



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.  
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.  
Apparatets identifikationskort sidder i bunden af apparatet.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.  
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.  
Klæb apparatets identifikationskort på her.

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.  
Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

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.  
Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

mode d'emploi  
**plaque** de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung  
**Gaskochmulde**

anvendelse  
**gaskogeplade**

**ATAG**



HG11..MD

HG96..MD

HG97..MC

FR

---

notice d'utilisation . . . . . FR 3 – FR 29

DE

---

Anleitung . . . . . DE 3 – DE 29

DK

---

anvendelse. . . . . DK 3 – DK 29

pictogrammes utilisés - benutzte Piktogramme - benyttede piktogrammer

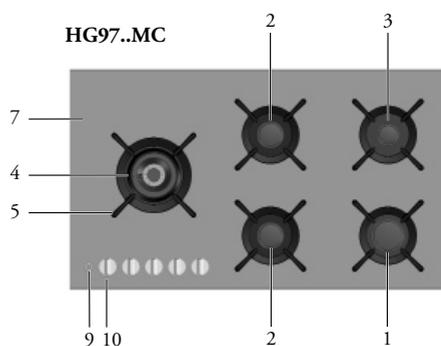
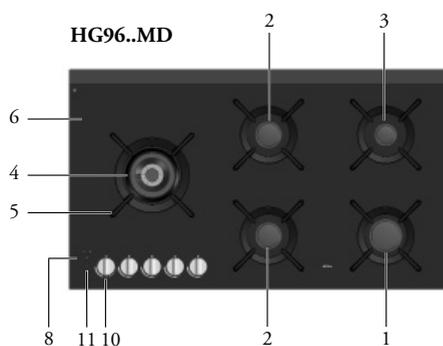
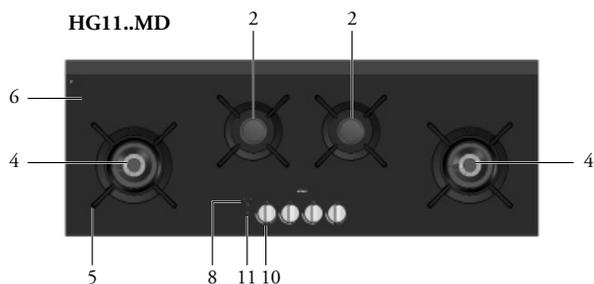


important à savoir  
Wissenswertes  
vigtig information



conseil  
Tipp  
tip

<i>vo</i> tre plaque de cuisson au gaz	
description . . . . .	FR 4
introduction . . . . .	FR 5
<i>s</i> écurité	
les points qui méritent votre attention . . . . .	FR 6
<i>co</i> mmande	
allumer et régler . . . . .	FR 7
<i>cu</i> isiner confortablement	
utilisation optimale. . . . .	FR 11
<i>e</i> ntretien	
généralités. . . . .	FR 13
<i>pa</i> nnes	
tableau . . . . .	FR 17
<i>e</i> nvironnement	
que faire de l'emballage et de l'appareil usé. . . . .	FR 21
<i>i</i> nstructions d'installation	
généralités. . . . .	FR 22
encastrement . . . . .	FR 24
fiche technique . . . . .	FR 29



1. brûleur puissant
2. brûleur normal
3. brûleur à ralenti
4. brûleur wok
5. grille de cuisson
6. plaque de verre
7. plaque en acier inoxydable
8. horloge / minuteur de cuisson
9. la touche marche / arrêt
10. bouton de commande
11. bouton d'arrêt d'urgence

La présente plaque de cuisson a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Les brûleurs sont de puissances diverses, ce qui vous permet de préparer des mets divers.

**KOOKKEUR** <sup>^</sup>

Cet appareil répond à toutes les exigences en vigueur pour le label de qualité pour les appareils de cuisine. La plaque de cuisson au gaz allie un rendement élevé à un minimum de combustion imparfaite.

La plaque de cuisson est équipée de divers dispositifs de sécurité intégrés, tel qu'un minuteur de cuisson (HG9611MD en HG1111GD), verrouillage enfants, protection de durée d'utilisation maximale (HG9711MC) et une protection de la flamme veillant à ce que jamais du gaz non brûlé ne s'échappe du brûleur.

Ce manuel contient une description visant à vous permettre d'utiliser la plaque de cuisson au gaz d'une manière aussi optimale que possible. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

**Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.**

En outre, le manuel sert aussi de référence au service après-vente. **Dans ce sens, collez la plaque de données livrées dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel.** S'il y a lieu, collez aussi ici la plaque de données, livrée avec le set de conversion. Les plaques de données comprennent toute l'information nécessaire au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

**Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation**

- Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- En cas d'une utilisation prolongée de la plaque de cuisson, une aération supplémentaire est indispensable. Ouvrez, par exemple, une fenêtre ou installez une aération mécanique.

**N'utilisez la plaque de cuisson que pour préparer des mets**

- L'appareil n'est pas approprié pour chauffer des espaces.

**Ne flambez jamais sous une hotte**

- En raison de flammes élevées, un incendie peut se déclencher, aussi en cas d'un ventilateur mis à l'arrêt.

**Les éléments du brûleur sont brûlants pendant l'utilisation, mais aussi directement après l'utilisation**

- Évitez tout contact direct avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne plongez jamais dans l'eau froide des brûleurs et des grilles de cuisson chaudes. En raison d'un refroidissement brutal, l'émail risque d'être endommagé.

**La distance allant d'une casserole à une touche ou à une paroi non résistante à la chaleur doit dépasser les deux centimètres**

- En cas de distances plus petites, les touches ou la paroi risquent de changer de couleur et/ou de se déformer sous l'effet de la température élevée.

**Utilisez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles appropriés**

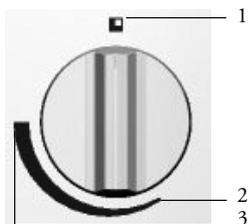
- Placez toujours la casserole sur la grille de cuisson. Le placement direct d'une casserole sur la tête du brûleur risque d'engendrer des situations dangereuses.
- Des bacs en aluminium ou en plastique ne sont pas appropriés en tant qu'ustensiles de cuisine. Ils risquent de brûler sur la tête du brûleur et sur les grilles de cuisson.

**Placement des éléments du brûleur et des grilles de cuisson**

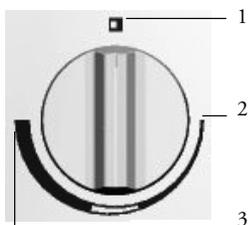
- La plaque de cuisson ne peut fonctionner correctement que si les éléments du brûleur ont été bien mis les uns dans les autres via les cames de guidage.
- Veillez à ce que les grilles de cuisson soient bien droites l'une en face de l'autre et soient plates sur la plaque de verre. C'est seulement de cette manière que les casseroles peuvent rester stables.

verrouiller et allumer HG9711MC

Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre la position haute et basse.



1. Signalisation du brûleur / Position 0
2. Position basse
3. Position haute

le dispositif de sécurité de flamme HG9711MC

Votre plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de flamme. Ce dispositif coupe l'alimentation en gaz en cas d'étouffement de la flamme lors de la cuisson.

**Commande du dispositif de sécurité de flamme électronique**

Appuyez sur la touche marche / arrêt centrale.

*La touche marche s'allume en vert.*

Faites ensuite tourner la touche de commande souhaitée vers la gauche. Il ne vous est pas nécessaire de maintenir la touche enfoncée ou de tenir la touche.

*Le brûleur s'allume immédiatement.*

Le dispositif de sécurité de flamme vérifie qu'une flamme est présente.



Si tous les boutons de commande sont sur la position 0 une fois la cuisson terminée, le bouton marche / arrêt éteindra automatiquement la plaque trois minutes après.

*propriétés supplémentaires du dispositif de sécurité de flamme électronique  
HG9711MC*

---

**Rallumage**

Si la flamme s'éteint lors de la cuisson, le dispositif tente automatiquement de rallumer la flamme.

Si aucune flamme n'est générée dans les dix secondes, l'alimentation en gaz du brûleur est coupée.

**Arrêt d'urgence**

Si vous avez besoin d'éteindre la plaque de cuisson d'un seul mouvement, appuyez sur la touche marche / arrêt.

**Sécurité enfants**

Vous pouvez verrouiller la plaque de cuisson. Cela permet d'éviter l'allumage inopiné des brûleurs.

Pour verrouiller et déverrouiller la plaque de cuisson, maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant cinq secondes.

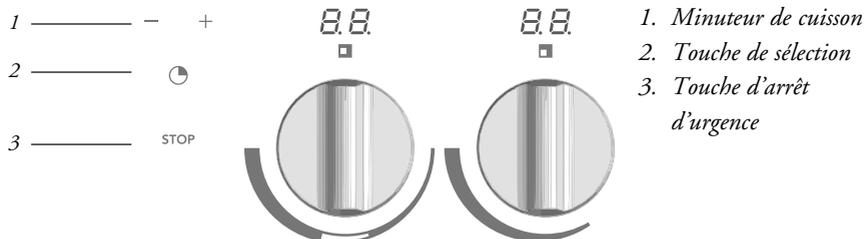
Il n'est pas possible d'activer la sécurité enfants en cours de cuisson.

**Limitation de la durée de cuisson**

Si un brûleur reste allumé pendant une durée de temps exceptionnellement longue (environ six heures), il est automatiquement éteint.

**Codes d'état**

L'état de la plaque de cuisson est indiqué par l'éclairage au niveau de la touche marche / arrêt. La vue d'ensemble de la page 17 détaille les codes correspondant à chaque état.

verrouiller et allumer HG9611MD / HG1111MD

1. Maintenez le bouton de commande enfoncé, et faites-le tourner dans le sens anti-horlogique.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé en position haute pendant 3 secondes après que le brûleur se soit allumé.  
*Le dispositif de sécurité de la flamme s'enclenche.*

**Arrêt d'urgence**

Si vous avez besoin d'éteindre la plaque de cuisson d'un seul mouvement, appuyez sur la touche d'arrêt d'urgence.

**Minuteur descendant**

1. Activez le minuteur au dessus du bouton de commande souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche de sélection.  
*Le « 00 » du minuteur au dessus du bouton de commande désiré s'allume.*
2. Utilisez les touches de sélection + et - pour définir la durée de cuisson souhaitée (max. 6 heures).
  - Maintenez la touche de sélection enfoncée pendant 3 secondes pour régler la durée par étapes de 10 minutes.
  - Au-delà d'une heure, le minuteur affiche « 1h », puis affiche tour à tour les heures et les minutes.
  - Une fois arrivé au décompte de la dernière minute, le minuteur démarre à 60 secondes puis descend jusque « 00 ».
3. Une fois que la durée définie s'est écoulée, vous entendrez un signal sonore.  
*Le brûleur défini s'éteint.*
4. Appuyez sur la touche de sélection pour arrêter le signal sonore.

**Attention**

Le minuteur maintiendra le plat à la température souhaitée, qui se règle manuellement à l'aide du bouton de commande.

**Désactiver un ou plusieurs minuteurs**

Si vous souhaitez arrêter d'utiliser un minuteur, vous pouvez désactiver ce minuteur. Activez tout d'abord le minuteur en question en appuyant sur la touche de sélection et en réglant l'heure à « 00 » avec la touche -. Appuyez ensuite sur la touche de sélection pendant 3 secondes. Le minuteur sera alors désactivé.

Si vous souhaitez désactiver tous les minuteurs en même temps, vous devez appuyer sur la touche de sélection pendant 3 secondes. Tous les minuteurs seront alors désactivés.

**Minuteur œuf**

1. Définissez la durée comme pour le minuteur normal, mais pour un *brûleur non utilisé*.

*Une fois que le temps défini s'est écoulé, vous entendrez un signal sonore.*

2. Appuyez sur la touche de sélection pour arrêter le signal sonore.

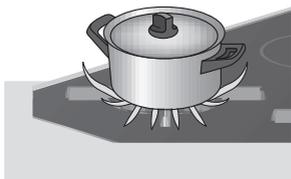
**Minuteur ascendant**

Lorsque vous souhaitez suivre la durée d'un processus de cuisson, il est possible d'utiliser le minuteur ascendant.

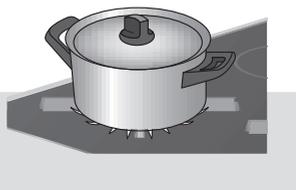
1. Activez le minuteur au-dessus du bouton de commande souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche de sélection.  
*Le « 00 » du minuteur au dessus du bouton de commande désiré s'allume.*
2. **Ne programmez pas** le minuteur, mais attendez pendant 5 secondes. Le minuteur commence à compter.
  - Après 60 secondes, l'affichage du minuteur bascule en minutes.
  - Au-delà d'une heure, le minuteur affiche « 1h », puis affiche tour à tour les heures et les minutes.



- Veillez toujours à ce que les flammes se trouvent sous la casserole. Un grand gaspillage d'énergie se produit en laissant tourner les flammes autour de la casserole. De plus, les poignées risquent de devenir trop chaudes.
- N'utilisez pas de casseroles détenant des diamètres de fond inférieurs à 12 cm. Les casseroles plus petites sont instables.



*FAUTE*



*CORRECT*



- Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez (si présent) le brûleur puissant ou superpuissant ou Wok. Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longtemps sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce ou sur le Wok à position basse. En position maximale, ce brûleur à diffusion douce est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps. Pour tous les autres mets, utilisez les brûleurs courants.
- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.

*brûleur Wok*

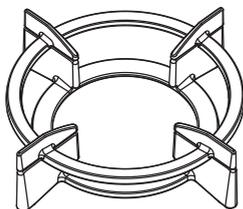


Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important :

- couper à l'avance tous les ingrédients en morceaux ;
- d'utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple) en faisant revenir les ingrédients. Il n'en faut pas beaucoup. Sous l'effet de la forte chauffe, le beurre et la margarine brûlent ;
- de mettre d'abord dans le récipient les mets qui demandent le temps de préparation le plus long pour qu'à la fin de la cuisson, tous les ingrédients soient cuits (à point) en même temps.

