



gebruiksaanwijzing  
**gaskookplaat**

mode d'emploi

**plaque de cuisson  
au gaz**

Bedienungsanleitung  
**Gaskochmulde**

instructions for use  
**gas hob**

HG40..P  
HG60..P  
HG60..Q



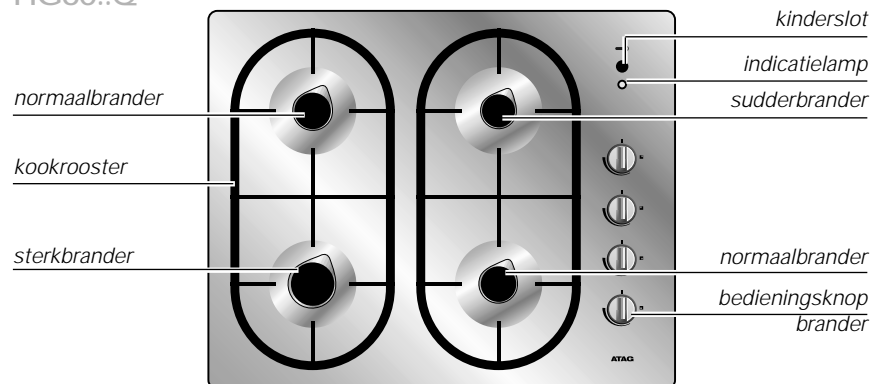
**ATAG**

70000137001

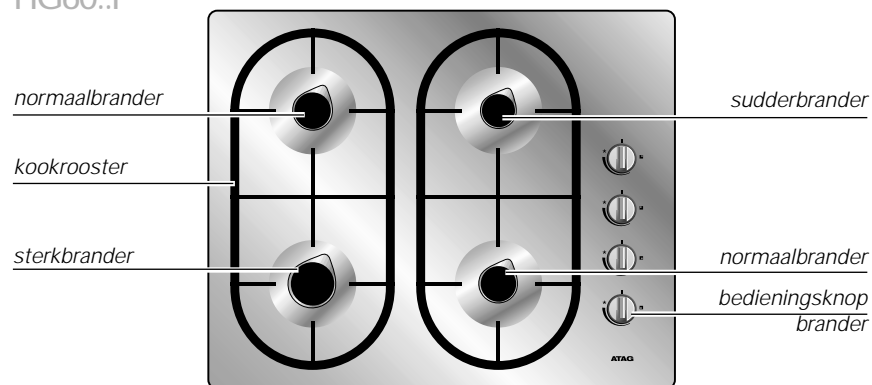
**ATAG**

# uw gaskookplaat beschrijving

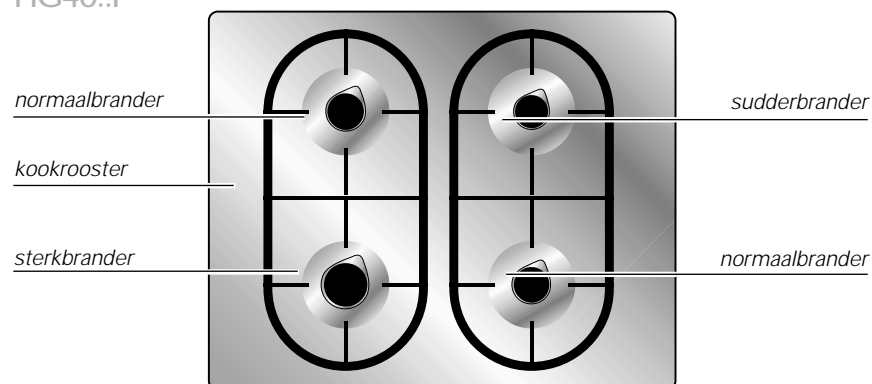
## HG60..Q



## HG60..P

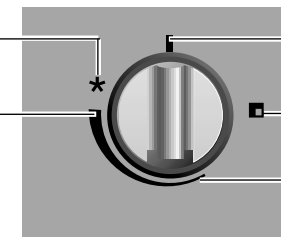


## HG40..P



ontsteekzone  
(HG40..P/HG60..P)

volstand



0-stand

branderaanduiding

kleinstand

## uw gaskookplaat voorwoord

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.

De HG60..Q is voorzien van ionisatiebeveiliging. Deze beveiliging zorgt ervoor dat de brander automatisch herontsteekt als de vlam dooft.

Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt en bedient u de branders met één hand.

---

## veiligheid

---

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

---

---

## bediening

---

aansteken en instellen	6 – 7
------------------------	-------

---

---

## comfortabel koken

---

branders	8
----------	---

---

pannen	9
--------	---

---

---

## onderhoud

---

reinigen	10
----------	----

---

---

## storingen

---

wat moet ik doen als...	11
-------------------------	----

---

---

## milieu aspecten

---

verpakking en toestel afvoeren	12
--------------------------------	----

---

---

## bijlage

---

gastechische gegevens	13
-----------------------	----

---

## algemeen

Controleer, voordat u het toestel installeert, of de gassoort en -druk overeenstemmen met de specificaties van het toestel.

Let er bij gebruik van een metalen toevoerleiding op dat deze niet beschadigd of afgekneld kan worden.

Bij het gebruik van gaskookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende wordt geventileerd; houd natuurlijke ventilatieopeningen 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 kunnen komen. Laat kleine kinderen niet alleen bij een kooktoestel dat warm is.

## 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.

## vlambeveiliging HG60..Q

De vlambeveiliging (ionisatiebeveiliging) zorgt ervoor dat de gastoevoer stopt als de vlam dooft.

Als de vlam dreigt te doven ontsteekt het toestel automatisch.

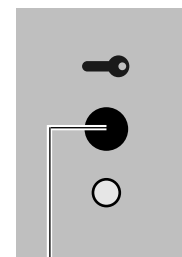
## extra beveiliging HG60..Q

Indien u, na het koken, vergeet één of meer branders uit te zetten en deze langer dan vier uur laat branden, zal de gastoevoer automatisch sluiten.

Het rode indicatielampje gaat knipperen.

Door nu alle bedieningsknoppen in de "uit"-positie te draaien, haalt u het toestel uit deze vergrendeling.

## kinderslot HG60..Q



kinderslot

De kinderslot-beveiliging stopt de gastoevoer. De beveiliging voorkomt 'ongewenst' gebruik van het gaskooktoestel.

### op slot

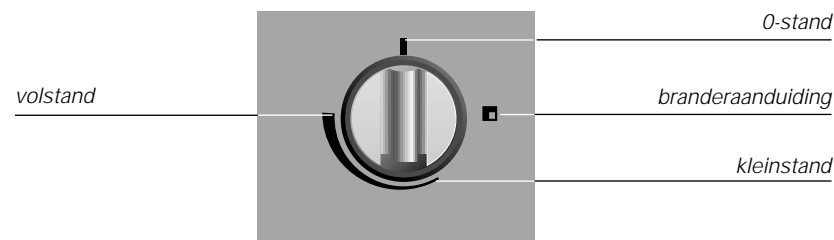
Druk op het kinderslotknopje.

