



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

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

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

gebruiksaanwijzing
gaskookplaat

instructions for use
gas hob

ATAG



HG11..MD
HG96..MD
HG97..MC

NL

handleiding. NL 3 – NL 29

GB

manual GB 3 – GB 29

gebruik pictogrammen - pictograms used



belangrijk om te weten
important information



tip

uw gaskookplaat

beschrijving	NL 4
inleiding	NL 5

veiligheid

waar u op moet letten	NL 6
---------------------------------	------

bediening

ontsteken en instellen	NL 7
----------------------------------	------

comfortabel koken

de kookplaat optimaal gebruiken	NL 11
---	-------

onderhoud

algemeen	NL 13
--------------------	-------

storingen

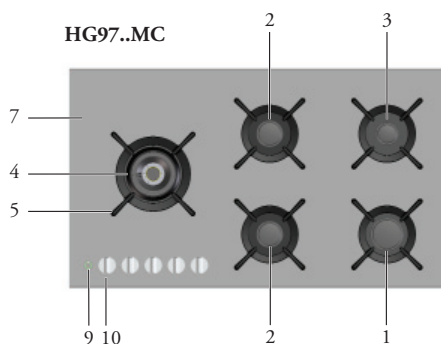
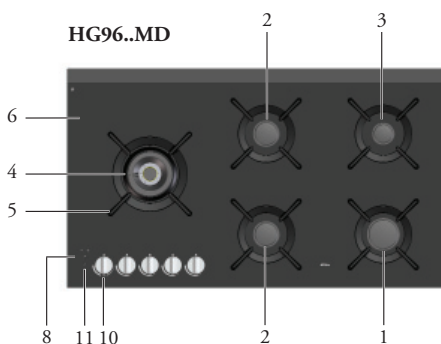
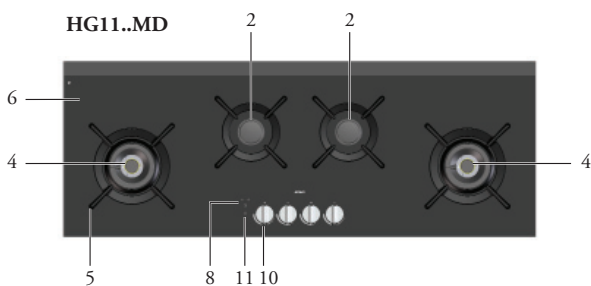
storingstabel	NL 17
-------------------------	-------

milieu aspecten

afvoeren toestel en verpakking	NL 21
--	-------

installatievoorschrift

algemeen	NL 22
inbouwen	NL 24
gastechnische gegevens	NL 29



1. sterkbrander
2. normaalbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. pandrager
6. glasplaat
7. RVS-plaat
8. timer
9. aan-/uittoets
10. bedieningsknop
11. noodstop

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht comfortabel kunt bereiden.

KOOKKEUR⁺

Dit toestel voldoet aan alle eisen die gelden voor het Kookkeurmerk. Dit betekent dat de gaskookplaat hoog rendement koppelt aan een minimum aan onvolledige verbrandingsgassen.

In de kookplaat zijn diverse elektronische veiligheidsvoorzieningen ingebouwd, zoals een timer (HG9611MD en HG1111MD), kinderslot, kookduurbegrenzing (HG9711MC) en een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat er nooit onverbrand gas uit de brander komt.

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

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

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Indien van toepassing, moet hier ook het gegevensplaatje geplakt worden dat bij een ombouwset wordt geleverd. De gegevensplaatjes bevatten alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

**Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik**

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten

- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Flambeer nooit onder een afzuigkap

- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik

- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter

- Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei

- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.

Plaatsen van branderdelen en pandragers

- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet.
- Zorg er voor dat de pandragers vlak op de glasplaat liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.

ontsteken en instellen HG9711MC

Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.



1. Zone-aanduiding / 0-stand

2. Kleinstand

3. Volstand



vlambeveiliging HG9711MC



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

Bediening elektronische vlambeveiliging

Druk de centrale aan-/uittoets in.

De knop licht groen op.

Draai daarna de gewenste bedieningsknop linksom. U hoeft de knop niet ingedrukt of vast te houden.

De brander ontsteekt direct.

De vlambeveiliging controleert of er een vlam aanwezig is.



Indien na het koken alle regelknoppen op de 0-stand staan, gaat de centrale aan-/uittoets automatisch uit na 3 minuten.

*extra eigenschappen elektronische vlambeveiliging HG9711MC***Herontsteking**

Wanneer de vlam gedoofd wordt tijdens het kookproces wordt automatisch geprobeerd om de vlam weer tot stand te brengen.

Wanneer daarna binnen 10 seconden geen vlam wordt waargenomen, wordt de gastoevoer naar de brander afgesloten.

Noodstop

Druk de aan-/uittoets in om alle branders in één keer te doven.

Kinderslot

U kunt de gaskookplaat vergrendelen. Onbedoeld ontsteken van de branders wordt hiermee voorkomen.

De gaskookplaat is te ver-/ontgrendelen door de aan-/uittoets 5 seconden in te drukken.

Tijdens het koken kunt u het kinderslot niet inschakelen.

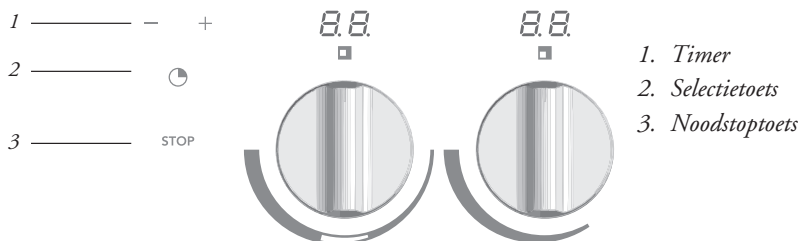
Kookduurbegrenzing

Als een brander gedurende een ongebruikelijk lange tijd (ca. 6 uur) brandt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Statuscodes

De status van de gaskookplaat wordt weergegeven door de verlichting in de aan-/uittoets. In het overzicht op pagina 17 leest u welke code bij welke status hoort.

ontsteken en instellen HG9611MD / HG1111MD



1. Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom.
2. Houd de bedieningsknop 3 seconden ingedrukt in volstand nadat de brander is ontstoken.
De vlambeveiliging schakelt in.

Noodstop

Druk de noodstopstoets in om alle branders in één keer te doven.