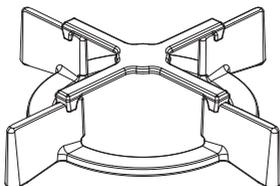
*utilisation de la grille accessoire Wok*

La grille auxiliaire qui est livrée avec le brûleur Wok ou qui existe en tant qu'accessoire, fournit une stabilité supplémentaire au Wok à fond rond. Placez la grille auxiliaire en tenant compte de l'illustration située sur la grille à wok.



*utilisation du réducteur de grille*

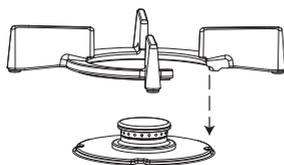
Le réducteur de grille qui est livré ou qui existe en tant qu'accessoire va vous permettre d'utiliser des casseroles de taille très réduite.



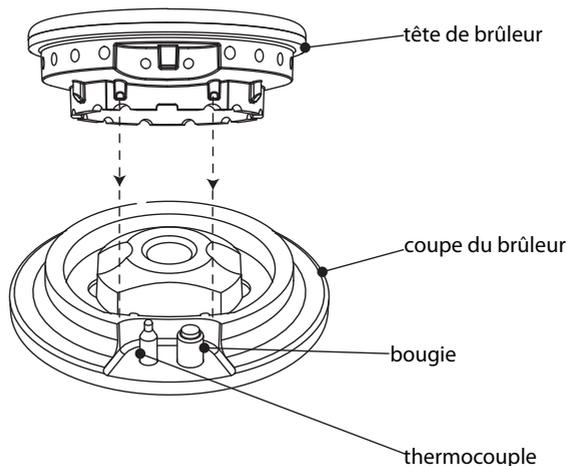
Votre appareil comprend des matériaux de haute qualité qui se nettoient facilement.



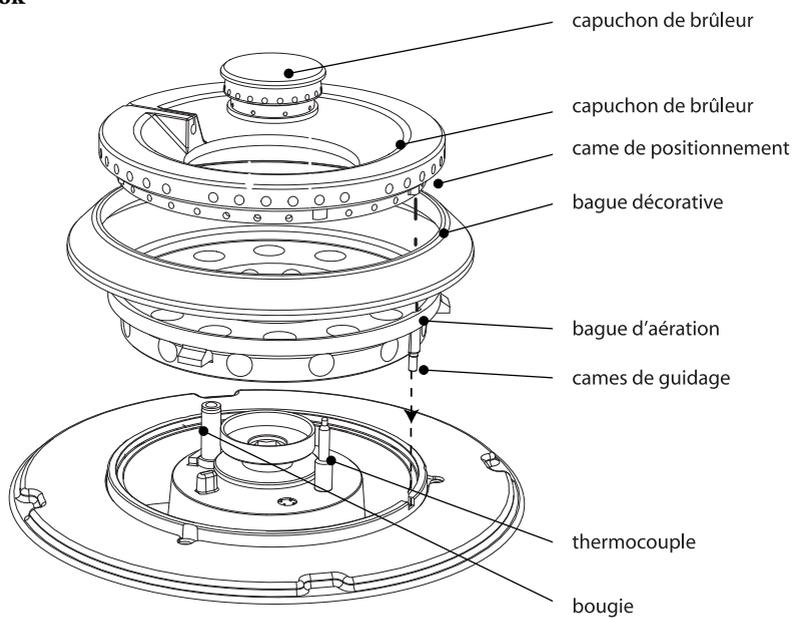
- Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle. N'utilisez pas trop d'eau pour lui éviter de s'introduire dans le brûleur ou dans les points d'aération.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Soyez prudent en effectuant cette opération. Si vous appuyez trop fort, vous risquez de modifier la distance entre la pointe de la bougie et le brûleur. Dans ce cas, l'allumage du brûleur ne se produira pas ou ne sera pas bien. La bougie ne fonctionne bien que dans un environnement sec. Au cas où ce serait très sale, nettoyez la pointe avec une petite brosse fine.



- Placez les grilles de cuisson verticalement vers le bas, sans glisser sur la plaque de verre.
- Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage.



## Brûleur wok



---

*généralités*

---



- Un entretien régulier et direct après utilisation évite aux aliments collés d’agir à long terme et de provoquer des tâches tenaces, difficiles à supprimer. Utilisez de préférence un produit d’entretien doux.
- Nettoyez d’abord les touches de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson avant le plaque en verre. Vous évitez ainsi pendant le nettoyage, de salir encore la plaque en verre.

---

*tâches tenaces sur émail (grilles de cuissons, chapeaux de brûleurs)*

---



Elles s’enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. N’utilisez jamais de poudre à récurer, d’éponges métalliques, d’objets pointus ni de produits d’entretien agressifs.

---

*tâches tenaces sur la plaque en verre*

---

Nettoyez la plaque en verre à l’aide d’un produit d’entretien spécial pour plaques de cuisson céramique. Les tâches d’eau ou les traces de calcaire s’éliminent le plus facilement avec du vinaigre blanc.

---

*Taches tenaces sur de l’acier inoxydable (plans profonds)*

---

Les restes de nourriture attrapés comme, notamment, les aliments à forte teneur en sucre – tels le chou rouge, les betteraves, la rhubarbe – ainsi que les liquides acides peuvent entraîner une décoloration de la surface. Si vous souhaitez venir à bout de tâches tenaces sur de l’acier inoxydable, le mieux est d’utiliser un produit de nettoyage spécialement conçu pour l’acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens de la structure de l’acier afin d’éviter les traces brillantes. (Les dommages résultant du traitement des tâches ne sont pas couverts par la garantie !) Si vous ne parvenez pas à venir à bout des tâches à l’aide de la méthode susmentionnée, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson à l’aide d’un produit de nettoyage destiné aux fours et aux grills. Gardez à l’esprit le fait que vous devez nettoyer l’ensemble du plan profond afin d’éviter toute différence de “couleur”. Vous devez, de plus, traiter le plan profond avec un produit d’entretien ou de lustrage pour acier inoxydable. Au demeurant, il est normal que la surface fasse l’objet d’une certaine décoloration au cours de la durée de vie de l’appareil.

### nettoyage éléments des brûleurs amovibles

Nettoyez les éléments des brûleurs amovibles (wok y compris) avec un produit d'entretien doux et une éponge douce. En cas de tâches tenaces, laissez tremper les éléments dans une eau savonneuse chaude.

N'utilisez jamais de poudre à récurer, ni d'éponges métalliques, ni d'objets pointus, ni de produits d'entretien agressifs.

### éléments du brûleur Wok en cuivre

Quelques éléments du brûleur Wok sont en cuivre. Il est normal que la couleur du cuivre change. Ceci vient de l'emploi de hautes températures pendant la cuisson au wok.

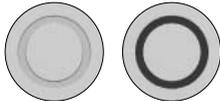
### les cuvettes des brûleurs Keradur®

Les cuvettes des brûleurs sont pourvues d'un revêtement Keradur® unique. La laque spéciale, traitée anti-poussière, est équipée d'une garniture céramique qui facilite l'entretien et améliore grandement la durabilité des brûleurs. Il est préférable de nettoyer les cuvettes des brûleurs avec un produit d'entretien doux et un tissu doux.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous même comme suit :

### Touche marche/arrêt HG9711MC

La touche marche / arrêt d'appareil **HG9711MC** peut indiquer un certain nombre de fonctions et de messages d'erreur.

SYMPTÔME	ÉTAT	SOLUTION
Les diodes du bouton ne s'allument pas.	L'appareil est désactivé.	-
La diode verte du bouton reste allumée en permanence. 	L'appareil est activé.	-
La diode verte du bouton clignote. 	Sécurité enfants	Vous pouvez de nouveau utiliser la plaque de cuisson normalement si vous maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant cinq secondes.
Les diodes rouge et verte du bouton clignent en alternance. 	Une erreur est survenue lors du rallumage.	Vérifiez que l'alimentation en gaz de la plaque de cuisson et/ ou que les têtes de brûleur sont correctement positionnés. Placez tous les boutons sur 0 et procédez de nouveau à l'allumage.
La diode rouge du bouton clignote. 	La plaque de cuisson est trop chaude.	Laissez la plaque de cuisson refroidir. Vous pouvez ensuite de nouveau utiliser la plaque de cuisson normalement.

SYMPTÔME	ÉTAT	SOLUTION
<p>La diode rouge du bouton reste allumée en permanence.</p> 	<p>Une erreur est survenue au niveau du système électronique de la plaque de cuisson.</p>	<p>Prenez contact avec le service après-vente.</p>

*tableau des pannes (HG1111MD/HG9611MD/HG9711MC)*

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous même à l'aide de tableau ci-dessous ou consulter le site Internet '[www.atag.nl](http://www.atag.nl)' pour obtenir de plus amples informations.

PANNE	CAUSE	SOLUTION
<p>Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.</p>	<p>Le branchement de l'appareil fuit.</p>	<p>Fermez le robinet principal du gaz. Prenez contact avec votre installateur.</p>
<p>Un brûleur ne s'allume pas.</p>	<p>Le branchement n'a pas été effectué.</p> <p>Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté.</p> <p>Bougie sale/humide.</p> <p>Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.</p> <p>Éléments du brûleur sales/humides.</p>	<p>Effectuez le branchement de l'appareil.</p> <p>Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique.</p> <p>Nettoyez/séchez la bougie.</p> <p>Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage.</p> <p>Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.</p>

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Un brûleur ne s'allume pas.	<p>Robinet du gaz principal est fermé.</p> <p>Panne dans le réseau de distribution du gaz.</p> <p>Réservoir/bouteille pour le gaz est vide.</p> <p>Type de gaz utilisé est incorrect.</p> <p>La pression sur la touche de commande n'est pas assez forte (s'applique uniquement aux version HG9611MD et HG1111MD).</p> <p>La plaque n'est pas allumée. Appuyez sur la touche marche / arrêt (HG9711MC).</p>	<p>Ouvrez le robinet principal du gaz.</p> <p>Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz.</p> <p>Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir.</p> <p>Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.</p> <p>Appuyez sur la touche de commande forte entre la position haute et basse. Lors de la première utilisation, l'arrivée du gaz peut prendre un certain temps.</p> <p>Appuyez sur la touche marche / arrêt. Le témoin lumineux devrait s'allumer.</p>
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	<p>Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.</p> <p>Éléments du brûleur sales/humides.</p>	<p>Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage.</p> <p>Nettoyez/séchez les éléments brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.</p>

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	Type de gaz utilisé est incorrect.	Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.
Le brûleur s'éteint après allumage.	Le bouton de commande n'est pas resté enfoncé pendant assez longtemps (uniquement pour HG9611MD et HG1111MD).	Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant suffisamment longtemps entre la position haute et la position basse. Lors de la première utilisation, l'arrivée du gaz peut prendre un certain temps.
Code d'erreur F00-F04 apparaît sur l'affichage du minuteur (uniquement pour HG9611MD et HG1111MD).	Les touches de commande sont couverts d'eau, de saleté ou par un objet ou un bouton est resté enfoncé pendant trop longtemps.	Vérifiez que les touches sont dégagés.  Vérifiez que les touches sont propres et secs.  Contactez votre service d'assistance si aucune des solutions ci-dessus n'est applicable.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet **[www.atag.nl](http://www.atag.nl)**.



**Attention**

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil.

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

- le carton ;
- le papier ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS) ;
- la bande en polypropylène (PP).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

**Attention**

Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification.

C'est un appareil appartenant à la classe 3 (appareil encastrable).

---

*raccordement du gaz*

Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé.

Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.

**Attention**

Installez le tuyau de sécurité sans le plier. Ce tuyau ne doit pas entrer en contact avec les éléments mobiles du meuble de cuisine.

Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.

Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

*branchement électrique*

---

**HG9711MC**

230 V - 50 Hz - 5,1 Watt

**HG9611MD / HG1111MD**

230 V - 50 Hz - 5,0 Watt

Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

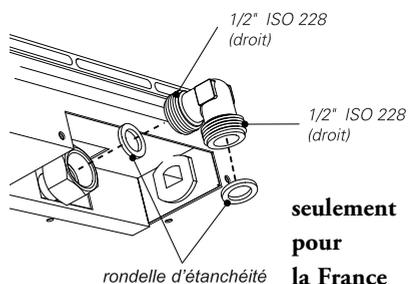
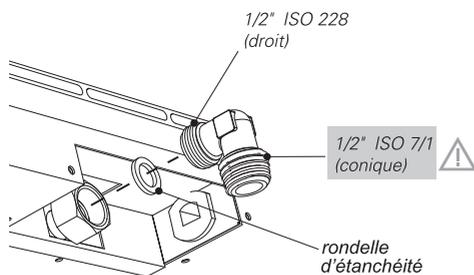
La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

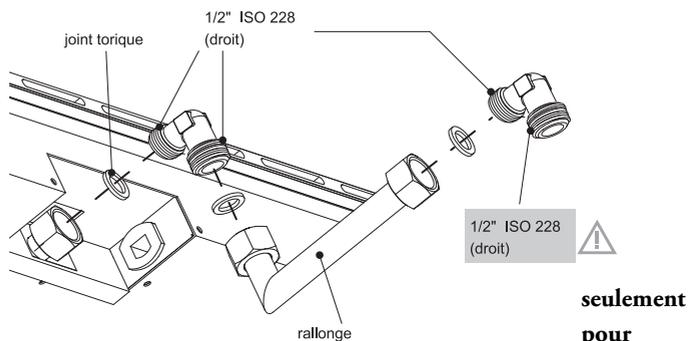
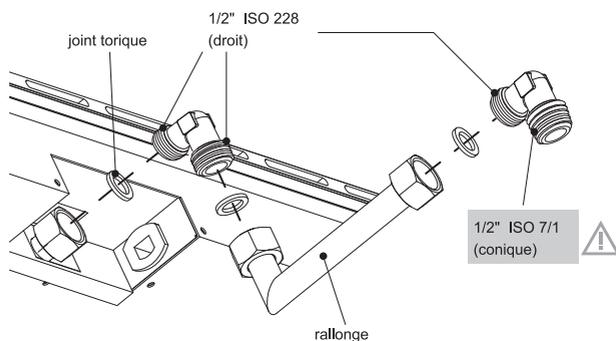
**Attention**

Cet appareil doit être mis à la terre.