Het rode indicatielampje gaat branden, de gastoevoer is gesloten en het toestel reageert niet meer op de bedieningsknoppen.

### van het slot

U kunt deze beveiliging uitschakelen door ca. 4 seconden het kinderslotknopje ingedrukt te houden. Het rode lampje dooft en de gastoevoer is weer geopend.

### aansteken HG60..Q



1. Druk de bedieningsknop in en draai deze naar vol-open.  
*De brander ontsteekt automatisch.*

Ontsteekt de brander niet binnen  $\pm$  10 seconden, dan wordt de gastoevoer afgesloten en doven alle branders. Het rode indicatielampje gaat knipperen. Draai alle bedieningsknoppen in de "uit"-stand en wacht tot het indicatielampje gedoofd is. Vervolgens probeert u het opnieuw.

Indien de brander uit waait, ontsteekt deze automatisch opnieuw. Ontsteekt het toestel niet binnen ca. 10 seconden, wordt de gastoevoer afgesloten en doven alle branders.

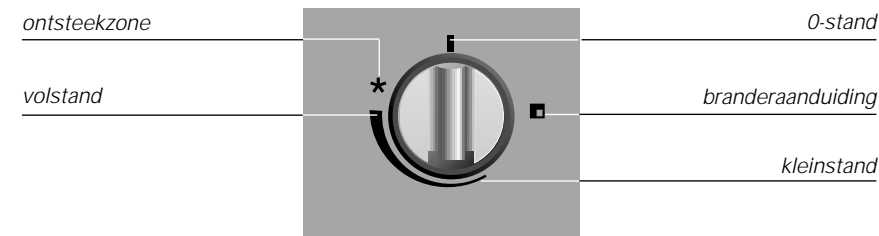
Controleer bij een niet-ontstekende brander ook altijd of:

- 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.

### aansteken HG60..P/HG40..P



1. Druk de bedieningsknop in.
2. Draai de bedieningsknop voorzichtig naar de ontsteekzone.  
*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.

### 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

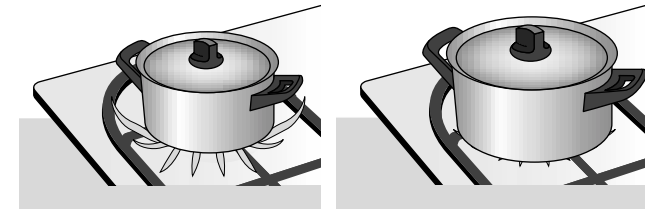
Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-openstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.

### 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*

### positie

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

Plaats pannen met een diameter groter dan 24 cm bij voorkeur op de achterste brander.

### deksel

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

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 vangschaal. 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 op email

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuurponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuurponsjes.

## hardnekkige vlekken op roestvrijstaal

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Poets altijd met de structuur van roestvrijstaal mee. Hiermee voorkomt u het ontstaan van glansplekken. Deze schades vallen niet onder de garantie. Als vlekken zich niet laten verwijderen, de kookplaat schoonmaken met HG oven & grill reiniger. Behandel altijd de gehele lekbak om "kleur"verschil te voorkomen. Steeds nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvrijstaal.

## 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.

Indien het lampje bij het kinderslot knippert duidt dit op een storing. Tel het aantal korte en lange pulsen. Foutcodes onder de tien worden aangegeven door een aantal korte pulsen. Foutcodes hoger dan tien worden aangegeven door een lange puls gevolgd door een aantal korte pulsen. Foutcodes hoger dan twintig worden aangegeven door twee lange pulsen gevolgd door een aantal korte pulsen.

Bijvoorbeeld twee lange pulsen en drie korte pulsen geeft foutcode 23 aan. Schrijf het aantal pulsen op, zodat u deze foutcode aan de monteur kunt doorgeven wanneer deze bij u komt.

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 beluchtingskleppen aan de achterzijde van het toestel zijn geblokkeerd.	Maak de beluchtingskleppen vrij.	
	Toestel niet geschikt voor de gebruikte gassoort.	Gegevensplaatje controleren en eventueel contact opnemen met service.	
De vlambeveiliging heeft de gastoevoer gestopt.	Draai alle bedieningsknoppen in de 0-stand en ontsteek de brander opnieuw. Treedt deze fout opnieuw op, controleer dan of de branderdekselels op de juiste wijze op de branders geplaatst zijn en of de branders, ontsteekpen en/of ionisatiepen schoon en droog zijn.		
	De vonkontsteking vonkt, maar ontsteekt niet.	Bougie vuil.	Reinig de bougie.
	De branders doven plotseling.	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.	
Gaskranen zijn niet gesloten tijdens het inschakelen.		Sluit alle gaskranen en ontsteek het toestel opnieuw.	
Na een kooktijd van vier uur doven de branders automatisch.	Sluit alle gaskranen en ontsteek het toestel opnieuw.		

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.

frontbediening	toestelvariant I, aardgassen			toestelvariant II, vloeibare gassen lage druk			toestelvariant III, vloeibare gassen hoge druk		
	belasting G25 25 mbar l2L kW	belasting G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	belasting G25 20 mbar l2LL kW	belasting G30 29 mbar l3B/P kW	belasting G31 29 mbar l3+ kW	belasting G31 37 mbar l3P kW	belasting G30 50 mbar l3B/P kW	belasting G31 50 mbar l3+ kW	belasting G31 67 mbar l3P kW
<b>sudder: volstand</b>	0.90	0.95	0.75	0.85	0.70	0.83	0.90	0.80	0.90
<b>normaal: volstand</b>	2.50	2.75	2.25	1.75	1.50	1.70	1.90	1.65	1.90
<b>sterkbrander: volstand</b>	2.90	3.10	2.60	2.80	2.40	2.75	3.10	2.70	3.10

topbediening	toestelvariant I, aardgassen			toestelvariant II, vloeibare gassen lage druk			toestelvariant III, vloeibare gassen hoge druk		
	belasting G25 25 mbar l2L kW	belasting G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	belasting G25 20 mbar l2LL kW	belasting G30 29 mbar l3B/P kW	belasting G31 29 mbar l3+ kW	belasting G31 37 mbar l3P kW	belasting G30 50 mbar l3B/P kW	belasting G31 50 mbar l3+ kW	belasting G31 67 mbar l3P kW
<b>sudder: volstand</b>	0.75	0.83	0.68	0.85	0.70	0.83	0.90	0.75	0.90
<b>normaal: volstand</b>	2.50	2.75	2.25	1.75	1.50	1.70	2.00	1.70	2.00
<b>sterkbrander: volstand</b>	2.90	3.20	2.60	2.80	2.40	2.75	3.20	2.75	3.20

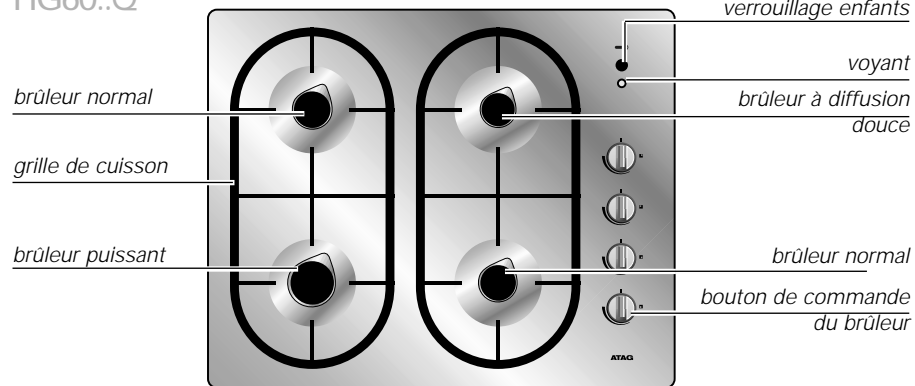
De genoemde vermogens zijn nominale vermogens.



