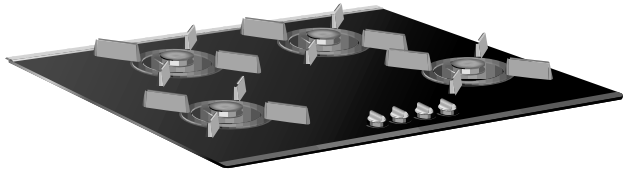


gebruiksaanwijzing / installatievoorschrift

gaskookplaat

HG6011M
HG6011N

mode d'emploi / instructions d'installation

plaque de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung / Installationsanweisung

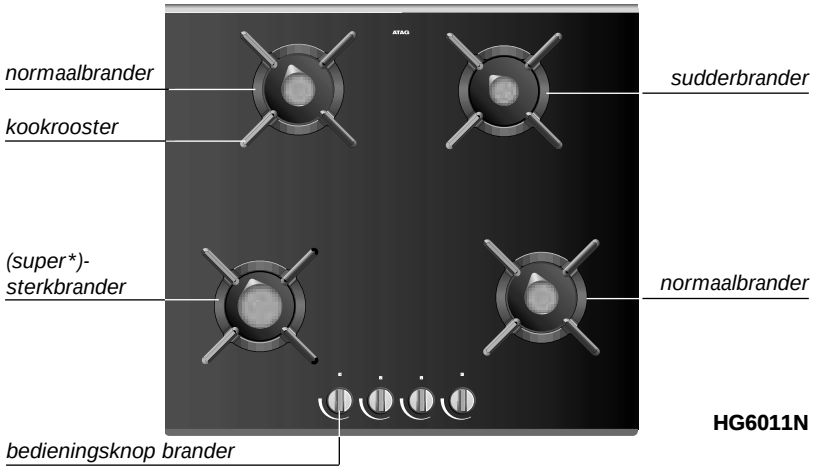
Gaskochmulde

instructions for use / installation instructions

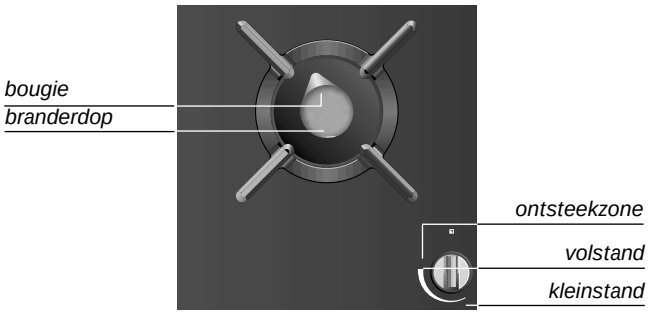
gas hob

700000738000 / A000002669-

HG6011M



HG6011N



**alleen NL*

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de gaskookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinfomatie 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 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 verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt èn bedient u de branders met één hand.

De HG6011M is bedoeld voor werkbladen met een normale diepte.
De HG6011N is geschikt voor extra diepe werkbladen, waardoor nog meer werkruimte ontstaat.

veiligheid
waar u op moet letten 4

bediening
aansteken en instellen 5

comfortabel koken
branders 6
pannen 7

onderhoud
reinigen 8

storingen
wat moet ik doen als... 9

milieu aspecten
verpakking en toestel afvoeren 10

installatievoorschrift
technische gegevens 11
veiligheid 12
gasaansluiting RC 3/8" 13
elektrische aansluiting 13
inbouwmaten 14
benodigde vrije ruimte rondom 14
kookplaat voorbereiden 15
kookplaat plaatsen 15
kookplaat vastzetten 16

bijlage
gastechnische gegevens 18

waar u op moet letten

algemeen

Bij het gebruik van gaskookapparatuur onstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd; houd natuurlijke ventilatie-openingen open.
Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.

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 uitgeschakel-de ventilator.

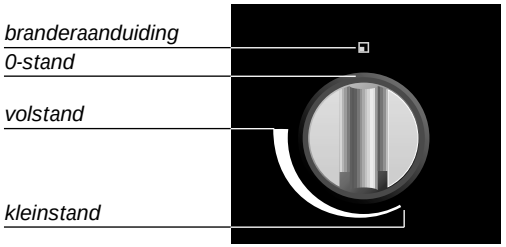
Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het toestel komen. Laat kleine kinderen niet alleen bij een kooktoestel dat warm is.