En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.

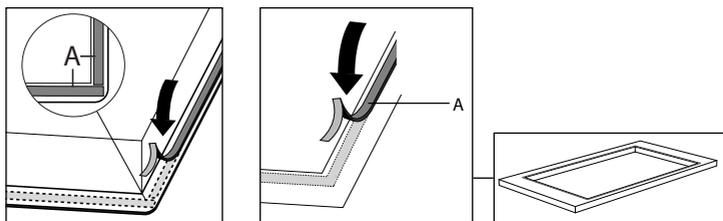
*préparation de la plaque de cuisson*

Montez le coude livré sur le raccordement de gaz de l'appareil.



Au cas où un tiroir serait placé directement sous la plaque de cuisson, montez la rallonge pour conduite de gaz jointe, puis le coude (fourni), sur la conduite de gaz de l'appareil.

Éliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la rainure des profils en aluminium (HG1111MD/ HG9611MD) ou autour de la découpe du plan de travail (HG9711MC). Ne passez pas le ruban d'obturation dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien entre eux dans les angles.

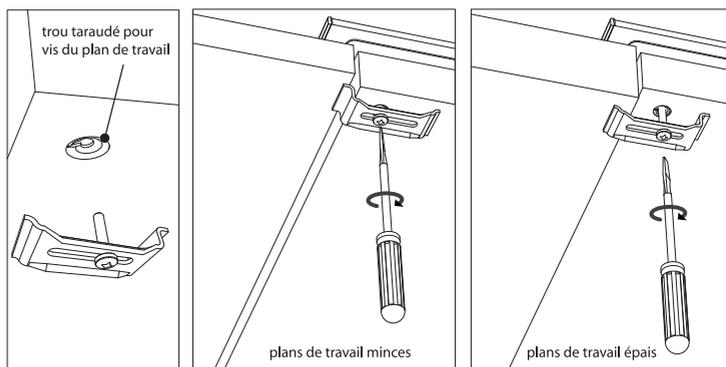


### scier un trou dans le plan de travail

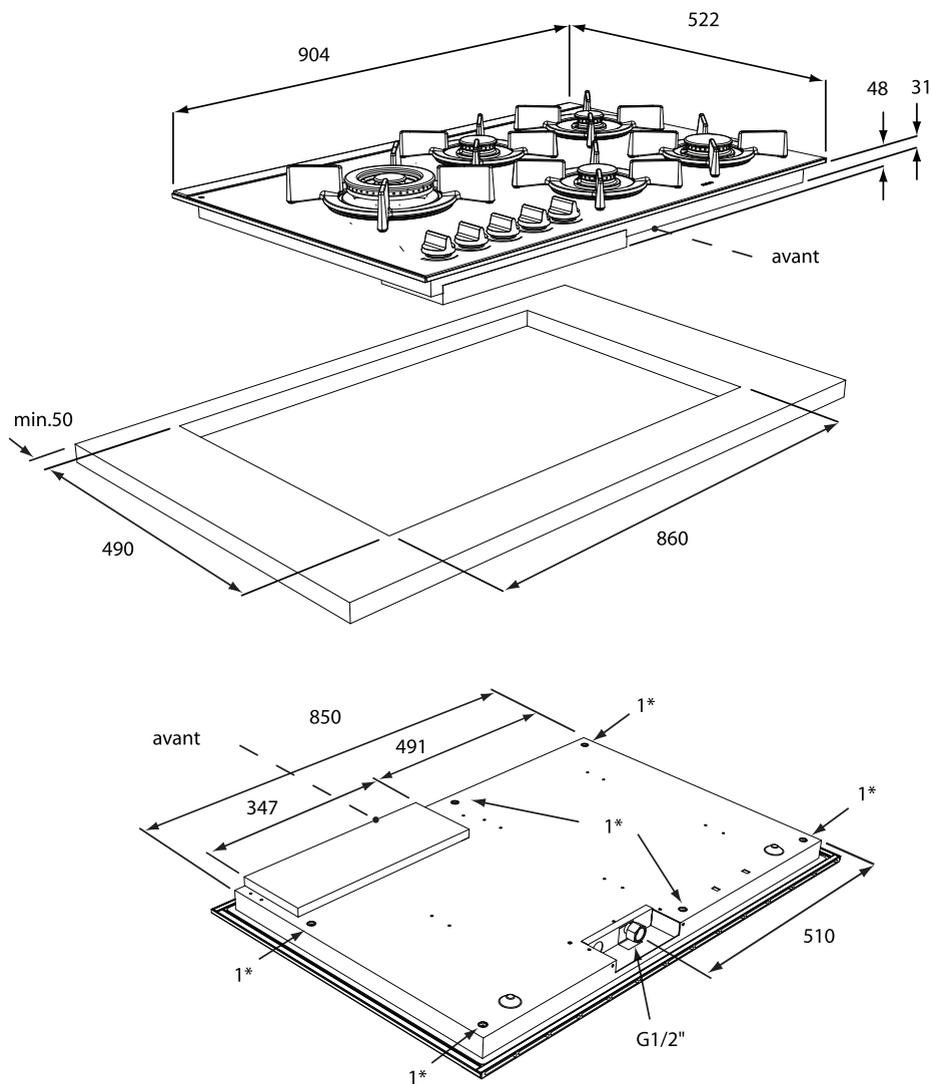
Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir dimensions hors tout).

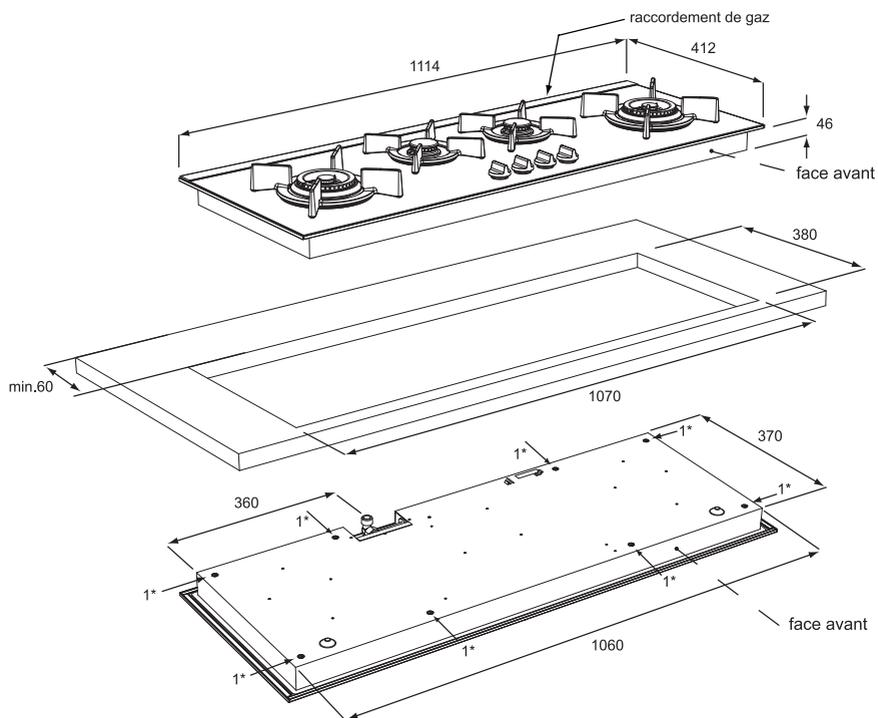
Si le plan de travail est réalisé en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que le plaque ne se déforme suite à la absorption d'humidité.

### points de fixation des étriers de montage



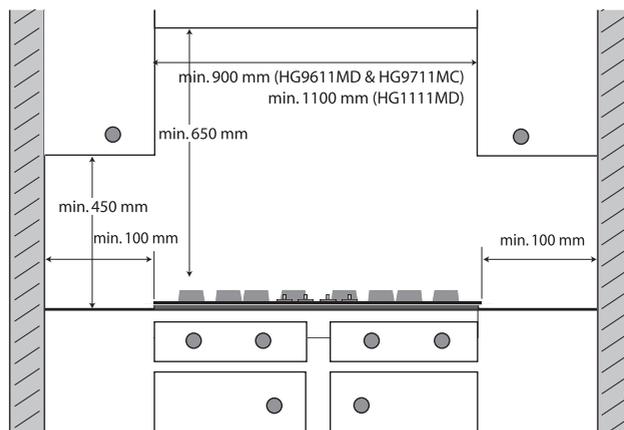
*dimensions hors tout HG9611MD et HG9711MC*



dimensions hors tout HG1111MD

espace libre qui est nécessaire autour

Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant pour les matériaux craignant la chaleur. Attention aussi aux matériaux qui peuvent se décolorer (comme l'acier inoxydable).



La plaque de cuisson au gaz ne peut être encastrée qu'àuprès d'une paroi verticale.

**Attention**

Le dessous de la plaque de cuisson chauffe. Ne rangez pas d'objets inflammables dans un tiroir si celui-ci a été installé directement sous la plaque de cuisson.

placez l'appareil et effectuez les connexions

Placez l'appareil dans le plan de travail. Fixez-le à l'aide des étriers de montage livrés et vissez.

Établissez le raccordement de gaz.

Contrôlez si le raccordement est étanche au gaz en utilisant une eau savonneuse.

Connectez l'appareil au réseau électrique.

*données pour le gaz*

	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



*Ihre Gaskochmulde*

---

Beschreibung .....DE 4  
Einleitung.....DE 5

*Sicherheit*

---

Worauf Sie achten müssen .....DE 6

*Bedienung*

---

Zünden und Einstellen.....DE 7

*Bequem kochen*

---

Die optimale Benutzung der Kochmulde .....DE 11

*Pflege*

---

Allgemeines.....DE 13

*Störungen*

---

Tabelle .....DE 17

*Umweltaspekte*

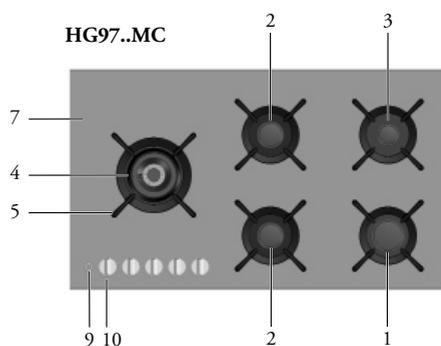
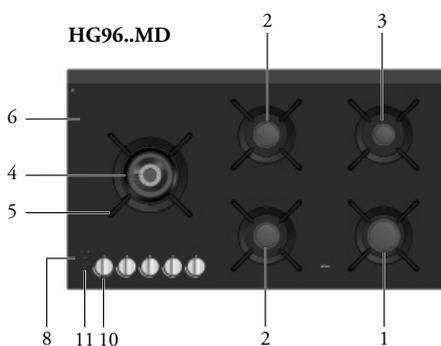
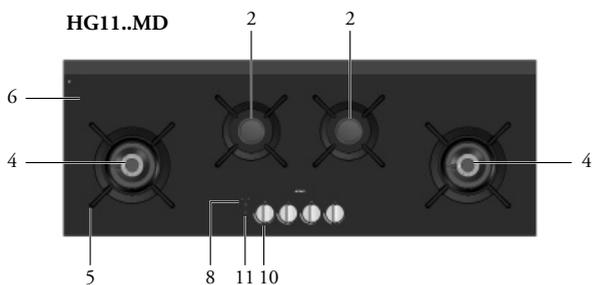
---

Verpackung und Gerät entsorgen .....DE 21

*Installationsanweisung*

---

Allgemein .....DE 22  
Einbauen .....DE 24  
Technische Daten.....DE 29



1. Starkbrenner
2. Normalbrenner
3. Garbrenner
4. Wokbrenner
5. Topfrost
6. Glasplatte
7. Edelstahlplatte
8. Timer
9. Ein/Aus Taste
10. Bedienknopf
11. Notstopp Taste

Diese Gaskochmulde von ATAG wurde für die echten Hobbyköche entworfen. Die unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können.

**KOOKKEUR<sup>+</sup>**

Dieses Gerät entspricht allen Anforderungen, die für das Kochgütezeichen gelten. Bei der Kochmulde ist hohe Leistungsfähigkeit mit einem Minimum an unvollständiger Verbrennung gekoppelt.

Im Kochfeld sind diverse elektronische Sicherheitsvorrichtungen eingebaut, wie z.B. ein timer (HG9611MD und HG1111GD), eine Kindersicherung, Maximalsicherung (HG9711MC) und eine Flamsicherung, die dafür sorgt, dass niemals unverbranntes Gas aus dem Brenner austritt.

In diesem Handbuch ist beschrieben, wie die Gaskochmulde so optimal wie möglich benutzt werden kann. Neben Angaben zur Bedienung des Gerätes finden Sie auch zweckdienliche Hintergrundinformationen.

**Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.**

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld hinten im Handbuch.** Kleben Sie hier, wenn zutreffend, auch das zum Umbausatz gehörende Typenschild ein. Auf den Typenschildern stehen alle Informationen, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

**Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes**

- Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Bei längerer Benutzung der Kochmulde ist zusätzliche Lüftung erforderlich. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Gebläse.

**Benutzen Sie die Kochmulde nur zur Vorbereitung von Gerichten**

- Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.

**Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube**

- Die hohen Flammen können, auch bei ausgeschaltetem Gebläse, Brand verursachen.

**Die Brennerteile sind bei der Benutzung und auch noch danach heiss**

- Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heissen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

**Der Abstand des Topfes bis zu einem Knebel oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als zwei Zentimeter betragen**

- Bei geringeren Abständen können sich die Knebel oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

**Benutzen Sie immer die Topfroste und geeignetes Kochgerät**

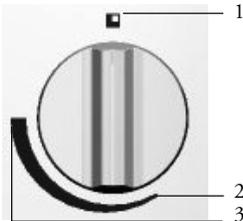
- Stellen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein Topf unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder Folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf den Brennerköpfen und Topfrosten einbrennen.

**Aufsetzen von Brennerteilen und Topfrosten**

- Die Kochmulde kann nur einwandfrei funktionieren, wenn die Brennerteile über die Führungszapfen zusammengesetzt werden.
- Legen Sie die Topfroste so nebeneinander auf, dass sie flach auf der Glasplatte liegen. Nur auf diese Art und Weise können die Töpfe stabil aufgestellt werden.

### Zünden und Einstellen HG9711MC

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.



1. Brennerbezeichnung / 0-Stellung
2. Kleinstellung
3. Großstellung



### Zündsicherung HG9711MC



Ihre Gaskochmulde verfügt über eine Zündsicherung. Diese sorgt dafür, dass die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt.

#### Bedienung der elektronischen Zündsicherung

Drücken Sie auf die Taste 'Ein/Aus'.

*Die Taste leuchtet grün auf.*

Drehen Sie anschließend den gewünschten Bedienungsknopf nach links. Sie müssen den Knopf nicht eingedrückt halten.

*Der Brenner zündet sofort.*

Die Zündsicherung kontrolliert, ob eine Flamme vorhanden ist.



Wenn nach Abschluss des Kochvorgangs die Steuerknöpfe alle in der 0-Position stehen, wird die Taste 'Ein/Aus' nach 3 Minuten automatisch ausgeschaltet.

### Zusätzliche Eigenschaften der elektronischen Zündsicherung HG9711MC

#### **Wiedereinschaltautomatik**

Wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt, versucht das Gerät automatisch, sie wieder zu entzünden.

*Wenn danach innerhalb von 10 Sekunden keine Flamme erkannt werden kann, wird die Gaszufuhr des Brenners geschlossen.*

#### **Notstopp**

Wenn Sie die Gaskochmulde auf einmal ausschalten müssen, können Sie dazu die Taste 'Ein/Aus'.

#### **Kindersicherung**

Sie können die Gaskochmulde verriegeln. So verhindern Sie die unbeabsichtigte Zündung der Brenner. Sie können die Gaskochmulde verriegeln, indem Sie die Taste 'Ein/Aus' 5 Sekunden lang gedrückt halten.

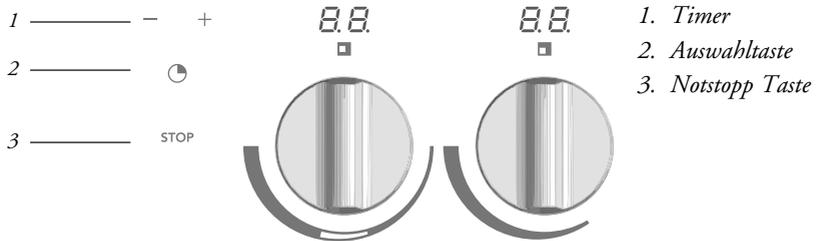
*Während des Kochens können Sie die Kindersicherung nicht einschalten.*

#### **Kochdauerbegrenzung**

Wenn ein Brenner ungewöhnlich lange (ca. 6 Stunden) eingeschaltet ist, wird er automatisch ausgeschaltet.

#### **Statuscodes**

Der Status der Gaskochmulde wird durch die Beleuchtung der Taste 'Ein/Aus' angezeigt. In der Übersicht auf Seite 17 finden Sie, welcher Code zu welchem Status gehört.

Zünden und Einstellen HG9611MD / HG1111MD

1. Halten Sie die Bedienungsknopf gedrückt und drehen Sie ihr gegen den Uhrzeigersinn.
2. Halten Sie die Bedienungsknopf 3 Sekunden in der höchsten Einstellung gedrückt, nachdem der Brenner gezündet hat.  
*Die Zündsicherung schaltet sich ein.*

**Notstopp**

Wenn Sie die Gaskochmulde auf einmal ausschalten müssen, können Sie dazu die Notstopp Taste drücken.

**Absteigender Timer**

1. Aktivieren Sie den Timer über der gewünschte Bedienungsknopf, indem Sie die Auswahltaste einmal oder mehrfach drücken.  
*Der Timer „00“ über der gewünschte Bedienungsknopf leuchtet auf.*
2. Verwenden Sie die Auswahltasten „+“ und „-“, um die gewünschte Kochzeit einzustellen (max. 6 Stunden).
  - Halten Sie die Auswahltaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten einzustellen.
  - Bei Werten über einer Stunde zeigt der Timer „1h“ und dann abwechselnd die Stunden und Minuten an.
  - In der letzten Minute beginnt der Zähler bei 60 Sekunden und zählt dann bis „00“ herunter.
3. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, hören Sie ein Tonsignal.  
*Der eingestellte Brenner schaltet sich aus.*
4. Drücken Sie die Auswahltaste, um das Tonsignal auszuschalten.

**Achtung**

Der Timer hält das Gericht nicht auf der gewünschten Temperatur, dies erfolgt durch manuelle Einstellung mit der Bedienungsknopf.

**Deaktivieren eines oder mehrerer Timer**

Wenn Sie einen Timer nicht mehr verwenden möchten, können Sie ihn ausschalten. Aktivieren Sie zunächst den entsprechenden Timer, indem Sie die Auswahl Taste drücken und die Zeit mit der „-Taste auf „00“ einstellen. Halten Sie dann die Auswahl Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Der Timer wird ausgeschaltet.

Wenn Sie alle Timer gleichzeitig ausschalten möchten, dann halten Sie die Auswahl Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Alle Timer werden dann ausgeschaltet.

**Kochuhr**

1. Stellen Sie die Zeit wie mit dem normalen Timer ein, dieses Mal jedoch für einen *nicht verwendeten Brenner*.  
*Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, hören Sie ein Tonsignal.*
2. Drücken Sie die Auswahl Taste, um das Tonsignal auszuschalten.

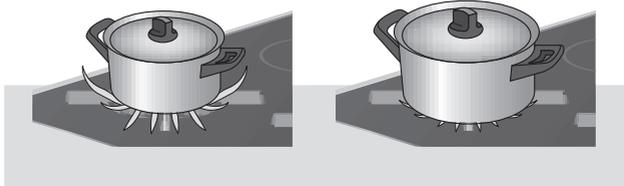
**Aufsteigender Timer**

Wenn Sie die Dauer eines Kochvorgangs überwachen möchten, kann der aufsteigende Timer verwendet werden.

1. Aktivieren Sie den Timer über der gewünschte Bedienungstaste, indem Sie die Auswahl Taste einmal oder mehrfach drücken.  
*Der Timer „00“ über der gewünschte Bedienungstaste leuchtet auf.*
2. Stellen Sie den Timer **nicht** ein, sondern warten Sie 5 Sekunden.  
*Der Timer beginnt mit dem Zählvorgang.*
  - Nach 60 Sekunden schaltet der Timer auf die Minutenanzeige um.
  - Bei Werten über einer Stunde zeigt der Timer „1h“ und dann abwechselnd die Stunden und Minuten an.



- Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Zudem können die Griffe zu heiss werden.
- Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil.



FALSCH

RICHTIG



- Zum Sautieren, Braten, Durchkochen von grossen Mengen und Frittieren (soweit zutreffend) empfiehlt es sich, den Stark-, Superstark- oder Wokbrenner zu verwenden. Saucen bereiten, Schmoren und Garkochen können Sie am besten auf dem Sparbrenner, oder auf dem Wokbrenner auf Kleinstellung. In der Grossstellung reicht dieser Sparbrenner zum Garkochen. Verwenden Sie für alle anderen Gerichte die Normalbrenner.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann 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 Wärme besser auf das Gericht.

### *Wokbrenner*

---



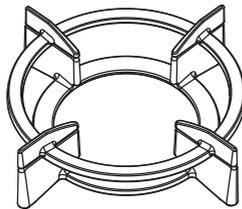
Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie:

- die Zutaten zuvor in Streifen, Scheiben oder Stückchen schneiden;
- beim Sautieren ein Qualitätsöl verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl verwenden. Ein bisschen genügt schon. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;
- die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit erst in den Topf geben, so dass bei Garzeitende alle Zutaten knackig/gar sind.

### *Benutzung des Wok-Zusatzrostes*

---

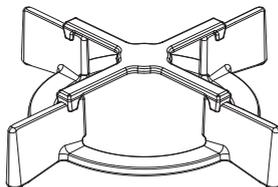
Der Zusatzrost wird für den Wokbrenner mitgeliefert oder ist als Zubehör erhältlich. Er sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit rundem Boden. Legen Sie den Zusatzrost gemäß Abbildung auf den Wokrost.



### *Verwendung von den Verkleinerungsrost*

---

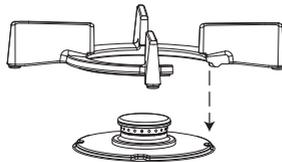
Der mitgelieferte oder als Zubehör erhältliche Verkleinerungsrost sorgt dafür, dass extra kleine Töpfe benutzt werden können.



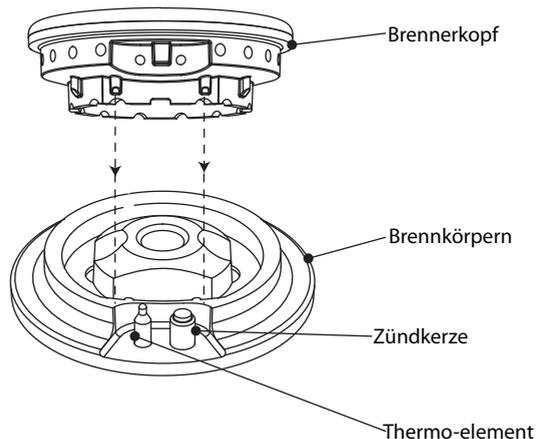
Ihr Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt und lässt sich einfach reinigen.



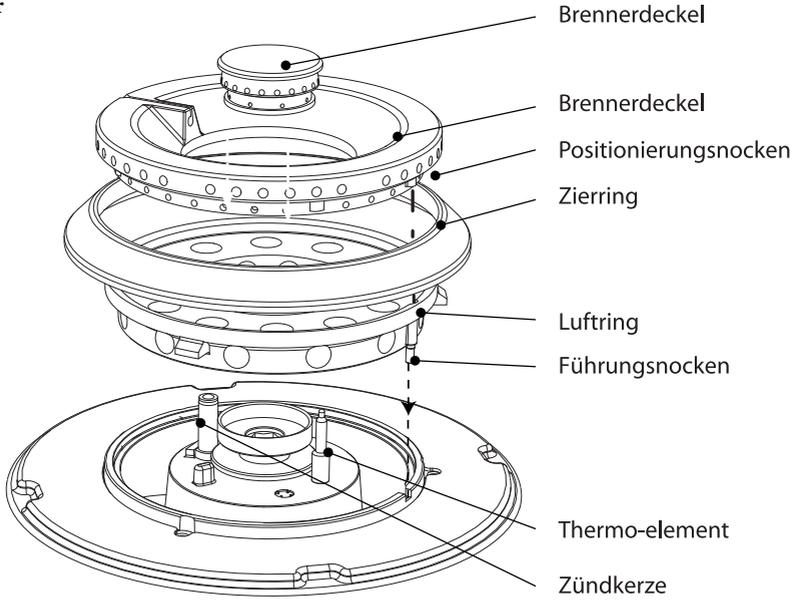
- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit, da sie in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie vorsichtig dabei. Bei zu schwerer Belastung kann sich der Abstand zwischen Kerzenspitze bis zum Brenner ändern. Dadurch zündet der Brenner schlecht oder überhaupt nicht. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trocknen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.



- Legen Sie die Topfroste senkrecht auf. Nicht über die Glasplatte schieben.
- Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungzapfen zusammen.



Wokbrenner



### Allgemeines



- Regelmäßige Reinigung und Pflege sofort nach Benutzung des Gerätes verhindert, dass übergekochte Essensreste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen. Sie können am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Reinigen Sie erst die Knebel, Brenner und Topfroste und dann die Glasplatte. Damit wird vermieden, dass die Glasplatte beim Reinigen wieder schmutzig wird.

### Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel)



Hartnäckige Flecken mit flüssigem Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerkissen, spitze Gegenstände oder ätzende Reinigungsmittel.

### Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder. Wasserflecken oder Kalkreste reinigt man am besten mit Haushaltsessig.

### Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Kochmulden)

Vor allem übergekochter Rotkohl, Rote Bete, Ketchup, Apfelmus, Rhabarber und andere stark zuckerhaltige Lebensmittel sowie saure Flüssigkeiten können eine Verfärbung der Oberfläche verursachen. Um hartnäckige Flecken von Edelstahlflächen zu entfernen, empfiehlt sich die Verwendung eines speziellen Edelstahlreinigers. In diesem Fall sollten Sie stets entlang der Struktur des Stahls wischen, um Glanzflecken vorzubeugen. (Schäden, die hierdurch entstehen, fallen nicht unter die Garantie!). Wenn sich die Flecken nicht auf die oben beschriebene Weise entfernen lassen sollten, können Sie das Kochfeld mit Ofen-/Grillreiniger reinigen. Sie sollten jedoch berücksichtigen, dass Sie die gesamte Kochmulde reinigen müssen, um Farbabweichungen vorzubeugen. Außerdem müssen Sie die Kochmulde mit einem Edelstahlpflegemittel nachbehandeln. Darüber hinaus ist es normal, dass sich die Oberfläche im Laufe der Zeit verfärbt.

