Gebruiksaanwijzing
Gaskookplaat

Mode d'emploi
Plaque de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung
Gaskochmulde

Instructions for use
Gas hob

ATAG

HG1471MBA
HG1471MBB
HG1471MDA
HG1471MDB
HG1472MDA
HG1472MDB

NL	Handleiding	NL 3 - NL 10
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 10
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 10
EN	Manual	EN 3 - EN 10

Information according regulation (EU) 66/2014 Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 Informations selon règlement (UE) 66/2014	Measurements according EN30-2-1 Metingen volgens EN30-2-1 Messungen gemäß EN30-2-1 Mesures selon EN30-2-1		Semi rapid burner Normaalbrander Normalbrenner Brûleur normal	Wok burner Wokbrander Wokbrenner Brûleur wok
Energy efficiency per gas burner ($EE_{gas\ burner}$) Energie-efficiëntie per gasbrander ($EE_{gasbrander}$) Energieeffizienz je Gasbrenner ($EE_{Gasbrenner}$) Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{brûleur\ à\ gaz}$)	%	G25 / 25 mbar G25.3 / 25 mbar	60.9	57.2
		G20 / 20mbar	62.1	59.1

Model identification Identificatie van het model Modellkennung Identification du modèle		HG1471MBA	HG1471MDA HG1472MDA	HG1471MBB	HG1471MDB HG1472MDB
Type of hob Type kookplaat Art der Kochmulde Type de plaque		Gas hob Gaskookplaat Gaskochmulde Plaque de cuisson au gaz			
Number of gas burners Aantal gasbranders Anzahl der Gasbrenner Nombre de brûleurs à gaz		4	4	4	4
Energy efficiency for the gas hob ($EE_{gas\ hob}$) Energie-efficiëntie van de gaskookplaat ($EE_{gaskookplaat}$) Energieeffizienz der Gaskochmulde ($EE_{Gaskochmulde}$) Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz ($EE_{plaque\ de\ cuisson\ au\ gaz}$)	%	59.1	59.1	60.6	60.6

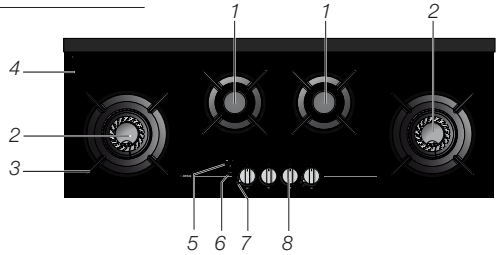
Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes
Important information

Tip - Conseil - Tipp - Tips

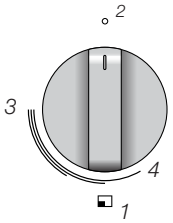
Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies!

Beschrijving



1. normaalbrander
2. wokbrander
3. pandrager
4. glasplaat
5. timer (optie)
6. noodstop (optie)
7. schakelring wok
8. bedieningsknop

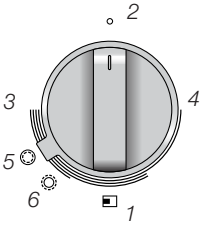
Ontsteken en instellen



1. Zone aanduiding
2. 0-stand
3. Volstand
4. Kleinstand
5. Wokstand (wokbrander)
6. Braadstand (wokbrander)

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

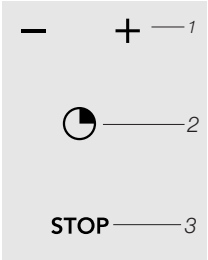
- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.
- Verdraai, indien gewenst, de schakelring van de wok naar de braadstand (6). De binnenring (wokstand) dooft en de buitenring (braadstand) brandt.
- De wokbrander schakelt automatisch terug naar de wokstand als de bedieningsknop van de wokbrander naar de 0-stand wordt gedraaid.

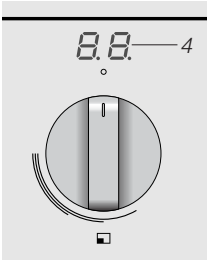


Tijdens het koken kan overgestapt worden van wokstand naar braadstand of andersom.

Let op! Als de bedieningsknop op de uitstand (0-stand) staat kan de schakelring niet op braadstand worden gezet. Bij het terugdraaien van de knop deze helemaal tot de 0 stand draaien!

Timer (optie)





Met de Timer functie kunt u 1 of meerdere branders automatisch uitschakelen.

- Kies met de timertoets (2) de brander die u automatisch wilt laten uitschakelen. Druk herhaaldelijk op de timertoets totdat de timer display “00” (4) boven de bedieningsknop van de gewenste brander oplicht.
- Stel met de + en – toetsen (1) de bereidingstijd in (max. 6 uur). Kort indrukken verhoogd de tijd met 1 minuut; lang indrukken (3 sec.) verhoogd de tijd met 10 minuten. Vanaf 1 uur zal de display (4) “1h” weergeven en daarna afwisselend het aantal uren en minuten.
- In de display (4) wordt de tijd in de laatste minuut in seconden teruggeteld naar “00”.
- Wanneer de ingestelde tijd verlopen is hoort u een geluidssignaal. De timer-bediende brander schakelt uit. Druk op de timertoets (2) om het geluidssignaal te stoppen.