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 en instellen



aansteken

1. Draai de bedieningsknop naar de gewenste positie tussen volstand en kleinstand.
2. Druk de bedieningsknop in.
   De brander ontsteekt.

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 kleinstand is de brander traploos regelbaar.

(super)sterkbrander

Bakken en braden, frituren en blancheren, doorkoken van grote hoeveelheden en roerbakken gaat het beste op de (super)sterkbrander. Deze heeft het hoogste vermogen.

normaalbrander

De normaalbrander is bij uitstek geschikt voor stoven en stomen, koken van gemiddelde porties (ongeveer vier personen) en het maken van een roux.

sudderbrander

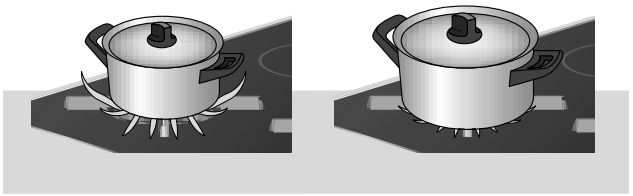
Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-openstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.

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.

reinigen

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.

wat moet ik doen als…

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 beluchtingssleuven aan de achterzijde van het toestel zijn geblokkeerd.	Maak de beluchtingssleuven vrij.
	Toestel niet geschikt voor de gebruikte gassoort.	Gegevensplaatje controleren en het toestel eventueel door een erkend installateur laten ombouwen.
De vonkontsteking vonkt, maar de brander 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.

verpakking en toestel afvoeren

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.

algemeen

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.

Het gegevensplaatje met het type- en het serienummer vindt u aan de onderzijde van het toestel.

technische gegevens

Uitvoering:
– topbediening;
– 4-vlams;
– automatische vonkontsteking.

Gassoort:	aardgas, butaan of propaan*
Aansluitspanning:	230 V AC, 50 Hz
Aansluitwaarde elektriciteit:	0,6 VA
Afmetingen (bxd)	
HG6011M:	640 x 520 mm
HG6011N:	640 x 615 mm
Gewicht (netto)	
HG6011M:	11,5 kg
HG6011N:	13 kg

* Het toestel kan geschikt zijn voor aardgas, propaan of butaan. Voor de juiste gassoort en gasdruk, zie het gegevensplaatje.

veiligheid

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden.

Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd; houd natuurlijke ventilatie-openingen open.

Controleer de gasaansluitingen met zeepsop op gasdichtheid voor ingebruikname van het toestel.

installatievoorschrift
algemeen

gasaansluiting RC 3/8"

(ISO 7/1-RC 3/8)
Voor landen waarvoor dat noodzakelijk is, wordt een verloopnippel 3/8" naar 1/2" (ISO 228-1-G 1/2A) meegeleverd.

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschiften. Deze bepalen onder andere dat:
– uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden;
– achter een inbouwoven en onder de kookplaat geen slang gebruikt mag worden.

elektrische aansluiting

230 V AC – 50 Hz – 0,6 VA
De huisinstallatie waarop u het toestel aansluit moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

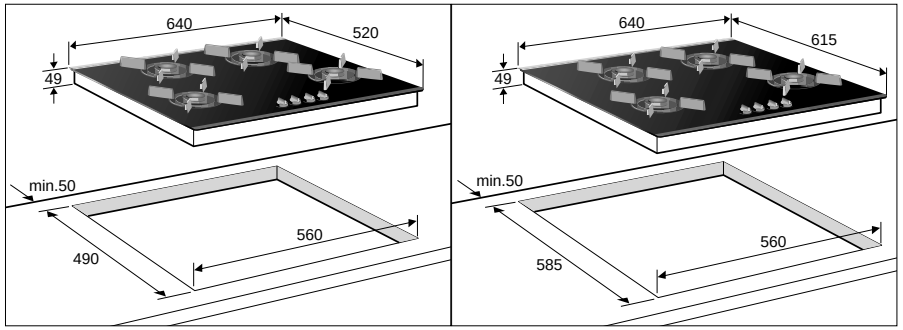
Sluit het toestel aan op een volgens de geldende voorschriften geïnstalleerde wandcontactdoos.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Waarschuwing: Dit toestel moet altijd geaard zijn.