### Reinigung Entfernbarer Brennerteile

Die entfernbaren Brennerteile (einschließlich Wok) können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Teile in Wasser mit Spülmittel weichen lassen. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

### Messing-Wokbrennerteile

Einige Teile des Wokbrenners sind aus Messing. Es ist normal, dass sich die Messingfarbe durch hohe Temperaturen ändert, die beim Wokken entstehen.

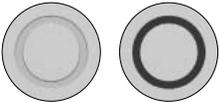
### Keradur® Brennerdüsen

Die Brennerdüsen sind mit einer einmaligen Keradur® Schicht versehen. Der schmutzabweisende Speziallack ist mit einer Keramikfüllung versehen, die die Reinigung vereinfacht und die Haltbarkeit der Brenner wesentlich verbessert. Die Brennerdüsen können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäss funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen. Verständigen Sie den Kundendienst, wenn die nachstehenden Ratschläge keine Abhilfe verschaffen.

### Taste 'Ein/Aus' HG9711MC

Die Taste 'Ein/Aus' an das HG9711MC Gerät kann eine Reihe von Funktionen und Fehlermeldungen anzeigen.

SYMPTOM	STATUS	ABHILFE
Die LEDs im Knopf leuchten nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	-
Die grüne LED im Knopf leuchtet ständig. 	Toestel is Das Gerät ist eingeschaltet.	-
Die grüne LED im Knopf blinkt. 	Kindersicherung.	Wenn Sie die Taste 'Ein/Aus' erneut drücken und fünf Sekunden lang gedrückt halten, können Sie Ihr Kochfeld wieder normal verwenden.
Die grüne und die Rote LED im Knopf blinken abwechselnd. 	Beim Wiederanzünden ist ein Fehler aufgetreten.	Überprüfen Sie die Gaszufuhr zu Ihrem Kochfeld und die korrekte Position der Brennerköpfe. Drehen Sie alle Knöpfe in die 0-Stellung und versuchen Sie erneut, die Flamme anzuzünden.
Die rote LED im Knopf blinkt. 	Ihr Kochfeld ist zu warm.	Lassen Sie Ihr Kochfeld abkühlen. Danach können Sie Ihr Kochfeld wieder normal verwenden.

SYMPTOM	STATUS	ABHILFE
Die rote LED im Knopf leuchtet ständig. 	In der Elektronik Ihres Kochfelds ist ein Fehler aufgetreten.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

*Störungstabelle (HG1111MD/HG9611MD/HG9711MC)*

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website '[www.atag.nl](http://www.atag.nl)'.

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	Der Anschluss des Geräts leckt.	Schließen Sie den Gashauptahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet.	Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein.
	Zündkerze verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Ein Brenner zündet nicht.	<p>Brenner Teile verschmutzt/ feucht.</p> <p>Hauptgashahn geschlossen.</p> <p>Störung am Gasnetz.</p> <p>Gasflasche oder -tank ist leer.</p> <p>Falsche Gasart verwendet.</p> <p>Knebel nicht tief genug eingedrückt. (Nur für Geräte HG9611MD und HG1111MD).</p> <p>Die Kochmulde ist nicht eingeschaltet. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (HG9711MC).</p>	<p>Reinigen/trocknen Sie die Brenner Teile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausström- öffnungen offen sind.</p> <p>Öffnen Sie den Gashauptahn.</p> <p>Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach.</p> <p>Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.</p> <p>Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Kleinstellung tief genug eingedrückt. Bei der ersten Inbetriebnahme kann dies im Zusammenhang mit der Gaszufuhr länger dauern.</p> <p>Drücken Sie die Ein/Aus Taste. Die Anzeigeleuchte sollte sich einschalten.</p>

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Der Brenner brennt nicht egal.	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.  Brennerteile verschmutzt/feucht.  Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung).	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.  Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind.  Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Knebel nicht lange genug eingedrückt (HG9611MD und HG1111MD).	Halten Sie die Bedienungsknopf zwischen der höchsten und niedrigsten Einstellung lange genug gedrückt. Bei der ersten Inbetriebnahme kann dies im Zusammenhang mit der Gaszufuhr länger dauern.
Fehlercode F00 – F04 wird im Timerdisplay angezeigt (nur für HG9611MD und HG1111MD).	Die Tasten sind mit Wasser, Schmutz oder einem Objekt bedeckt oder es wurde eine Taste zu lange gedrückt	Überprüfen Sie, ob die Tasten frei sind.  Überprüfen Sie, ob die Tasten sauber und trocken sind.  Wenden Sie sich an Ihr Servicecenter, wenn keiner der oben aufgeführten Punkte zutrifft.

Bei Störungen ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferten Garantieschein oder die Internetseite [www.atag.nl](http://www.atag.nl).



### Achtung

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

**Achtung**

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.

Dies ist ein Klasse-3-Gerät (Einbaugerät).

### *Gasanschluss*

---

Der Gasanschluss muss den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.

Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschliessen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch.

ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.

**Achtung**

Ein Sicherheitsschlauch ohne Knicke verlegen. Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.

Auf jeden Fall muss für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.

Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

*elektrische aansluiting*

---

**HG9711MC**

230 V - 50 Hz - 5,1 Watt

**HG9611MD / HG1111MD**

230 V - 50 Hz - 5,0 Watt

Der elektrische Anschluß muss den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

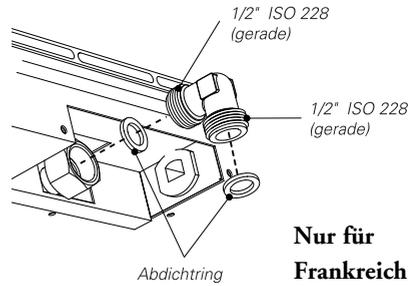
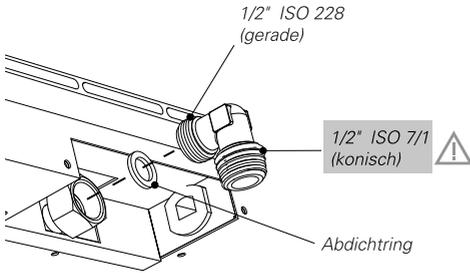
Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

**Achtung**

Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.

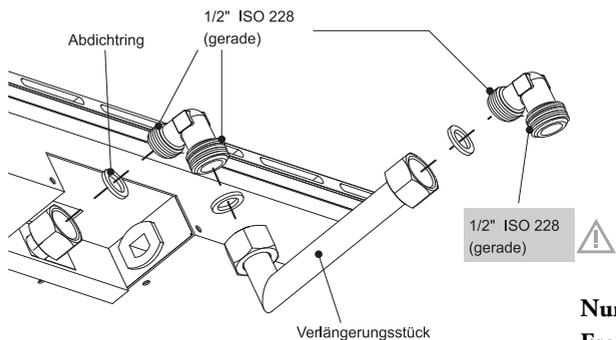
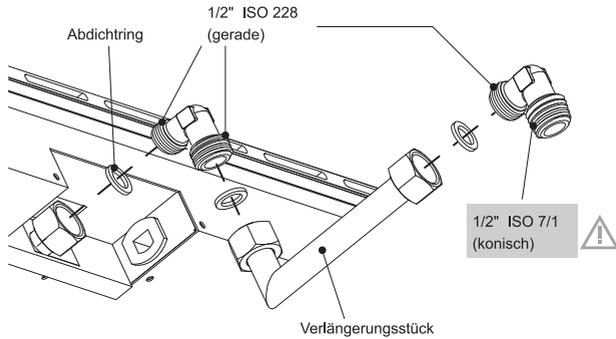
Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder gleichermassen qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

*Kochmulde vorbereiten*



**Nur für Frankreich**

Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluss des Gerätes.

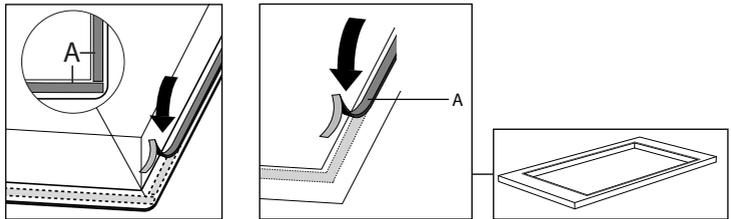


**Nur für Frankreich**

Falls direkt unter der Kochplatte eine Lade angebracht wird, montieren Sie dann das mitgelieferte Verlängerungsstück für das Gasleitungsrohr

und befestigen Sie danach den mitgelieferten Knick auf den Gasanschluss des Gerätes.

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile (HG1111MD/ HG9611MD) oder rund um die Aussparung in der Arbeitsplatte (HG9711MC). Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücken schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

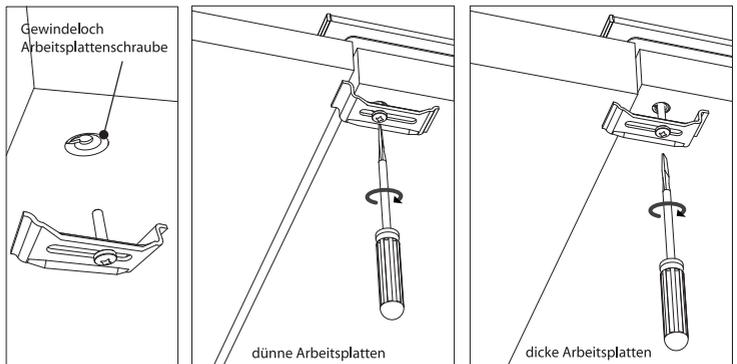


Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

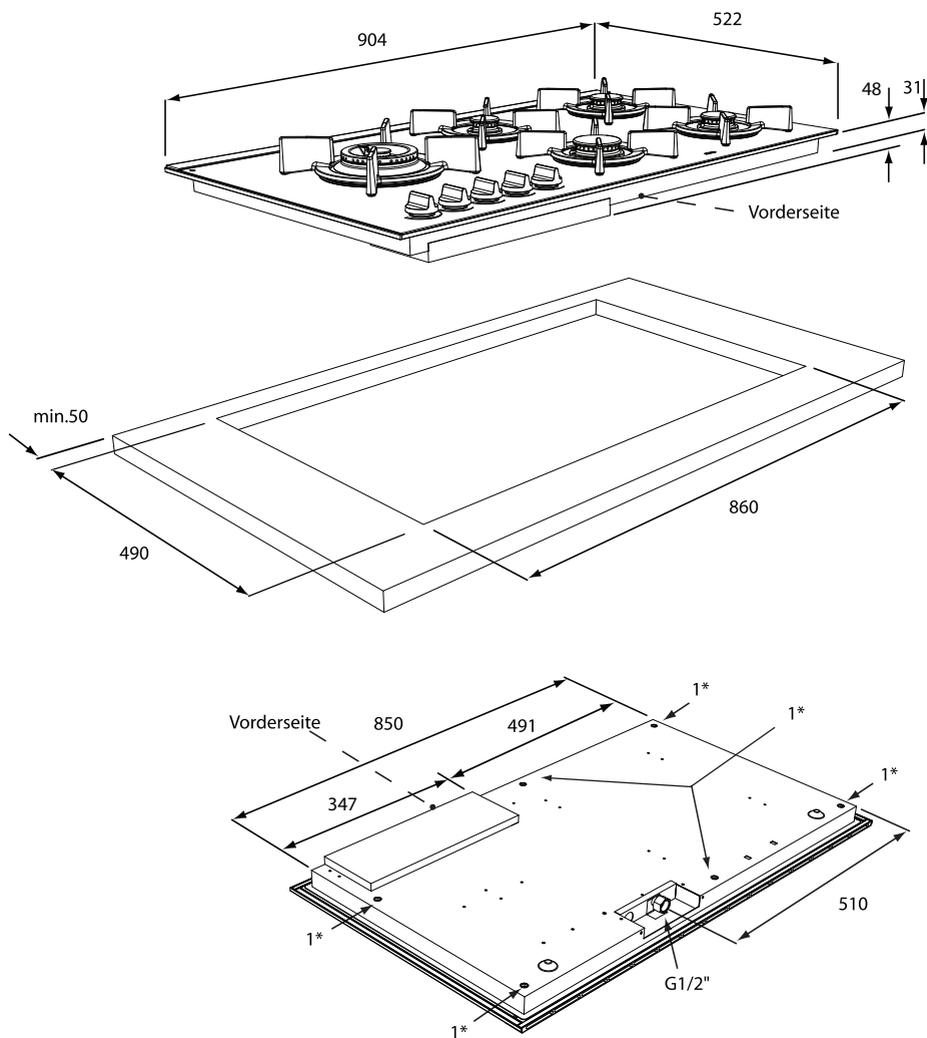
Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumasse).

Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.

