

gebruiksaanwijzing
gaskookplaat

mode d'emploi

HG311M

plaque de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung
Gaskochmulde

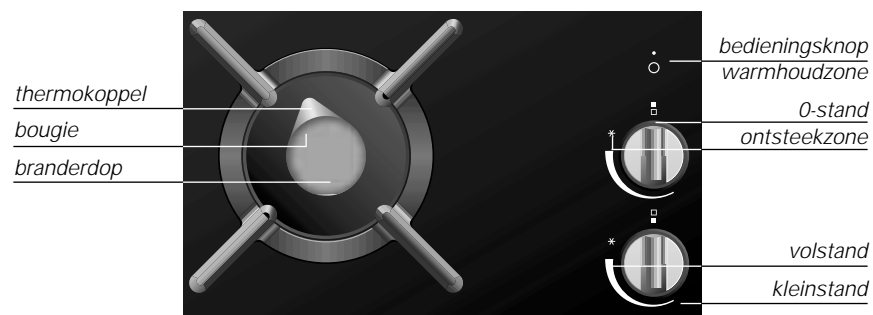
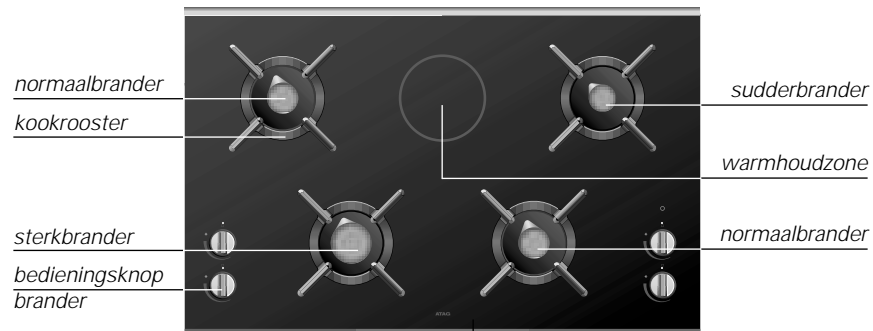
instructions for use
gas hob



gba 44.01.03.000050/192120B

ATAG

ATAG



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

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het installatievoorschrift, dat separaat wordt bijgeleverd en bestemd is voor de installateur.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

Deze gaskookplaat van Atag is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De ruime afstand tussen de branders maakt het werken comfortabel. Daarnaast is de gaskookplaat uitgerust met een elektrische warmhoudzone.

Op de warmhoudzone kunt u gerechten, die niet direct genuttigd worden, warm houden. Een gerecht dat langer dan een half uur warm gehouden wordt zal in kwaliteit achteruit gaan. Afkoelen en opnieuw verwarmen is dan een betere optie.

Het vermogen van de warmhoudzone is voldoende om "gevoelige" gerechten te bereiden. U kunt hierbij denken aan het smelten van chocolade of de bereiding van een sabayon, een met eieren gebonden schuimige saus.

veiligheid

waar u op moet letten	4 – 5
-----------------------	-------

bediening

aansteken en instellen	6
warmhoudvlak	7

comfortabel koken

branders	7
pannen	8

onderhoud

reinigen	9
----------	---

storingen

wat moet ik doen als...	10
-------------------------	----

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	11
--------------------------------	----

algemeen

Bij het gebruik van gaskookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd; houd natuurlijke ventilatie-openingen open of installeer een mechanische ventilator (afzuigkap).

Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (afzuigkap).

tijdens het gebruik

Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten. Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er zal dan een vochtige atmosfeer ontstaan.

Flamberen onder een afzuigkap is niet toegestaan. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het toestel komen. Laat kleine kinderen niet alleen bij een kooktoestel dat warm is.

vlambeveiliging

Dit toestel is voorzien van een thermokoppel. Dit is een thermo-elektrisch beveiligingssysteem. Het zorgt ervoor dat de gaskraan gesloten wordt als de vlam dooft. Het is van belang dat u regelmatig controleert of deze beveiliging goed functioneert.

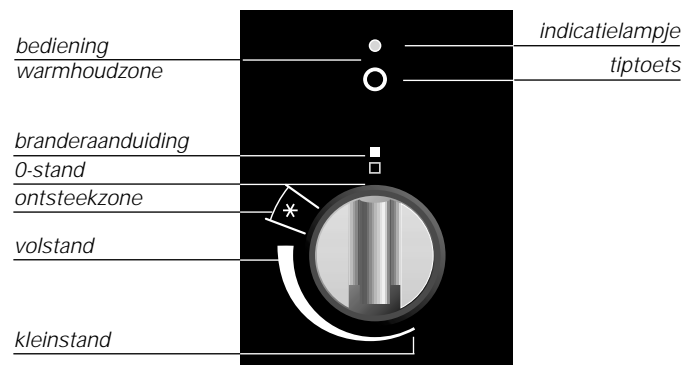
testen

1. Blaas de vlam uit en wacht ongeveer 1 minuut. De gaskraan sluit nu, waardoor er geen gas meer uit de brander stroomt.
2. Houd een brandende lucifer bij de brander. De brander mag nu niet ontsteken. Als dit wel gebeurt moet u direct contact opnemen met de servicedienst.

let op!

De afstand tussen een pan en een niet hittebestendige wand moet groter zijn dan 2 cm. Staat de pan dichterbij, dan kan dit tot verkleuren of vervormen van de wand leiden.

Gebruik het toestel niet wanneer het een breuk of scheurtjes in de glasplaat vertoont. Bel de servicedienst.



aansteken

1. Draai de bedieningsknop voorzichtig naar de ontsteekzone.
2. Druk de bedieningsknop in en houd deze ongeveer 5 seconden ingedrukt.
De brander ontsteekt.
3. Draai de bedieningsknop door naar de gewenste positie nadat de brander ontstoken is.

