## Technische Daten

Auf dem Typenschild stehen der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

	FG9011EAN/FG9070EAN
Anschluss	230 V - 50 Hz
Leistung	2,9 kW
Volumen	85 Liter

## Gastechnische Daten

Brenner	Gas	Betriebsdruck (mbar)	EE (%)
Stark (3,0 kW)	G25/G25,3	25	59,2
Normal (1,8 kW)	G25/G25,3	25	59,9
Spar (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

## Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind auf verantwortliche und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Müllimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.

### **Konformitätserklärung**



Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.







La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.  
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.  
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

# ATAG



813566