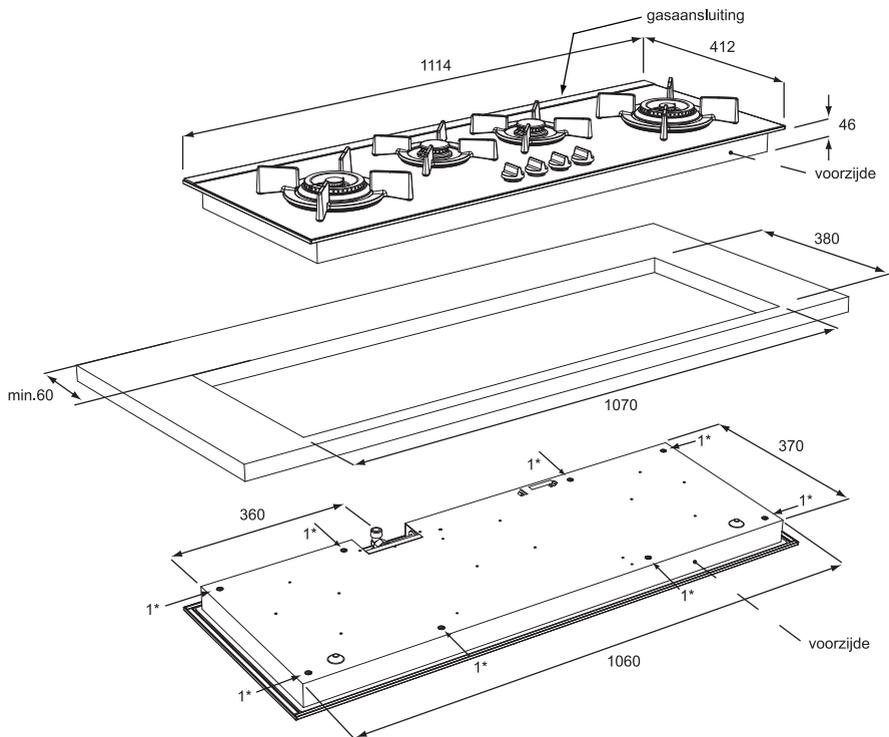
Befestigungspunkte Montagebügel



*Einbaumasse HG9611MD und HG9711MC*

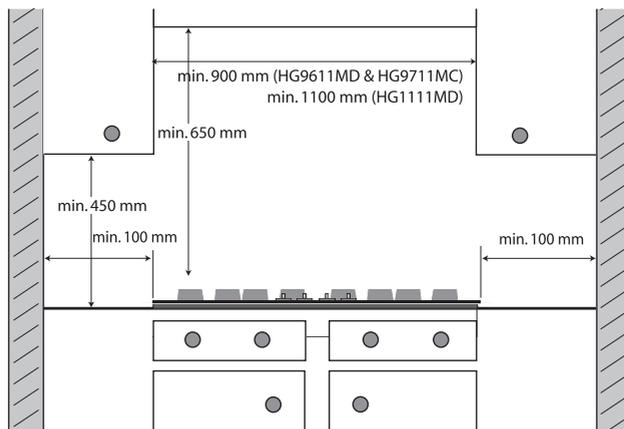


*Einbaumassee HG1111MD*



Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien. Achten Sie auch auf Werkstoffe, die sich verfärben können (wie Edelstahl).



Die Gaskochmulde darf neben nur einer senkrechten Wand eingebaut werden.

**Achtung**

Die Unterseite der Kochplatte wird heiss. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in eine Schublade, wenn sie unmittelbar unter dem Kochfeld montiert ist.

Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

Das Gerät in die Arbeitsplatte einsetzen und mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben befestigen.

Stellen Sie den Gasanschluss her.

Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.

Schliessen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

*Gastechnische Daten*

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50mbar
Brennertyp	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
Gar	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
Normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
Stark	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



---

*din gaskogeplade*

---

indledning .....	DK 4
beskrivelse .....	DK 5

---

*sikkerhedsforskrifter*

---

vær opmærksom på følgende .....	DK 6
---------------------------------	------

---

*betjening*

---

tænding, regulering og flammesikring .....	DK 7
--	------

---

*komfortabel tilberedning*

---

optimal brug af kogepladen .....	DK 11
----------------------------------	-------

---

*vedligeholdelse*

---

generelt .....	DK 13
----------------	-------

---

*fejl*

---

fejltabel .....	DK 17
-----------------	-------

---

*miljøaspekter*

---

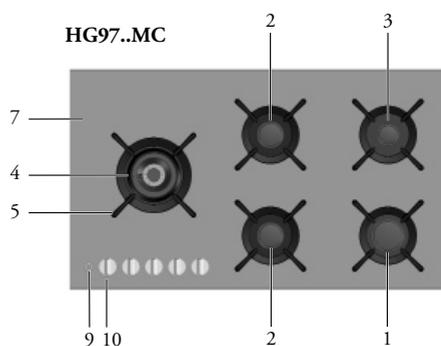
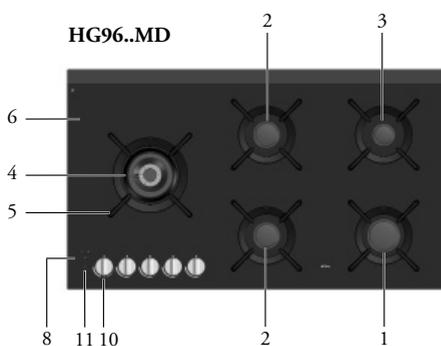
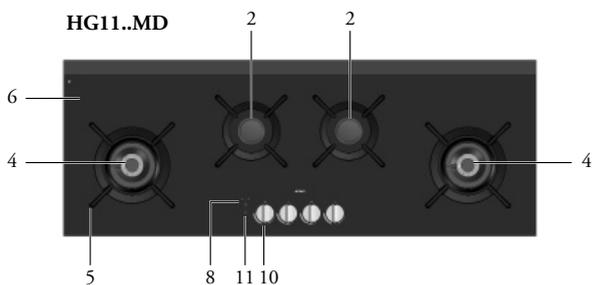
bortskaffelse af apparat og emballage .....	DK 21
---	-------

---

*installation*

---

generelt .....	DK 22
indbygning .....	DK 24
tekniske specifikationer .....	DK 29



1. sparebrænder
2. normalbrænder
3. kraftig brænder
4. wokbrænder
5. gryderist
6. glasplade
7. plade i rustfrit stål
8. ur
9. tænd/sluk knap
10. betjeningsknap
11. nødstopknap

Denne gaskogeplade er designet af en virkelig madlavningsekspert. Med forskellen i brænderkapacitet er du i stand til at tilberede alle slags retter.

**KOOKKEUR** <sup>▲</sup>

Dette apparat overholder alle bestemmelser i det hollandske 'Kookkeurmerk'. Det betyder, at gaskogepladen kombinerer høj effektivitet med et minimum af ufuldstændigt forbrændte gasser. Hermed har du et apparat med kort opvarmningstid, mens det også er glimrende til tilberedning ved lavt blus (snurre).

Der er adskillige sikkerhedsanordninger indbygget i kogepladen, såsom et ur (HG9611MD og HG1111GD), børnelås, maksimalafbryder (HG9711MC) og en flammesikring, hvilket betyder at ubrændt gas aldrig kan løbe igennem brænderen.

Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du får mest ud af den ny gaskogeplade. Ud over beskrivelsen af betjening indeholder den også information, som er nyttig, når apparatet skal bruges.

Gennemlæs først brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.

Brugsanvisningen kan også bruges af servicetjenesten som reference. **Klæb derfor den medfølgende dataplade fast i firkanten, som er beregnet dertil, bag i brugsanvisningen.** På datapladen står al information, som servicetjenesten har brug for, når du stiller dem spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

**Kontroller, at der under brugen er den nødvendige udluftning**

- Hold naturlige ventilationsåbninger åbne.
- Ekstra udluftning er nødvendig, hvis du bruger kogepladen i længere tid. Du kan f.eks.  bne et vindue eller installere en mekanisk ventilator.

**Brug kun kogepladen til madlavning**

- Apparatet er ikke beregnet til rumopvarmning.

**Du må aldrig flambere under en emhætte**

- De høje flammer kan starte en brand, også selvom emhætten er slukket.

**Br nderdelene er varme under og umiddelbart efter brug**

- Rør ikke ved dem og undgå, at de kommer i kontakt med materialer, som ikke kan tåle varme.
- Kom aldrig varme brænderdele i koldt vand. Den hurtige nedkøling kan ødelægge emaljen.

**Afstanden fra gryden til en knap eller en ikke-varmebestandig v g skal altid være større end 2 centimeter**

- Hvis afstanden er kortere, kan den høje temperatur medføre, at knapperne eller v ggen misfarves og/eller misdannes.

**Brug altid gryderiste og egnede køkkenredskaber**

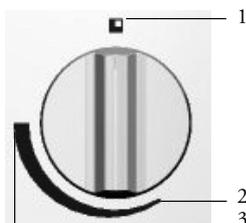
- Sæt altid gryden på gryderisten. Hvis du placerer gryden direkte på brænderhovedet, kan der opstå farlige situationer.
- Aluminiums- eller foliebakker er ikke egnede som køkkenredskaber. De kan br nde fast på brænderen og gryderisten.

**Installation af brænderdele og gryderiste**

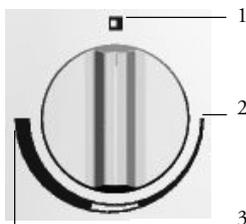
- Kogepladen fungerer kun effektivt, hvis brænderdelene er samlet ved brug af af styretapperne.
- Du skal sikre dig, at gryderiste ligger op til hinanden, og at de ligger plant på glaspladen. Kun derved kan gryderne placeres stabilt.

*tænding og regulering HG9711MC*

Brænderne kan reguleres trinløst mellem lavt blus og fuldt blus.



1. Zone-angivelse / 0-stilling
2. Lavt blus
3. Fuldt blus

*flammesikring HG9711MC*

Gaskogepladen har flammesikring. Den lukker for gastilførslen, hvis flammen går ud, mens der tilberedes mad på blusset.

**Betjening elektronisk flammesikring**

Tryk den centrale tænd/sluk knap ind.

Tændt knappen lyser grønt.

Derefter drejes den ønskede betjeningsknap venstre om. Man behøver ikke holde knappen inde.

Blusset tændes med det samme. Flammesikringen kontrollerer, om der er en flamme.



Hvis knapperne alle peger på 0 når du er færdig med at lave mad, slukkes komfuret automatisk vha. tænd-/sluk-knappen efter 3 minutter.

ekstra egenskaber elektronisk flammesikring HG9711MC**Gentænding**

Hvis flammen er gået ud, mens der tilberedes mad på blusset, gøres der automatisk forsøg på at tænde blusset igen.

Hvis der så ikke efter 10 sekunder er nogen flamme, afbrydes gastilførslen til brænderen.

**Nødstop**

Hvis hele gaskogepladen skal slukkes på en gang, kan man trykke på den centrale tænd/sluk knap.

**Børnelås**

Gaskogepladen kan låses. Herved undgås utilsigtet tænding af brænderne. Gaskogepladen kan låses/låses op ved at trykke på tænd/sluk knappen 5 sekunder.

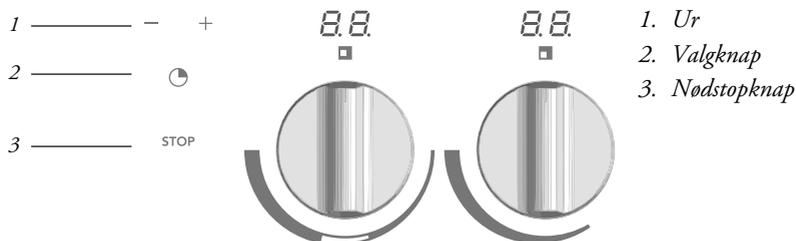
Når pladen er i brug, kan børnelåsen ikke aktiveres.

**Begrænsning af tilberedningstid**

Hvis et blus har være tændt i usædvanlig lang tid (ca. 6 timer), slukkes det automatisk.

**Statuskoder**

Gaskogepladens status kan ses i tænd/sluk knappen. I oversigten på side 17 kan du læse, hvilken kode der hører til hvilken status.

tænding og regulering HG9611MD / HG1111MD

1. Hold betjeningsknappen trykket nede, og drej den mod uret.
2. Tryk på betjeningsknappen i 3 sekunder på højeste position, efter at brænderen er blevet tændt.  
*Flammesikringen aktiveres.*

**Nødstop**

Hvis du har brug for hurtigt at slukke for gaskogepladen, så tryk på nødstopknappen.

**Nedtællingsur**

1. Aktiver uret oven over den ønskede betjeningsknap ved at trykke en eller flere gange på valgknappen.  
*Uret "00" oven over den ønskede betjeningsknap lyser.*
2. Brug + og – knapperne til at indstille den ønskede tilberedningstid (max. 6 uret).
  - Hold knappen trykket nede i 3 sekunder for at indstille tiden i trin på 10 minutter.
  - Hvis uret indstilles til over 1 time, vises "1h" og derefter vises timerne og minutterne skiftevis.
  - Når nedtællingen af det sidste minut begynder, starter uret ved 60 sekunder og tæller derefter ned til "00".
3. Der høres en lyd, når tiden er udløbet.  
*Den indstillede brænder slukker.*
4. Tryk på valgknappen for at slukke for lyden.

**Bemærk!**

Uret holder ikke maden varm ved den ønskede temperatur, dette skal indstilles manuelt ved hjælp af betjeningsknappen.

**Deaktiver en eller flere timer**

Hvis du ikke længere ønsker bruge en timer, kan du deaktivere den. Først skal du aktivere den relevante timer ved at trykke på valgtasten og indstille tiden til "00" med tasten -. Tryk derefter valgtasten ned i 3 sekunder. Timeren vil nu blive deaktiveret.

Hvis du vil deaktivere alle timerne på samme tid, skal du trykke valgtasten ned i 3 sekunder. Alle timerne vil nu blive deaktiveret.

**Æggeur**

1. Indstil tiden som med det normale ur, dog for en *ubrugt* brænder.  
*Der høres en lyd, når tiden er udløbet.*
2. Tryk på valgknappen for at slukke for lyden.

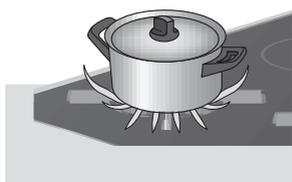
**Kronometer**

Hvis der er behov for at holde øje med, hvor lang tid maden har kogt, kan kronometeret indstilles.