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de dop goed op de brander ligt;
- de brander droog en schoon is.

instellen

Tussen vol-open en de kleinstand is de brander traploos regelbaar.

let op!

U kunt de brander alleen ontsteken in de ontsteekzone.

inschakelen

Druk gedurende één seconde op de tiptoets (zie illustratie). Het rode indicatielampje licht op. Het warmhoudvlak schakelt in.

uitschakelen

Na twee uur schakelt de warmhoudzone vanzelf uit. Druk op de tiptoets en het rode indicatielampje dooft. Het warmhoudvlak schakelt uit.

comfortabel koken branders

sterkbrander

Bakken en braden, frituren en blancheren, doorkoken van grote hoeveelheden en roerbakken gaat het beste op de sterkbrander. Deze heeft het hoogste vermogen. Let wel op de diameter van de pan. Het beste is een diameter tussen 16 en 28 cm, alhoewel een pan van 12 cm ook op deze brander past.

normaalbrander

De normaalbrander is bij uitstek geschikt voor stoven en stomen, koken van gemiddelde porties (ongeveer vier personen) en het maken van een roux. Let wel op de diameter van de pan. Het beste is een diameter tussen 16 en 28 cm, alhoewel een pan van 12 cm ook op de brander past.

sudderbrander

Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-openstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.

diameter

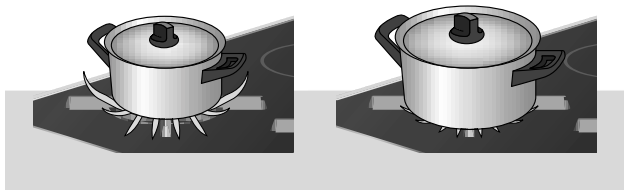
Gebruik het juiste formaat pannen.

Gebruik pannen met een maximale grootte van 28 cm voor de sudder-, sterk- en normaalbrander. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm.

Kleinere pannen staan niet stabiel, grotere pannen kunnen oververhitting van wanden tot gevolg hebben.

De punten van de vlam zijn het heetst. Als vlammen om de pan heen spelen gaat er veel warmte verloren.

Om het gas zo efficiënt mogelijk te benutten kunt u het beste een pan met een grote diameter gebruiken.



fout

goed

deksel

Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.

warmhoudvlak

Hoewel het warmhoudvlak een diameter van 13 cm heeft kunt u hierop alle pannen plaatsen. De warmtegeleiding van pannen is over het algemeen zo goed dat voor het warm houden van gerechten de diameter van de pan minder belangrijk is.

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt.

Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en kookroosters en dan pas de glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de plaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

dagelijks

Voor de dagelijkse reiniging van uw gaskookplaat kunt u het beste een mild reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.

hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor ceramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten verdwijnen het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

let op!

Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer deze voedselresten lang inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

Hete branderdoppen nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Brander brandt of ontsteekt niet goed.	Brander vuil of vochtig.	Brander schoon en/of droog maken.
	Branderdeksel niet juist op de brander geplaatst.	Branderdeksel op de juiste wijze op de brander plaatsen.
	De beluchtings sleuven aan de achterzijde van het toestel zijn geblokkeerd.	Maak de beluchtings sleuven vrij.
	Toestel niet geschikt voor de gebruikte gassoort.	Gegevensplaatje controleren en het toestel eventueel door een erkend installateur laten ombouwen.
De vonkontsteking vonkt, maar ontsteekt niet.	Bougie vuil.	Reinig de bougie.
	Brander vuil of vochtig.	Brander schoon en/of droog maken.
	Branderdeksel niet juist op de brander geplaatst.	Branderdeksel op de juiste wijze op de brander plaatsen.
Het indicatielampje van het warmhoudvlak knippert.	Na twee uur schakelt het warmhoudvlak automatisch uit, het indicatielampje begint dan te knipperen.	Druk gedurende één seconde op de tiptoets totdat het rode indicatielampje dooft. Het warmhoudvlak schakelt uit.
	Er ligt een voorwerp op de tiptoets.	Verwijder het voorwerp van de tiptoets. Druk gedurende één seconde op de tiptoets totdat het rode indicatielampje dooft.

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

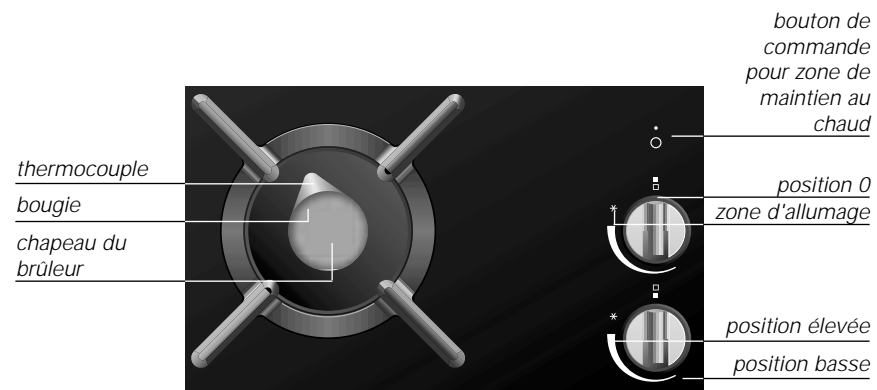
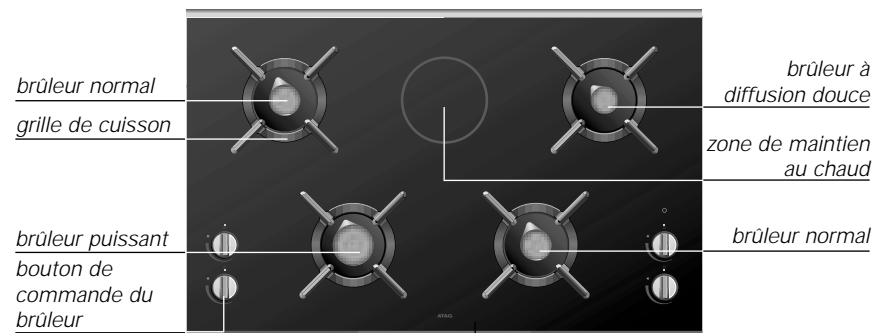
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

