



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.

700004940101

## notice d'utilisation **cuisinière**

## Anleitung **Herd**

# ATAG



FG1011DA  
FG1070DA  
FG1211DA  
FG9011EA  
FG9070EA

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 42

DE

Anleitung

DE 3 - DE 42

**Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme**



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# INDEX

---

## ***Votre cuisinière***

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

## ***Sécurité***

7

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

Utilisation du four	17
Conseils pour la cuisson	17
Utilisation de la table de cuisson à gaz	19
Utilisation du teppan yaki	19

## ***Utilisation du four***

Réglage de l'horloge	20
Commande manuelle du grand four	20
Fonctions du grand four	20
Commande du petit four	21
Fonctions du petit four	22
Utilisation du four avec l'horloge	22
Arrêt du four avant la fin du programme	24
Réglage du signal sonore	25
Minuteur	25

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

Allumage et réglage	26
---------------------	----

## ***Utilisation du teppan yaki***

Mise en marche et arrêt	27
-------------------------	----

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

Utilisation optimale de la table de cuisson à gaz	28
Brûleur pour wok	28

## ***Entretien***

29

## ***Pannes***

35

## ***Installation***

37

## ***Environnement***

42

## *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.

Le teppan yaki vous permet de préparer des repas légers et savoureux en un rien de temps. Les ingrédients, coupés en morceaux, sont cuits dans très peu d'huile et constamment remués. Les aliments restent croustillants, conservent leur goût et leurs vitamines. Un mode de cuisson résolument moderne. Le teppan yaki permet de réaliser des préparations à la fois saines et savoureuses.

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.**

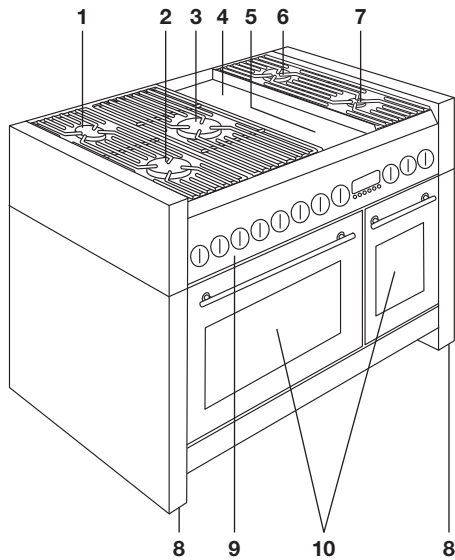
Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires au service d'entretien pour répondre à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

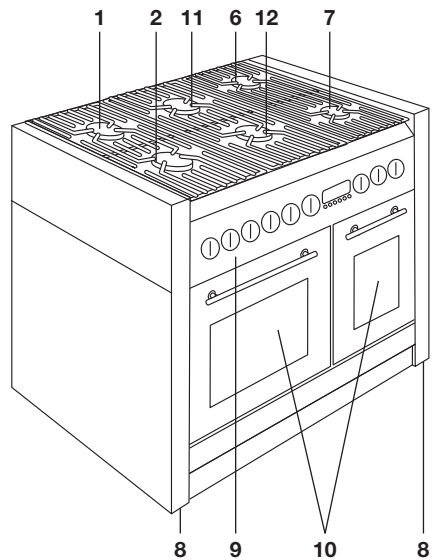
# VOTRE CUISINIÈRE

## Description

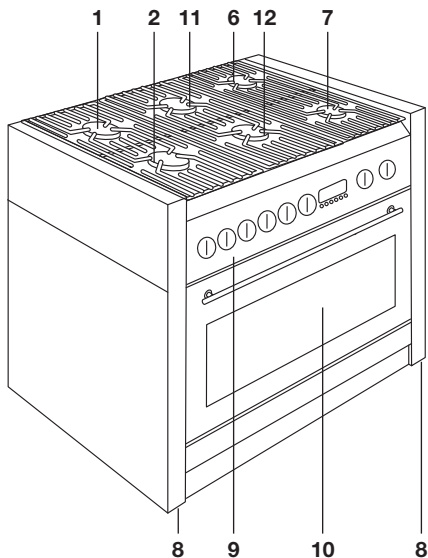
FG1211DA



FG1011DA/FG1070DA



FG9011EA/FG9070EA

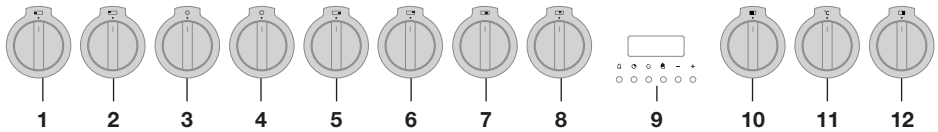


1. Brûleur normal arrière gauche
2. Brûleur pour wok avant gauche
3. Brûleur pour wok central
4. Teppan yaki arrière
5. Teppan yaki avant
6. Brûleur puissant arrière droit
7. Brûleur mijoteur avant droit
8. Pieds réglables
9. Panneau de commande
10. Four
11. Brûleur pour wok arrière central
12. Brûleur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

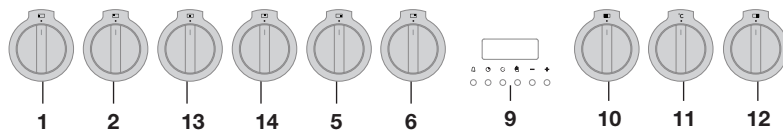
# VOTRE CUISINIÈRE

## Panneau de commande

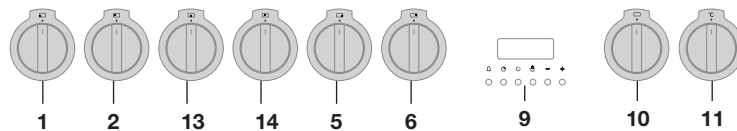
### FG1211DA



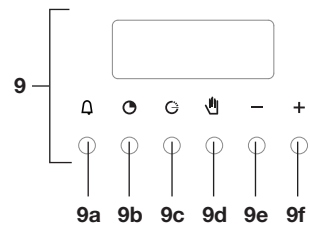
### FG1011DA/FG1070DA



### FG9011EA/FG9070EA



1. Bouton du brûleur avant gauche
2. Bouton du brûleur arrière gauche
3. Bouton du brûleur pour wok anneau intérieur
4. Bouton du brûleur pour wok anneau extérieur
5. Bouton du brûleur avant droit
6. Bouton du brûleur arrière droit
7. Bouton du teppan yaki zone avant
8. Bouton du teppan yaki zone arrière
9. Écran du four avec touches
- 9a. Touche du minuteur
- 9b. Touche de la durée
- 9c. Touche de l'heure de fin de cuisson
- 9d. Touche de commande manuelle
- 9e. Touche -
- 9f. Touche +



10. Bouton de fonction du four
11. Bouton du thermostat du four
12. Bouton de fonction du petit four
13. Bouton du brûleur avant central
14. Bouton du brûleur arrière central

### Connexion et réparations



- Cet appareil doit uniquement être installé par un technicien qualifié. L'installation doit toujours avoir lieu conformément aux instructions et aux normes de sécurité locales en vigueur.
- Contrôlez que l'appareil n'ait pas été endommagé durant le transport. N'installez pas un appareil endommagé.
- N'ouvrez jamais vous-même le corps de l'appareil. Seul un technicien de service qualifié a le droit d'ouvrir l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de commencer toute réparation. Pour couper l'alimentation, il est recommandé soit de retirer la fiche de la prise du secteur, soit en cas de connexion électrique fixe de couper le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur. Fermez également le robinet d'arrivée du gaz.