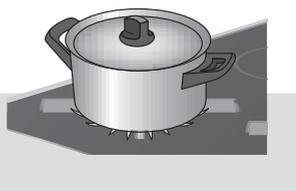
1. Aktiver uret oven over den ønskede betjeningsknap ved at trykke en eller flere gange på valgknappen.  
*Uret "00" oven over den ønskede betjeningsknap lyser.*
2. Indstil **ikke** uret, men vent i 5 sekunder.  
*Uret starter tællingen*
  - Efter 60 sekunder skifter uret til minutter.
  - Hvis uret indstilles til over 1 time, vises "1h" og derefter vises timerne og minutterne skiftevis.



- Sørg for, at flammen altid er under gryden. Hvis flammerne kommer op langs siden af gryden, går der meget energi til spilde. Desuden kan håndtagene blive meget varme.
- Brug ikke en gryde med en diameter i bunden på under 12 cm. Den står ikke stabilt.



FORKERT



RIGTIGT



- (Røre)stegning, kogning af store mængder og friturestegning er bedst på kraftig brænderen eller wokbrænderen.
- Brug sparebrænderen til tilberedning af sovs, retter der skal snurre og gennemkoges. Er der skruet helt op for dette blus, er der varme nok til, at det kan snurre/koge.
- Sæt låg på gryden, når der koges. Herved sparer man op til 50% energi.
- Brug gryder med flad, ren og tør bund. Gryder med flad bund står stabilt, og gryder med ren bund overfører varmen bedre til det, der er i gryden.

### wokbrænder

---



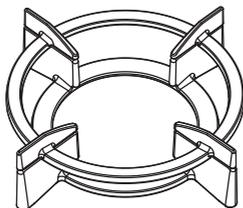
Med wokbrænderen kan du lave retter ved en meget høj temperatur. Til dette formål er det vigtigt:

- at skære ingredienserne i strimler, skiver eller i mindre stykker, inden de tilberedes.
- at benytte en olie af god kvalitet (f.eks. olive-, majs-, solsikke- eller jordnøddeolie), når du lynsteger. Du skal kun bruge lidt olie. Smør og margarine vil brænde på, som resultat af den høje varme.
- at komme råvarerne med den længste tilberedningstid i gryden først, så alle ingredienser ved afslutning af tilberedningen er møre på samme tid.

### brug ekstra wok-rist

---

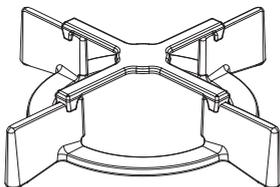
Ekstraristen til wokbrænderen (kan være leveret som ekstra tilbehør) giver yderligere stabilitet, hvis wokgryden er rundbundet. Placér den ekstra rist på wok-risten som vist på illustrationen.



### brug af reduktionsrist

---

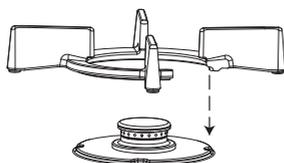
Med reduktionsristen (leveret sammen med enheden eller som tilbehør) kan du bruge meget små gryder.



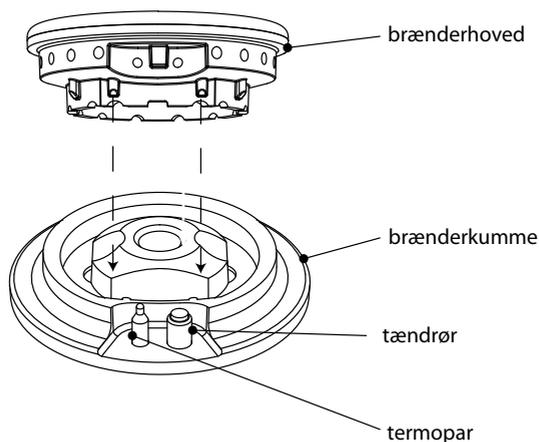
Dit apparat er fremstillet af materialer i høj kvalitet, og det er derfor nemt for dig at rengøre det.



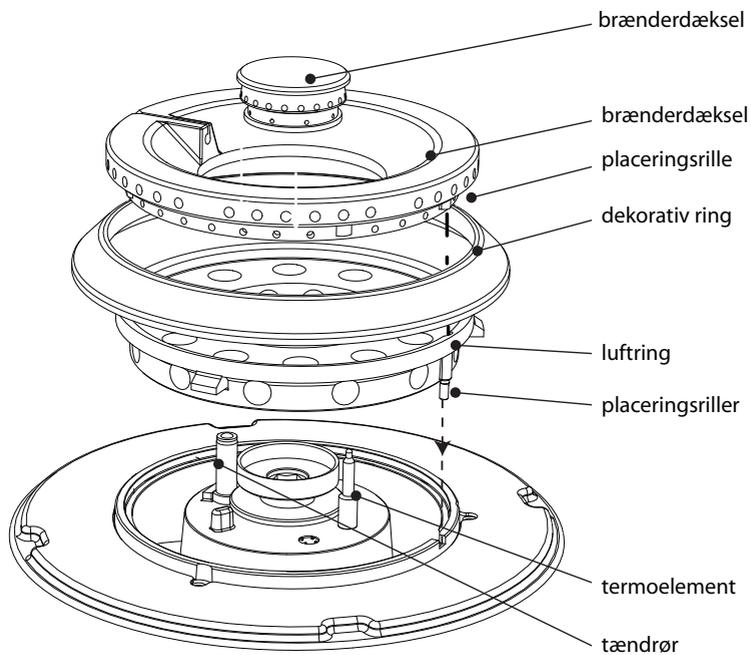
- Brænderdele bør ikke rengøres ved at lægge dem i opvaskemaskinen. Delene kan blive ødelagt af opvaskemaskinens vaskemiddel! Brug ikke for meget vand, da det kan trænge ind i brænderen eller i ventilationsåbningerne.
- Rens tændrør - det sker bedst med en klud. Gør det forsigtigt. Hvis du trykker for hårdt, kan afstanden fra tændrøret til brænderen ændres, hvorved brænderen antændes dårligere eller slet ikke. Tændrøret fungerer kun, hvis det er tørt. Hvis det er meget beskidt, kan du rense med en lille børste.



- Placer gryderistene lodret uden at trække dem hen over glaspladen.
- Du skal samle brænderdelene ved at bruge styretapperne.



## Wokbrænder



*generel*

- Hvis maden har kogt over kan regelmæssig rengøring umiddelbart efter brug forhindre, at der dannes indgroede og vanskelige pletter, som er svære at fjerne. Brug et mildt rengøringsmiddel.
- Rens kontrollknapperne, brændere og gryderiste først og derefter glaspladen. Herved undgås, at glaspladen bliver beskidt igen under rengøringen.

*vanskelige pletter på emalje (gryderiste, brænderdæksel)*

Fjern med et ikke-slibende middel eller en blød svamp. Brug aldrig skurepulver, skuresvampe, skarpe genstande eller skrappere rengøringsmidler.

*vanskelige pletter på glaskogepladen*

Rens glaskogepladen med en rengøringsmiddel, som er beregnet specielt til keramiske kogeplader. Vand- og kalkpletter fjernes lettest med en ikke-slibende kalkfjerner.

*Vanskelige pletter på rustfrit stål (drypbakker)*

Overfladen kan blive misfarvet, hvis du spilder væsker med syre og sukkerholdige fødevarer såsom rødkål, rødbeder, sojasovs, æblemos og rabarber på den. Vanskelige pletter på rustfrit stål fjernes bedst med et specialrengøringsmiddel. Polér altid i stålstrukturens retning for at undgå skinnenende pletter.

Denne slags skader dækkes ikke af garantien!

Hvis de ovenfor beskrevne metoder ikke fjerner pletterne, kan du rense pladen med ovn- og grillrensingsmiddel. Husk at behandle hele drypbakken for at undgå misfarvninger. Du kan også efterfølgende behandle drypbakken med et polérmiddel eller et plejemiddel til rustfrit stål. Bemærk venligst, at overfladen i årenes løb vil blive en anelse misfarvet.

### rengøring af løse brænderkomponenter

De løse brænderkomponenter (herunder wok) rengøres bedst med et mildt rengøringsprodukt og en blød klud. Besværlige pletter kan oplødes med varmt sæbeskum.

Brug aldrig skurepulver, skuresvampe, skarpe genstande eller skræppe rengøringsmidler.

### wokbrænderdele i messing

Nogle få dele i wokbrænderen er fremstillet af messing. Det er normalt, at messing skifter farve som følge af de høje temperaturer, der forekommer ved madlavning med en wok.

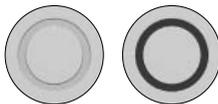
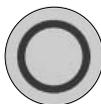
### Keradur® brænderkummer

Brænderkummerne har en enestående Keradur® overfladebelægning. Den specielle smudsafvisende lak har en keramisk udfyldning som gør rengøring lettere og væsentligt forbedrer brændernes holdbarhed. Brænderkummerne rengøres bedst med et mildt rengøringsprodukt og en blød klud.

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, betyder det ikke altid, at det er defekt. Prøv først selv at løse problemet ved at kontrollere punkterne, som er vist herunder:

### Tænd/sluk knappen HG9711MC

Tænd/sluk knappen på HG9711MC apparat kan vise nogle funktioner og fejlmeldinger.

VISNING	STATUS	LØSNING
LED'er i knappen lyser ikke.	Apparatet er slukket.	-
Grønt LED i knappen lyser vedvarende. 	Apparatet er tændt.	-
Grønt LED i knappen blinker. 	Børnelås.	Hvis du trykker endnu en gang på tænd/sluk knappen og holder den inde i 5 sekunder, kan kogepladen bruges igen.
Grønt og rødt LED i knappen blinker skiftevis. 	Der er sket en fejl ved gentænding.	Kontroller gastilførslen til kogepladen, og om brænderhovederne sidder rigtigt. Drej alle knapper til position 0 og prøv at tænde igen.
Rødt LED i knappen blinker. 	Kogepladen er for varm.	Lad kogepladen afkøle. Derefter kan kogepladen bruges igen.

VISNING	STATUS	LØSNING
Rødt LED i knappen lyser vedvarende. 	Der er en fejl i elektronikken i kogepladen.	Tag kontakt til servicetjenesten.

*fejltabel (HG1111MD/HG9611MD/HG9711MC)*

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt gaskogepladen fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Kontroller i hvert fald punkterne i tabellen nedenfor eller prøv at finde mere information på websitet '[www.atag.nl](http://www.atag.nl)'.

SYMPTOM	STATUS	SOLUTION
Der lugter af gas ved apparatet.	Tilkoblingen til apparatet er utæt.	Lukke hovedgashanen. Tag kontakt til din installatør.
En brænder antændes ikke.	Stikket ikke sat i en stikkontakt.	Sæt stik i stikkontakt.
	Sikring defekt/sikring i målerskab sprunget.	Sæt ny sikring i eller slå sikring til igen.
	Tændrør snavsset/fugtigt.	Rengør/tør tændrør.
	Brænderdele ikke sat rigtigt i.	Saml brænderdelene vha. centreringsstapperne.
	Brænderdele snavsede/fugtige.	Rengør/tør brænderdele. Sørg her for, at udstømningshullerne er åbne.

SYMPTOM	STATUS	SOLUTION
En brænder antændes ikke.	<p>Lukket på hovedgashanen.</p> <p>Fejl i gasforsyningen.</p> <p>Gasflaske eller -tank tom.</p> <p>Der bruges en forkert type gas.</p> <p>Betjeningsknappen er ikke trykket langt nok ind (kun HG9611MD og HG1111MD).</p> <p>Kogepladen er ikke tændt. Tryk på tænd/sluk knappen (HG9711MC).</p>	<p>Åbn hovedgashanen.</p> <p>Informér hos gasforsyningselskab.</p> <p>Udskift gasflaske eller få gastanken fyldt.</p> <p>Kontroller, om gassen er beregnet til dette apparat. Hvis det ikke er den rigtige type gas, skal du kontakte din installatør.</p> <p>Hold betjeningsknappen tilstrækkeligt langt inde mellem position højt blus og lavt blus. Første gang apparatet bruges, kan det være lidt længere, fordi gassen skal strømme til apparatet.</p> <p>Tryk på tænd/sluk knappen. LED-indikatoren skal lyse.</p>
Brænderen brænder ikke jævnt.	<p>Brænderdele ikke sat rigtigt i.</p> <p>Brænderdele snavsede/fugtige.</p> <p>Der bruges en forkert type gas.</p>	<p>Saml brænderdelene vha. centreringstapperne.</p> <p>Rengør/tør brænderdelene. Kontroller her, at udstømningshullerne er åbne.</p> <p>Kontroller, om gassen er beregnet til dette apparat. Hvis det ikke er den rigtige type gas, skal du kontakte din installatør.</p>

SYMPTOM	STATUS	SOLUTION
Brænderen går ud, efter der er blevet tændt.	Betjeningsknappen er ikke trykket ind længe nok (kun HG9611MD og HG1111MD).	Hold betjeningsknappen tilstrækkeligt langt inde mellem position højt blus og lavt blus. Første gang apparatet bruges, kan det vare lidt længere, fordi gassen skal strømme til apparatet.
Fejlkode F00 – F04 vises på uret (kun HG9611MD og HG1111MD).	Betjeningsknapperne er våde, snavsede, eller en genstand eller en knap er blevet trykket ind i for lang tid	Kontroller, at knapperne ikke er forhindret af noget.  Kontroller, at knapperne er rene og tørre.  Kontakt dit servicecenter, hvis intet af det ovenstående er relevant.

Ring til serviceafdelingen, hvis der opstår fejl. Se garantibeviset eller besøg internetsiden [www.atag.nl](http://www.atag.nl).

**Bemærk!**

Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør!

Ved fabrikation af apparatet er der anvendt bæredygtige materialer. Når apparatet skal kasseres, skal det bortskaffes på en forsvarlig måde. Myndighederne kan give information desangående.