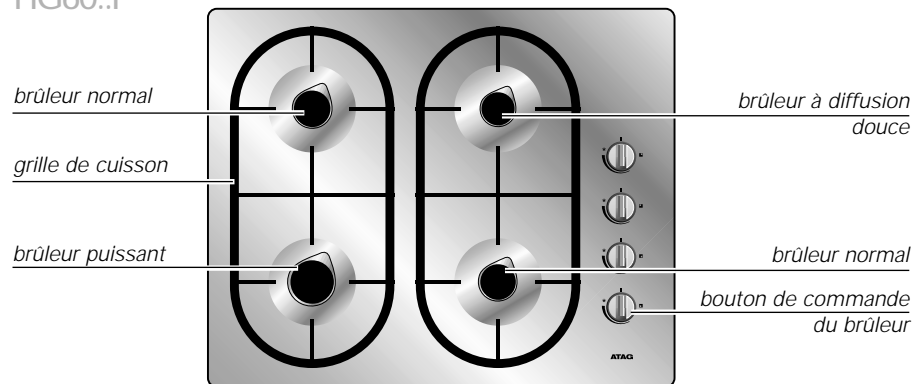
# votre plaque de cuisson au gaz

## description

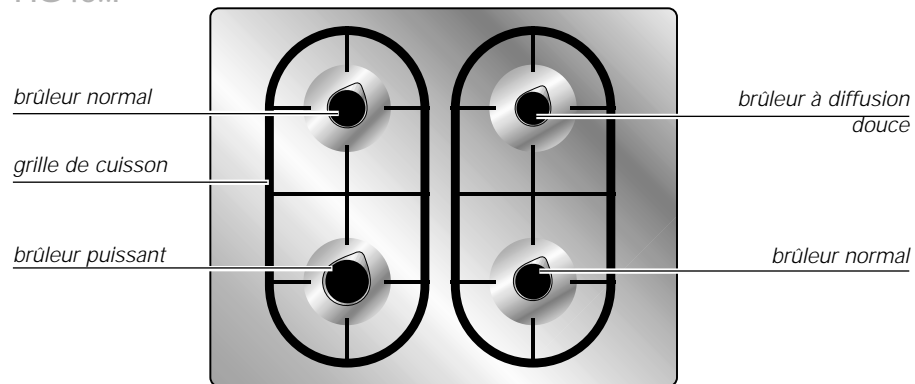
### HG60..Q



### HG60..P

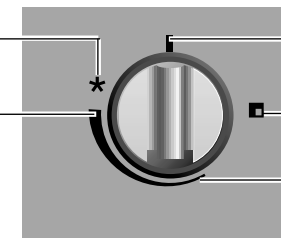


### HG40..P



zone d'allumage  
(HG40..P/HG60..P)

position élevée



## 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.

La plaque de cuisson comprend un contrôle à ionisation. Ce dispositif veille à ce que le brûleur se rallume automatiquement au cas où la flamme menacerait de s'éteindre. Grâce à l'allumage commandé intégré dans les boutons, vous allumez et commandez les brûleurs d'une seule main.

---

### **sécurité**

---

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

---

---

### **commande**

---

allumer et régler	6 – 7
-------------------	-------

---

---

### **cuisiner confortablement**

---

brûleurs	8
----------	---

casseroles	9
------------	---

---

---

### **entretien**

---

nettoyer	10
----------	----

---

---

### **pannes**

---

que faire si...	11
-----------------	----

---

---

### **environnement**

---

que faire de l'emballage et de l'appareil	12
---	----

---

---

### **appendice**

---

donnees techniques relatives au gaz	13
-------------------------------------	----

---

## généralités

Avant d'installer l'appareil, contrôlez si la sorte de gaz et la pression du gaz correspondent aux spécifications de l'appareil.

Si vous utilisez une conduite de raccordement en métal, évitez les risques de coincement ou de détérioration.

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.

## 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.

## le contrôle de flamme HG60..Q

Le contrôle de flamme (contrôle à ionisation) assure l'arrêt de l'arrivée du gaz dès extinction de la flamme.

Au cas où la flamme menacerait de s'éteindre, l'appareil veille à un allumage automatique.

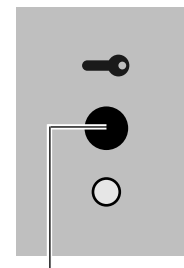
## sécurité supplémentaire HG60..Q

Si vous oubliez de fermer un ou plusieurs brûleurs après utilisation, et s'ils restent allumés plus de 4 heures, l'arrivée de gaz sera automatiquement coupée.

Le voyant rouge se met à clignoter.

En tournant tous les boutons de commande en position "éteinte", l'appareil sera déverrouillé.

## verrouillage enfants HG60..Q



verrouillage enfants

Le système de sécurité enfants ferme l'arrivée du gaz. Ce système évite une utilisation indésirable de la cuisinière à gaz.

**verrouiller**

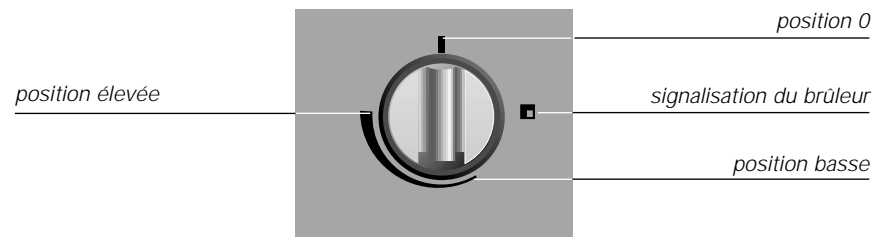
Enfoncez la touche du verrouillage enfants.

Le voyant rouge s'allume, l'arrivée de gaz est coupée et l'appareil ne réagit plus aux boutons de commande.

**déverrouiller**

Vous pouvez débrancher cette sécurité en maintenant la touche du verrouillage enfants enfoncée pendant 4 secondes environ. Le voyant rouge s'éteint et l'arrivée de gaz est rétablie.