### Sécurité électrique



- En cas de panne ou d'appareil endommagé, faites-le réparer par un technicien qualifié avant de l'utiliser.
- Seul un technicien qualifié ayant reçu les instructions nécessaires du service d'entretien a le droit d'effectuer les réparations. Si l'appareil est en panne, coupez l'alimentation soit en retirant la fiche de la prise du secteur, soit en coupant le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur. Contactez le service après-vente.
- 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.
- Veillez toujours à ce que le câble de raccordement ne puisse pas toucher les parties du four susceptibles de s'échauffer.

- L'appareil est équipé d'une fiche et doit être branché uniquement sur une prise raccordée à la terre. Au niveau des compteurs, les fusibles doivent être d'au moins 16 A (disjoncteur B ou C).
- Si la fiche se trouve dans un endroit inaccessible après l'installation, la connexion doit être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni adaptateur ni rallonge. Ceux-ci peuvent s'échauffer durant l'utilisation et causer un incendie.
- Restez prudent avec les cordons de tous les appareils électriques (mixeur, etc.). Un cordon peut se coincer dans la porte du four chaud.

### Sécurité d'utilisation



- **AVERTISSEMENT** : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il doit servir uniquement à préparer de la nourriture.
- Tenez les enfants à une distance de sécurité suffisante pendant que l'appareil est en marche. Le four allumé devient très chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants et l'intérieur du four avant qu'ils ne soient refroidis.
- L'extérieur du four peut s'échauffer si le four est utilisé longtemps et à haute température. La vitre du four peut elle aussi s'échauffer lorsque le four



est utilisé longtemps à la température maximale (grill). Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité.

- Le four a la meilleure isolation thermique possible. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Le four est équipé d'un ventilateur qui refroidit l'extérieur du four. Une fois le four éteint, ce ventilateur peut continuer de tourner un moment.
- Si vous devez remplacer une ampoule, vérifiez d'abord que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'ustensiles ou de plats sur la porte ouverte du four.
- Durant la cuisson, fermez la porte du four.
- Durant la cuisson, faites attention en ouvrant la porte du four, car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
- Ne gardez jamais de matériaux inflammables à l'intérieur du four.
- Faites attention en préparant des mets contenant de l'alcool. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer au contact des parties brûlantes du four.
- Ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- Les plats surgelés (pizzas) seront toujours enfournés sur une grille. La plaque du four ne convient pas, car les grandes différences de température peuvent la déformer.
- Ne recouvrez jamais le fond du four de feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium retient la chaleur et empêche le four de cuire correctement. De plus, l'émail du fond du four peut être endommagé.
- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos mets. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans

l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.

- Les petites quantités sont prêtes en moins de temps. Si vous respectez la durée de cuisson indiquée dans la recette en réduisant la quantité, les aliments risquent de brûler.
- Ne nettoyez jamais le four avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- N'utilisez jamais de détergents agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four. Ceux-ci pourraient rayer la surface et de ce fait le verre pourrait se briser.
- Ne versez jamais d'eau froide sur le fond échauffé du four. L'émail pourrait être endommagé.
- Les jus de fruits peuvent causer des taches difficiles à enlever au fond du four. Lorsque vous préparez des pâtisseries aux fruits juteux (tarte aux pommes, etc.), utilisez la lèchefrite pour recueillir les jus qui s'écoulent.
- Les taches de sucre ou de jus de fruits (prunes, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est recommandé de les nettoyer tout de suite.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Tout meuble touchant la cuisinière doit pouvoir résister à des températures d'au moins 90 °C.
- Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabriquant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

### Enfants

- Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Ne rangez pas d'objets intéressants les enfants dans les placards situés sur et derrière l'appareil.

## Sécurité d'utilisation



- **AVERTISSEMENT** : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation.
- Les ouvertures de ventilation doivent rester libres.
- Lorsque la table de cuisson est utilisée longtemps, une ventilation supplémentaire est nécessaire. Ouvrez alors une fenêtre ou installez un ventilateur mécanique.
- La table de cuisson doit servir uniquement à préparer de la nourriture. Cet appareil n'est pas conçu pour chauffer une pièce.
- Ne flambez jamais une préparation sous une hotte d'aspiration. Les flammes peuvent l'incendier, même si le ventilateur est éteint.
- Les composants des brûleurs sont brûlants pendant l'usage et tout de suite après.
- Évitez de les toucher soit directement, soit avec un matériau ne résistant pas à la chaleur.
- Évitez de plonger dans l'eau froide les capuchons des brûleurs et les supports de casseroles brûlants. Un refroidissement subit peut endommager l'émail.
- La distance entre une casserole et un bouton ou une paroi non résistante à la chaleur doit toujours être de plus de deux centimètres. En cas de distance inférieure, les températures élevées peuvent décolorer et/ou déformer les boutons ou la paroi.

## SÉCURITÉ TABLE DE CUISSON À GAZ

- Utilisez toujours les supports de casseroles ainsi que des ustensiles adéquats.
- Posez toujours votre casserole sur le support de casserole. Il peut être dangereux de poser une casserole directement sur le capuchon du brûleur.
- Les barquettes et la feuille d'alu ne conviennent pas comme ustensiles. Sous la chaleur, le matériau peut endommager les capuchons des brûleurs et les supports de casseroles.
- La table de cuisson ne peut fonctionner correctement que lorsque les brûleurs sont bien assemblés, selon les encoches d'assemblage. Veillez à ce que les supports de casseroles soient bien posés droits les uns contre les autres et à plat sur le fond de la table de cuisson. Ce n'est qu'ainsi que vos casseroles seront stables.
- N'ouvrez jamais vous-même le corps de l'appareil.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants pour travailler avec cet appareil.
- Veillez à ne pas approcher une manique ou un gant trop près d'une flamme.
- Ne réchauffez pas de boîtes de conserve fermées sur la table de cuisson. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser. Vous risquez des brûlures et/ou blessures.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne laissez rien traîner sur la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisine à l'huile/la graisse sur une table de cuisson non surveillée est dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un tel incendie avec de l'eau ; éteignez l'appareil et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil ne doit pas être installé ni utilisé en plein air.

## SÉCURITÉ TABLE DE CUISSON À GAZ

- N'utilisez pas cet appareil comme plan de travail. Si l'appareil est allumé par inadvertance ou n'est pas assez refroidi, les objets posés dessus peuvent s'échauffer, fondre ou s'enflammer.
- Ne recouvrez jamais cet appareil avec un torchon ou autre objet similaire. Si l'appareil est encore chaud ou s'il est mis en marche, vous risquez un incendie.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent s'enflammer. Risque d'incendie ! Si l'huile ou la graisse s'enflamme, n'étouffez jamais les flammes avec de l'eau ! Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle approprié, un torchon humide ou tout autre objet similaire.
- Lorsqu'un tiroir se trouve en dessous de l'appareil, sans fond intermédiaire, il ne faut pas y mettre d'objets/de matières facilement inflammables.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

### Enfants

- Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants dans les placards situés sur et derrière l'appareil.
- Les enfants risquent des brûlures s'ils tirent sur les casseroles posées sur la cuisinière. Le commerce spécialisé propose des grilles spéciales empêchant les enfants d'accéder à l'appareil.

### Couvercle (le cas échéant)



- Le couvercle doit toujours être relevé lorsque la table de cuisson est en usage. Veillez à ce que le couvercle soit sec avant de le relever.
- Le couvercle est en verre et peut se briser en cas de surchauffe. Avant de fermer le couvercle, vérifiez que tous les brûleurs et les zones de cuisson soient éteints et refroidis.
- Si le couvercle est mouillé, séchez-le avant de l'ouvrir. Sinon, l'humidité risque de s'infiltrer dans l'appareil.
- N'utilisez pas le couvercle comme plan de travail.