Let op

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

Kookwekker

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. Druk op de selectietoets om het geluidssignaal te stoppen.
Let op! De brander wordt niet automatisch uitgeschakeld.

Weergave kooktijd

Als u de tijd van een kookproces wilt bijhouden kunt u ‘weergave kooktijd’ instellen.

1. Kies met de timertoets (2) de brander waarvan u kooktijd wilt laten weergeven. Druk herhaaldelijk op de timertoets totdat de timer diplay “00” (4) boven de gewenste brander oplicht.
2. Stel geen tijd in, maar wacht 5 seconden. De tijd begint te lopen.

Noodstop

Druk de noodstoptoets (3) in om alle branders in één keer uit te schakelen.

Uitschakelen van één of meerdere timers

- Selecteer met de timertoets de gewenste brander waarvan u de timerfunctie wilt uitschakelen.
- Druk opnieuw op de timertoets en houd deze tenminste 3 seconden ingedrukt. De timerfunctie wordt bij deze brander uitgeschakeld.

Als u alle timerfuncties tegelijkertijd wilt uitschakelen, houd u de timertoets minimaal 3 seconden ingedrukt.

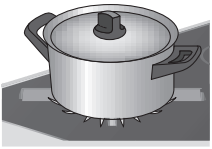
Uitschakelen geluidssignaal

Het geluidssignaal (bij aanraken van de toetsen) is in- en uit te schakelen.

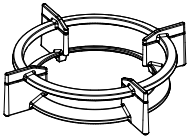
- Druk op de noodstoptoets tot een lange pieptoon hoorbaar is.
- Druk (binnen 5 sec.) gelijktijdig op de + en - toets van de timer.
- Een lange pieptoon geeft aan dat het signaal in- of uitgeschakeld is.

Gebruik

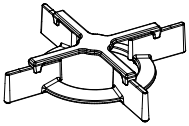
fout



goed



wokring



verkleinrooster

Pannen

- 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.

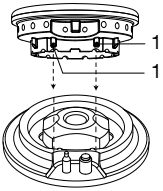
Wokring en verkleinrooster

De wokring die ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd, of als accessoire verkrijgbaar is, zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem. Het verkleinrooster dat is meegeleverd, of als accessoire verkrijgbaar is, zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.

Gebruik het verkleinrooster niet op de wokbrander. Gebruik de wokring niet op de wok braadstand. De roosters kunnen dan verkleuren.

Pandrager

Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de vangschaal met behulp van de positioneernokken.



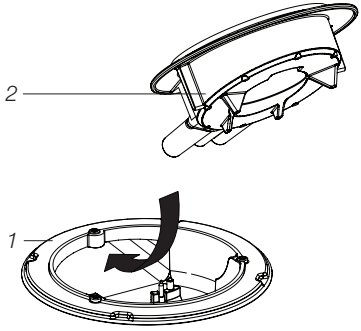
Brander

Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de positioneernokken (1).

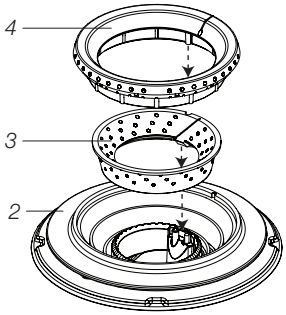
Wokbrander

Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een slecht functionerende brander.

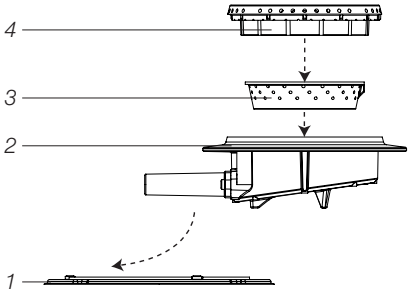
1. Plaats de branderkelk (2) in het branderhuis (1).
2. Plaats de binnenring (3) op de branderkelk (2) met gebruik van de positioneernokken.
3. Plaats de buitenring(4) op de branderkelk (2) met behulp van de positioneernokken.



kelk plaatsen



ringen plaatsen



zijaanzicht

Onderhoud

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 vangschaal of glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal of glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

Let op! Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

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.

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.