### allumer HG60..Q



1. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le en position "grande flamme".  
*Le brûleur s'allume automatiquement.*

Attendez  $\pm$  10 secondes avant d'allumer le brûleur, l'arrivée du gaz va se fermer et les brûleurs vont s'éteindre. Le voyant rouge va clignoter. Placez tous les boutons de commande sur la position 'arrêt' et attendez que le témoin lumineux s'éteigne. Effectuez un nouvel essai.

Si le brûleur s'éteint, il se rallumera automatiquement s'il ne rallume pas dans les 10 secondes environ, l'arrivée de gaz sera coupée et tous les brûleurs s'éteindront.

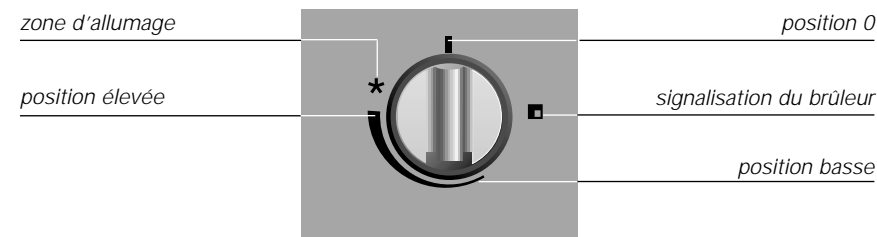
Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez toujours si :

- le chapeau couvre bien le brûleur ;
- le brûleur est sec et propre.

### réglage

Le brûleur est réglable en continu sur toute position entre le feu maxi et le feu mini.

### allumer HG60..P/HG40..P



1. Appuyez sur le bouton de commande.
2. Tournez doucement le bouton de commande vers la zone d'allumage.  
*Le brûleur va s'allumer.*
3. Lorsque le brûleur est allumé, continuez à tourner le bouton sur la position de cuisson souhaitée.

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

- le chapeau est bien placé sur le brûleur ;
- le brûleur est bien sec et propre.

### réglage

Le brûleur est réglable en continu sur toute position entre le feu maxi et le feu mini.

### attention !

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

### 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 longtemps 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.

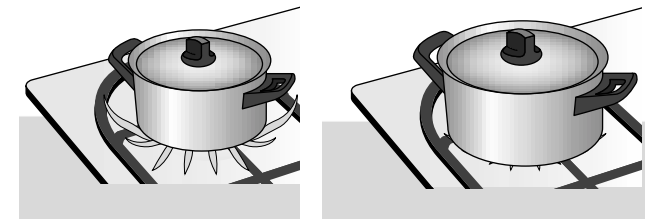
### diamètre

*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*

### position

La distance entre un bouton et une paroi non résistante à la chaleur doit toujours être supérieure à 2 cm. Une poêle trop rapprochée peut entraîner une décoloration de la paroi et une déformation des boutons.

Les casseroles ayant un diamètre supérieur à 24 cm doivent être placées sur le brûleur arrière.

### couvercle

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

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 rebelles sur l'émail

Elles s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. N'utilisez jamais de poudre abrasive ou de détergents agressifs et d'éponges abrasives vertes.

## taches rebelles sur l'acier inoxydable

Elles s'enlèvent à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour l'acier inoxydable. Nettoyez toujours en respectant la structure de l'acier inoxydable. De cette manière, vous évitez la création de points brillants. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Si les tâches ne s'éliminent pas, nettoyez la plaque de cuisson avec le produit d'entretien HG décapant four, gril & barbecue. Nettoyez toujours entièrement le bac collecteur pour éviter "tout écart de couleur". Terminez toujours l'entretien en utilisant un produit d'entretien/d'apprêt pour l'acier inoxydable.

## 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.

Au cas où le témoin lumineux situé à proximité du système de sécurité enfants clignoterait, c'est qu'il y a une panne. Comptez le nombre de pulsations courtes et longues. Les codes d'erreur inférieurs à dix sont signalés par un nombre de pulsations courtes. Les codes d'erreur supérieurs à dix sont signalés par une pulsation longue suivie d'un nombre de pulsations courtes. Par exemple, deux pulsations longues et trois pulsations courtes renvoient au code d'erreur 23. Notez le nombre de pulsations pour signaler le code d'erreur à l'installateur lorsque celui-ci viendra chez vous.

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 et prenez contact éventuellement avec le service après-vente.
L'allumage commandé produit des étincelles, mais ne s'allume pas.	Le contrôle de flamme a fermé l'arrivée du gaz.	Mettez tous les boutons de commande sur la position 0. Ré-allumez ensuite le brûleur. Si la faute se reproduit, contrôlez la position des chapeaux sur les brûleurs et si les brûleurs, le point d'amorçage et/ou la broche d'ionisation sont propres et secs.
	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.
	Les robinets de gaz ne sont pas fermés pendant la mise en marche.	Fermez tous les robinets de gaz et rallumez l'appareil.
Les brûleurs s'éteignent subitement.	Après une durée de cuisson de quatre heures les brûleurs s'éteignent automatiquement.	Fermez tous les robinets de gaz et rallumez l'appareil.

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.

commande frontale	appareil version I, gaz naturels			appareil version II, gaz liquides basse pression			appareil version III, gaz liquides haute pression		
	charge G25 25 mbar l2L kW	charge G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	charge G25 20 mbar l2LL kW	charge G30 29 mbar l3B/P kW	charge G31 29 mbar l3+ kW	charge G31 37 mbar l3P kW	charge G30 50 mbar l3B/P kW	charge G31 50 mbar l3+ kW	charge G31 67 mbar l3P kW
brûleur									
auxiliair : haute pression	0.90	0.95	0.75	0.85	0.70	0.83	0.90	0.80	0.90
semi-rapide : haute pression	2.50	2.75	2.25	1.75	1.50	1.70	1.90	1.65	1.90
rapide : haute pression	2.90	3.10	2.60	2.80	2.40	2.75	3.10	2.70	3.10