Timer

1. Activeer de timer boven de gewenste bedieningsknop door één of meerdere keren de selectietoets te bedienen.
De timer "00" boven de gewenste bedieningsknop gaat aan.
2. Stel met de + en – toets de gewenste bereidingstijd in (max. 6 uur).
 - Houd de toets 3 seconden ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten op te hogen.
 - Boven 1 uur zal de timer "1h" weergeven en daarna wisselend het aantal uren en minuten.
 - Bij het aftellen van de laatste minuut begint de timer bij 60 seconden en telt daarna terug naar "00".
3. Wanneer de ingestelde tijd verlopen is hoort u een geluidssignaal.
De ingestelde brander schakelt uit.
4. Druk op de selectietoets om het geluidssignaal te stoppen.

**Let op**

De timer houdt het gerecht niet op de gewenste temperatuur, dit regelt u zelf met de bedieningsknop.

Uitschakelen van één of meerdere timers

Als u een timer niet meer wilt gebruiken, kunt u deze uitschakelen.

Activeer de betreffende timer door (meerdere keren) op de selectietoets te drukken en gebruik de - toets om de tijd op '00' te zetten. Druk daarna nog 3 seconden op de selectietoets. De timer wordt uitgeschakeld.

Als u alle timers tegelijkertijd wilt uitschakelen, houd u de selectietoets 3 seconden ingedrukt. Alle timers worden nu uitgeschakeld.

Kookwekker

1. Stel de tijd in zoals bij de timerfunctie, echter bij een brander die u *niet* gebruikt.

Wanneer de ingestelde tijd verlopen is hoort u een geluidssignaal.

2. Druk op de selectietoets om het geluidssignaal te stoppen.

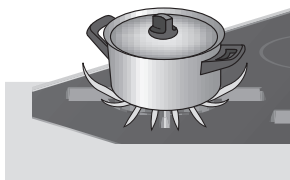
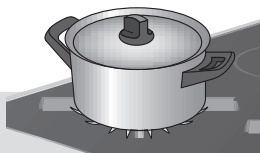
Oplopende kooktijd

Als u de tijd van een kookproces wilt bijhouden kunt u de oplopende kooktijd instellen.

1. Activeer de timer boven de gewenste bedieningsknop door één of meerdere keren de selectietoets te bedienen.
De timer "00" boven de gewenste bedieningsknop gaat aan.
2. Stel **geen** tijd in, maar wacht 5 seconden.
De tijd begint te lopen.
 - Na 60 seconden schakelt de timer over naar minuten.
 - Boven 1 uur zal de timer "1h" weergeven en daarna wisselend het aantal uren en minuten.



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

*FOUT**GOED*

- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u (indien van toepassing) het beste doen op de sterk- of wokbrander. Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander of op de wok op kleinstand. Op de vol-openstand is de sudderbrander groot genoeg voor het doorkoken. Gebruik voor alle andere gerechten de normaalbranders.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over naar het gerecht.

wokbrander

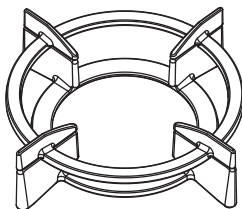


Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

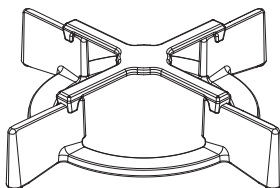
- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd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

gebruik van het wok-hulprooster

Het hulprooster dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem. Plaats het hulprooster volgens de illustratie op het wokrooster.



gebruik van het verkleinrooster

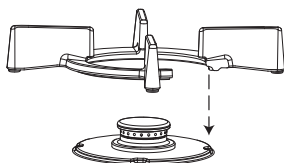


Het verkleinrooster dat is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.

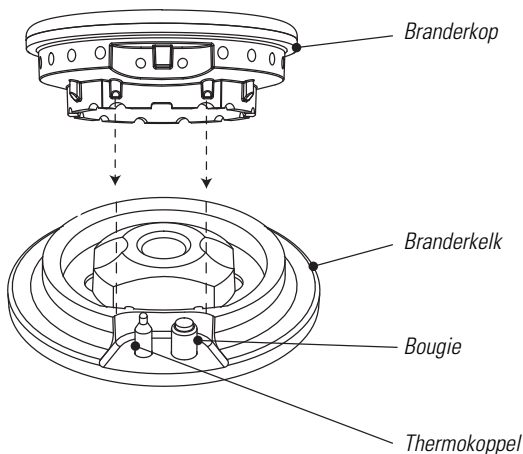
Uw toestel is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.



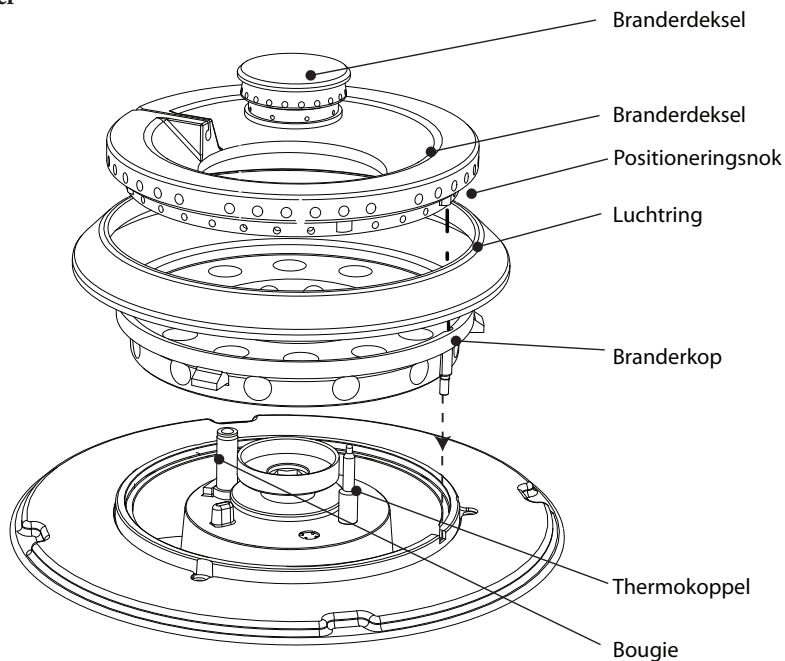
- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. Bij een te zware belasting kan de afstand van de bougiepunt tot aan de brander wijzigen, waardoor de brander slechter of niet ontsteekt. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de punt met een fijn borsteltje reinigen.



- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.



Wokbrander



algemeen



- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)



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

hardnekkige vlekken op de glasplaat

Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

Met name overgekookte rode kool, rode bieten, ketjap, appelmoes, rabarber en andere sterk suikerhoudende voedingsmiddelen en zure vloeistoffen kunnen een verkleuring van het oppervlak veroorzaken. Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen. (Schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!)

Wanneer de vlekken met de hierboven beschreven methode niet te verwijderen zijn kunt u de kookplaat reinigen met oven & grillreiniger. Houd er echter rekening mee dat u de hele vangschaal moet behandelen om “kleur”verschil te voorkomen. U moet de vangschaal bovendien nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvaststaal. Het is overigens normaal dat het oppervlak gedurende de levenscyclus enigszins verkleurt.

reinigen verwijderbare branderdelen

De verwijderbare branderdelen (inclusief wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, pads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

messing wokbranderdelen

Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

Keradur® branderkerlken

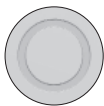
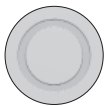
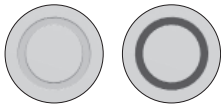
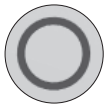
De branderkerlken zijn voorzien van een unieke Keradur® top laag. De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert. De branderkerlken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en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

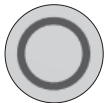
Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is.

Controleer in elk geval de volgende punten:

Aan-/uittoets HG9711MC

De aan-/uittoets op de H9711MC kan een aantal functies en foutmeldingen weergeven.

SYMPTOOM	STATUS	OPLOSSING
LED's in de knop branden niet.	Toestel is uitgeschakeld.	-
Groene LED in de knop brandt continu. 	Toestel is ingeschakeld.	-
Groene LED in de knop knippert. 	Kinderslot.	Wanneer u nog een keer de aan-/uittoets bedient en deze 5 seconden ingedrukt houdt, kunt u uw kookplaat weer gewoon gebruiken.
Groene en rode LED in de knop knipperen beurtelings. 	Er is een fout opgetreden bij het herontsteken.	Controleer de gastoevoer naar uw kookplaat en/of de branderkoppen goed gepositioneerd zijn. Draai alle knoppen naar de 0-positie en probeer opnieuw te ontsteken.
Rode LED in de knop knippert. 	Uw kookplaat is te warm.	Laat uw kookplaat afkoelen. U kunt daarna uw kookplaat weer gewoon gebruiken.

SYMPTOOM	STATUS	OPLOSSING
Rode LED in de knop brandt continu. 	Er is een fout opgetreden in de elektronica in uw kookplaat.	Neem contact op met de servicedienst.

Storingstabel (HG1111MD/HG9611MD/HG9711MC)

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

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. Bougie vervuild/vochtig. Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. Reinig/droog de bougie. Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Een brander ontsteekt niet.	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
	Bedieningsknop niet ver genoeg ingedrukt. (Alleen van toepassing op de HG9611MD en HG1111MD).	Houd de bedieningsknop voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.
De brander brandt niet egaal.	De kookplaat is niet aangezet. Toets de aan-/uit knop in (HG9711MC).	Toets de aan-/uit knop in. Het indicatielampje moet gaan branden.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt gehouden (HG9611MD en HG1111MD).	Houd de bedieningsknop voldoende lang ingedrukt tussen de vol- en de kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.
De timer geeft aan foutcode F00 – F04 (HG9611MD en HG1111MD).	Er ligt een voorwerp, water of vuil op de toetsen, of een toets is te lang bediend.	Controleer of er niets op de toetsen ligt. Controleer of de toetsen schoon zijn en of er geen water op ligt. Neem contact op, met uw installateur indien dit niet het geval is.

Raadpleeg bij storingen het telefoonnummer van de servicedienst.
Zie hiervoor de bijgeleverde garantiekaart of raadpleeg de internetsite
www.atagservice.nl.

**Let op**

Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten!

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.



Let op

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

Dit is een klasse 3 toestel (inbouwtoestel).

gasaansluiting

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding.
Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.

Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op

Leg een veiligheidsslang zonder knikken. De slang mag niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

Plaats altijd een aansluitkraan in de leiding voor het toestel. Zorg ervoor dat de aansluitkraan bereikbaar is.

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

elektrische aansluiting

HG9711MC

230 V - 50 Hz - 5,1 Watt

HG9611MD / HG1111MD

230 V - 50 Hz - 5,0 Watt

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

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

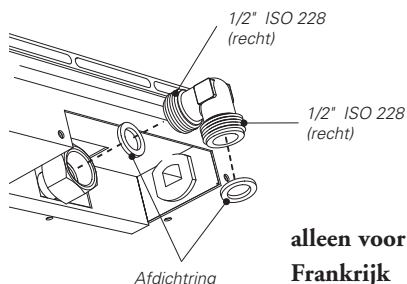
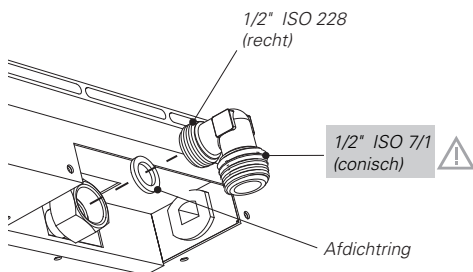
Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

**Let op**

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

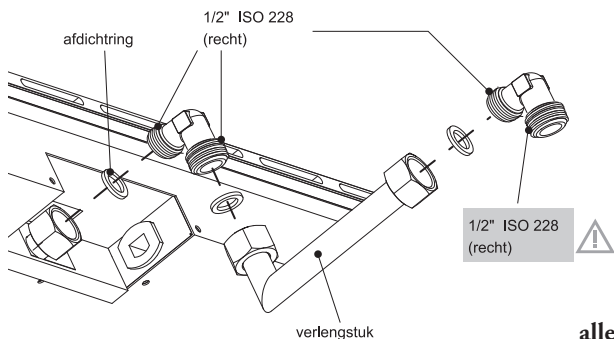
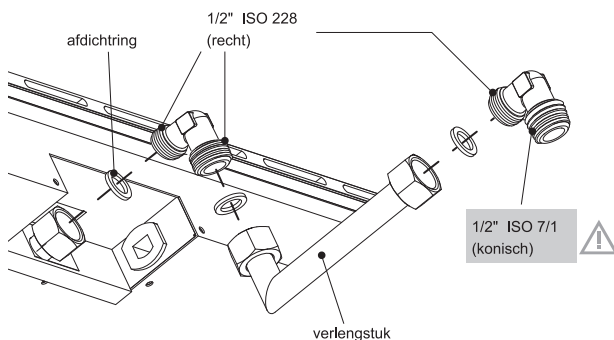
Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