Raadpleeg de website www.atagservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Storingstabel

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 bij 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.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie (1) vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gas-leverancier.
	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.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	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.
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden.	Houd de bedieningsknop voldoende lang ingedrukt tussen de vol- en de klein-stand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.
	Thermokoppel (2) is vervuild.	Reinig/droog het thermokoppel

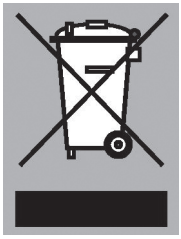
SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De timer geeft een foutcode F0 – F6 (indien aanwezig).	Er ligt een voorwerp, water of vuil op de toetsen. Toets is te lang bediend.	Zorg er niets op de toetsen ligt. Zorg dat de toetsen schoon zijn en er geen water op ligt. Indien de foutcode niet verdwijnt neem dat contact op met de installateur.
Keramische glasplaat gebroken.	Voorwerp op gevallen.	Sluit de gashoofdkraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur. **Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.**

Afvoeren toestel en verpakking

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 overheids-bepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.
Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, 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 dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

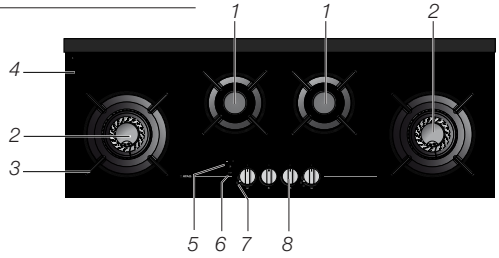
Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Conformiteitsverklaring

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

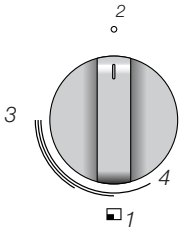
Avant toute utilisation, veuillez lire les consignes de sécurité !

Description



1. brûleur rapide
2. brûleur pour wok
3. support de casseroles
4. plateau de verre
5. Minuterie (option)
6. arrêt d'urgence (option)
7. anneau de réglage du wok
8. bouton de commande

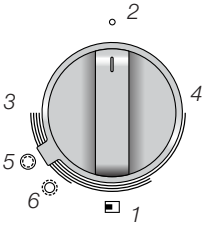
Allumage et réglage



1. indicateur spatial
2. Position 0
3. Position maximum
4. Position minimum
5. Position wok (brûleur pour wok)
6. Position rôti (brûleur pour wok)

Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

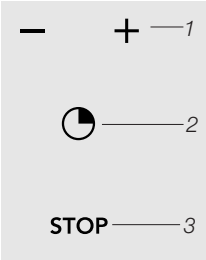
- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. La sécurité du thermocouple est à présent activée.
- Faites pivoter l'anneau de réglage du wok, à volonté, jusqu'à la position rôti (6). L'anneau intérieur (position wok) s'éteint et l'anneau extérieur (position rôti) s'allume.
- Le brûleur pour wok revient automatiquement à la position wok lorsque vous ramenez le bouton qui lui correspond à la position 0.

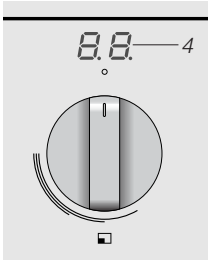


Le passage de la position wok à la position rôti, ou vice-versa, est possible durant la cuisson.

Attention ! Si le bouton est en position 0, éteint, l'anneau de réglage ne peut pas être mis en position rôti. Lorsque vous ramenez le bouton à zéro, veillez à bien le tourner jusqu'à la butée 0 !

Minuterie (option)





La fonction Minuterie permet d'éteindre automatiquement 1 ou plusieurs brûleurs.

- Sélectionnez, au moyen de la touche Minuterie (2), le brûleur que vous désirez éteindre automatiquement. Appuyez sur la touche Minuterie le nombre de fois nécessaire pour que l'affichage des minutes (4) s'allume en dessus du bouton du brûleur voulu, affichant « 00 ».
- Réglez, au moyen des touches + et - (1), la durée voulue (max. 6 heures). Appuyez sur la touche pour augmenter la durée de 1 minute ; maintenez-la enfoncée (3 sec.) pour l'augmenter de 10 minutes. Si la durée dépasse 1 heure, l'affichage (4) affiche « 1h » puis, en alternance, le nombre d'heures et de minutes.
- L'affichage (4) donne pendant la dernière minute un compte à rebours des secondes jusqu'à « 00 ».
- Un signal sonore avertit que la durée réglée est écoulée. La minuterie éteint alors le brûleur programmé. Appuyez sur la touche Minuterie (2) pour éteindre le signal sonore.

Attention
La minuterie ne règle pas la température ; vous réglez vous-même la quantité de chaleur au moyen du bouton de réglage du brûleur.

Minuteur
Réglez la durée comme pour la minuterie d'un brûleur, mais pour un brûleur non utilisé. Un signal sonore avertit que la durée réglée est écoulée. Appuyez sur la touche de sélection pour éteindre le signal sonore.
Attention ! Le brûleur ne s'éteint pas automatiquement.

Affichage de la durée de cuisson
Vous pouvez afficher la durée de cuisson par brûleur.

1. Sélectionnez, au moyen de la touche Minuterie (2), le brûleur pour lequel vous désirez suivre la durée de cuisson. Appuyez sur la touche Minuterie le nombre de fois nécessaire pour que l'affichage de minutes (4) s'allume en dessus du brûleur voulu, affichant « 00 ».
2. Au lieu de saisir une durée sur la minuterie, attendez 5 secondes. L'affichage commence alors à compter la durée écoulée.