votre plaque de cuisson au gaz

description



votre plaque de cuisson au gaz

préface

Ce manuel décrit comment employer de façon aussi optimale que possible la plaque de cuisson au gaz. En plus d'une information sur la commande, vous y trouverez aussi une information qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation, se trouvent dans la consigne d'installation. Elle est donnée séparément et est destinée à l'installateur.

Conservez ce manuel précieusement pour l'utilisateur qui pourrait vous succéder. Il pourrait lui être utile.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant votre nouvel appareil !

La présente plaque de cuisson Atag a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Le grand espace entre les brûleurs permet de cuisiner confortablement. De plus, la plaque de cuisson au gaz est équipée d'une zone de maintien au chaud électrique.

Vous pouvez utiliser la zone de maintien au chaud pour maintenir au chaud des plats qui ne vont pas être tout de suite consommés. Notez qu'un plat qui sera maintenu au chaud pendant plus de trente minutes, perd de sa qualité. Il vaut mieux réchauffer un plat qui a été refroidi.

La puissance de la zone de maintien au chaud est suffisante pour préparer des mets "délicats". Si vous souhaitez, par exemple, faire fondre du chocolat ou préparer un sabayon (sauce mousseuse liée avec des oeufs), c'est idéal.

sécurité

les points qui méritent votre attention	4 – 5
---	-------

commande

allumer et régler	6
zone de maintien au chaud	7

cuisiner confortablement

brûleurs	7
casseroles	8

entretien

nettoyer	9
----------	---

pannes

que faire si...	10
-----------------	----

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil	11
---	----

les points qui méritent votre attention

généralités

L'utilisation d'un appareil de cuisson fonctionnant au gaz provoque un dégagement de chaleur et d'humidité dans l'espace où l'appareil a été placé. Veillez à ce que l'espace soit suffisamment aéré par des points d'aération naturels ou installez un ventilateur mécanique (hotte d'aspiration).

En cas d'une longue utilisation de la plaque de cuisson, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire, par exemple, ouvrir une fenêtre ou régler la hotte sur une position plus élevée (hotte d'aspiration).

pendant l'utilisation

Cet appareil a été conçu pour une utilisation ménagère.

Utilisez-le seulement pour la préparation des plats.

N'utilisez pas l'appareil pour réchauffer la cuisine. Une atmosphère humide risque alors se présenter.

Il est interdit de faire des flambages sous une hotte d'aspiration. Les flammes élevées peuvent provoquer un incendie. Même si le ventilateur est hors service, ceci peut encore se produire.

Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Tenez compte de ce point en rapport avec les enfants. Ne laissez pas les enfants sans surveillance si l'appareil est chaud.

sécurité flamme

Cet appareil est pourvu d'un thermocouple. C'est un système de sécurité thermoélectrique.

Il veille à ce que le robinet de gaz se ferme lorsque la flamme s'éteint.

Il est important de contrôler régulièrement le bon fonctionnement de cette sécurité.

test

1. soufflez la flamme et attendez une minute. Le robinet de gaz doit se fermer maintenant ne permettant plus au gaz de sortir du brûleur.

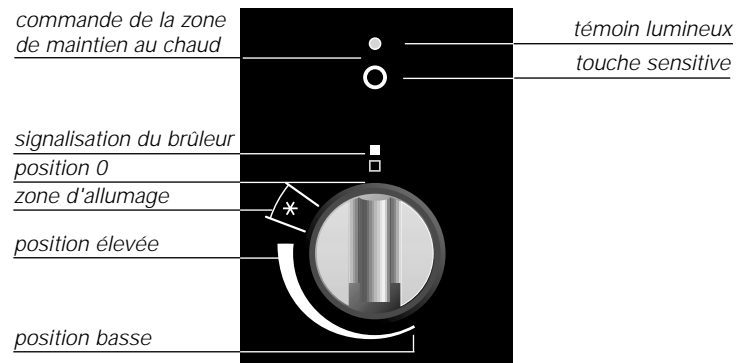
les points qui méritent votre attention

2. Tenez une allumette allumée auprès du brûleur. Le brûleur ne doit pas s'allumer maintenant. Si ceci se produit, veuillez prendre immédiatement contact avec le service après-vente.

attention !

La distance entre une casserole et un mur qui n'est pas résistant à la chaleur doit être supérieure à 2 cm. Si la casserole est proche de ce mur, celui-ci peut se décolorer ou se déformer.

N'utilisez pas l'appareil au cas où la plaque de verre présenterait une cassure ou des fissures. Appelez le service après-vente.



allumage

1. Tournez doucement le bouton de commande vers la zone d'allumage.
2. Exercez une pression sur le bouton de commande pendant 5 secondes environ.
Le brûleur va s'allumer.
3. Après allumage du brûleur, tournez le bouton de commande pour qu'il se trouve sur la position souhaitée.

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

- le chapeau a été bien installé sur le brûleur ;
- le brûleur est sec et propre.

réglage

Entre les positions maximale et minimale, le brûleur se règle progressivement.

attention !