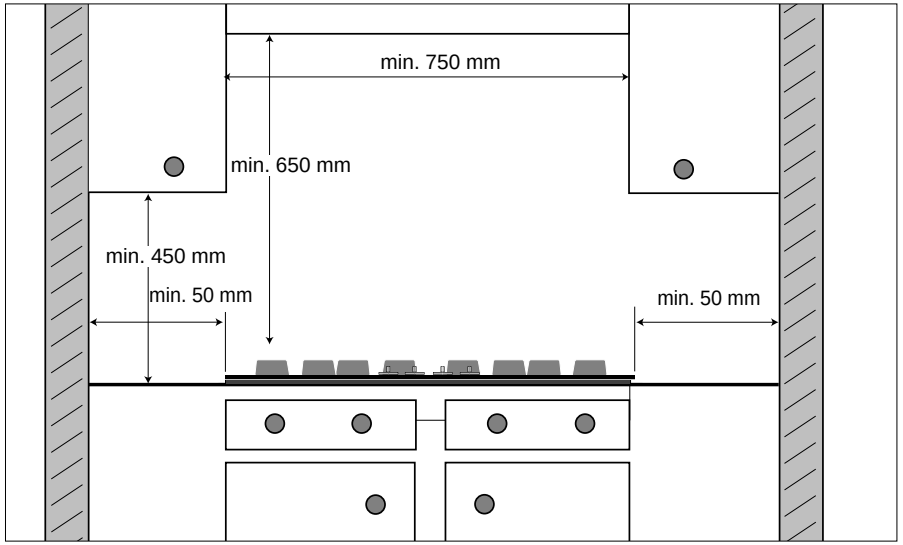
inbouwmaten



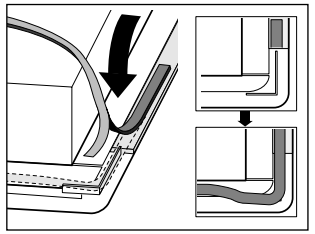
HG6011M **HG6011N**

benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen.

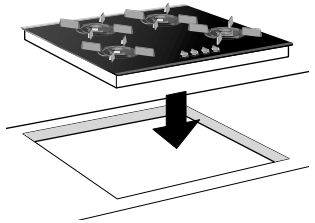


kookplaat voorbereiden

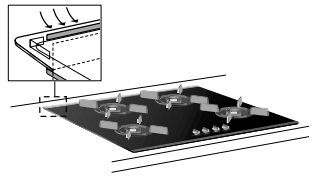


Plak de bijgeleverde afdichtband in de rand aan de onderzijde van de glasplaat en het beluchtingsprofiel.

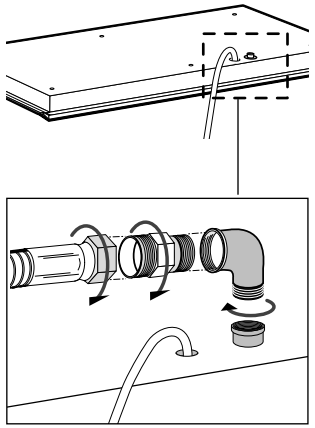
kookplaat plaatsen



Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.

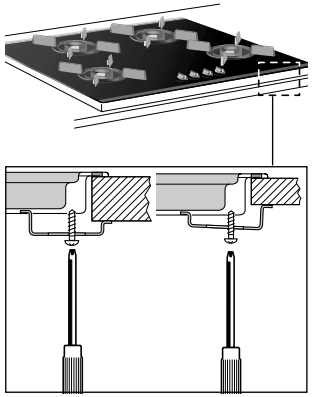


Controleer of de beluchtingsopeningen aan de achterkant van het toestel vrij zijn.

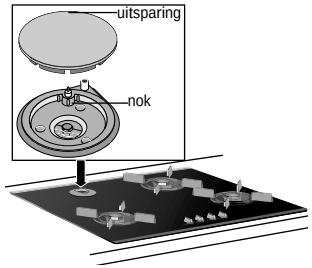


Maak de gasaansluiting op het kooktoestel. Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid.

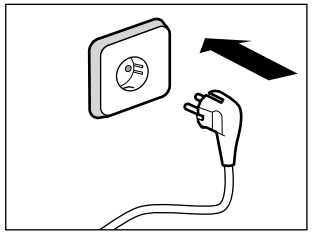
kookplaat vastzetten



Schroef de vier klemmen onder het toestel.
Zet de kookplaat vast.



Leg de kookroosters en de branderdoppen op het kooktoestel. Let op de positie van de branderdop.