### Sécurité d'utilisation



- **AVERTISSEMENT** : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- Ce teppan yaki a été conçu pour un usage domestique. Il doit servir uniquement à préparer de la nourriture.
- Lors de la première utilisation du teppan yaki, une odeur de neuf va se dégager. Ceci est normal. Une aération suffit à éliminer cette odeur.
- Ne placez pas d'objets en plastique ou dotés d'une poignée en plastique sur la plaque à griller.
- N'utilisez pas la plaque à griller comme planche à découper sous peine d'abîmer les couteaux et la plaque à griller.
- Ne donnez jamais un coup avec une spatule ou la pointe d'un couteau sur la plaque à griller sous peine de la rayer ou de l'endommager.
- Restez toujours à côté de l'appareil lorsqu'une zone est allumée.
- Veillez à une bonne aération dans la cuisine pendant l'utilisation. Les ouvertures de ventilation doivent rester libres.
- Respectez une distance de quelques centimètres entre le dessous du teppan yaki et le contenu d'un éventuel tiroir.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Si l'huile s'enflamme, n'étouffez jamais le feu avec de l'eau. Recouvrez immédiatement le teppan yaki

avec un torchon humide et éteignez-le.

- Ne flambez jamais une préparation sous une hotte aspirante. Les flammes peuvent incendier la hotte, même si celle-ci est éteinte.
- Ne nettoyez jamais le teppan yaki avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur. Ceci pourrait causer un court-circuit.
- Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

### *Enfants*

---

- Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Ne rangez pas d'objets intéressant les enfants dans les placards situés sur et derrière l'appareil.
- Les enfants risquent des brûlures s'ils tirent sur les casseroles posées sur la cuisinière. Le commerce spécialisé propose des grilles spéciales empêchant les enfants d'accéder à l'appareil.

### *Couvercle (le cas échéant)*

---



- Le couvercle doit toujours être relevé lorsque la table de cuisson est en usage. Veillez à ce que le couvercle soit sec avant de le relever.
- Le couvercle est en verre et peut se briser en cas de surchauffe. Avant de fermer le couvercle, vérifiez que tous les brûleurs et les zones de cuisson soient éteints et refroidis.
- Si le couvercle est mouillé, séchez-le avant de l'ouvrir. Sinon, l'humidité risque de s'infiltrer dans l'appareil.
- N'utilisez pas le couvercle comme plan de travail.



# 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'abrégé 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.

### **Ustensiles allant au four**

- Vous pouvez en principe cuire vos préparations au four dans n'importe quel plat résistant à la chaleur.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Placez votre rôti dans la lèchefrite 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, ajoutez 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.

### Utilisation du teppan yaki

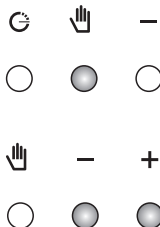
Le teppan yaki se commande à l'aide de deux boutons. Ceux-ci permettent le réglage de la température de chaque zone (avant et arrière).

Réchauffez le teppan yaki jusqu'à la température désirée. Avant de cuire la première préparation, graissez légèrement la plaque à griller avec de l'huile (végétale). Il ne sera plus nécessaire de le faire par la suite. La plaque à griller est plus chaude au centre que sur les côtés. Les côtés se prêtent de ce fait très bien pour tenir au chaud une préparation ou la laisser mijoter.

Le teppan yaki se caractérise par deux zones de cuisson dont les températures se règlent séparément. Vous pouvez faire revenir et cuire les ingrédients en les remuant sur la zone brûlante, avant de les faire glisser vers la zone chaude. Sur la zone chaude, la préparation (à laquelle vous aurez ajouté ou non des épices ou de la sauce) pourra continuer de cuire à feu doux.

# COMMANDE DU FOUR

## Réglage de l'horloge



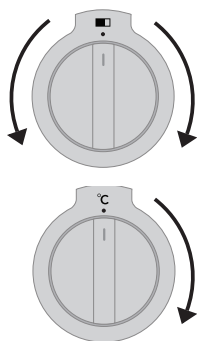
Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, les symboles « AUTO » et « 0 00 » clignotent. L'horloge doit être réglée à la bonne heure.

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 grand 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.

## Fonctions du grand four

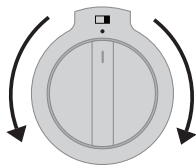
	<b>Éclairage du four</b> L'éclairage s'allume.
	<b>Chauffage par le haut et le bas (conventionnel)</b> Le four est chauffé par un élément chauffant en haut et un en bas. Cette fonction convient pour une seule préparation à la fois. Cette fonction s'utilise pour les gâteaux et pâtisseries qui ont besoin 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.
	<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.

## COMMANDE DU FOUR

	<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 lèchefrite sous la préparation pour recueillir les graisses.
	<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 petit four (FG1011/FG1070/FG1211)





Sur ce four, tous les réglages se font au moyen d'un bouton. La température la plus appropriée est automatiquement programmée pour les différentes fonctions. Si vous réglez une température vous-même, les éléments chauffants en haut et en bas s'allumeront. L'écran avec le minuteur électronique n'a aucune influence sur le fonctionnement du petit four.



1. Sélectionnez une température ou une fonction avec le bouton de fonction.  
*Le témoin orange du petit four s'allume ; 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 petit four

	<b>Éclairage du four</b> L'éclairage s'allume.
60 - 265 °C	<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.
	<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>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>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.

## Utilisation du four avec l'horloge (ne s'applique pas au petit four)

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.

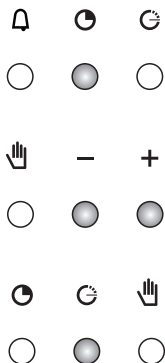
► Lors de la première pression sur la touche + ou -, l'écran affiche « AUTO ».

# COMMANDE DU FOUR

- ▶ 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.

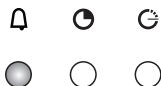


## Réglage du signal sonore

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

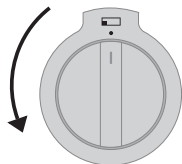


Le minuteur émet uniquement un signal sonore à la fin de la durée programmée. Le minuteur n'éteint pas le four.

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.

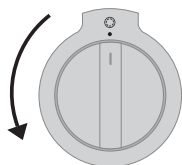
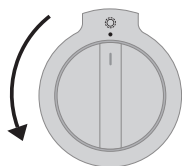
### Dispositif de sécurité d'inflammation

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.

## Brûleur pour wok (FG1211DA)

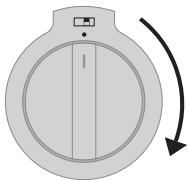


- Position 0
- ||| Position maximum
- Position minimum
- ⊙ Anneau intérieur
- ⊙ Anneau extérieur

Le FG1211DA est doté de deux boutons permettant le réglage du brûleur pour wok central. Il est ainsi possible de régler séparément les flammes de l'anneau intérieur et extérieur.

# UTILISATION DU TEPPAN YAKI

## Mise en marche et arrêt



1. Sélectionnez une position à l'aide du bouton.

1 - 4	Tenir au chaud sur la plaque
5 - 7	Laisser mijoter
8 - 9	Griller
10 - 11	Griller des viandes épaisses
11	Réchauffer rapidement et nettoyer

*Le voyant rouge s'allume et le teppan yaki se met en marche.*

- Mettez les aliments que vous désirez préparer sur la plaque à griller.
- À la fin de la cuisson, tournez le bouton sur « 0 ».
  - **Attention** : en éteignant le teppan yaki, rappelez-vous qu'il lui faudra un certain temps pour refroidir.