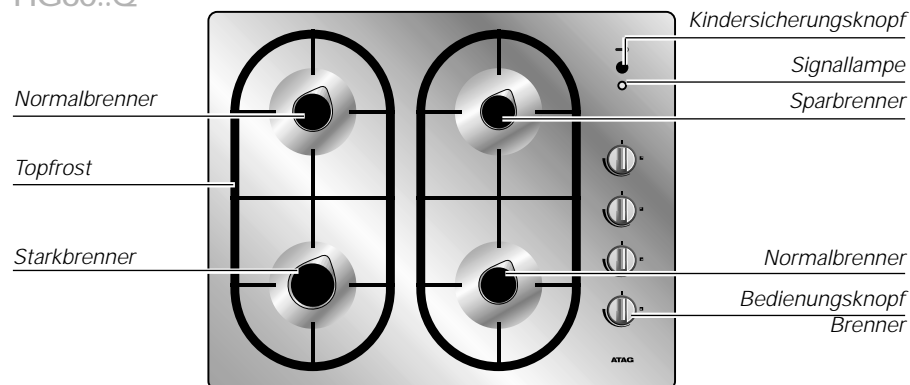
commande supérieure	appareil version I, gaz naturels			appareil version II, gaz liquides basse pression			appareil version III, gaz liquides haute pression		
	charge G25 25 mbar l2L kW	charge G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	charge G25 20 mbar l2LL kW	charge G30 29 mbar l3B/P kW	charge G31 29 mbar l3+ kW	charge G31 37 mbar l3P kW	charge G30 50 mbar l3B/P kW	charge G31 50 mbar l3+ kW	charge G31 67 mbar l3P kW
brûleur									
auxiliair : haute pression	0.75	0.83	0.68	0.85	0.70	0.83	0.90	0.75	0.90
semi-rapide : haute pression	2.50	2.75	2.25	1.75	1.50	1.70	2.00	1.70	2.00
rapide : haute pression	2.90	3.20	2.60	2.80	2.40	2.75	3.20	2.75	3.20

Les puissances nommées sont des puissances nominales.

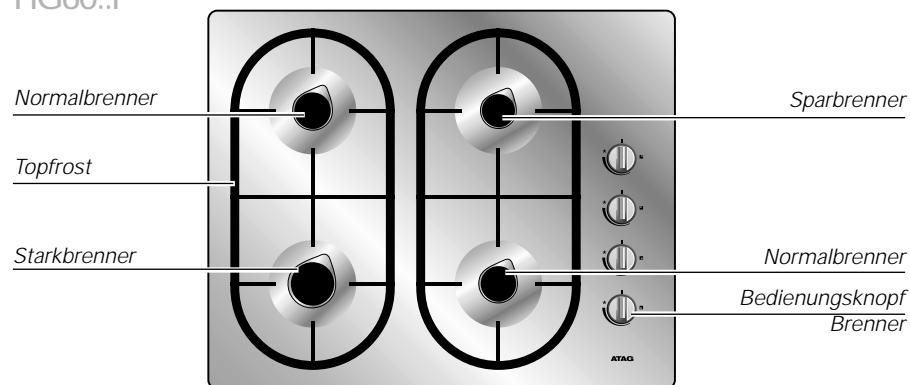
# Ihre Gaskochmulde

## Beschreibung

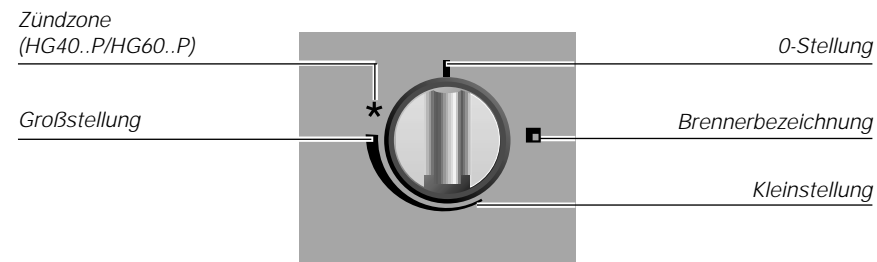
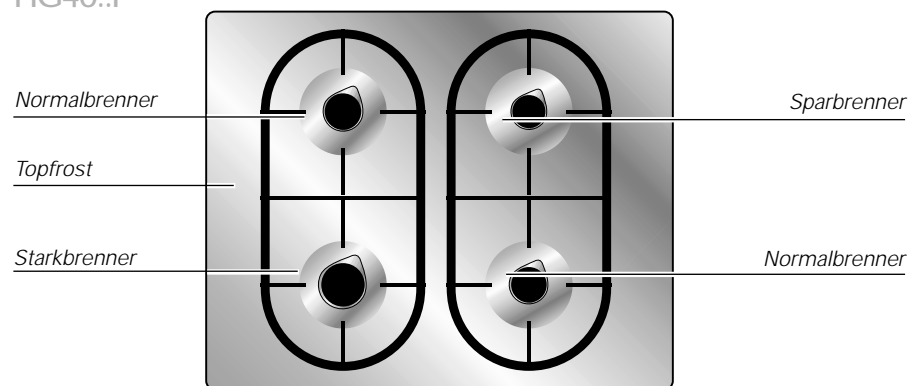
### HG60..Q



### HG60..P



### HG40..P



## 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.

Die Kochmulde ist mit einer Zündsicherung ausgestattet. Diese Sicherung sorgt dafür, dass der Brenner automatisch erneut zündet, wenn die Flamme erlischt. Dank der in den Knebeln integrierten Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Brenner mit einer Hand.

---

## Sicherheit

---

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

---

---

## Bedienung

---

Anzünden und einstellen	6 – 7
-------------------------	-------

---

---

## Bequem kochen

---

Brenner	8
Töpfe	9

---

---

## Pflege

---

Reinigen	10
----------	----

---

---

## Störungen

---

Was ist, wenn...	11
------------------	----

---

---

## Umweltaspekte

---

Verpackung und Gerät entsorgen	12
--------------------------------	----

---

---

## Beilage

---

Gastechnische Informationen	13
-----------------------------	----

---

## Allgemein

Vor Installation des Gerätes ist zu überprüfen, ob Gassorte und -druck den Spezifikationen des Gerätes entsprechen.

Bei Verwendung einer Metallanschlußleitung ist darauf zu achten, dass sie nicht beschädigt oder eingeklemmt werden kann.

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.

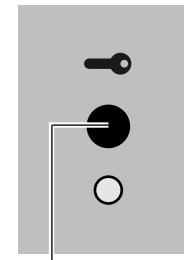
## Flammenschutz HG60..Q

Der Flammenschutz (Züandsicherung) sorgt dafür, dass die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme erlischt. Wenn die Flamme auszugehen droht, erfolgt automatische Zündung des Gerätes.

## Zusätzliche Sicherung HG60..Q

Wenn Sie nach dem Kochen vergessen, einen oder mehrere Brenner abzuschalten und diese länger als vier Stunden in Betrieb sind, wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen. Das rote Signallämpchen blinkt. Wenn Sie alle Bedienungsknöpfe abstellen, wird diese Sperre des Geräts aufgehoben.

## Kindersicherung HG60..Q



Kindersicherung

Die Kindersicherung unterbricht die Gaszufuhr. Mit der Kindersicherung wird unerwünschte Benutzung des Gasherdes vermieden.

### Verriegelt

Drücken Sie den Kindersicherungsknopf. Das rote Signallämpchen brennt, die Gaszufuhr ist unterbrochen und das Gerät reagiert nicht auf das Betätigen der Bedienungsknöpfe.