Arrêt d'urgence
Appuyez sur la touche d'arrêt d'urgence (3) pour couper tous les brûleurs d'un coup.

Désactivation d'une ou plusieurs minuteries

- Sélectionnez, au moyen de la touche de minuterie, le brûleur dont vous désirez désactiver la minuterie.
- Appuyez de nouveau sur la touche Minuterie et maintenez-la enfoncée pendant au moins 3 secondes. La fonction Minuterie est désactivée pour ce brûleur.

Pour désactiver la fonction Minuterie pour tous les brûleurs, enfoncez la touche Minuterie et maintenez-la pendant au moins 3 secondes.

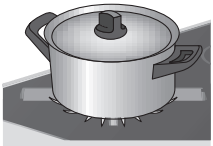
Désactivation du signal sonore

Le signal sonore donné à chaque fois que vous actionnez une touche peut être activé et désactivé.

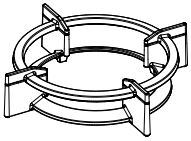
- Enfoncez la touche d'arrêt d'urgence et maintenez-la jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - de la minuterie (dans les 5 secondes qui suivent).
- Un long signal sonore indique que le signal est activé ou désactivé.

Utilisation

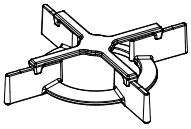
incorrect



correct



anneau pour wok



grille pour petits fonds

Casseroles

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

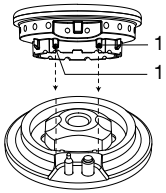
Anneau pour wok et grille pour petits fonds

L'anneau pour wok est livré avec l'appareil ou disponible comme accessoire. Il permet de stabiliser les wok à fond arrondi. La grille pour petits fonds est livrée avec l'appareil ou est disponible comme accessoire. Elle permet de stabiliser les casseroles de très faible diamètre.

N'utilisez pas cette grille sur le brûleur wok. N'utilisez pas l'anneau pour wok sur le brûleur wok en position rôti. Vous risquez d'abîmer les couleurs.

Support de casseroles

Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les
faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez en place les supports de casserole au moyen des encoches de positionnement.



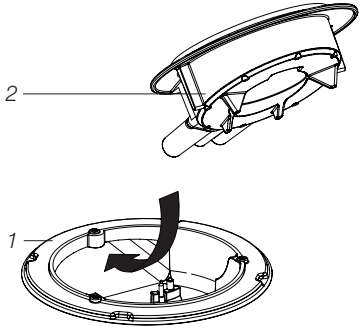
Brûleur

Suivez les encoches d'assemblage pour assembler les brûleurs (1).

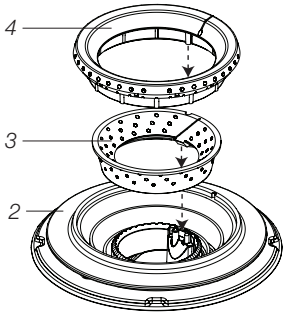
Brûleur pour wok

Veillez à positionner correctement le brûleur wok. Si les pièces du brûleur wok sont mal ajustées, le brûleur peut ne pas fonctionner correctement.

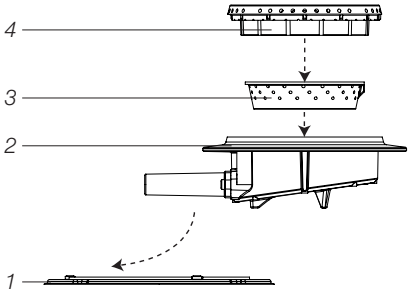
1. Montez la coupelle de brûleur (2) dans le logement du brûleur (1).
2. Montez l'anneau intérieur (3) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.
3. Montez l'anneau extérieur (4) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.



montage de la coupelle



montage des anneaux



vue de profil

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.

Attention ! Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)
Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

Taches tenaces sur le fond de la table de cuisson
Nettoyez le plateau de verre avec un détergent spécial pour vitrocéramique. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent avec du vinaigre de ménage.

Pièces en laiton du brûleur wok
Quelques pièces du brûleur wok sont en laiton. La cuisson au wok, avec ses températures élevées, causera une décoloration normale du laiton.

Consultez le site web www.atagservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web '**www.atagservice.nl**' pour de plus amples informations.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur le secteur. Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique.	Branchez la prise sur le secteur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
	Bougie (1) sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.
	La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide.	Raccordez une nouvelle bouteille ou faites remplir le réservoir.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.
	Le thermocouple (2) est encrassé.	Nettoyez/séchez le thermocouple.