Le brûleur s'allume seulement dans la zone d'allumage.

mise en service

Appuyez pendant une seconde sur la touche sensitive (voir illustration). Le voyant lumineux va s'allumer rouge. La zone de maintien au chaud va s'enclencher.

mise hors service

Après deux heures, la zone de maintien au chaud cesse son fonctionnement automatiquement.

Appuyez sur la touche sensitive et le témoin lumineux rouge va s'éteindre. La zone de maintien au chaud est mise hors service.

cuisiner confortablement brûleurs

brûleur puissant

Cuire et rôtir, frire et blanchir, cuire de grandes quantités et cuire à la Chinoise, sont des opérations qui se réalisent très bien sur le brûleur puissant. Celui-ci a la puissance la plus élevée.

Attention au diamètre de la casserole. L'idéal est un diamètre de 16 à 28 cm. Il est toutefois possible de mettre aussi une casserole de 12 cm sur ce brûleur.

brûleur normal

Le brûleur est parfaitement approprié pour mijoter et cuire à la vapeur, pour cuire des portions moyennes (environ quatre personnes) et pour faire un roux.

Attention au diamètre de la casserole. L'idéal est un diamètre de 16 à 28 cm. Il est toutefois possible de mettre aussi une casserole de 12 cm sur ce brûleur.

brûleur à diffusion douce

Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longuement sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.

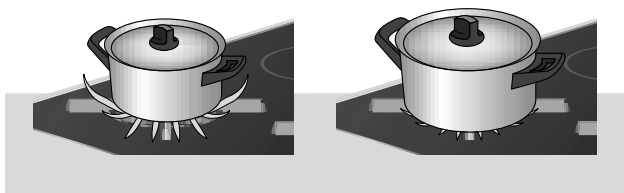
diamètre

Utilisez des casseroles d'un format correct.

Utilisez des casseroles ayant une grandeur maximale de 28 cm pour le brûleur à diffusion douce, puissant et normal. N'utilisez pas de casseroles ayant un diamètre dont le fond est inférieur à 12 cm. Des casseroles plus petites ne sont pas stables, des casseroles plus grandes peuvent provoquer la surchauffe des parois.

Les pointes de la flamme sont les plus chaudes. Veillez à ce que les flammes restent sous la casserole pour que la chaleur ne soit pas perdue.

Pour utiliser le gaz de façon la plus efficace possible, utilisez une casserole avec un grand diamètre.



faute

correct

couvercle

Faites cuire en mettant un couvercle sur la casserole. Vous obtiendrez ainsi une économie d'énergie de 50%.

zone de maintien au chaud

Bien que la zone de maintien au chaud ait un diamètre de 13 cm, vous pouvez y placer toutes les casseroles. La conductibilité thermique des casseroles est en général si bonne que pour maintenir au chaud des mets, le diamètre de la casserole n'est pas si important.

En nettoyant régulièrement et directement après utilisation, vous éviterez que l'aliment qui a débordé puisse avoir une action prolongée et produise des taches tenaces, difficiles à enlever.

Nettoyez d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson avant de vous occuper de la plaque de verre. De cette manière, vous évitez de salir encore une fois la plaque pendant le nettoyage.

tous les jours

Pour le nettoyage quotidien de votre plaque de cuisson au gaz, utilisez de préférence un produit d'entretien doux. N'utilisez pas trop d'eau vu qu'elle risque de pénétrer dans les ouvertures du brûleur ou de l'aération.

taches tenaces

De préférence, enlevez les taches tenaces avec un produit d'entretien liquide. N'utilisez jamais de poudre à récurer, de produits d'entretien agressifs ni d'éponges à récurer. Nettoyez la plaque de verre avec un produit d'entretien spécial destiné aux plaques de cuisson en céramique. Il est plus facile d'enlever des taches d'eau ou des restes de calcaire avec un vinaigre d'entretien.

attention !

Enlevez sans attendre les aliments qui ont débordé, notamment le chou rouge, la compote de pommes et la rhubarbe. Si vous ne nettoyez pas tout de suite ces restes alimentaires, des décolorations peuvent se présenter.

Ne plongez jamais dans l'eau froide les capuchons des brûleurs. Sous l'effet d'un fort refroidissement, l'émail risque d'être endommagé.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord vous-même le problème. Appelez le service après-vente lorsque les conseils ci-dessous ne vous sont d'aucun secours.

panne	cause	solution
Brûleur fonctionne, mais ne s'allume pas bien.	Brûleur sale ou humide.	Nettoyez et/ou séchez le brûleur.
	Couvercle du brûleur n'est pas bien placé sur le brûleur.	Placez correctement le couvercle du brûleur sur le brûleur.
	Les rainures d'aération à l'arrière de l'appareil sont bloquées.	Dégagez les rainures d'aération.
	L'appareil n'est pas approprié pour le type de gaz utilisé.	Contrôlez la plaque de données et si nécessaire, demandez à un installateur agréé de convertir l'appareil.
L'allumage commandé produit des étincelles, mais ne s'allume pas.	Bougie sale.	Nettoyez la bougie.
	Brûleur sale ou humide.	Nettoyez et/ou séchez le brûleur.
	Couvercle du brûleur n'est pas bien placé sur le brûleur.	Placez correctement le couvercle du brûleur sur le brûleur.
Le témoin lumineux de la zone de maintien au chaud clignote.	Après deux heures de fonctionnement, la zone de maintien de chaleur s'arrête automatiquement, le voyant lumineux commence à clignoter.	Appuyez pendant une seconde sur la touche sensitive jusqu'à ce que le voyant lumineux rouge s'éteigne. La zone de maintien au chaud arrête son fonctionnement
	Un objet se trouve sur la touche sensitive.	Enlevez l'objet de la touche sensitive. Appuyez pendant une seconde sur la touche sensitive jusqu'à ce que le voyant lumineux rouge s'éteigne.