Emballagen til apparatet kan genvindes. Der kan være brugt:

- pap;
- polyethylenfolie (PE);
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



For at henlede opmærksomheden på separat behandling af husholdningsapparatur er der på produktet et symbol af en affaldscontainer med et kryds over. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, hvor affald fordeles efter type, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald.

Med separat behandling af husholdningsapparater, eksempelvis denne kogeplade, undgår man eventuelle negative følger for miljø og sundhed, som kan forekomme, hvis affaldet ikke behandles på rette måde. Denne behandling sikrer, at de materialer, som apparatet er lavet af, kan genvindes, så man opnår en betydelig besparelse af energi og råstoffer.

Montering af apparatet må kun udføres af en registreret Corgi-gasmontør.

**Bemærk!**

Gastyten og landeagivelse for hvortil apparatet er designet er angivet på mærkepladen.

Dette er et kategori 3 apparat.

---

*gastilslutning*

Gastilslutningen skal opfylde nationale og lokale regulativer.

Vi anbefaler, at kogepladen tilsluttes en fast rørforbindelse. Tilslutning ved hjælp af specielle sikkerhedsslanger er også tilladt.

Bag en ovn skal forbindelsen udføres med et rør helt i metal.

**Bemærk!**

En sikkerhedsslange må ikke bøjes og må ikke kunne komme i kontakt med bevægelige dele fra køkkenenheder.

Apparatets tilslutningshane skal i altid være placeret på en sådan måde, at der altid er nem adgang til den.

Inden du bruger apparatet første gang skal du kontrollere tilslutningen med brug af vand og opvaskemiddel for at sikre, at der ikke er nogen

gaslækager

lektrisk tilslutning (kun for apparater med gnisttænding)

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Den elektriske tilslutning skal opfylde nationale og lokale regulativer.

Vægudtag og stik skal altid være tilgængelige.

Hvis du vil have en fast tilslutning, skal du sikre, at der i forsyningskablet er installeret en flerpolet switch med en afstand på 3 mm mellem kontakter.

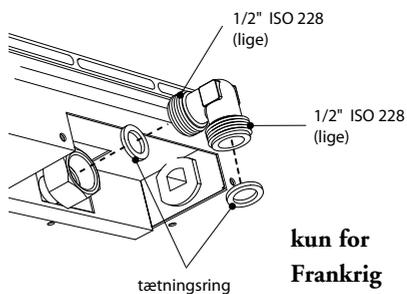
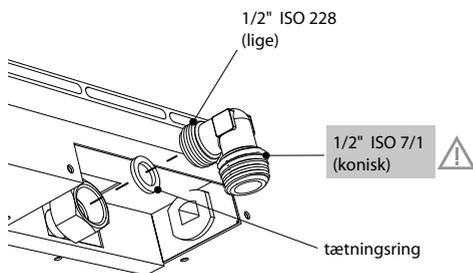


**Bemærk!**

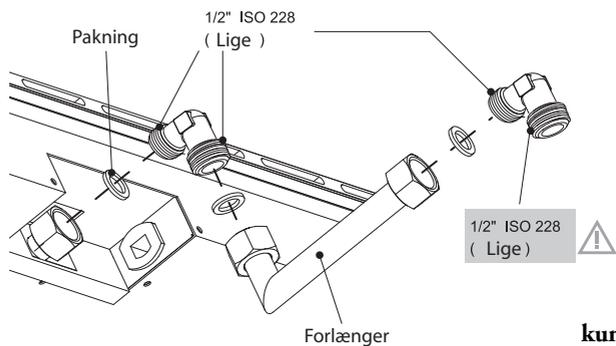
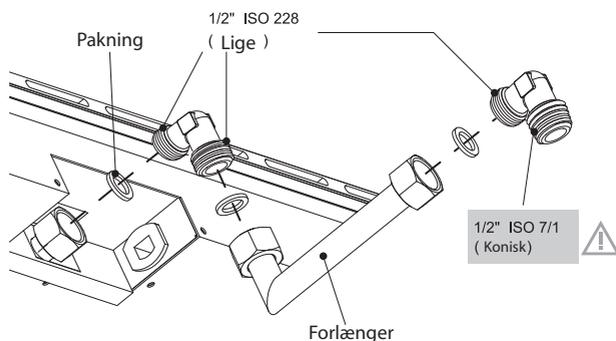
Apparatet skal være jordforbundet.

Hvis tilslutningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af producenten, producentens serviceorganisation eller tilsvarende kvalificerede personer, for at der ikke skal opstå farlige situationer.

*klargøring af kogepladen*

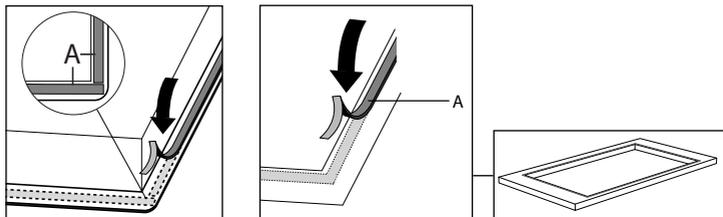


Monter vinklørret til apparatets gastilslutning.



Hvis en skuffe skal installeres lige under kogepladen skal den medfølgende rørførlængelse og vinklørret monteres på apparatets gastilslutning.

Fjern beskyttelsesfolien på tætningsstrimlen (A) og påsæt tætningsstrimlen i aluminiumsprofilernes (HG1111MD/HG9611MD) fals eller på omkring udskæringen i bordpladen (HG9711MC). Undgå at påsætte tætningsstrimlen helt ud i hjørnerne. Klik i stedet 4 stykker, som passer sammen i hjørnerne.

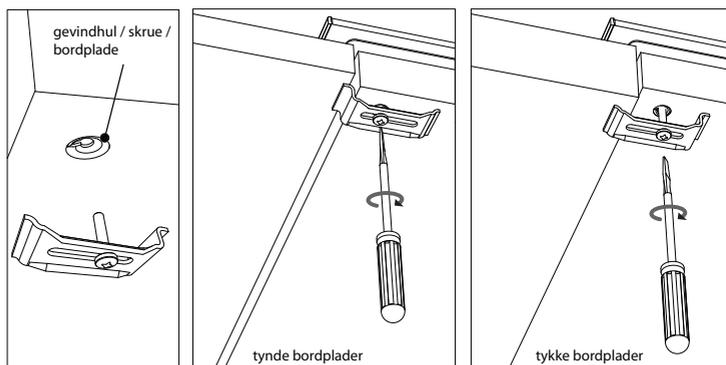


### *skær åbning i arbejdsflade*

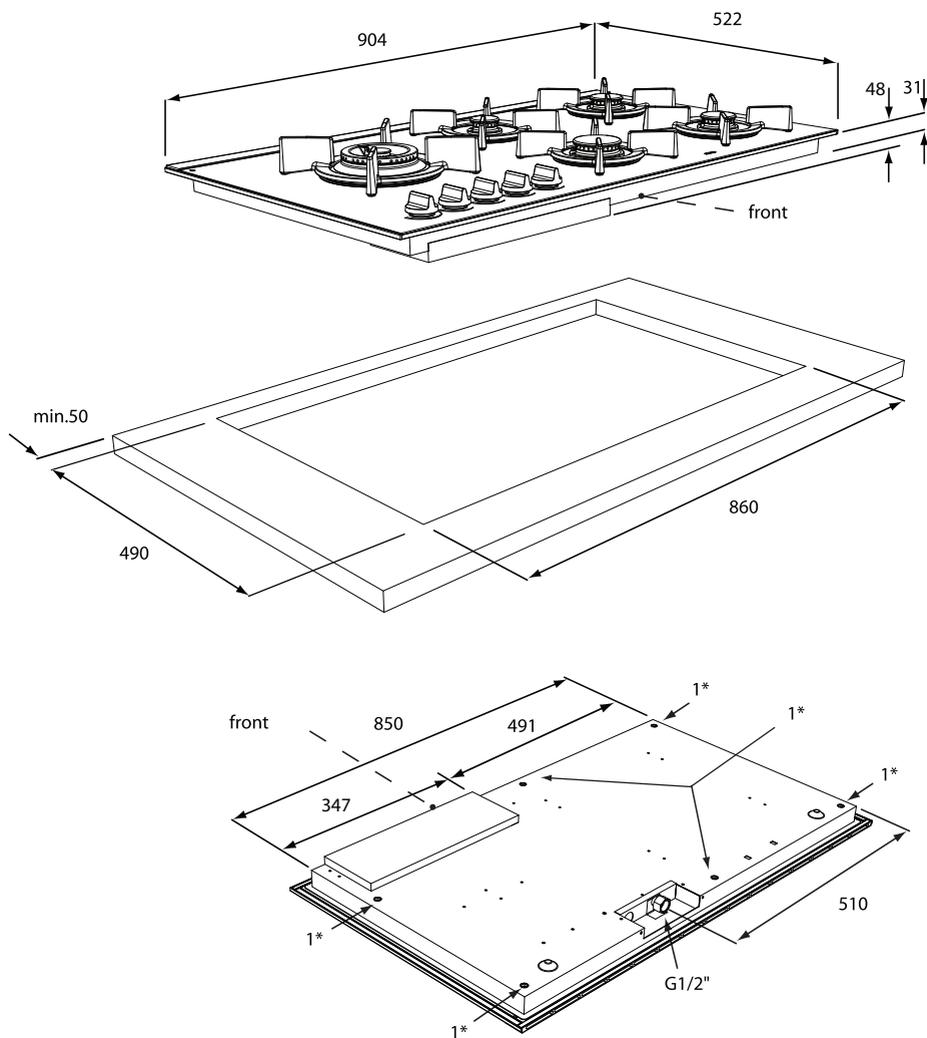
Sav åbningen i arbejdsfladen. Dette skal udføres meget præcist (indbygningsdimensioner).

Hvis træarbejdsfladen er fremstillet af behandlet træ, skal du påføre savoverfladen i arbejdsfladen en forseglende lak, for at undgå at fugt får arbejdsfladen til at svulme op.

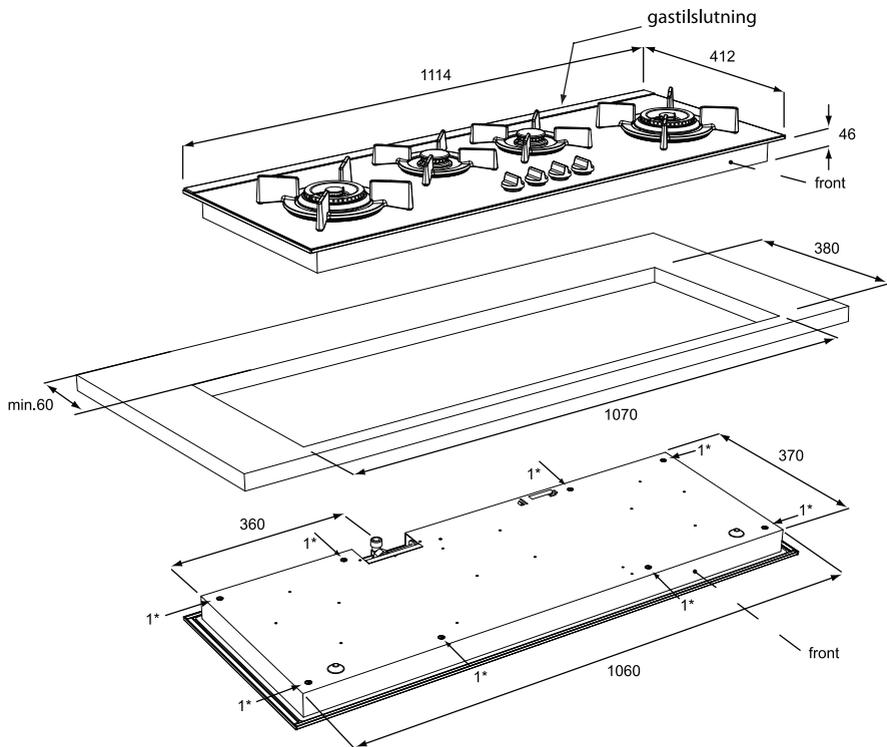
### *fastgørelsespunkter for montagebøjler*



*indbygningsmål HG9611MD & HG9711MC*

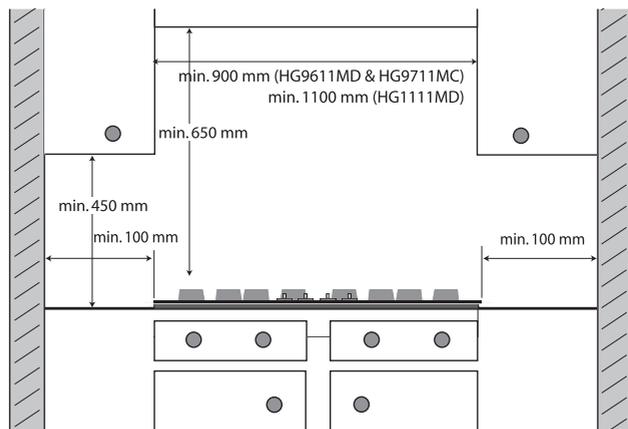


*indbygningsmål HG1111MD*



fri plads rundt om apparatet

En kogeplade producerer varme. Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand mellem apparatet og ikke-varmebestandige materialer. Vær også påpasselig når det gælder materialer, der kan misfarves (f.eks. rustfrit stål).



Gaskogepladen må kun indbygges op til en lodret væg.

**Bemærk!**

Bunden af kogepladen bliver varm. Undgå at placere brændbare materialer i en skuffe, der er monteret direkte under kogepladen.

installer apparatet og foretag tilslutning

Placér apparatet på arbejdsfladen og fastgør det ved hjælp af monteringsbøjler og de medfølgende skruer.

Tilslut til gasforsyningen.

Kontrollér med sæbeskum, at tilslutningen er gastæt.

Tilslut apparatet til elforsyningen.

*oplysninger om gas*

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50mbar
brændertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
simre	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
kraftig	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