### Sécurité anti-surchauffe

Lorsque le teppan yaki est allumé, un capteur contrôle sans interruption la température des composants de la plaque à griller. En cas de température trop élevée, l'appareil réduit automatiquement la puissance.

### Rainure d'écoulement

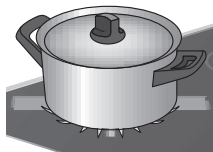
La rainure d'écoulement située à l'avant a été spécialement conçue pour évacuer les résidus, jus et huiles de cuisson superflus. Il est possible de faire glisser les résidus plus importants dans la rainure d'écoulement pendant la cuisson.

La plaque à griller est amovible pour permettre de jeter les résidus à la poubelle après la cuisson.

### 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. Ceux-ci risquent 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 lèche-frite en dessous.

### Accessoires

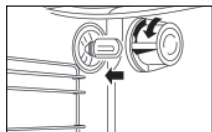
Nettoyez les accessoires (plaques, grille, etc.) avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle classique.

### 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.



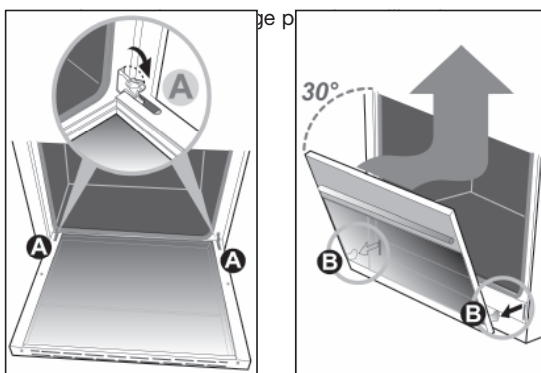
## Démontage de la porte du four

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.

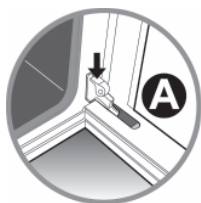


**Attention !** La porte du four est très lourde et doit être soutenue correctement.

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



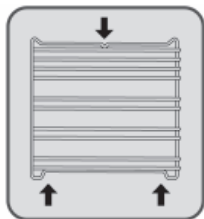
Le remontage de la porte s'effectue dans l'ordre inverse. Les charnières de la porte se trouvent en position ouverte.



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.

## **Nettoyage du teppan yaki**

Nous vous recommandons de nettoyer le teppan yaki tout de suite après son utilisation. Vous éviterez ainsi que des résidus alimentaires ne s'incrustent et se transforment en taches tenaces.

### **Nettoyage quotidien**

Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser du jus de citron et de l'eau que vous versez sur la plaque à griller alors qu'elle est encore bien chaude (100 °C). Le liquide décolle les résidus de cuisson que vous pouvez évacuer dans la rainure d'écoulement. Laissez le teppan yaki allumé encore quelques instants à une température plus basse. Dès que la plaque à griller est refroidie, il suffira d'enlever les

## 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.	Réglez la température voulue au moyen du bouton du thermostat.

<b>Panne du teppan yaki</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Lors des premières utilisations, la plaque à griller dégage une légère odeur.	Réchauffement de l'appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La plaque à griller devient trop chaude durant la cuisson et ne peut plus être réglée à la température voulue.	Le réglage de la température est défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

## 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 !**

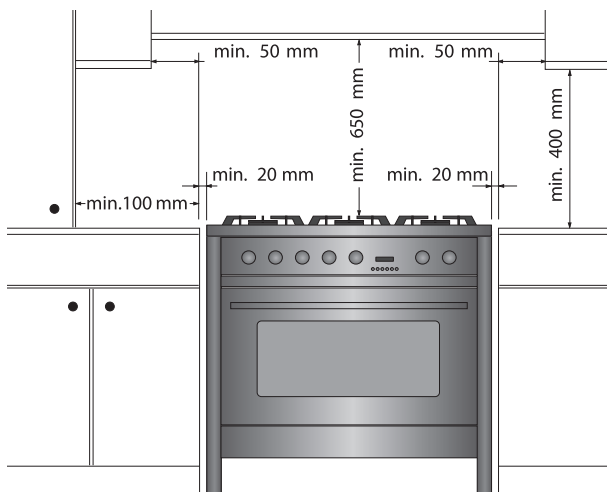
## Branchement électrique

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.



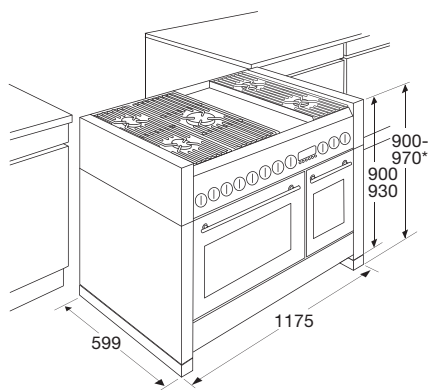
## Attention !

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.

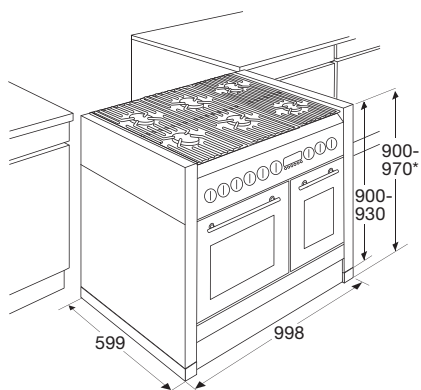
# INSTALLATION

## Dimensions

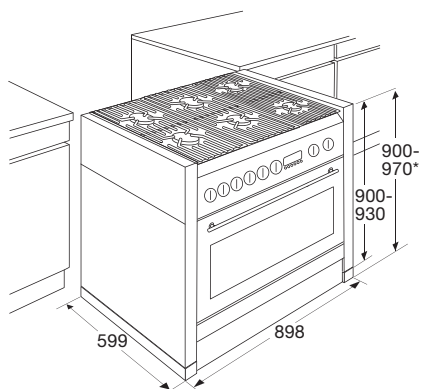
**FG1211DA**



**FG1011DA/FG1070DA**



**FG9011EA/FG9070EA**





# INSTALLATION

## 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.

	FG1211DA	FG1011DA/ FG1070DA	FG9011EA/FG9070EA
Alimentation	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Puissance	7,0 kW	3,9 kW	3,9 kW
Volume	85 litres (petit four 31 litres)	65 litres (petit four 31 litres)	85 litres

## Spécifications techniques gaz

Brûleur	Gaz	Pression de fonctionnement mbar
Puissant (3,0 kW)	G25	25
Normal (1,8 kW)	G25	25
Mijoteur (1 kW)	G25	25
Wok (3,5 kW)	G25	25
Wok (4,6 kW)	G25	25

### 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

## ***Sicherheit***

---

7

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

---

Verwendung des Ofens	17
Tipps zum Backen und Braten	17
Verwendung des Gaskochfelds	19
Verwendung des Teppan Yaki	19

## ***Bedienung des Ofens***

---

Einstellen der Uhr	20
Manuelle Bedienung des großen Ofens	20
Ofenfunktionen des großen Ofens	20
Bedienung des kleinen Ofens	21
Ofenfunktionen des kleinen Ofens	22
Bedienung des Ofens mit der Uhr	22
Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens	24
Einstellen des Tonsignals	25
Kochwecker	25

## ***Bedienung des Gaskochfelds***

---

Zünden und Einstellen	26
-----------------------	----

## ***Bedienung des Teppan Yaki***

---

Einschalten und Ausschalten	27
-----------------------------	----

## ***Bequem kochen***

---

Die optimale Benutzung des Kochfelds	28
Wokbrenner	28

## ***Wartung***

---

29

## ***Störungen***

---

35

## ***Installation***

---

37

## ***Umweltaspekte***

---

42

## *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.

Der Teppan Yaki bietet Ihnen die Möglichkeit, in kurzer Zeit leckere Mahlzeiten zuzubereiten. Die kleingeschnittenen Zutaten werden unter fortgesetztem Rühren in sehr wenig Öl gebacken. Alles bleibt frisch und wohlschmeckend, und die Vitamine bleiben erhalten. Genau passend zur modernen Küche. Mit dem Teppan Yaki werden Sie merken, dass gesund und lecker sehr gut zusammengeht.