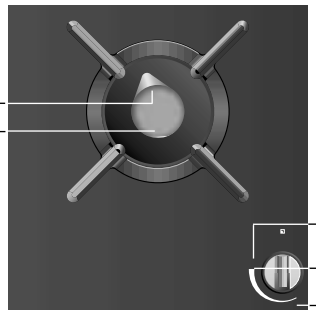
Maak de elektrische aansluiting.

HG6011M	toestelvariant I, aardgassen					toestelvariant II, vloeibare gassen lage druk				toestelvariant III, vloeibare gassen hoge druk			
brander	**diameter**	**belasting G25 25 mbar I_{2L}**	**diameter**	**belasting G20 20 mbar I_{2H} I_{2E} I_{2E^+} I_{2ELL}**	**belasting G25 20 mbar I_{2ELL}**	**diameter**	**belasting G30 29 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**belasting G31 29 mbar I_{3P}**	**belasting G31 37 mbar I_{3P}**	**diameter**	**belasting G30 50 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**belasting G31 50 mbar I_{3P}**	**belasting G31 67 mbar I_{3P}**
	mm	**kW**	**mm**	**kW**	**kW**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**
sudder: volstand	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
sudder: max. kleinstand	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
normaal: volstand	1.00 / 1.25	2.00	1.00 / 1.25	2.20	1.80	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
normaal: max. kleinstand	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
(super)sterkbrander: volstand	1.41 / 1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
(super)sterkbrander: max. kleinstand	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37

HG6011N	toestelvariant I, aardgassen					toestelvariant II, vloeibare gassen lage druk				toestelvariant III, vloeibare gassen hoge druk			
brander	**diameter**	**belasting G25 25 mbar I_{2L}**	**diameter**	**belasting G20 20 mbar I_{2H} I_{2E} I_{2E^+} I_{2ELL}**	**belasting G25 20 mbar I_{2ELL}**	**diameter**	**belasting G30 29 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**belasting G31 29 mbar I_{3P}**	**belasting G31 37 mbar I_{3P}**	**diameter**	**belasting G30 50 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**belasting G31 50 mbar I_{3P}**	**belasting G31 67 mbar I_{3P}**
	mm	**kW**	**mm**	**kW**	**kW**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**
sudder: volstand	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
sudder: max. kleinstand	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
normaal: volstand	1.15 / 1.30	2.50	1.15 / 1.30	2.75	2.25	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
normaal: max. kleinstand	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
(super)sterkbrander: volstand	1.41 / 1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
(super)sterkbrander: max. kleinstand	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37

HG6011M

HG6011N



**seul NL*

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 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.

Les brûleurs sont de puissances diverses, ce qui vous permet de préparer des mets divers. Grâce à l'allumage commandé et intégré dans les boutons, vous allumez et commandez d'une seule main les brûleurs.

Le HG6011M est prévu pour des plans de travail détenant une profondeur normale.
Le HG6011N est prévu pour des plans de travail détenant une profondeur supplémentaire et offrant un espace de travail plus spacieux.

sécurité
- les points qui méritent votre attention 4

commande
- allumer et régler 5

cuisiner confortablement
- brûleurs 6
- casseroles 7

entretien
- nettoyer 8

pannes
- que faire si... 9

environnement
- que faire de l'emballage et de l'appareil 10

instructions d'installation
- données techniques 11
- sécurité 12
- branchement de gaz RC 3/8" 13
- branchement electrique 13
- dimensions hors tout 14
- espace libre qui est nécessaire autour 14
- préparation de la plaque de cuisson 15
- placer la plaque de cuisson 15
- fixation de la plaque de cuisson 16

appendice
- donnees techniques relatives au gaz 18

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. En cas d'une longue utilisation de la plaque de cuisson, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire, par exemple, ouvrir une fenêtre.

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.

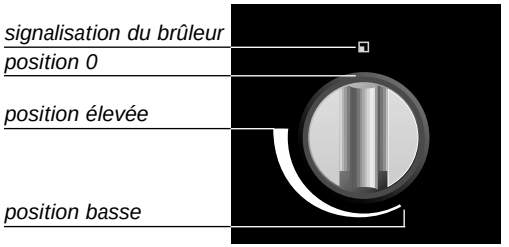
Il est interdit de faire des flambages sous une hotte d'aspiration. Les flammes élevées peuvent provoquer un incendie. Même si le ventilateur est hors service, ceci peut encore se produire.

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.