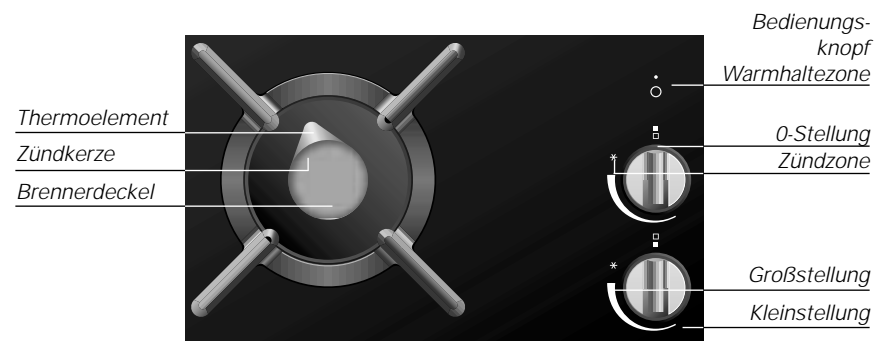
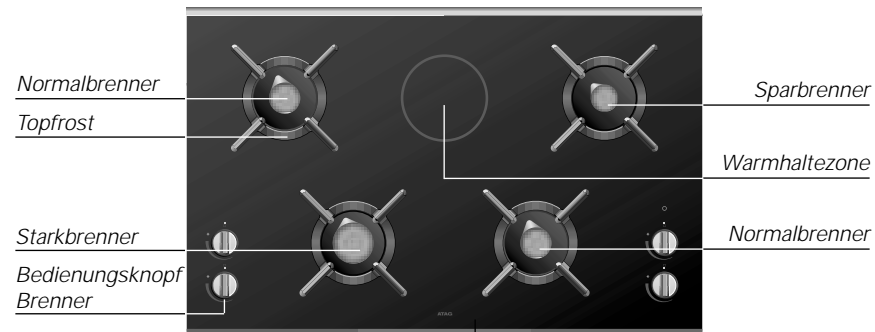
L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- carton ;
- film en polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux de façon responsable, en tenant compte des directives gouvernementales.

L'administration peut vous fournir une information sur la manière de vous débarrasser de façon responsable de vos appareils ménagers dont vous ne voulez plus.

Ihre Gaskochmulde
Beschreibung



Ihre Gaskochmulde
Vorwort

In dieser Anleitung steht, wie Sie die Gaskochmulde so optimal wie möglich benutzen können. Über die Bedienung finden Sie Hintergrundinformationen, die Ihnen bei der Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.

Die für die Installation wichtigen Sicherheitsvorschriften stehen in der Installationsanweisung, die gesondert mitgeliefert wird und für den Installateur bestimmt ist.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit sie für einen eventuellen Nachbenutzer auch von Nutzen sein kann.

Viel Spaß beim Kochen!

Diese Gaskochmulde von Atag wurde für die echten Hobbyköche entworfen. Der große Abstand zwischen den Brennern sorgt für bequemes Arbeiten. Zudem ist die Gaskochmulde mit einer elektrischen Warmhaltezone ausgerüstet.

Auf der Warmhaltezone können Sie Gerichte, die nicht sofort serviert werden, warm halten. Es kommt der Qualität nicht zugute, wenn ein Gericht länger als eine halbe Stunde warm gehalten wird. Abkühlen lassen und wieder erwärmen ist dann die bessere Lösung.

Die Leistung der Warmhaltezone reicht aus, um „empfindliche“ Gerichte zuzubereiten. Zum Beispiel Schmelzen von Schokolade oder die Zubereitung einer Weinschaumcreme (Zabaione) und mit Eiern gebundene schaumige Sauce.

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	4 – 5
--------------------------	-------

Bedienung

Anzünden und einstellen	6
Warmhaltefläche	7

Bequem kochen

Brenner	7
Töpfe	8

Pflege

Reinigen	9
----------	---

Störungen

Was ist, wenn...	10
------------------	----

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen	11
--------------------------------	----

Allgemein

Bei der Benutzung von Kochgeräten entsteht Wärme und Feuchtigkeit am Aufstellungsort. Achten Sie auf ausreichende Lüftung. Natürliche Lüftungsöffnungen müssen offen bleiben, oder es ist ein mechanisches Gebläse (Dunstabzugshaube) zu installieren. Bei längerer Benutzung der Kochmulde kann zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z.B. ein offenes Fenster oder eine höhere Stellung des Gebläses (Dunstabzugshaube).

Benutzung

Dieses Gerät wurde für Kochzwecke entworfen. Benutzen Sie es darum nur zur Zubereitung von Gerichten. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen der Küche. Dadurch entsteht eine feuchte Atmosphäre.

Flambieren unter einer Dunstabzugshaube ist nicht zulässig. Durch die hohen Flammen kann Brand entstehen. Auch bei ausgeschaltetem Gebläse.

Während und nach der Benutzung ist das Gerät warm. Berücksichtigen Sie das, wenn kleine Kinder in die Nähe des Gerätes kommen. Lassen Sie kleine Kinder nicht bei einem warmen Gerät allein.

Flammenschutz

Dieses Gerät ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Dies ist ein thermo-elektrisches Schutzsystem. Es sorgt dafür, daß die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme erlischt. Es ist wichtig, daß Sie regelmäßig kontrollieren, ob dieser Schutz einwandfrei funktioniert.