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.

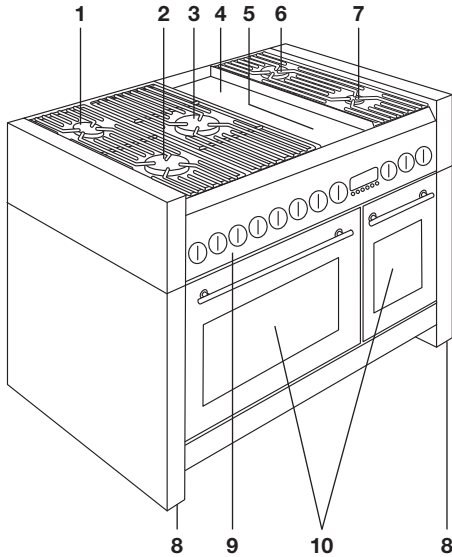
**Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.**

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

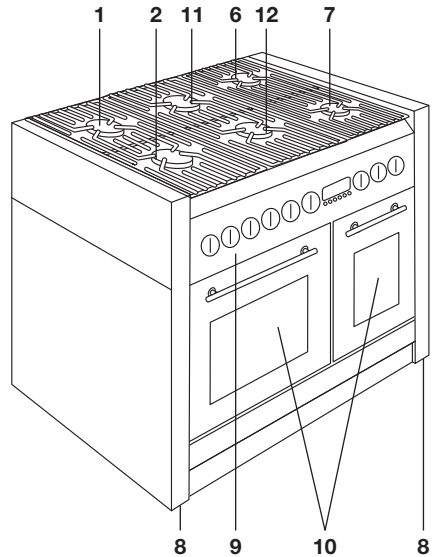
Viel Spaß beim Kochen!

## Beschreibung

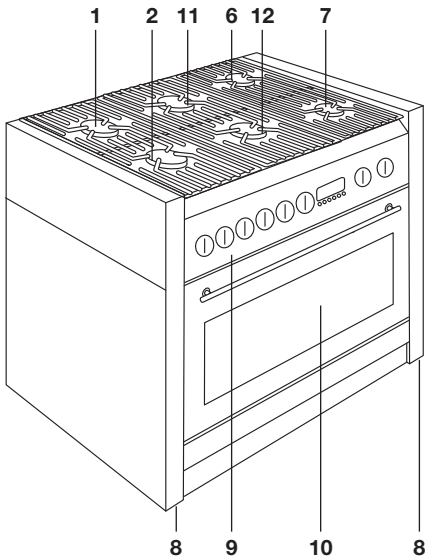
**FG1211DA**



**FG1011DA/FG1070DA**



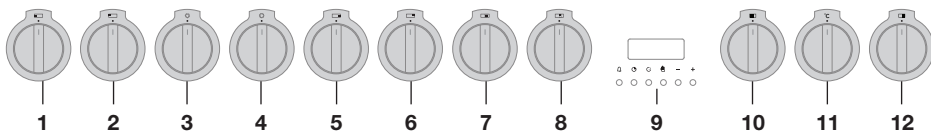
**FG9011EA/FG9070EA**



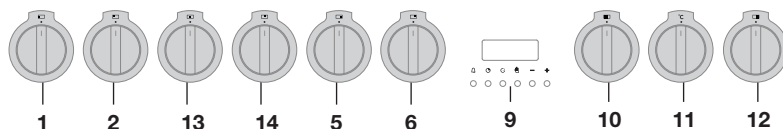
1. Normaler Brenner links hinten
2. Wokbrenner links vorne
3. Wokbrenner Mitte
4. Teppan Yaki hinten
5. Teppan Yaki vorne
6. Starkbrenner rechts hinten
7. Sparbrenner rechts vorne
8. Stellfüße
9. Bedientafel
10. Ofen
11. Wokbrenner Mitte hinten
12. Normaler Brenner Mitte vorne

## Bedientafel

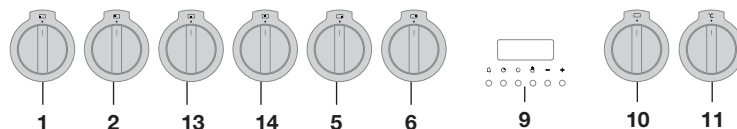
### FG1211DA



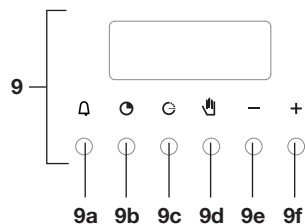
### FG1011DA/FG1070DA



### FG9011EA/FG9070EA



1. Bedienschalter Brenner links vorne
2. Bedienschalter Brenner links hinten
3. Bedienschalter Dual-Wokbrenner innerer Ring
4. Bedienschalter Dual-Wokbrenner äußerer Ring
5. Bedienschalter Brenner rechts vorne
6. Bedienschalter Brenner rechts hinten
7. Bedienschalter Teppan Yaki vorderer Teil
8. Bedienschalter Teppan Yaki hinterer Teil
9. Ofendisplay mit Tasten
- 9a. Taste Kochwecker
- 9b. Taste Zeitdauer
- 9c. Taste Endzeit
- 9d. Taste manuell
- 9e. - Taste
- 9f. + Taste



10. Funktionsschalter Ofen
11. Thermostatschalter Ofen
12. Funktionsschalter kleiner Ofen
13. Bedienschalter Brenner Mitte vorne
14. Bedienschalter Brenner Mitte hinten

### Elektroanschluss und Reparatur



- Dieses Gerät darf nur von einem hierfür befugten Installateur installiert werden. Hierbei sind die Installationsvorschriften und die vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften zu befolgen.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Nur ein Kundendiensttechniker darf das Gerät öffnen.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie mit der Reparatur beginnen. Dazu sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, die (automatische) Sicherung ausschalten oder den Schalter im Stromzählerkasten bei festem Anschluss auf Null stellen. Drehen Sie den Gashahn in der Zufuhrleitung zu.

### Elektrische Sicherheit



- Falls eine Störung auftritt oder das Gerät beschädigt ist, lassen Sie es fachkundig reparieren, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von Technikern ausgeführt werden, die durch den Servicedienst instruiert wurden. Wenn das Gerät defekt ist, schalten Sie die Sicherungen im Zählerkasten aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- 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.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit Teilen in Kontakt kommen kann, die heiß werden können.
- Das Gerät ist mit einem Stecker versehen und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Die Gruppen im Zählerkasten müssen mit mindestens 16 A (Leitungsschutzschalter mit Auslösecharakteristik C oder B) gesichert sein.

- Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss das Gerät mit einem allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm versehen werden.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel. Diese können sich beim Gebrauch erhitzen und einen Brand verursachen.
- Seien Sie vorsichtig mit den Schnüren elektrischer Apparate, etwa eines Mixers. Diese können in der Tür des heißen Ofen eingeklemmt werden.

### Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nur zum Zubereiten von Speisen.
- Halten Sie während des Backens oder Bratens Kinder in sicherem Abstand von dem Ofen. Der Ofen wird bei Gebrauch heiß. Fassen Sie die Elemente im Inneren erst an, nachdem der Ofen abgekühlt ist.
- Die Außenseite des Ofens kann heiß werden, wenn der Ofen längere Zeit bei hohen Temperaturen verwendet wurde. Auch die Ofenscheibe kann durch längeren Gebrauch des Ofens bei Höchsttemperatur (z. B. beim Grillen) warm werden. Geben Sie Acht, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Der Ofen ist optimal isoliert. Dennoch findet immer eine gewisse Wärmeübertragung statt, wobei sich die Außenseite des Geräts aufwärmt. Diese Aufwärmung liegt deutlich innerhalb der Normen.



- Der Ofen verfügt über einen Ventilator, der den Ofenmantel kühlt. Nachdem der Ofen ausgeschaltet ist, kann sich der Ventilator noch einige Zeit weiterdrehen.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie kein Ofenzubehör auf die offene Ofentür.
- Schließen Sie die Ofentür während des Backens und Bratens.
- Seien Sie während des Backens vorsichtig mit dem Öffnen der Tür, da heißer Dampf entweichen kann.
- Bewahren Sie keine brennbaren Materialien im Ofen auf.
- Seien Sie vorsichtig beim Zubereiten von Gerichten, die Alkohol enthalten. Alkoholdampf kann sich entzünden, wenn er bei hoher Temperatur mit heißen Ofenteilen in Kontakt kommt.
- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen. In der Dose entsteht dabei ein Überdruck, der zu einer Explosion führen kann.
- Tiefkühlgerichte (Pizza) immer auf einem Rost zubereiten. Durch die großen Temperaturunterschiede, die auf dem Backblech entstehen, kann dieses sich verformen.
- Niemals den Ofenboden mit Aluminiumfolie abdecken. Aluminiumfolie hält Wärme ab und führt dadurch zu schlechten Backergebnissen. Außerdem kann die Emaille des Ofenbodens beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, etwa der Menge und Art der Speisen. Die eventuell in dem Lebensmittel vorhandenen Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn es mindestens 10 Minuten bei einer Temperatur von über 70 °C erhitzt wird. Lassen Sie das Lebensmittel etwas länger garen, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob es ausreichend erhitzt wurde.

- Kleinere Mengen erfordern eine kürzere Zubereitungszeit. Wenn die in den Rezepten angegebenen Zubereitungszeiten verändert werden, können die Speisen verbrennen.
- Verwenden Sie niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger zum Reinigen des Ofens.
- 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.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den warmen Ofenboden. Die Emaille kann beschädigt werden.
- Durch Fruchtsäfte können schwer zu entfernende Flecken auf dem Ofenboden zurückbleiben. Verwenden Sie daher bei der Zubereitung von feuchtem Gebäck (Apfeltorte) den tiefen Bratschlitten als Auffangschale.
- Verschüttete zuckerhaltige Gerichte oder Fruchtsäfte, wie Pflaumensirup oder Rhabarber, können die Farbe der Emaille angreifen. Es empfiehlt sich eine sofortige Reinigung.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem geeignet.
- Die mit dem Ofen in Kontakt stehenden Möbel müssen gegen eine Temperatur von 90 °C beständig sein.
- Wenn die Sicherheitsanweisungen und Warnungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für den dadurch entstandenen Schaden haftbar gemacht werden.

### *Kinder*

---

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sind.

### Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei der Verwendung des Geräts.
- Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen.
- Bei langdauerndem Gebrauch ist eine zusätzliche Belüftung erforderlich. Öffnen Sie beispielsweise ein Fenster oder verwenden Sie einen mechanischen Ventilator.
- Verwenden Sie das Kochfeld nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät ist nicht zum Beheizen von Zimmern geeignet.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen, auch bei ausgeschaltetem Ventilator.
- Die Brennerteile sind bei und unmittelbar nach dem Gebrauch heiß.
- Vermeiden direktes Anfassen und Kontakt mit nicht-hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie heiße Brennerkappen und Topfträger niemals in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann die Emaille beschädigt werden.
- Der Abstand vom Topf bis zu einem Schalter oder einer nicht-hitzebeständigen Wand muss immer größer als zwei Zentimeter sein. Bei geringeren Abständen können sich die Schalter oder die Wand durch die hohen Temperaturen verfärben und/oder verformen.
- Verwenden Sie immer die Topfträger und geeignetes Geschirr.

- Setzen Sie den Topf immer auf den Topfträger. Wird der Topf direkt auf die Brennerkappe gesetzt, kann dies zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumformen oder -folien sind als Kochgeschirr nicht geeignet. Sie können sich in die Brennerkappen und Topfträger einbrennen.
- Das Kochfeld kann nur dann gut funktionieren, wenn die Brennerteile mit den Gleitschienen ineinander gesetzt sind. Achten Sie darauf, dass die Topfträger rechtwinklig gegeneinander und flach auf der Auffangschale liegen. Nur auf diese Weise können die Töpfe stabil platziert werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Tragen Sie immer Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten.
- Achten Sie darauf, dass die Ofenhandschuhe oder die Topflappen nicht zu dicht an die Flamme kommen.
- Erwärmen Sie keine verschlossenen Dosen auf dem Kochfeld. Dabei entsteht ein Überdruck, durch den die Dosen platzen. Dabei können Sie sich verletzen/verbrennen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lassen Sie nichts auf dem Kochfeld stehen.
- **WARNUNG:** Das Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld ohne Aufsicht ist gefährlich und kann zu Bränden führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, und decken Sie die Flamen mit einem Deckel oder einer geeigneten Decke ab.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gesprungen oder zerbrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht im Freien platziert und verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeitsplatte verwendet werden. Das Gerät kann unbeabsichtigt eingeschaltet werden oder noch heiß sein, sodass Gegenstände schmelzen, sich erhitzen oder Feuer fangen können.

- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder dergleichen zu. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Öl oder Fett arbeiten. Überhitztes Öl oder Fett kann Feuer fangen. Feuergefahr! Wenn das Öl oder Fett Feuer fängt, verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem geeigneten Deckel, einem feuchten Tuch oder dergleichen.
- Wenn sich unter dem Gerät ohne Zwischenboden eine Schublade befindet, dürfen darin keine leicht entzündlichen Gegenstände/Stoffe aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger zum Reinigen des Kochfeldes.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem geeignet.
- Wenn die Sicherheitsanweisungen und Warnungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für den dadurch entstandenen Schaden haftbar gemacht werden.

### *Kinder*

---

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sind.
- Kinder können Verbrennungen erleiden, wenn sie Töpfe des Geräts berühren. Im Fachhandel ist ein spezielles Gestell erhältlich, das dafür sorgt, dass Kinder nicht an das Gerät herankommen.

### Dekodeckel (falls vorhanden)



- Stellen Sie den Dekodeckel bei Gebrauch des Geräts immer hoch. Bevor Sie den Dekodeckel hochstellen, müssen Sie dafür sorgen, dass er trocken ist.
- Der gläserne Dekodeckel kann durch Erhitzen zerspringen. Sorgen Sie dafür, dass die Brenner/ Kochfelder ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie den Dekodeckel schließen.
- Wenn sich Wasser auf dem Dekodeckel befindet, trocknen Sie ihn, bevor Sie ihn öffnen. Tun Sie dies nicht, besteht die Gefahr, dass Wasser in das Gerät eindringt.
- Verwenden Sie den Dekodeckel nicht als Kochfläche.

### Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Dieses Teppan Yaki wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Verwenden Sie es nur zum Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Teppan Yaki zum ersten Mal warm wird, können Sie einen "neuen" Geruch feststellen. Das ist normal. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Legen Sie keine Kunststoffgegenstände oder Gegenstände mit Kunststoffgriff auf die Grillfläche.
- Verwenden Sie die Grillfläche nicht als Schneideunterlage. Dies kann die Messer und die Backplatte beschädigen.
- Schlagen Sie niemals mit Spateln oder Messerspitzen auf die Grillfläche. Dies kann Kratzer oder Beschädigungen verursachen.
- Bleiben Sie immer bei dem Gerät, wenn eine Zone eingeschaltet ist.
- Sorgen Sie in der Küche für ausreichende Lüftung bei der Verwendung des Geräts. Halten Sie natürliche Entlüftungsöffnungen offen.
- Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterkante des Teppan Yaki und dem Inhalt einer eventuellen Schublade.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser.

Decken Sie den Teppan Yaki unverzüglich mit einem nassen Tuch zu und schalten Sie den Teppan Yaki aus.

- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen, auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube.
- Verwenden Sie niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger zum Reinigen des Teppan Yaki. Dies kann einen Kurzschluss verursachen.
- Wenn die Sicherheitsanweisungen und Warnungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für den dadurch entstandenen Schaden haftbar gemacht werden.

### Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sind.
- Kinder können Verbrennungen erleiden, wenn sie Töpfe des Geräts berühren. Im Fachhandel ist ein spezielles Gestell erhältlich, das dafür sorgt, dass Kinder nicht an das Gerät herankommen.

### Dekodeckel (falls vorhanden)



- Stellen Sie den Dekodeckel bei Gebrauch des Geräts immer hoch. Bevor Sie den Dekodeckel hochstellen, müssen Sie dafür sorgen, dass er trocken ist.
- Der gläserne Dekodeckel kann durch Erhitzen zerspringen. Sorgen Sie dafür, dass die Brenner/Kochfelder ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie den Dekodeckel schließen.
- Wenn sich Wasser auf dem Dekodeckel befindet, trocknen Sie ihn, bevor Sie ihn öffnen. Tun Sie dies nicht, besteht die Gefahr, dass Wasser in das Gerät eindringt.
- Verwenden Sie den Dekodeckel nicht als Kochfläche.



## 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.

# VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- 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.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

---

- 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 Brennerringe 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.

### Verwendung des Teppan Yaki

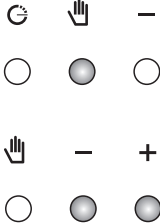
Der Teppan Yaki wird durch zwei Bedienschalter bedient. Mit dem Bedienschalter können Sie die Temperatur für die einzelnen Zonen (vorn und hinten) regeln.

Wärmen Sie den Teppan Yaki vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Schmieren Sie die Grillplatte dünn mit (pflanzlichem) Öl ein, bevor Sie das erste Gericht backen. Danach ist das Hinzufügen von Öl nicht mehr erforderlich. Die Grillplatte ist in der Mitte wärmer als an den Seiten. Die Seiten können daher sehr gut zum Warmhalten oder Durchgaren verwendet werden.

Die Kombination von zwei Zonen mit separat einstellbaren Temperaturen ist kennzeichnend für die Teppan Yaki-Zubereitungsweise. Dabei können Sie die Zutaten auf der heißen Zone unter Rühren anbraten und dann in die warme Zone verschieben. Auf der warmen Zone können die Gerichte weiter schmoren und langsam durchgaren, mit oder ohne Hinzufügung von Kräutern und Saucen.

# 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'.

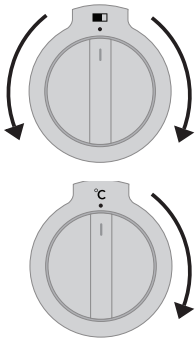
*'0 00' hört auf zu blinken und das Kochsymbol erscheint.*

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 großen 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.*



▸ Siehe die folgende Tabelle für weitere Informationen zu den verschiedenen Ofenfunktionen, die Sie auswählen können.

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

## Ofenfunktionen großer Ofen

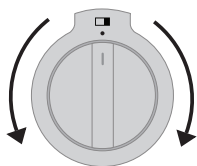
	<b>Ofenbeleuchtung</b> Die Ofenbeleuchtung geht an.
	<b>Ober- und Unterhitze (konventionell)</b> Ein Obere- und ein Unterelement erwärmen es richtig, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Diese Funktion wird verwendet für luftiges Gebäck und Torten, wobei die Hitzezufuhr von oben und unten 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.

# BEDIENUNG DES OFENS

	<b>Oberhitze</b> Diese Funktion ist geeignet für das kurzzeitige zusätzliche Aufbacken von Soufflés, Schaumgebäck 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.
	<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 Heißluftelement 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 kleinen Ofens (FG1011/FG1070/FG1211)





Bei diesem Ofen wird alles mit Schalter 1 eingestellt. Die geeignetste Temperatur ist bei den verschiedenen Funktionen automatisch eingestellt. Wenn Sie selbst eine Temperatur einstellen, dann müssen das Ober- und Unterelement eingeschaltet werden. Das Display mit elektronischer Schaltuhr hat keinen Einfluss auf den Betrieb des kleinen Ofens.



1. Wählen Sie eine Temperatur oder eine Funktion mit dem Funktionsschalter.  
*Das orange Anzeigelämpchen des kleinen Ofens leuchtet auf; der Ofen ist eingeschaltet.*
  - ▶ Siehe die folgende Tabelle für weitere Informationen zu den verschiedenen Ofenfunktionen, die Sie auswählen können.
2. Stellen Sie den Thermostatschalter und den Funktionsschalter nach Ablauf der Zubereitungszeit auf '0', um den Ofen auszuschalten.

# BEDIENUNG DES OFENS

## Ofenfunktionen kleiner Ofen

	<b>Ofenbeleuchtung</b> Die Ofenbeleuchtung geht an.
60 - 265 °C	<b>Ober- und Unterhitze (konventionell)</b> Ein Obere- 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.
	<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>Oberhitze</b> Diese Funktion ist geeignet für das kurzzeitige zusätzliche Aufbacken von Soufflés, Schaumgebäck usw. Stellen Sie am Ende des Backvorgangs den Funktionsschalter auf Oberhitze.
	<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 mit der Uhr (nicht für den kleinen Ofen)

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'.*

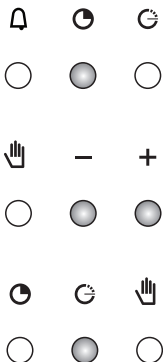
2. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Zeitdauer einzustellen.

► 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.

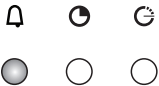


## Das Tonsignal einstellen

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

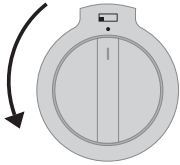


Der Kochwecker gibt nur nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signal. Der Kochwecker schaltet den Ofen nicht aus.

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.

# BEDIENUNG DES GASKOCHFELDS

## 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 links herum zur höchsten Einstellung.

*Der Brenner zündet.*

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

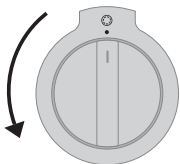
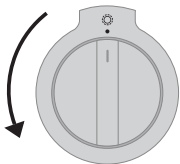
### Flammschutz

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.

## Wokbrenner (FG1211DA)

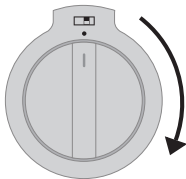


- 0-Stufe
- ||| Vollstufe
- Kleinstufe
- ⊙ Innenring
- ⊙ Außenring

Der FG1211DA verfügt über zwei Bedienschalter für den mittleren Wokbrenner. Hiermit können Sie die Flammen des Innenrings und des Außenrings separat bedienen.