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 le bouton de commande sur la position souhaitée, entre le maximum et la position basse.
2. Exercez une pression sur le bouton de commande. *Le brûleur va s'allumer.*

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.

brûleur puissant (super)

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 (super). Celui-ci a la puissance la plus élevée.

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.

brûleur à diffusion douce

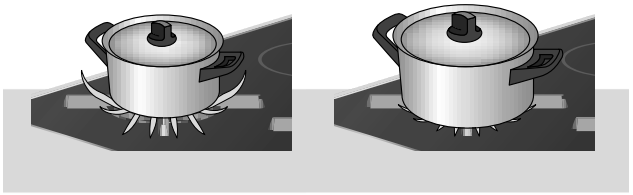
Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longuement sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.

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%.

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 le brûleur 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.

que faire de l'emballage et de l'appareil usé

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.

généralités

Cet appareil satisfait aux directives EC.

La plaque signalétique comportant le numéro de la série se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.

données techniques

Modéle :
– commande supérieure ;
– 4-flammes ;
– allumage à commande automatique.

Type de gaz :	gaz naturel, butane ou propane*
Type de courant :	230 V AC, 50 Hz
Alimentation electrique :	0,6 VA
Dimensions (lxp)	
HG6011M :	640 x 520 mm
HG6011N :	640 x 615 mm
Poids (net)	
HG6011M :	11,5 kg
HG6011N :	13 kg

* Concernant le gaz naturel, le propane ou le butane, il est possible d'adapter l'appareil.
Concernant le type de gaz et de pression de gaz corrects, consultez la plaque signalétique.

sécurité

Seul un installateur agrée dans la technique du gaz est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.

Veillez à une bonne aération de la pièce : les bouches d'aération doivent être bien entendu ouvertes.

Avant de mettre en service l'appareil, contrôlez les branchements avec de l'eau savonneuse pour vérifier qu'il s'il n'y a pas de fuites de gaz.

instructions d'installation
généralités

branchement de gaz RC 3/8"

(ISO 7/1-RC 3/8)
Dans les pays où cela s'avère nécessaire, un raccord de réduction allant de 3/8" à 1/2" (ISO 228-1-G 1/2A) sera fourni.

Le raccordement au gaz doit répondere aux réglementations tant régionales que nationales. Celles-ci déterminent, entre autres, que :
– des matériaux approuvés soient utilisés ;
– que des tuyaux au dos d'un four encastré et sous la plaque de cuisson ne soient pas utilisés.

branchement electrique

230 V AC – 50 Hz – 0,6 VA
L'installation électrique de la maison sur laquelle vous branchez votre appareil, doit répondre aux réglementations tant régionales que nationales.

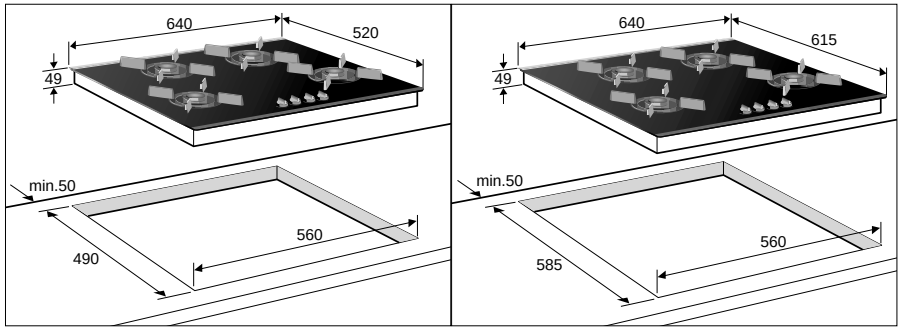
Branchez l'appareil sur une prise de courant installée selon les réglementations en vigueur.

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

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

Avertissement : Cet appareil doit être mis à la terre.