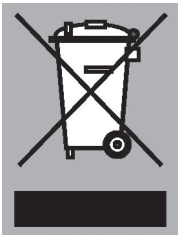
SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La minuterie donne un code d'erreur F0 – F6 (la cas échéant).	Les touches sont bloquées par un objet, par de l'eau ou de la saleté. La touche a été enfoncée trop longuement.	Dégagez les touches. Nettoyez et séchez les touches. Si le code d'erreur persiste, contactez votre installateur.
La plaque vitrocéramique est cassée.	Un objet est tombé dessus.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur. **Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.**

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :
- du carton ;
- du papier ;
- du film de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

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



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.
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 tel que cette plaque de cuisson permet d’éviter les retombées négatives sur l’environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d’une économie importante en termes d’énergie et de ressources.

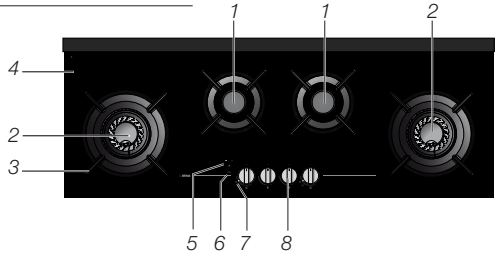
Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

Déclaration de conformité

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

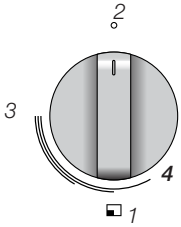
Lesen Sie sich vor Gebrauch die einzelnen Sicherheitsanweisungen durch!

Beschreibung



1. Starkbrenner
2. Wokbrenner
3. Topfträger
4. Glassplatte
5. Timer (optional)
6. Notstopp (optional)
7. Schaltring Wok
8. Bedienungsknopf

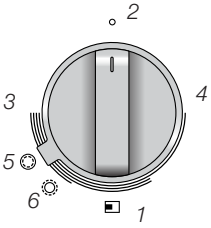
Anzünden und Einstellen



1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Kleinstufe
5. Wokstufe (Wokbrenner)
6. Bratstufe (Wokbrenner)

Jeder Brenner kann stufenlos von der Klein- bis zur Vollstufe eingestellt werden.

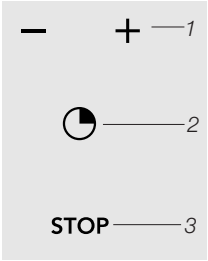
- Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
- Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.
- Drehen Sie den Schaltring des Woks, falls gewünscht, auf die Bratstufe (6). Der Innenring (Wokstufe) erlischt, und der Außenring (Bratstufe) brennt.
- Der Wokbrenner schaltet automatisch zur Wokstufe zurück, wenn der Bedienknopf des Wokbrenners in die Stufe 0 gedreht wird.

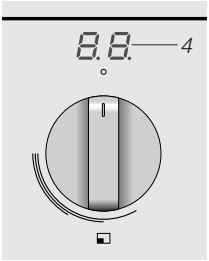


Während des Kochens kann von der Wokstufe zur Bratstufe und umgekehrt übergegangen werden.

Achtung! Wenn der Bedienknopf auf der Aus-Stufe (0) steht, kann der Schaltring nicht auf die Bratstufe gesetzt werden. Beim Zurückdrehen des Knopfs muss dieser ganz auf die Stufe 0 gedreht werden!

Timer (optional)





Mit der Timerfunktion können Sie dafür sorgen, dass ein oder mehrere Brenner automatisch ausgeschaltet werden.

- Wählen Sie mit der Timertaste (2) den Brenner, der automatisch ausgeschaltet werden soll. Drücken Sie wiederholt auf die Timertaste, bis das Timerdisplay "00" (4) oberhalb des Bedienknopfs des gewünschten Brenners aufleuchtet.
- Stellen Sie mit den Tasten + und - (1) die Zubereitungszeit ein (max. 6 Stunden). Kurzes Drücken erhöht die Zeit um eine Minute; langes Drücken (3 Sek.) erhöht die Zeit um 10 Minuten. Ab einer Stunde zeigt das Display (4) "1h" und danach abwechselnd die Zahl der Stunden und der Minuten.
- Auf dem Display (4) wird die letzte Minute in Sekundenschritten bis "00" heruntergezählt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Der vom Timer gesteuerte Brenner wird ausgeschaltet. Drücken Sie auf die Timertaste (2), um das akustische Signal auszuschalten.

Achtung
Der Timer hält die Speisen nicht auf der gewünschten Temperatur, diese regeln Sie selbst mit dem Bedienknopf.

Kochwecker
Stellen Sie die Zeit so wie bei der Timerfunktion ein, jedoch bei einem Brenner, den Sie
gerade nicht verwenden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie auf die Auswahltaste, um das akustische Signal auszuschalten.
Achtung! Der Brenner wird nicht automatisch ausgeschaltet.

Wiedergabe der Kochzeit
Wenn Sie die Zeit eines Kochvorgangs nachverfolgen möchten, können Sie die "Wiedergabe der Kochzeit" einstellen.

1. Wählen Sie mit der Timertaste (2) den Brenner, dessen Kochzeit wiedergegeben werden soll. Drücken Sie wiederholt auf die Timertaste, bis das Timerdisplay "00" (4) oberhalb des gewünschten Brenners aufleuchtet.
2. Stellen Sie keine Zeit ein, und warten Sie 5 Sekunden lang. Die Zeit beginnt zu laufen.