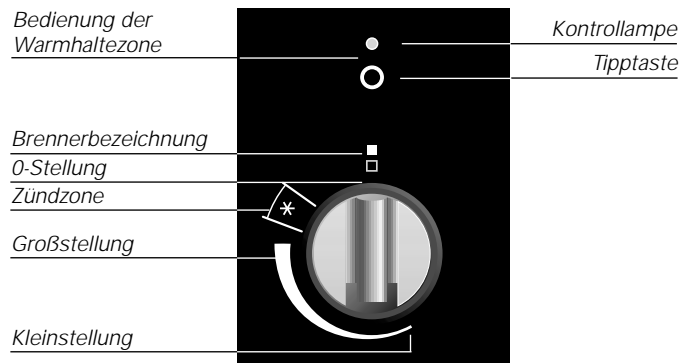
Testen

1. Blasen Sie die Flamme aus und warten Sie eine Minute. Die Gaszufuhr wird jetzt unterbrochen, so daß kein Gas mehr aus dem Brenner strömt.
2. Halten Sie ein brennendes Streichholz an den Brenner. Der Brenner darf jetzt nicht zünden. Sollte dies doch der Fall sein, ist sofort mit dem Kundendienst Kontakt aufzunehmen.

Achtung!

Der Abstand zwischen einem Topf und einer nicht hitzebeständigen Wand muß mehr als 2 cm betragen. Bei weniger als 2 cm Abstand kann Verfärbung oder Verformung der Wand auftreten.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Glasplatte einen Riß oder Sprung aufweist. Rufen Sie den Kundendienst an.



Anzünden

1. Den Bedienungsknopf vorsichtig in die Zündzone drehen.
2. Den Bedienungsknopf drücken und ungefähr 5 Sekunden gedrückt halten.

Der Brenner zündet.

3. Drehen Sie den Bedienungsknopf nach Zündung des Brenners in die gewünschte Stellung.

Wenn der Brenner nicht zündet, ist zu kontrollieren, ob:

- der Deckel gut auf dem Brenner liegt;
- der Brenner trocken und sauber ist.

Einstellen

Zwischen Groß- und Kleinstellung ist der Brenner stufenlos regelbar.

Achtung!

Sie können den Brenner nur in der Zündzone zünden.

Einschalten

Drücken Sie eine Sekunde die Tipptaste (siehe Abbildung), bis die rote Kontrolllampe leuchtet. Die Warmhaltefläche schaltet sich ein.

Ausschalten

Nach zwei Stunden schaltet sich die Warmhaltezone automatisch aus.

Drücken Sie die Tipptaste, bis die rote Kontrolllampe erlischt. Die Warmhaltefläche schaltet sich aus.

Bequem kochen **Brenner**

Starkbrenner

Backen und braten, fritieren und blanchieren, Garen von großen Mengen und sautieren läßt es sich am besten auf dem Starkbrenner. Er hat die höchste Leistung. Achten Sie auf jeden Fall auf den richtigen Topfbodendurchmesser. Am besten ist ein Durchmesser zwischen 16 und 28 cm, obwohl auch ein Topf von 12 cm auf diesen Brenner paßt.

Normalbrenner

Der Normalbrenner ist äußerst geeignet zum Schmoren und Dämpfen, Kochen von mittleren Portionen und zur Mehlschwitze. Achten Sie aber auf den Topfdurchmesser. Am besten ist ein Durchmesser von 16 und 28 cm, obwohl auch ein Topf von 12 cm auf den Brenner paßt.

Sparbrenner

Saucen bereiten, schmoren und garkochen können Sie am besten auf dem Sparbrenner. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen.

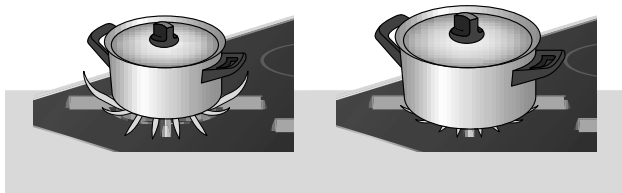
Durchmesser

Verwenden Sie Töpfe mit der richtigen Größe.

Verwenden Sie Töpfe mit einer maximalen Größe von 28 cm für den Spar-, Stark- und Normalbrenner. Verwenden Sie keine Töpfe mit einem kleineren Durchmesser des Topfbodens als 12 cm.

Kleinere Töpfe stehen nicht stabil, größere Töpfe können Überhitzung von Wänden zur Folge haben.

Die Flammenspitzen sind am heißesten. Wenn Flammen über den Topfrand ragen, geht viel Wärme verloren. Um das Gas so effizient wie möglich zu verwenden, empfiehlt sich die Verwendung eines Topfes mit großem Durchmesser.



falsch

richtig

Deckel

Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dadurch 50% Energie.

Warmhaltefläche

Obwohl die Warmhaltefläche einen Durchmesser von 13 cm hat, sind alle Topfgrößen geeignet. Die Wärmeleitung von Töpfen ist im allgemeinen so gut, daß der Topfdurchmesser zum Warmhalten von Speisen nicht so wichtig ist.

Regelmäßige Reinigung gleich nach Gebrauch verhindert, daß übergekochtes Kochgut länger einwirken kann und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursacht.

Reinigen Sie erst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfrost und dann erst die Glasfläche. Damit wird vermieden, daß die Glasfläche beim Reinigen wieder schmutzig wird.

Täglich

Zur täglichen Reinigung Ihrer Gaskochmulde können Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie nicht zu viel Wasser, da es in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.

Hartnäckige Flecken

Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel entfernen. Verwenden Sie kein Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

Reinigen Sie die Glasfläche mit einem Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder.

Wasserränder oder Kalkablagerungen verschwinden am einfachsten mit Essigreiniger.

Achtung!