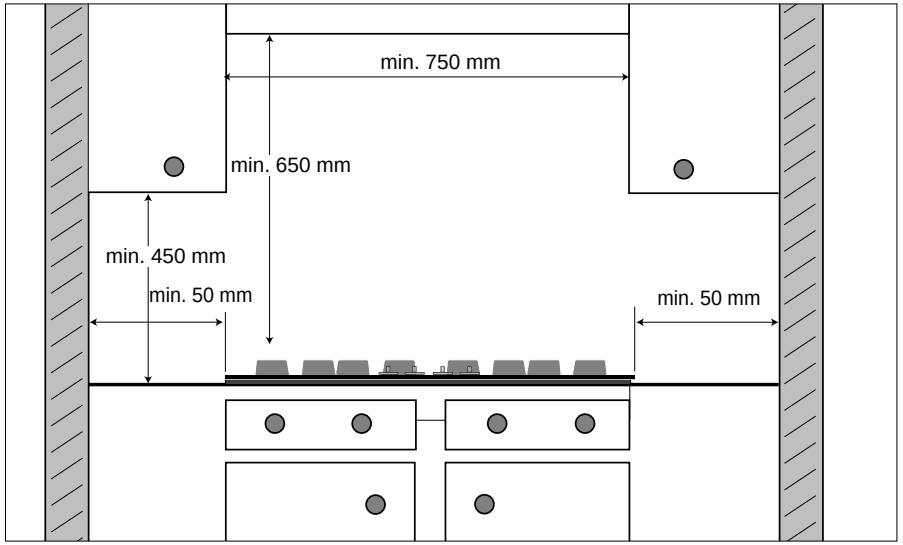
dimensions hors tout



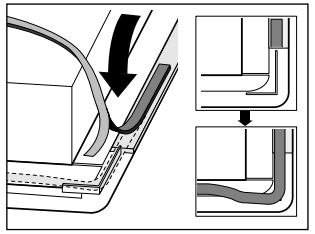
HG6011M **HG6011N**

espace libre qui est nécessaire autour

Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant pour les matériaux craignant la chaleur.

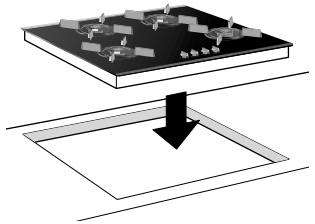


préparation de la plaque de cuisson

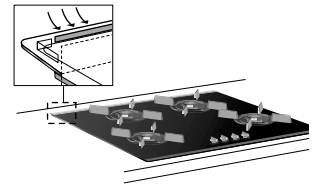


Collez la bande d'étanchéité livrée dans le rebord situé en dessous de la plaque en verre et de la bouche d'aération.

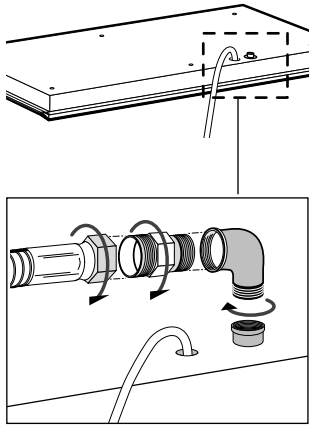
placer la plaque de cuisson



Faites glisser la plaque de cuisson dans une découpe.

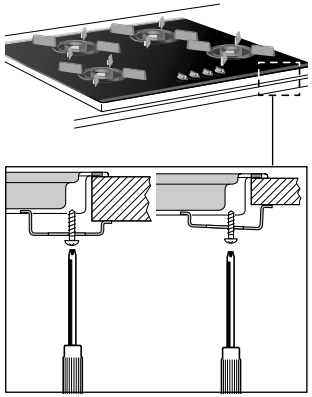


Vérifiez si les bouches d'aération situées à l'arrière de l'appareil sont ouvertes.

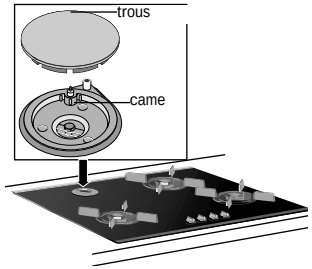


Raccordez le gaz à la cuisinière.
Contrôlez à l'eau savonneuse s'il n'y a pas de fuite de gaz.

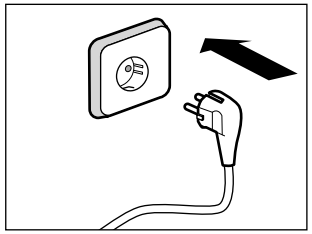
fixation de la plaque de cuisson



Vissez les quatre écriers sous l'appareil. Fixer la table de cuisson.



Posez les grilles de cuisson et les chapeaux sur la cuisinière. Soyez attentif en positionnant le capuchon sur le brûleur.



Effectuez le branchement électrique.