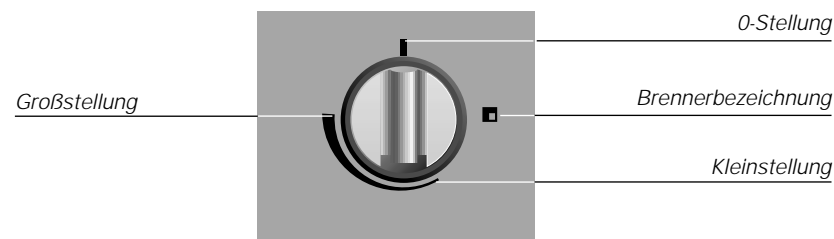
### Entriegelt

Sie können diese Sicherung aufheben, indem Sie den Kindersicherungsknopf etwa vier Sekunden lang eindrücken. Das rote Signallämpchen erlischt und die Gaszufuhr ist wieder gewährleistet.

## Achten Sie auf!

Der Abstand bis zu einem Knopf oder einer nichthitzbeständigen Wand muß immer größer als 2 cm sein. Wenn der Topf näher dabei steht, können sich die Knöpfe oder die Wände verfärben oder verformen.

### Anzünden HG60..Q



1. Drücken Sie den Bedienungsknopf ein und drehen Sie ihn vollständig auf.  
*Der Brenner zündet automatisch.*

Den Brenner erst nach  $\pm 10$  Sekunden zünden, da sonst die Gaszufuhr unterbrochen wird und alle Brenner erlöschen. Die rote Anzeigelampe blinkt. Alle Bedienungsknebel auf „Aus“ drehen und warten, bis die Anzeigelampe erloschen ist. Versuchen Sie es jetzt noch einmal.

Wenn der Brenner durch Luftzug erlischt, zündet er danach automatisch erneut. Wenn das Gerät nicht innerhalb von zehn Sekunden zündet, wird die Gaszufuhr unterbrochen und alle Brenner verlöschen.

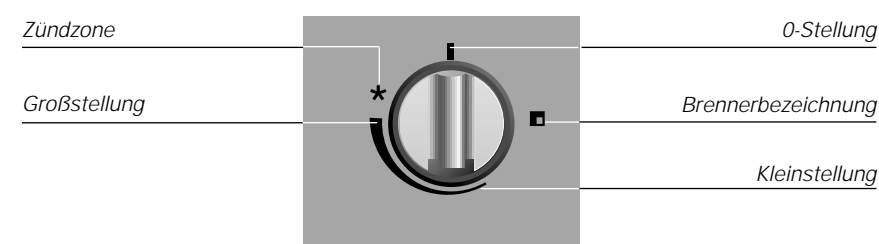
Sollte ein Brenner nicht zünden, überprüfen Sie immer, ob:

- der Brenneraufsatz gut aufliegt und
- der Brenner trocken und sauber ist.

### Einstellen

Zwischen Groß- und Kleinstellung ist der Brenner stufenlos regelbar.

### Anzünden HG60..P/HG40..P



1. Den Bedienungsknebel drücken.
2. Den Bedienungsknebel vorsichtig in die Zündzone drehen.  
*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.

### 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

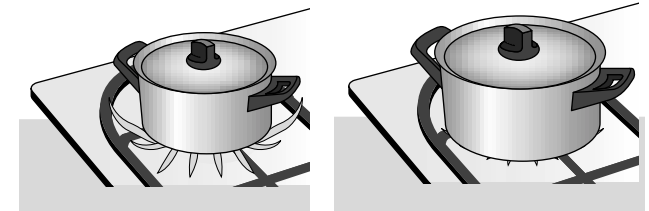
Saucen bereiten, schmoren und garkochen können Sie am besten auf dem Sparbrenner. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen.

### 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*

### Position

Der Abstand bis zu einem Knopf oder einer nichthitzebeständigen Wand muß immer größer als 2 cm sein. Wenn der Topf näher dabei steht, können sich die Knöpfe oder die Wände verfärben oder verformen.

Töpfe mit einem Durchmesser von über 24 cm vorzugsweise auf den hinteren Brenner stellen.

### Deckel

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

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 auf Email

Mit flüssigem Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder grüne Scheuerschwämmchen.

## Hartnäckige Flecken auf Edelstahl

Mit einem Edelstahl-Spezialreiniger entfernen. Stets in Edelstahlstruktur-richtung polieren. Damit werden Glanzflecke vermieden. Diese Beschädigungen fallen nicht unter die Garantieleistungen. Wenn sich Flecken nicht entfernen lassen, ist das Kochfeld mit HG Öfen- & Grillreiniger zu reinigen. Behandeln Sie stets die ganze Mulde, um Farbunterschiede zu vermeiden. Stets mit einem Glanz-/Pflegemittel für Edelstahl behandeln.

## Achtung!

Übergekochte Speisereste sofort entfernen, vor allem von Rotkohl, Apfelmus 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.

Wenn die Lampe der Kindersicherung blinkt, wird damit eine Störung angezeigt. Zählen Sie die Anzahl der langen und kurzen Pulse. Fehlercodes unter der Ziffer 10 werden durch einen langen Puls und ein paar kurze Pulse angezeigt. Fehlercodes von über 20 werden durch zwei lange und mehrere kurze Pulse angezeigt. Beispielsweise zwei lange Pulse und drei kurze Pulse zeigen den Fehlercode 23 an. Schreiben Sie die Anzahl Pulse auf, so dass Sie diese dem Monteur bei dessen Besuch geben können.

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 eventuell mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen.
Die Funkenzündung funkt, zündet aber nicht.	Die Zündsicherung hat die Gaszufuhr unterbrochen.	Drehen Sie alle Bedienungsknebel in die 0-Stellung und zünden Sie den Brenner erneut. Wenn dieser Fehler wieder auftritt, ist zu kontrollieren, ob die Brennerdeckel richtig auf den Brennern liegen und ob der Zündstift und/oder Ionisationsstift sauber und trocken sind.
	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 Gashähne sind beim Einschalten nicht zuge dreht.	Die Gashähne sind beim Einschalten nicht zuge dreht.	Alle Gashähne zudrehen und das Gerät erneut anzünden.
	Die Brenner gehen plötzlich aus.	Nach einer Kochzeit von vier Stunden gehen die Brenner automatisch aus.

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.