Übergekochte Speisereste sofort entfernen, vor allem von Rotkohl, Apfelsmus und Rhabarber. Langes Einwirken dieser Speisereste kann Verfärbung verursachen.

Heiße Brennerdeckel niemals in kaltes Wasser eintauchen. Durch die starke Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heißt das nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung selbst zu beheben. Wenn nachstehende Hinweise nicht helfen, rufen Sie dann den Kundendienst.

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Brenner brennt oder zündet nicht einwandfrei.	Brenner schmutzig oder feucht.	Brenner reinigen und/oder trocken reiben.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.
	Die Belüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes sind blockiert.	Belüftungsschlitze frei machen.
	Gerät für die benutzte Gasart nicht geeignet.	Typenschild kontrollieren und das Gerät von einem anerkannten Installateur eventuell umbauen lassen.
Die Funkenzündung funkt, zündet aber nicht.	Zündkerze schmutzig.	Die Zündkerze reinigen.
	Brenner schmutzig oder feucht.	Brenner reinigen und/oder trocken reiben.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.
Die Kontrollampe der Warmhaltefläche blinkt.	Nach zwei Stunden schaltet sich die Warmhaltefläche automatisch aus. Die Kontrollampe beginnt dann zu blinken.	Drücken Sie eine Sekunde die Tipptaste, bis die rote Kontrollampe erlischt. Die Warmhaltefläche schaltet sich aus.
	Auf der Tipptaste liegt ein Gegenstand.	Entfernen Sie den Gegenstand von der Tipptaste. Drücken Sie eine Sekunde die Tipptaste, bis die rote Kontrollampe erlischt.

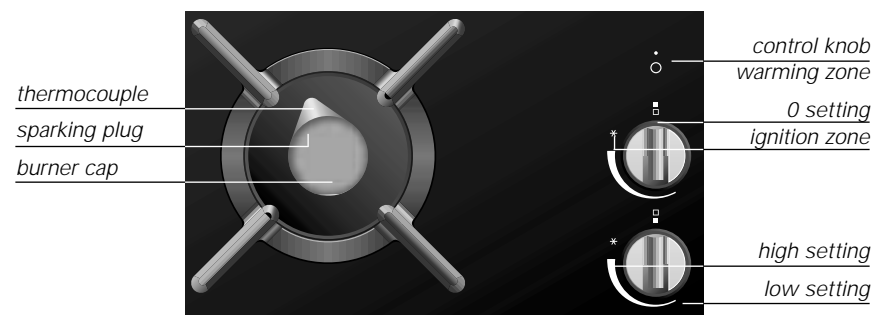
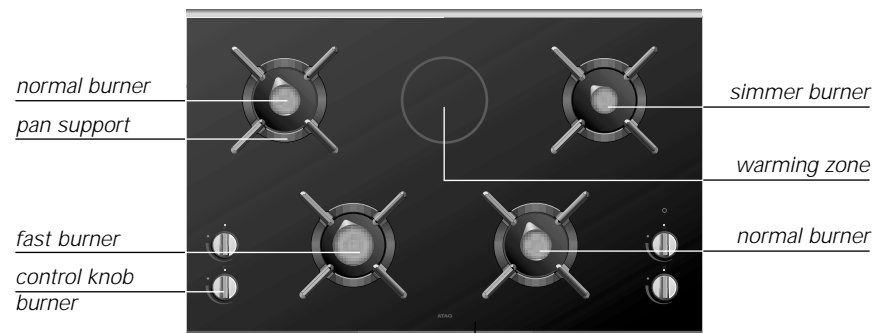
Die Verpackung des Gerätes ist recycelbar. Benutzt können sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien umweltgerecht und nach den behördlichen Vorschriften entsorgen.

Die Behörde kann Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Haushaltsgeräte erteilen.

your gas hob
description



your gas hob
foreword

This manual contains information to help you make the best possible use of your gas hob. In addition to information about its controls, you will also find background information which may be useful when using this product.

The safety instructions which are important during installation are included in the installation instructions; these installation instructions are supplied separately and are meant for the fitter.

Keep this manual carefully, since any later user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your hob!

This Atag gas hob has been designed for the real lover of cooking. The generous separation of the burners makes for comfortable working. In addition, the gas hob has been equipped with an electrical warming zone.

On this warming zone, food which is not going to be eaten immediately can be kept warm. Food which is kept warm for longer than half an hour, however, will lose some of its quality. Cooling it and then heating it up again is a better option.

The output of the warming zone is sufficient for preparing "sensitive" dishes, such as melting chocolate or preparing a zabaglione, a foamy sauce thickened with eggs.

safety

what you should pay attention to	4 – 5
----------------------------------	-------

controls

igniting and adjusting	6
warming zone	7

comfortable cooking

burners	7
pans	8

maintenance

cleaning	9
----------	---

faults

what should I do if ...	10
-------------------------	----

environmental aspects

disposing of packaging and appliance	11
--------------------------------------	----

what you should pay attention to

general

The use of gas cooking appliances releases heat and moisture into the room in which the appliance is fitted. Take care that the room is sufficiently ventilated; keep natural ventilation openings open or install a mechanical ventilator (extractor hood).

If the hob is in use for a long time, extra ventilation may be necessary - for example, an open window, or a higher setting for the ventilator (extractor hood).

during use

This cooking appliance has been designed for domestic use. Only use it for preparing foods.

Do not use the appliance to heat the kitchen. This will cause the atmosphere to become damp.

Flambéing under an extractor hood is not permitted. The high flames can cause a fire, even when the extractor hood is switched off.

The appliance is hot during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance. Do not leave young children alone near a hot cooking appliance.

flame protection

This appliance is fitted with a thermocouple. This is a thermoelectric protection system. It ensures that the gas tap is closed if the flame goes out.