kookplaat voorbereiden



**alleen voor
Frankrijk**

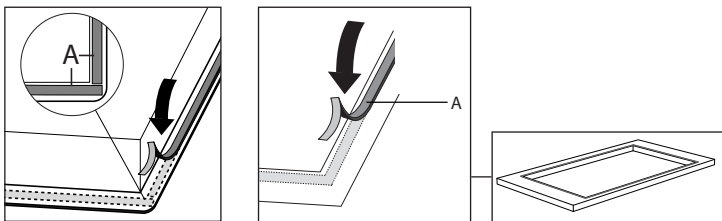
Monteer de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.



**alleen voor
Frankrijk**

Indien er een lade direct onder de kookplaat wordt geplaatst, monteer dan het bijgeleverde gasbuis-verlengstuk en vervolgens de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.

Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band in de groef van de aluminium profielen (HG111MD/HG9611MD) of rondom de uitsparing in het werkblad (HG9711MC). Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

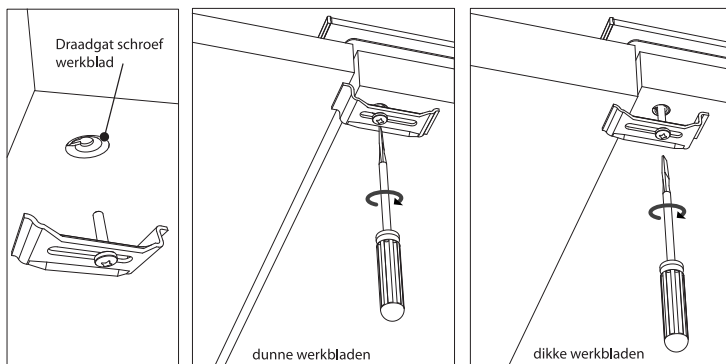


uitsparing in werkblad zagen

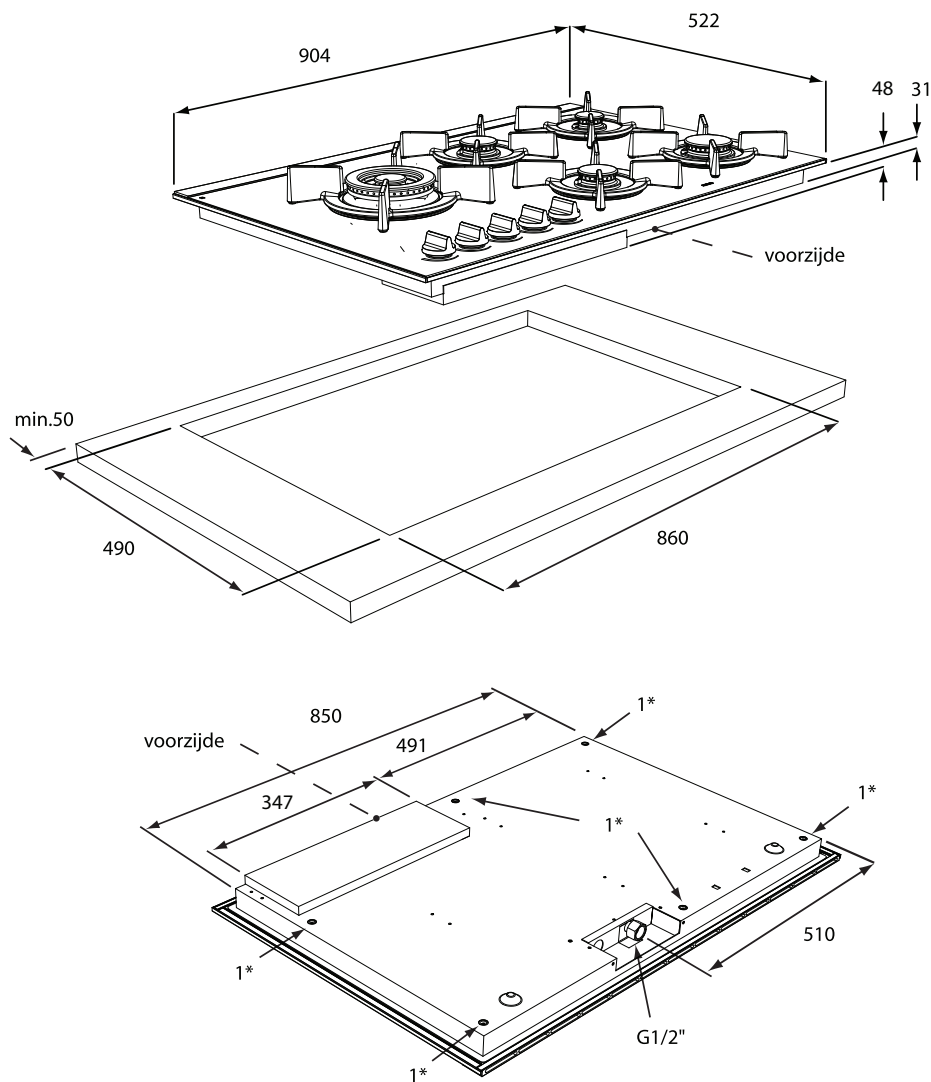
Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie inbouwmaten).

Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

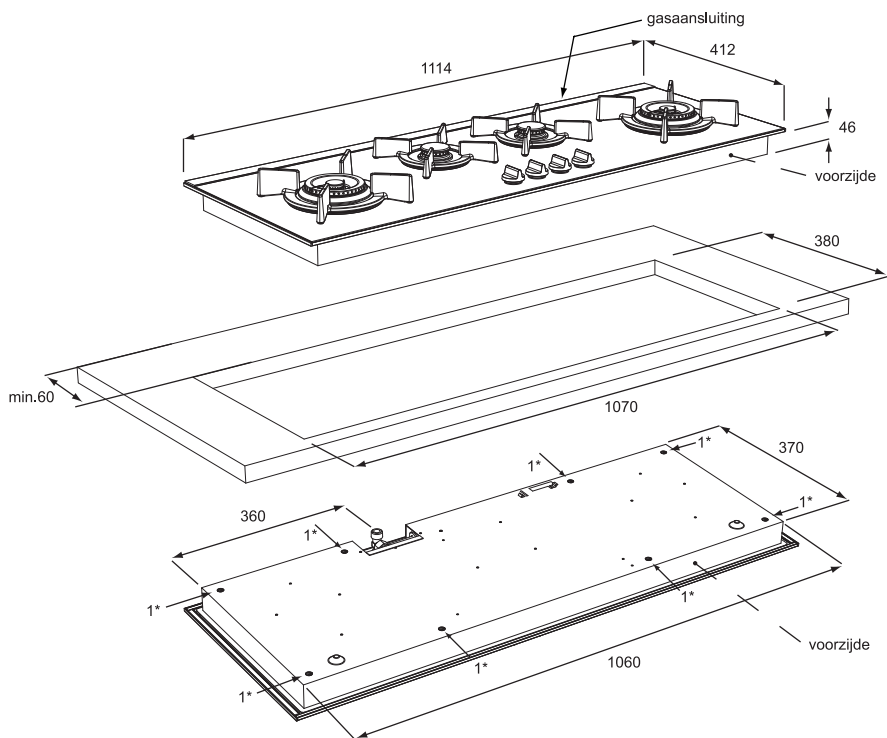
bevestigingspunten montagebeugels



inbouwmaten HG9611MD en HG9711MC

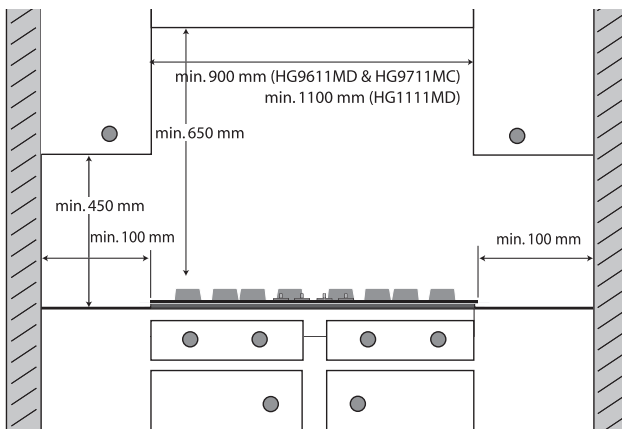


inbouwmaten HG1111MD



benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen. Let ook op bij materialen die kunnen verkleuren (zoals roestvaststaal).



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.



Let op

De onderzijde van de kookplaat wordt heet. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de kookplaat is gemonteerd.

toestel plaatsen en aansluitingen maken

Plaats het toestel in het werkblad en zet het vast met de bijgeleverde montagebeugels en schroeven.

Maak de gasaansluiting.

Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

gastechische gegevens

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50mbar
brandertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
sudder	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normaal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
sterk	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
wok	5.70	5.70	5.00	5.0 / 360	5.0 / 360	5.50 / 396	5.50 / 396	4.75 / 342

your gas hob

descriptionGB 4

introduction GB 5

safety

what you should pay attention to GB 6

controls

igniting and adjusting GB 7

comfortable cooking

optimal use of the hobGB 11

maintenance

general GB 13

faults

tableGB 17

environmental aspects

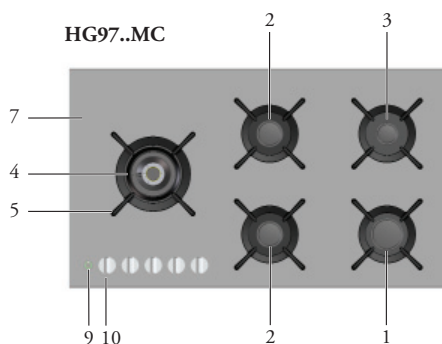
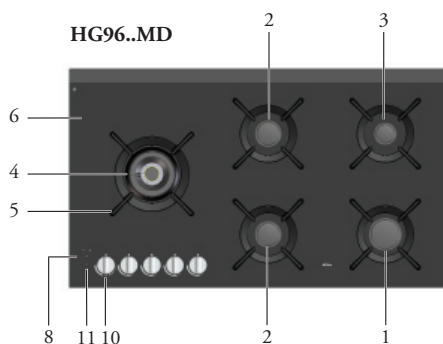
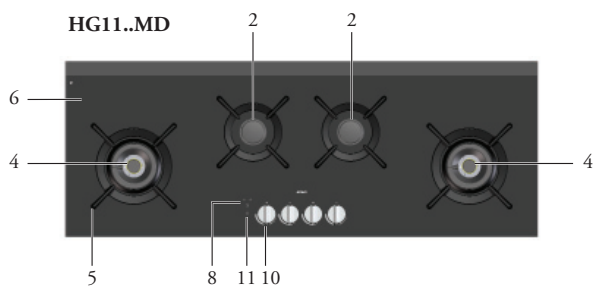
disposal of packaging and appliance GB 21

installation instructions

generalGB 22

building inGB 24

technical informationGB 29



1. rapid burner
2. semi-rapid burner
3. simmer burner
4. wok burner
5. pan support
6. glass plate
7. stainless steel plate
8. timer
9. on / off key
10. control knob
11. emergency stop key

This ATAG gas hob has been designed for the real lover of cooking. The differences in burner capacity mean that you can cook any type of dish.



This appliance complies with all requirements of the Cooking Approval quality mark. The gas hob combines high efficiency with a minimum of incompletely burned combustion gases.

Various electronic safety devices have been incorporated into the hob, such as a timer (HG9611MD en HG1111GD), childproof lock, maximum cut-out (HG9711MC) and a flame failure device which ensures that unburned gas can never pass through the burner.

This manual explains optimum use of the gas hob. In addition to information on operation, you will also find background information that may be useful to you when using this product.

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

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the data card in the space provided, at the back of the manual.** Where applicable, the data card supplied with a conversion kit should also be stuck here. The data cards contain all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

**Ensure that there is adequate ventilation during use**

- Keep natural ventilation openings open.
- When using the hob for long periods, extra ventilation is necessary. Open a window for instance or install a mechanical fan.

Use the hob only for preparing dishes

- The appliance is not suitable for space heating.

Never flambé under an extractor hood

- The high flames can cause a fire, even if the fan is switched off.

The burner parts are hot during and immediately after use

- Do not touch them, and avoid contact with non-heat-resistant materials.
- Never immerse hot burner parts in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.