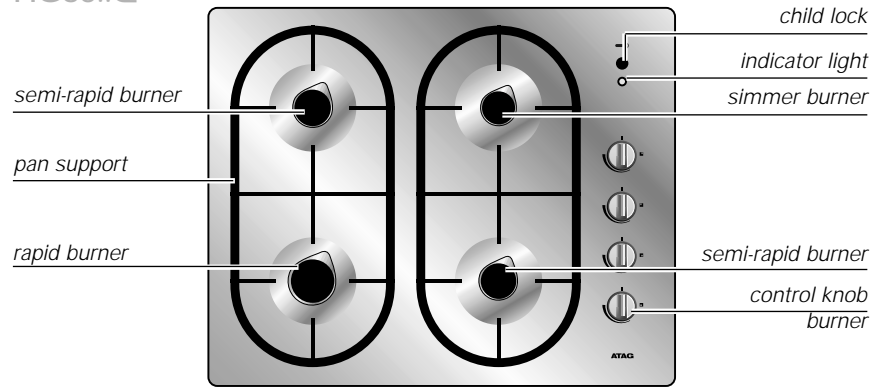
frontbedienung	Gerätevariante I, Erdgasse			Gerätevariante II, Flüssiggase Niederdruck			Gerätevariante III, Flüssiggase Hochdruck		
	belastung G25 25 mbar l2L kW	belastung G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	belastung G25 20 mbar l2LL kW	belastung G30 29 mbar l3B/P kW	belastung G31 29 mbar l3+ kW	belastung G31 37 mbar l3P kW	belastung G30 50 mbar l3B/P kW	belastung G31 50 mbar l3+ kW	belastung G31 67 mbar l3P kW
<b>Brenner</b>									
<b>Hilfs: Großstand</b>	0.90	0.95	0.75	0.85	0.70	0.83	0.90	0.80	0.90
<b>Normal: Großstand</b>	2.50	2.75	2.25	1.75	1.50	1.70	1.90	1.65	1.90
<b>Stark: Großstand</b>	2.90	3.10	2.60	2.80	2.40	2.75	3.10	2.70	3.10

Schaltblende oben	Gerätevariante I, Erdgasse			Grätevariante II, Flüssiggase Niederdruck			Gerätevariante III, Flüssiggase Hochdruck		
	belastung G25 25 mbar l2L kW	belastung G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	belastung G25 20 mbar l2LL kW	belastung G30 29 mbar l3B/P kW	belastung G31 29 mbar l3+ kW	belastung G31 37 mbar l3P kW	belastung G30 50 mbar l3B/P kW	belastung G31 50 mbar l3+ kW	belastung G31 67 mbar l3P kW
<b>Brenner</b>									
<b>Hilfs: Großstand</b>	0.75	0.83	0.68	0.85	0.70	0.83	0.90	0.75	0.90
<b>Normal: Großstand</b>	2.50	2.75	2.25	1.75	1.50	1.70	2.00	1.70	2.00
<b>Stark: Großstand</b>	2.90	3.20	2.60	2.80	2.40	2.75	3.20	2.75	3.20

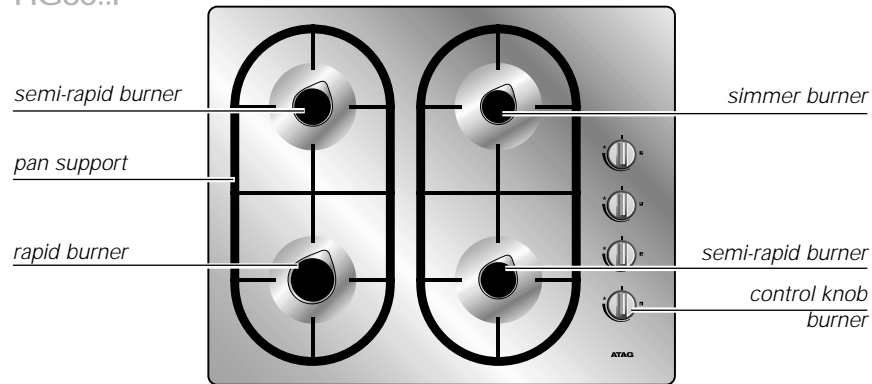
Die genannten Leistungen sind Nennleistungen.

your gas hob  
description

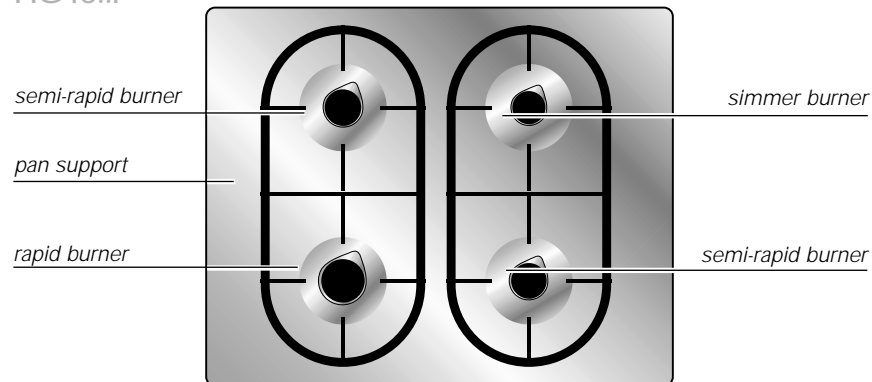
HG60..Q



HG60..P

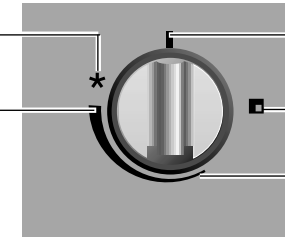


HG40..P



ignition zone  
(HG40..P/HG60..P)

high setting



0 setting

burner indication

low setting

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.

The hob is fitted with ionisation protection. This protective device ensures that the burner automatically reignites if the flame goes out. Thanks to the integral spark ignition in the knobs, you can ignite and control the burners with just one hand.

---

<b>safety</b>	
what you should pay attention to	4 – 5

---

<b>controls</b>	
igniting and adjusting	6 – 7

---

<b>comfortable cooking</b>	
burners	8
pans	9

---

<b>maintenance</b>	
cleaning	10

---

<b>faults</b>	
what should I do if ...	11

---

<b>environmental aspects</b>	
disposing of packaging and appliance	12

---

<b>appendix</b>	
gas information	13

---



## what you should pay attention to

### general

Before installing the appliance, check that the type of gas and the gas pressure are in accordance with the appliance's specifications.

When using a metal connecting pipe, make sure that it cannot get damaged or pinched.

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 of HG60..Q

The flame protection (ionisation protection) ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out.

If the flame threatens to go out, the appliance ignites automatically.

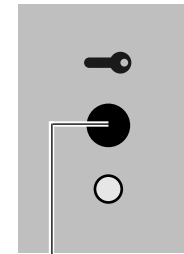
## what you should pay attention to

### extra safety device HG60..Q

If you forget to turn off one or more of the burners when you finish cooking and leave them burning for more than 4 hours, the gas supply will shut off automatically. The red indicator light will flash.

To release this safety lock, turn all burner controls to the 'off' position.

### child lock HG60..Q



child lock

The childproof lock shuts off the gas supply. This protective device prevents 'undesired' use of the gas cooking appliance.

#### locking

Press the child lock button.

The red indicator light will come on, the gas supply is cut off and the appliance will not respond to the controls.

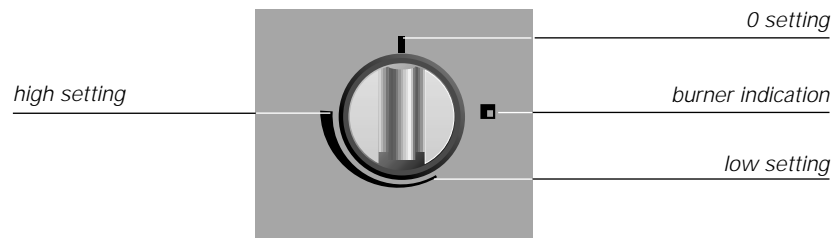
#### unlocking

To switch off this safety device, press the child lock button and hold it in for about 4 seconds. The red light will go out and the gas supply will be restored.