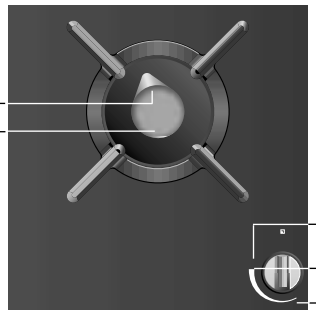
donnees techniques relatives au gaz

HG6011M	appareil version I, gaz naturels					appareil version II, gaz liquides basse pression				appareil version III, gaz liquides haute pression			
brûleur	**diamètre**	**charge G25 25 mbar I_{2L}**	**diamètre**	**charge G20 20 mbar I_{2H} I_{2E} I_{2E^+} I_{2ELL}**	**charge G25 20 mbar I_{2ELL}**	**diamètre**	**charge G30 29 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**charge G31 29 mbar I_{3P}**	**charge G31 37 mbar I_{3P}**	**diamètre**	**charge G30 50 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**charge G31 50 mbar I_{3P}**	**charge G31 67 mbar I_{3P}**
	mm	**kW**	**mm**	**kW**	**kW**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**
auxiliair : position haute	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
auxiliair : position basse max.	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
semi-rapide : position haute	1.00 / 1.25	2.00	1.00 / 1.25	2.20	1.80	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
semi-rapide : position basse max.	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
rapide (super) : position haute	1.41 / 1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
rapide (super) : position basse max.	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37

HG6011N	appareil version I, gaz naturels					appareil version II, gaz liquides basse pression				appareil version III, gaz liquides haute pression			
brûleur	**diamètre**	**charge G25 25 mbar I_{2L}**	**diamètre**	**charge G20 20 mbar I_{2H} I_{2E} I_{2E^+} I_{2ELL}**	**charge G25 20 mbar I_{2ELL}**	**diamètre**	**charge G30 29 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**charge G31 29 mbar I_{3P}**	**charge G31 37 mbar I_{3P}**	**diamètre**	**charge G30 50 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**charge G31 50 mbar I_{3P}**	**charge G31 67 mbar I_{3P}**
	mm	**kW**	**mm**	**kW**	**kW**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**
auxiliair : position haute	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
auxiliair : position basse max.	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
semi-rapide : position haute	1.15 / 1.30	2.50	1.15 / 1.30	2.75	2.25	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
semi-rapide : position basse max.	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
rapide (super) : position haute	1.41 / 1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
rapide (super) : position basse max.	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37

HG6011M

HG6011N



**nur NL*

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 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 unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können. Durch die in den Bedienungsknöpfen integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Knöpfe mit einer Hand.

HG6011M ist für Arbeitsplatten mit normaler Tiefe gedacht. HG6011N ist für extratiefe Arbeitsplatten geeignet. Und sorgt damit für noch mehr Arbeitsfläche.

Sicherheit
Worauf Sie achten müssen 4

Bedienung
Anzünden und einstellen 5

Bequem kochen
Brenner 6
Töpfe 7

Pflege
Reinigen 8

Störungen
Was ist, wenn... 9

Umweltaspekte
Verpackung und Gerät entsorgen 10

Installationsanweisung
Technische Daten 11
Sicherheit 12
Gasanschluß RC 3/8" 13
Elektrischer Anschluß 13
Einbaumaße 14
Benötigter Freiraum 14
Kochmulde vorbereiten 15
Kochmulde einsetzen 15
Kochmulde befestigen 16

Beilage
Gastechnische Informationen 18

Worauf Sie achten müssen

Allgemein

Bei der Benutzung von Kochgeräten entsteht Wärme und Feuchtigkeit am Aufstellungsort. Achten Sie auf ausreichende Lüftung. Natürliche Lüftungsöffnungen müssen offen bleiben. Bei längerer Benutzung der Kochmulde kann zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z.B. ein offenes Fenster.

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.

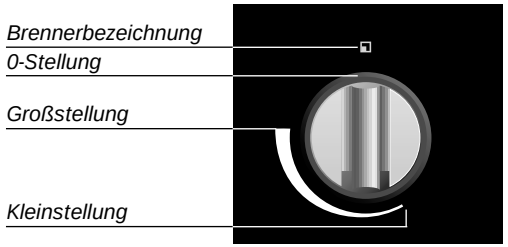
Während und nach der Benutzung ist das Gerät warm. Berücksichtigen Sie das, wenn kleine Kinder in die Nähe des Gerätes kommen. Lassen Sie kleine Kinder nicht bei einem warmen Gerät allein.