It is important that you check regularly whether or not this protection system is working properly.

testing

1. Blow out the flame and wait for one minute. The gas tap now closes, and no more gas should come out of the burner.
2. Hold a lighted match next to the burner. The burner should not ignite now. If it does, you should contact the service department immediately.

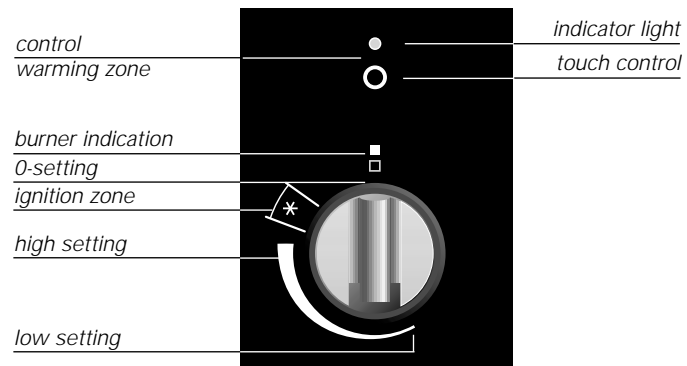
what you should pay attention to

attention!

The distance between a pan and a wall that is not heat-resistant should be greater than 2 cm. If the pan is any closer, it may cause the wall to discolour or deform.

Do not use the appliance if the glass top is broken or cracked. Phone the service department.

controls igniting and adjusting



igniting

1. Carefully turn the control knob to the ignition zone.
2. Press the control knob and keep it pressed for about 5 seconds.
The burner ignites.
3. Once the burner has ignited, turn the control knob further to the position required.

If the burner does not ignite, check whether:

- the cap is on the burner properly;
- the burner is clean and dry.

adjusting

The burner is continuously adjustable between the high and low settings.

attention!

You can only ignite the burner in the ignition zone.

controls warming zone

switching on

Press the touch control for one second (see illustration). The red indicator light comes on. The warming zone switches on.

switching off

The warming zone switches off automatically after two hours. Press the touch control and the red indicator light goes out. The warming zone switches off.

comfortable cooking burners

fast burner

Sautéing and frying, deep-frying and blanching, boiling large quantities and stir-frying are best done on the fast burner. This has the highest output. Pay attention to the diameter of the pan, however. A diameter of between 16 and 28 cm is best, although a pan of 12 cm also fits on this burner.

normal burner

The normal burner is highly suitable for stewing and steaming, boiling average-size portions (about four people) and making a roux. Pay attention to the diameter of the pan, however. A diameter of between 16 and 28 cm is best, although a pan of 12 cm also fits on the burner.

simmer burner

Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.

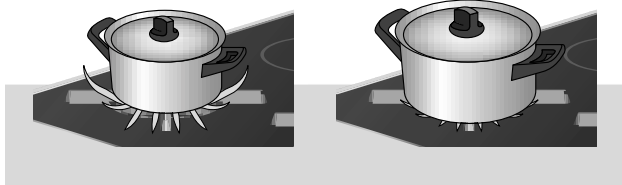
diameter

Use pans of the correct size.

Use pans with a maximum size of 28 cm for the simmer, fast and normal burners. Do not use pans with a base diameter of less than 12 cm. Smaller pans are not very stable; larger pans can result in walls becoming too hot.

The tips of the flames are the hottest. If the flames play around the pan, a lot of heat is wasted.

To make the most efficient use of gas, you should use a pan with a large diameter.



wrong

right

lid

Cook with a lid on the pan. You will make energy savings of up to 50%.

warming zone

Although the warming zone has a diameter of 13 cm, you can place a pan of any size on it. In general, pans conduct heat so well that the diameter of the pan is less important for keeping the food warm.

Regular cleaning immediately after use prevents food that has boiled over from affecting the hob over a period of time and causing stubborn stains that are hard to remove.

First clean the control knobs, burners and pan supports and only then the glass top. This prevents the top from becoming dirty again while you are cleaning.

daily

For daily cleaning of your gas hob, it is best to use a mild cleaning agent. Do not use too much liquid, since this could get into the burner or ventilation openings.

stubborn stains

A liquid cleaning agent is best for removing stubborn stains. Never use scouring powders, abrasive cleaning agents or scouring pads.

Clean the glass top with a special cleaning agent for ceramic hobs.

Water marks and lime deposits are most easily removed using vinegar.

attention!

Remove food remains that have boiled over immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. If these remains are allowed to affect the hob over a period of time, they can cause discoloration.

Never immerse hot burner caps in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.

faults what should I do if...

If the appliance does not work properly, it does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
Burner does not burn or ignite properly.	Burner is dirty or damp.	Clean and/or dry the burner.
	Burner cap not fitted on the burner correctly.	Fit the burner cap on the burner correctly.
	The ventilation slots at the rear of the appliance are blocked.	Unblock the ventilation slots.
	Appliance is not suitable for the type of gas used.	Check the data plate and have the appliance converted by a qualified fitter if necessary.
The spark ignition sparks, but does not ignite.	Sparking plug dirty.	Clean the sparking plug.
	Burner is dirty or damp.	Clean and/or dry the burner.
	Burner cap not fitted on the burner correctly.	Fit the burner cap on the burner correctly.
The indicator light for the warming zone blinks.	The warming zone switches off automatically after two hours. The indicator light then starts to blink.	Press the touch control for one second until the red indicator light goes out. The warming zone switches off.
	There is an object on top of the touch control.	Remove the object from the touch control. Press the touch control for one second until the red indicator light goes out.

environmental aspects disposal of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following can be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

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

The authorities can provide you with information about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible way.