### 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.

igniting HG60..Q



1. Push the control in and turn it to the full on position.  
*The burner lights automatically.*

If the burner does not ignite within  $\pm 10$  seconds, the gas supply is shut off and all the burners go out. The red indicator light starts to blink. Turn all the control knobs to their "off" setting and wait until the indicator light goes out. Then try again. Now try to light the burner again.

If the burner blows out, it will automatically relight. If the burner does not relight within approximately 10 seconds, the gas supply is cut off and all the burners will go out.

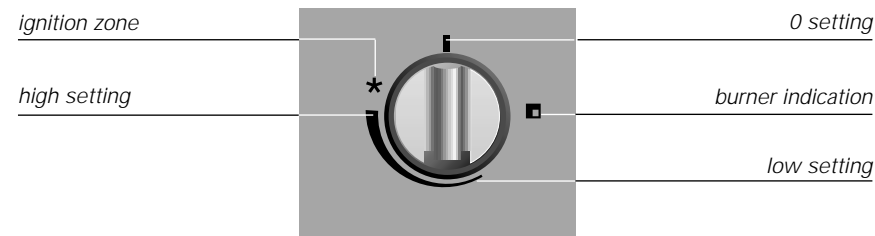
If a burner refuses to light, always check:

- that the cover is properly aligned on the burner;
- that the burner is clean and dry.

adjusting

You may set the knob at any position between full-on and simmer.

igniting HG60..P/HG40..P



1. Press the control knob in.
2. Turn the control knob carefully to the ignition zone.  
*The burner ignites.*
3. Turn the control to the desired setting once the burner is alight.

If the burner fails to ignite, check if:

- The burner cap is positioned correctly.
- The burner is clean and dry.

adjusting

You may set the knob at any position between full-on and simmer.

attention!

You can only ignite the burner in the ignition zone.

### rapid burner

Sautéing and frying, deep-frying and blanching, boiling large quantities and stir-frying are best done on the rapid 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.

### semi-rapid burner

The semi-rapid 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

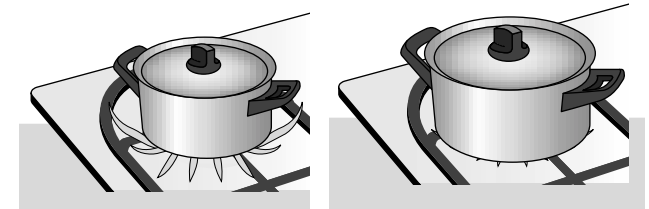
Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.

### diameter

*Use pans of the correct size.*

Use pans with a maximum size of 28 cm for the simmer, rapid and semi-rapid 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*

### attention!

The distance from a knob or a non heat resistant wall is always greater than 2 cm. If the pan is nearer, the knobs or the wall may become discoloured or deformed.

### lid

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

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 on enamel

Remove with a non-abrasive cream or a soft sponge. Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.

### stubborn stains on stainless steel

Remove with a special stainless-steel cleaning agent. Always polish in the direction of the surface structure of the stainless steel. In this way, you will prevent shiny patches occurring. This damage is excluded from the guarantee. If stains cannot be removed, clean the hob with the proprietary HG barbecue grill & oven cleaner. Always treat the whole drip-tray, to prevent "colour differences". Always treat with a stainless-steel polish/care product afterwards.

### 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.

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.

If the light next to the childproof lock starts blinking, this indicates a malfunction. Count the number of long and short pulses. Error codes lower than ten are indicated by a number of short pulses. Error codes higher than ten are indicated by a long pulse followed by a number of short pulses. Error codes higher than twenty are indicated by two long pulses followed by a number of short pulses. For example, two long pulses and three short pulses indicates error code 23. Write down the number of pulses on a piece of paper, so that you can inform the engineer of the indicated error code when he comes.

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 contact service if necessary.
The spark ignition sparks, but does not ignite.	The flame protection has shut off the gas supply.	Turn all the control knobs to the 0 setting and ignite the burner again. If this malfunction happens again, check whether the burner caps have been put on the burners correctly and whether the burners, ignition pin and/or ionisation pin are clean and dry.
	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 burners suddenly go out.	The gas taps were not turned off during switching on.	Turn off all gas taps and relight the appliance.
	After a cooking time of four hours, the burners go out automatically.	Turn off all gas taps and relight the 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.

front controls	appliance variant I, natural gas			appliance variant II, liquid gas low pressure			appliance variant III, liquid gas high pressure		
	rating G25 25 mbar l <sub>2</sub> L kW	rating G20 20 mbar l <sub>2</sub> H l <sub>2</sub> E l <sub>2</sub> E+ kW	rating G25 20 mbar l <sub>2</sub> LL kW	rating G30 29 mbar l <sub>3</sub> B/P kW	rating G31 29 mbar l <sub>3</sub> + kW	rating G31 37 mbar l <sub>3</sub> P kW	rating G30 50 mbar l <sub>3</sub> B/P kW	rating G31 50 mbar l <sub>3</sub> + kW	rating G31 67 mbar l <sub>3</sub> P kW
<b>burner</b>									
<b>simmer: high setting</b>	0.90	0.95	0.75	0.85	0.70	0.83	0.90	0.80	0.90
<b>semi rapid: high setting</b>	2.50	2.75	2.25	1.75	1.50	1.70	1.90	1.65	1.90
<b>rapid: high setting</b>	2.90	3.10	2.60	2.80	2.40	2.75	3.10	2.70	3.10

top controls	appliance variant I, natural gas			appliance variant II, liquid gas low pressure			appliance variant III, liquid gas high pressure		
	rating G25 25 mbar l <sub>2</sub> L kW	rating G20 20 mbar l <sub>2</sub> H l <sub>2</sub> E l <sub>2</sub> E+ kW	rating G25 20 mbar l <sub>2</sub> LL kW	rating G30 29 mbar l <sub>3</sub> B/P kW	rating G31 29 mbar l <sub>3</sub> + kW	rating G31 37 mbar l <sub>3</sub> P kW	rating G30 50 mbar l <sub>3</sub> B/P kW	rating G31 50 mbar l <sub>3</sub> + kW	rating G31 67 mbar l <sub>3</sub> P kW
<b>burner</b>									
<b>simmer: high setting</b>	0.75	0.83	0.68	0.85	0.70	0.83	0.90	0.75	0.90
<b>semi rapid: high setting</b>	2.50	2.75	2.25	1.75	1.50	1.70	2.00	1.70	2.00
<b>rapid: high setting</b>	2.90	3.20	2.60	2.80	2.40	2.75	3.20	2.75	3.20

The stated ratings are nominal power ratings.