The distance from the pan to a knob or non-heat-resistant wall should always be greater than two centimetres

- In the case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or distort.

Always use the pan supports and suitable cooking utensils

- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner head can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can become burnt into the burners and pan supports.

Installing burner parts and pan supports

- The hob can only function effectively if the burner parts have been assembled using the guide ridges.
- Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the glass plate. Only then can the pans be positioned stably.

switching on and igniting HG9711MC

Each burner can be adjusted continuously between the high and low settings.



1. Burner indication / 0-setting
2. Low setting
3. High setting



flame failure device HG9711MC



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

Operating the electronic flame failure device

Press the central On/Off key.

The green button is lit.

Turn the required control knob anti-clockwise. There is no need to keep the knob depressed or to hold it.

The burner ignites immediately.

The flame failure device checks to see if there is a flame.



If all the control knobs are turned to the 0-setting, the central On/Off key automatically turns off after 3 minutes.

*extra characteristics electronic flame failure device HG9711MC***Re-ignition**

If the flame goes out during cooking, the device will automatically attempt to restart the flame.

If no flame is detected within 10 seconds of the attempt to re-ignite the burner, the gas supply to the burner will be cut off.

Emergency stop

If you need to switch off the gas hob in one go, press the central On/Off key.

Childproof lock

You can lock the gas hob. This prevents the accidental ignition of the burners. The gas hob can be locked and unlocked by depressing the On/Off key for 5 seconds.

You cannot switch on the childproof lock during cooking.

Cooking time limiter

If a burner has been on for an unusually long time (approximately 6 hours), it will be turned off automatically.

Status codes

The gas hob status will be indicated by the light in the On/Off key. The overview on page 17 show you which code goes with which status..

**Attention**

The timer will not keep the dish at the desired temperature, this is adjusted manually using the control knob.

Deactivate one or more timers

If you want to stop using a timer, you can deactivate this timer. First activate the relevant timer by pressing the selection key and set the time to '00' with the – key. Then keep the selection key pressed for 3 seconds. The timer will then be deactivated.

If you want to deactivate all the timers at the same time, you need to press the selection key for 3 seconds. All the timers will then be deactivated.

Egg timer

1. Set the time as for the normal timer, yet for an *unused* burner.
When the set time has elapsed, you will hear an audible sound
2. Press the selection key to turn off the audible sound.

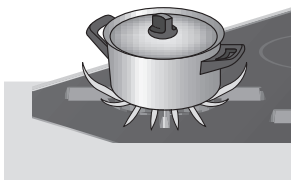
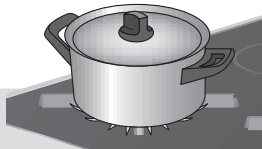
Ascending timer

When it is desired to keep track of the duration of a cooking process, the ascending timer can be set.

1. Activate the timer above the desired control knob by pressing the selection key once or multiple times.
The timer "00" above the desired control knob illuminates.
2. Do **not** set the timer, but wait for 5 seconds.
The timer starts counting.
 - After 60 seconds, the timer switches to minutes.
 - Above 1 hour, the timer displays "1h" and then alternately displays the hours and the minutes.



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

*WRONG**RIGHT*

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

wok burner

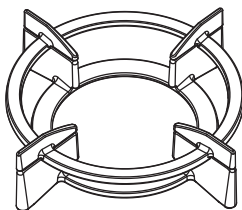


With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:

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

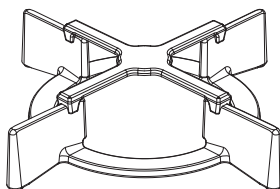
use of the wok auxiliary support

The auxiliary support supplied for the wok burner or available as an accessory provides additional stability in the case of a wok with a round base. Place the auxiliary support on the wok support as indicated in the illustration.



use of the reduction support

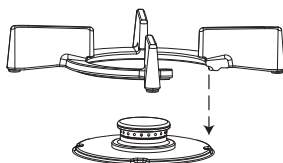
The reduction support supplied with the unit or available as an accessory enables you to use very small pans.



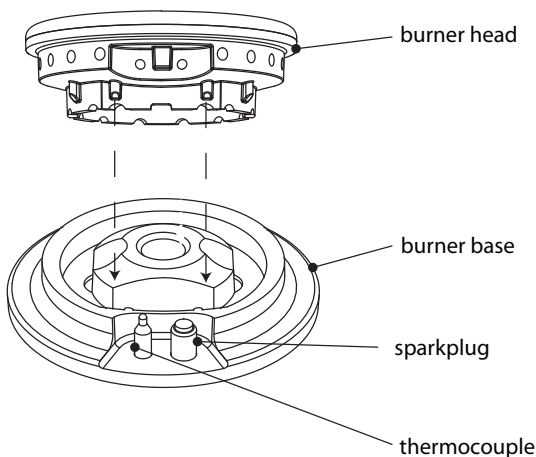
Your appliance has been manufactured from high-grade materials, which are easy for you to clean.

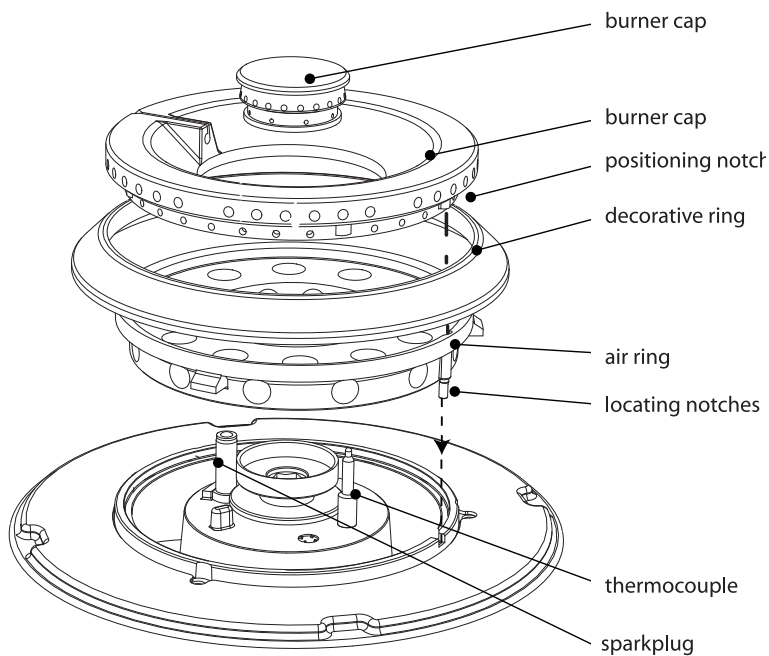


- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent!
Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.
- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the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



- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the glass plate.
- Assemble the burner parts using the guide ridges.