Notstopp
Drücken Sie auf die Notstopptaste (3), um alle Brenner auf einmal auszuschalten.

Ausschalten eines oder mehrerer Timer

- Wählen Sie mit der Timertaste den gewünschten Brenner, für den Sie die Timerfunktion ausschalten möchten.
- Drücken Sie erneut auf die Timertaste, und halten Sie sie mindestens drei Sekunden lang gedrückt. Die Timerfunktion für diesen Brenner wird ausgeschaltet.

Wenn Sie alle Timerfunktionen gleichzeitig ausschalten möchten, halten Sie die Timertaste für mindestens drei Sekunden gedrückt.

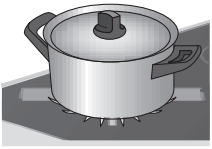
Ausschalten des akustischen Signals

Das akustische Signal (beim Berühren der Tasten) kann ein- und ausgeschaltet werden.

- Drücken Sie auf die Notstopptaste, bis Sie einen langen Piepton hören.
- Drücken Sie (innerhalb von fünf Sekunden) auf die Tasten + und - des Timers.
- Ein langer Piepton zeigt an, dass das Signal ein- oder ausgeschaltet ist.

Verwendung

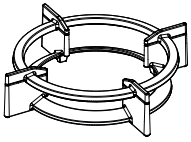
falsch



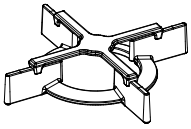
richtig

Kochgeschirr

- Achten Sie immer darauf, dass die Flammen unter dem Kochgeschirr bleiben. Wenn Flammen seitlich neben dem Kochgeschirr hochschlagen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.



Wok-Ring



Verkleinerungsrost

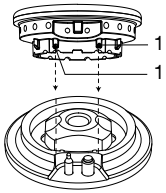
Wokring und Verkleinerungsrost

Der Wokring, der für den Wokbrenner mitgeliefert ist oder oder als Zubehör erhältlich ist, sorgt für zusätzliche Stabilität eines Woks mit rundem Boden. Der Verkleinerungsrost, der mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich ist, ermöglicht Ihnen die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen.

Verwenden Sie den Verkleinerungsrost nicht auf dem Wokbrenner. Verwenden Sie den Wokring nicht auf der Wok-Bratstufe. Diese könnten sich dadurch verfärben.

Topfträger

Setzen Sie die Topftäger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben. Positionieren Sie die Topfträger auf der Auffangschale mit Hilfe der Positionierzapfen.



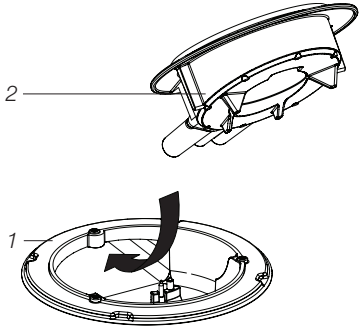
Brenner

Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Positionierzapfen (1) ineinander.

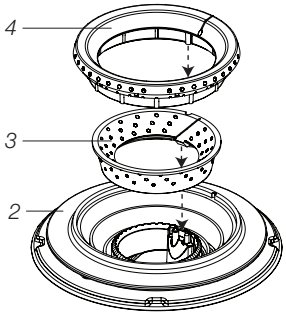
Wokbrenner

Setzen Sie den Wokbrenner korrekt auf. Eine inkorrekte Positionierung der Wokbrennerteile kann dazu führen, dass der Brenner schlecht funktioniert.

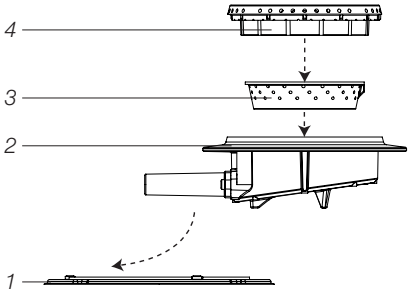
1. Setzen Sie den Brennerkelch (2) in das Brennergehäuse (1).
2. Setzen Sie den Innenring (3) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.
3. Setzen Sie den Außenring (4) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.



Platzieren des Kelchs



Platzieren der Ringe



Seitenansicht

Wartung

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale oder die Glasplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale oder die Glasplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.

Achtung! Brennerteile dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfträger, Brennerkappen)
Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte
Reinigen Sie die Glasplatte mit einem speziell für keramische Kochplatten geeigneten Reinigungsmittel. Wasserringe oder Kalkreste entfernen Sie am besten mit Reinigungsessig.

Wokbrennerteile aus Messing
Einige Teile des Wokbrenners bestehen aus Messing. Es ist normal, dass sich Messing durch die beim Kochen entstehenden hohen Temperaturen verfärbt.

Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.atagservice.nl.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website "**www.atagservice.nl**".