# BEDIENUNG DES TEPPAN YAKI

## Einschalten und Ausschalten



1. Wählen Sie mit dem Bedienschalter eine Stufe.

1 - 4	Warmhalten auf dem Blech
5 - 7	Langsam backen
8 - 9	Grillen
10 - 11	Grillen von dickem Fleisch
11	Für schnelles Erhitzen und für Reinigung

*Das rote Kontrolllämpchen leuchtet auf und der Teppan Yaki schaltet sich an.*

2. Legen Sie das Lebensmittel, das sie zubereiten möchten, auf das Backblech.
3. Drehen Sie nach Ablauf den Bedienschalter wieder auf '0'.
  - **Achtung:** denken Sie beim Ausschalten des Teppan Yaki daran, dass es noch einige Zeit dauert, bis er abgekühlt ist.

### Temperatursicherung

Wenn der Teppan Yaki eingeschaltet ist, kontrolliert ein Sensor ununterbrochen die Temperatur der Teile des Backblechs. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt.

### Abflussrinne

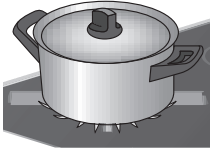
Die Abflussrinne an der Vorderseite dient speziell dazu, Backreste, Feuchtigkeit und überschüssiges Öl oder Fett einfach abzuführen. Größere Backreste können während des Gebrauches in die Abflussrinne geschoben werden.

Das Backblech ist herausnehmbar, sodass die Backreste nach dem Backen in den Mülleimer getan werden können.

## 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

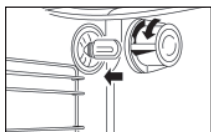
- Wenn Sie große Stücke Fleisch zubereiten, empfiehlt es sich, sie in Aluminiumfolie oder einen geeigneten Bratschlauch zu platzieren, damit das Fett nicht an die Ofenwände spritzen kann.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, müssen Sie eine Auffangschale unter das Fleisch stellen.

### 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 Zimmertemperatur 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.

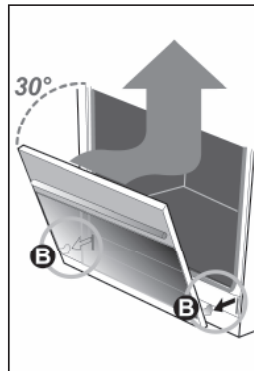
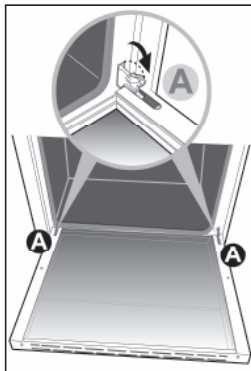
## Abmontieren der Ofentür

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.



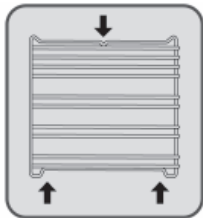
Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Türscharniere sind in ausgeklapptem Zustand.



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 Lüftungsöffnungen 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.

## **Reinigung des Teppan Yaki**

Es empfiehlt sich, den Teppan Yaki sofort nach Gebrauch zu reinigen. Auf diese Weise verhindern Sie, dass Speisereste sich einbrennen und dadurch hartnäckige Flecken verursachen.

## **Tägliche Reinigung**

Für die tägliche Reinigung können Sie am besten Zitronensaft und Wasser verwenden. Lassen Sie dieses auf das Backblech laufen, wenn es noch ziemlich heiß ist (100 °C). Die Flüssigkeit weicht die Backreste auf, diese können dann mithilfe der Abflusssrinne entfernt werden. Lassen Sie den Teppan Yaki noch bei niedriger Temperatur eingeschaltet. Die aufgeweichten Reste können Sie zusammen mit dem Wasser mit etwas Küchenpapier wegwischen, sobald die Grillplatte abgekühlt ist. Sie können den Teppan Yaki mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch nachtrocknen.

## 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.

# STÖRUNGEN

Störung am Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
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.
	Bedienschalter nicht tief genug eingedrückt.	Halten Sie den Bedienschalter tief genug zwischen Voll- und Kleinstand gedrückt. Bei Erstverwendung kann dies länger dauern wegen Gaszufuhr.
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.

## 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!**

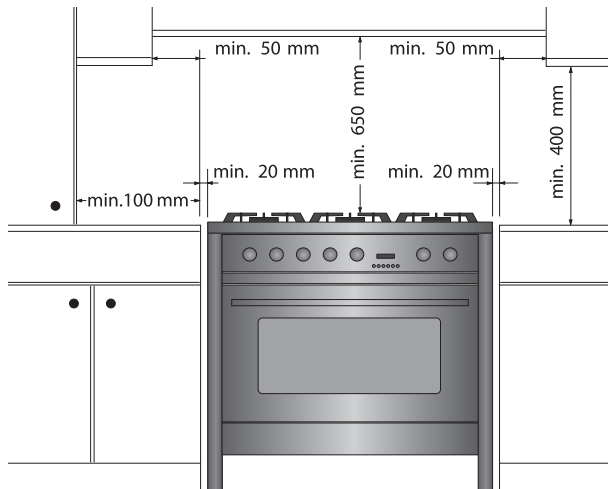
## Elektroanschluss

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.



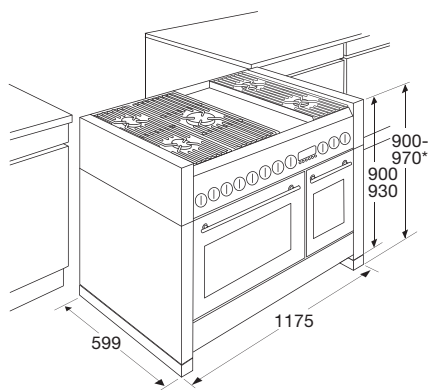
### Achtung!

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.

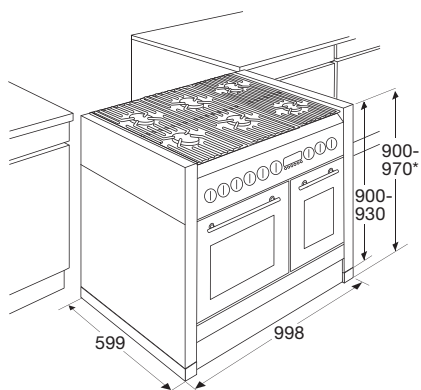
# INSTALLATION

## Abmessungen

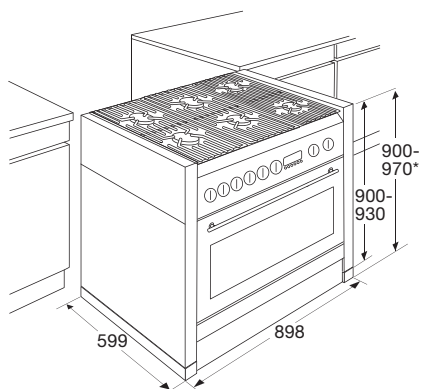
**FG1211DA**



**FG1011DA/FG1070DA**



**FG9011EA/FG9070EA**





## Technische Daten

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

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

	FG1211DA	FG1011DA/ FG1070DA	FG9011EA/FG9070EA
Anschluss	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Leistung	7,0 kW	3,9 kW	3,9 kW
Volumen	85 Liter (kleiner Ofen) 31 Liter	65 Liter (kleiner Ofen) 31 Liter	85 Liter

## **Gastechnische Daten**

<b>Brenner</b>	<b>Gas</b>	<b>Betriebsdruck mbar</b>
Stark (3,0 kW)	G25	25
Normal (1,8 kW)	G25	25
Spar (1 kW)	G25	25
Wok (3,5 kW)	G25	25
Wok (4,6 kW)	G25	25

## 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.