Wokburner


general



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

stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps)



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

stubborn stains on the glass hob

Clean the glass hob with a cleansing agent intended specifically for ceramic hobs. Water stains or limescale are most easily cleaned using a non-abrasive limescale remover .

Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

If spilled, acid fluids and sugary foodstuffs like red cabbage, beetroot, soy sauce, applesauce and rhubarb may cause the surface to discolour. Stubborn stains on stainless steel are best removed with a special cleaning agent. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots.

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

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

cleaning removable burner components

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

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

brass wok burner parts

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

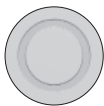
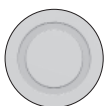
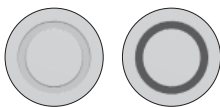
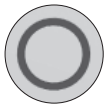
Keradur® burner bases

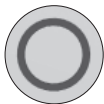
The burner bases have a unique Keradur® surface coating. The special dirt-repelling lacquer has a ceramic filling which makes cleaning easier and substantially improves the durability of the burners. The burner bases are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below:

On / Off key HG9711MC

The On/Off key on the HG9711MC appliance can indicate a number of functions and faults.

SYMPTOM	STATUS	SOLUTION
LEDs in the button are not illuminated.	The appliance is switched off.	-
Green LED in the button is illuminated continuously. 	The appliance is switched on.	-
Green LED in the button is blinking. 	Child lock.	Hold the On/Off key pressed for 5 seconds and you can use the gas hob again.
Green and red LED in the button are blinking alternately. 	A fault occurred during re-igniting a burner.	Check the gas supply to your gas hob and / or if the burner parts are positioned in the correct way. Turn every button to the 0-setting and try to re-ignite the burner.
Red LED in the button is blinking. 	Your gas hob has become too hot.	Let your gas hob cool down and you can use it again.

SYMPTOM	STATUS	SOLUTION
Red LED in the button is illuminated continuously. 	A fault has occurred in the electronics of your gas hob.	Contact your service centre.

Faults table (HG1111MD/HG9611MD/HG9711MC)

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below in the table or visit our website 'www.atag.nl' for more information.

SYMPTOM	STATUS	SOLUTION
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	The gas connection to the gas hob is leaking.	Turn off the gas mains. Contact your gas fitter.
A burner does not ignite.	Plug not in socket. Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off. Sparkplug dirty/damp. Burner parts not correctly installed. Burner parts dirty/damp.	Push the plug into the socket. Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on. Clean and dry the sparkplug. Assemble the burner parts using the centring ridges. Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.

SYMPTOM	STATUS	SOLUTION
A burner does not ignite.	Main gas tap closed.	Open the main gas tap.
	Fault in the gas network.	Check with your gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank filled.
	Wrong type of gas used.	Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter.
	Control knob not kept pressed in far enough (only for HG9611MD and HG1111MD).	Keep the control knob pressed in far enough between high and low setting. At first use this can take some more time due to the gas supply.
The burner does not burn evenly.	The hob is not switched on. Press the On/Off key (HG9711MC).	Press the On/Off key. The indicator light should illuminate.
	Burner parts incorrectly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty or damp.	Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
The burner goes out after igniting.	Wrong type of gas used.	Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter.
	Control knob not kept pressed in long enough (only for HG9611MD and HG1111MD).	Keep the control knob pressed in long enough between high and low setting. At first use this can take some more time due to the gas supply.

SYMPTOM	STATUS	SOLUTION
Errorcode F00 – F04 is displayed in the timer display (only for HG9611MD and HG1111MD).	The control keys are covered with water, dirt or an object, or a key is pressed for too long.	Check whether the keys are clear. Check whether the keys are clean and dry. Contact your service centre if none of the above applies.

In case of trouble contact the service department.

The service department telephone number can be found on the guarantee card provided or on **www.atag.nl**.



Attention

This appliance may only be connected by a qualified installer!

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

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



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.



Attention

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate.

This is a category 3 appliance (built-in appliance).

gas connection

The gas connection must comply with national and local regulations.

We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.

Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.



Attention

A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.

In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.

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

electrical connection

HG9711MC

230 V - 50 Hz - 5,1 Watt

HG9611MD / HG1111MD

230 V - 50 Hz - 5,0 Watt

The electrical connection must comply with national and local regulations.

Wall socket and plug must be accessible at all times.

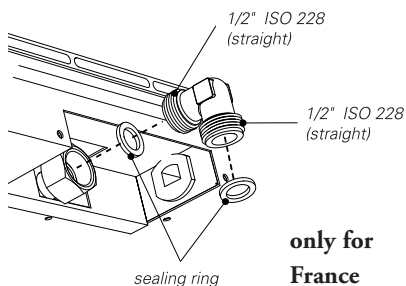
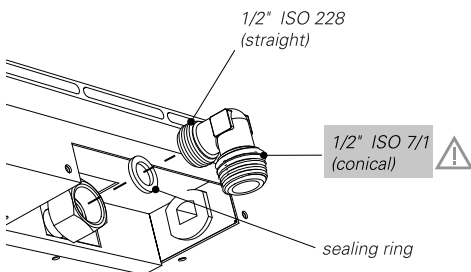
If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

**Attention**

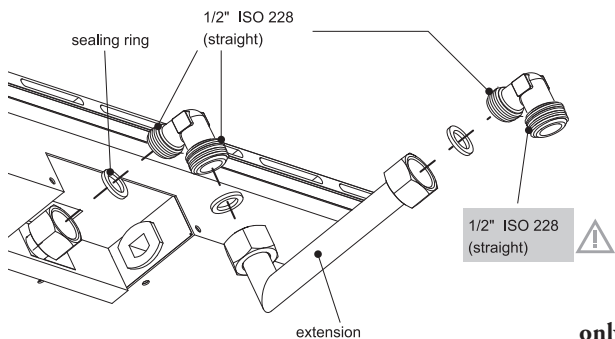
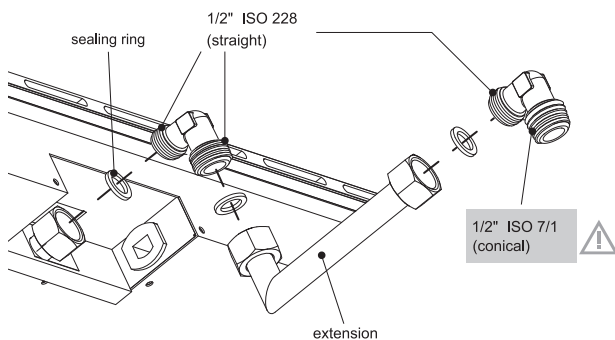
This appliance must be earthed.