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein.
	Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung im Gasnetz.	Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten.
	Die Gasflasche oder der Gastank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen.
	Die falsche Gasart wird verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.
	Die falsche Gasart wird verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/ tief (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten.	Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern.
	Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Timer zeigt einen Fehlercode F0 – F6 (falls vorhanden).	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände, Wasser oder Schmutz. Taste zu lang bedient.	Achten Sie darauf, dass nichts auf dem Gerät liegt. Achten Sie darauf, dass das Gerät sauber und frei von Wasser ist. Wenn der Fehlercode nicht verschwindet, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Die keramische Glasplatte ist gebrochen.	Ein Gegenstand ist auf die Platte gefallen.	Schließen Sie den Gashaupthahn, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf. **Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.**

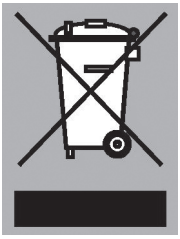
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet.

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

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

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zu getrennter Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht.
Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer NICHT zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

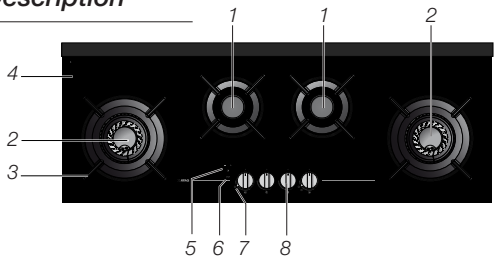
Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.

Konformitätserklärung

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

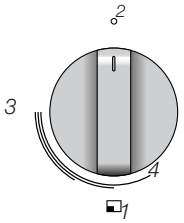
Before use, read the separate safety instructions first!

Description



1. rapid burner
2. wok burner
3. pan support
4. glass top
5. timer (option)
6. emergency stop (option)
7. wok selector ring
8. control knob

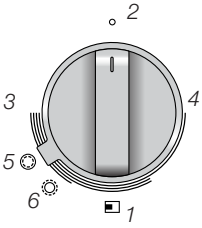
Ignition and adjustment



1. zone indication
2. 0 position
3. High setting
4. Low setting
5. Wok setting (wok burner)
6. Roasting setting (wok burner)

Each burner is fully adjustable between high and low settings.

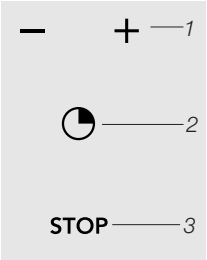
- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.
- If desired, turn the wok selector ring to the roasting setting (6). The inner ring (wok setting) will switch off and the outer ring (roasting setting) will switch on.
- The wok burner will switch automatically to the wok setting if the control knob of the wok burner is set to 0.

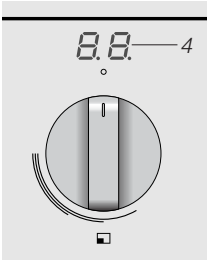


It is possible to switch between wok setting and roasting setting and back during cooking.

Please note! If the control knob is in the off setting (0-setting) the selector ring cannot be changed to the roasting setting. Always turn this knob back completely to 0!

Timer (option)





The Timer function can switch off 1 or more burners automatically.

- Using the timer button (2) select the burner that you wish to turn off automatically. Press the timer button repeatedly until the timer display above the control knob of the selected burner flashes "00" (4).
- Use the + and - buttons (1) to set the cooking time (maximum 6 hours). Pressing the button shortly increases the time by 1 minute; pressing longer (3 seconds) increases the time by 10 minutes. Staring from 1 hour the display (4) will show "1h" and will then alternate between the number of hours and minutes.
- In the final minute the time in the display (4) will count down in seconds to "00".
- When the set time has expired you will hear a beep. The timer operated burner will switch off. Press the timer button (2) to turn off the beep.

Please note

The timer does not keep the dish at the desired temperature, you can regulate this using the control knob.

Kitchen timer

Set the timer in the same way as the timer function, however, for a burner
you're not using. When the set time has expired you will hear a beep. Press the selection button (2) to turn off the beep.
Please note! The burner is not switched off automatically.

Cooking time display

To monitor the cooking process you can set 'display cooking time'.

1. Using the timer button (2) select the burner for which you wish to display the cooking time. Press the timer button repeatedly until the timer display above the selected burner flashes "00" (4).
2. Do not set a time, but wait for 5 seconds. The timer will start to run.

Emergency stop

Press the emergency stop button (3) to switch off all burners in one go.

Switching off one or more timers

- Using the timer button select the burner for which you wish to turn off the timer function.
- Press the timer button again and keep it depressed for at least 3 seconds. The burner's timer function will be switched off.

If you want all timer functions to be switched off in one go, depress the timer button for at least 3 seconds.

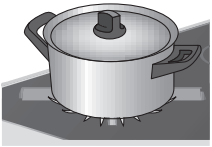
Switching off beep

The signals that sound (when touching buttons) can be switched on or off.