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

preparing the hob



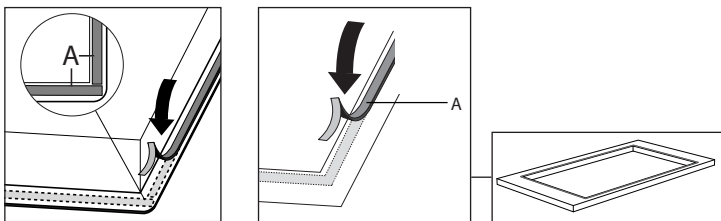
Fit the elbow supplied on the appliance's gas connection.



only for France

If a drawer is to be installed immediately below the hob, connect the hose extension and the elbow pipe, both of which are supplied, to the gas connection on the appliance.

Remove the protective foil of the sealing strip (A) and attach the sealing strip in the groove of the aluminium profiles (HG1111MD/ HG9611MD) or around the cut-out in the worktop (HG9711MC). Do not attach the sealing strip through the corner. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.

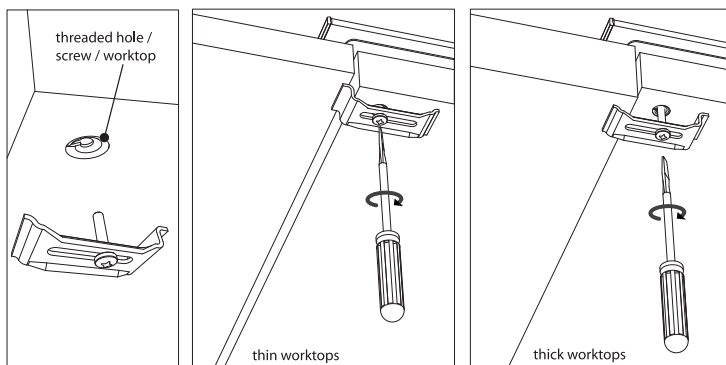


cut opening in worktop

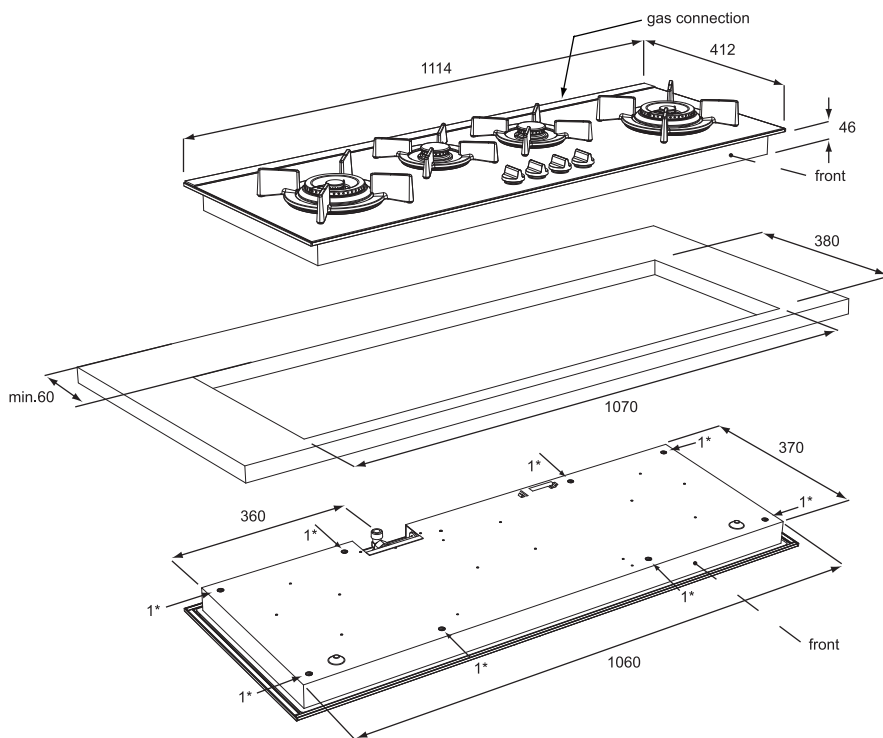
Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (building in dimensions).

If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

attachment points for mounting brackets

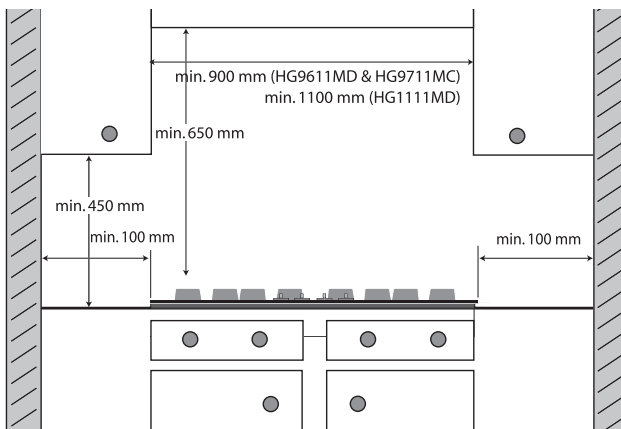


building in dimensions HG1111MD



space to be left free around the appliance

A hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials. Take care also with materials that may discolour (such as stainless steel).



The gas hob may only be built in next to one vertical wall.



Attention

The bottom of the hob becomes hot. Do not place combustible items in a drawer if the drawer is fitted directly below the hob.

install appliance and make connections

Place the appliance in the worktop and secure it using the mounting brackets and screws supplied.

Connect to the gas supply.

Check with soap suds that the connection is gastight.

Connect the appliance to mains electricity.

gas information

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50mbar
burner type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
simmer	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
semi-rapid	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
rapid	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
wok	5.70	5.70	5.00	5.0 / 360	5.0 / 360	5.50 / 396	5.50 / 396	4.75 / 342