- Press the emergency stop button until you hear a long beep.
- Press (within 5 seconds) the timer's + and - buttons simultaneously.
- A long beep indicates that the sound signals have been switched on or off.

Use

error



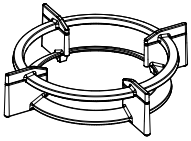
good

Pans

- Always ensure than the flames stay under the pan. A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.

Wok ring and small pan grid

The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base. The small pan grid supplied or obtainable as an accessory makes it possible to use very small pans.

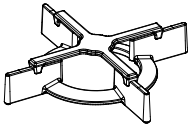


wok ring

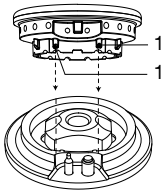
Do not use the small pan grid on the wok burner. Do not use the wok ring on the wok roasting setting. This can result in discolouring.

Pan support

Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray. Use the leads to position the pan supports on the drip tray.



small pan grid



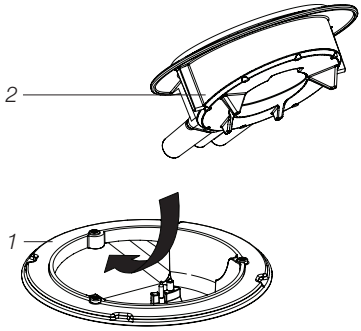
Burner

Use the leads (1) to put together the burner parts.

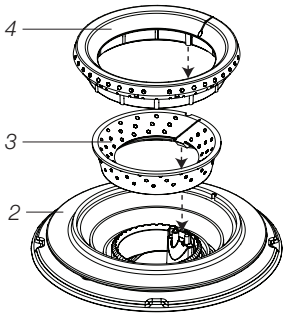
Wok burner

Place the wok burner correctly. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a poorly functioning burner.

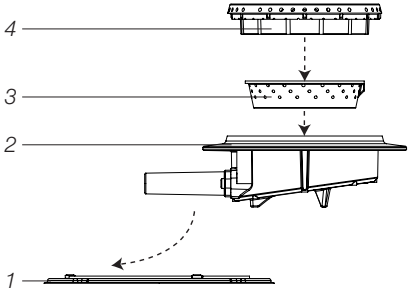
1. Place the burner distributor (2) in the burner housing (1).
2. Use the leads to place the inner ring (3) on the burner distributor (2).
3. Use the leads to place the outer ring (4) on the burner distributor (2).



position distributor



position rings



side view

Maintenance

Regular maintenance after use prevents spilt food from setting too long and creating stubborn stains. Use a mild detergent for this. First clean the control knobs, burners and pan supports and only then the drip tray or glass cover. This prevents the drip tray or glass cover to becoming dirty again after cleaning.

Please note! Do not clean burner parts in the dishwasher. Dishwasher detergent can corrode burner parts!

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)
Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Persistent stains on the glass cover
Clean the glass cover with a special cleaning product for ceramic hobs. Water stains or limescale are best cleaned using cleaning vinegar.

Brass wok burner parts
Some wok burner parts are made from brass. It is normal for the brass colour to change as a result of the high temperatures involved in wok use.

Consult the www.atagservice.nl website for additional maintenance and cleaning instructions!

Fault list

If your gas hob 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 below or check the '**www.atagservice.nl**' website for more information.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
You smell gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Close the main gas switch. Contact the your installer.
A burner does not ignite.	Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard. Spark plug (1) dirty/damp. Burner parts not placed correctly. Burner parts dirty/damp. Main gas tap closed. Fault in gas mains. Gas bottle or tank is empty. Wrong type of gas used.	Put the plug into the socket. Put in a new fuse or switch on the fuse in the fuse box. Clean/dry the spark plug. Use the centring leads to put the burner parts together. Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open. Open the main gas tap. Consult you gas supplier. Connect a new gas bottle or have the tank refilled. Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly. Burner parts dirty/damp. Wrong type of gas used.	Use the centring leads to put the burner parts together. Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open. Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your technician if it is not correct.
Burner extinguishes after igniting.	The control knob has not been depressed long or deep enough (at least 3 seconds). Thermocouple (2) is dirty.	Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply. Clean/dry thermocouple.

ERRORS

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Timer indicates error code F0 – F6 (if present).	There is an object, water or dirt on the buttons. Button used for too long.	Ensure that there is nothing on the buttons. Ensure that the buttons are clean and there is no water on them. Contact the technician if the error code does not disappear.
Ceramic glass plate broken.	Object fallen onto it.	Close the gas main switch and pull the plug out of the socket. Contact the your installer. **Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.**

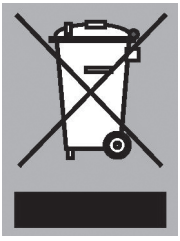
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance.

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

- cardboard;
- paper;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS-rigid foam);
- polypropylene tape (PP).

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



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a crossed-out dustbin is applied to the product.
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 such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources.

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

Declaration of conformity

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

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
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.

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.

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.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG

590246

590246 / VER 1 / 05-10-2016