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 und einstellen



Anzünden

1. Drehen sie den Bedienungsknopf auf die gewünschte Stellung, zwischen Groß- und Kleinstellung.
2. Den Bedienungsknopf drücken.
   Der Brenner zündet.

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.

(Super)Starkbrenner

Backen und Braten, Fritieren und Blanchieren, Garen von großen Mengen und Sautieren läßt es sich am besten auf dem (Super)Starkbrenner. Er hat die höchste Leistung.

Normalbrenner

Der Normalbrenner ist äußerst geeignet zum Schmoren und Dämpfen, Kochen von mittleren Portionen und zur Mehlschwitze.

Sparbrenner

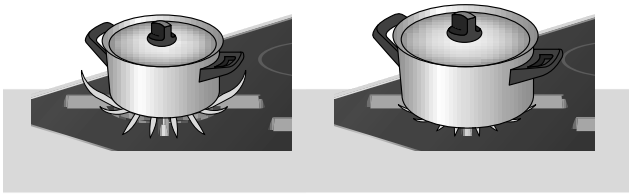
Saucen bereiten, schmoren und garkochen können Sie am besten auf dem Sparbrenner. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen.

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 bis 50% Energie.

Reinigen

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, 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.

Was ist, wenn…

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, aber Brenner zündet 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.

Verpackung und Gerät entsorgen

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.

Allgemein

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien.

Das Typenschild mit der Typen- und Seriennummer finden Sie an der Unterseite des Gerätes.

Technische Daten

Ausführung:

- Schaltblende oben;
- 4-flammig;
- Zündautomatik.

Gasart:	Erdgas, Butan oder Propan*
Spannung:	230 V AC, 50 Hz
Elektrischer Anschlußwert:	0,6 VA
Abmessungen (BxT)	
HG6011M:	640 x 520 mm
HG6011N:	640 x 615 mm
Gewicht (netto)	
HG6011M :	11,5 kg
HG6011N :	13 kg

* Das Gerät ist entweder für Erdgas, Propan oder Butan geeignet.
Angaben zu der korrekten Gasart und dem Gasdruck finden Sie auf dem Typenschild.

Sicherheit

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achten Sie auf ausreichende Lüftung. Natürliche Lüftungsöffnungen müssen offen bleiben.

Vor Ingebrauchnahme des Gerätes die Anschlußstellen mit Seifenlauge auf Gasdichtheit kontrollieren.

Installationsanweisung
Allgemein

Gasanschluß RC 3/8"

(ISO 7/1-RC 3/8)
Ein Reduziernippel von 3/8" auf 1/2" (ISO 228-1-G 1/2A) wird für Länder mitgeliefert, in denen ein solcher vorgeschrieben wird.

Der Gasanschluß muß den staatlichen und örtlichen Vorschriften entsprechen. Darin wird u.a. bestimmt, daß:
– ausschließlich genehmigte Materialien verwendet werden dürfen;
– hinter einem Einbauherd und unter der Kochmulde kein Schlauch benutzt werden darf.

Elektrischer Anschluß

230 V AC – 50 Hz – 0,6 VA
Die Hausanlage, an die das Gerät angeschlossen ist, muß den staatlichen und örtlichen Vorschriften entsprechen.

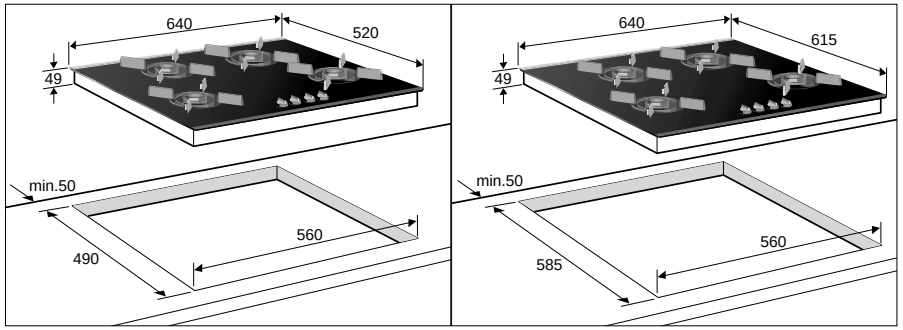
Schließen Sie das Gerät an eine nach den geltenden Vorschriften installierte Wandsteckdose an.

Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar bleiben.

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

Warnung: Dieses Gerät muß geerdet sein.

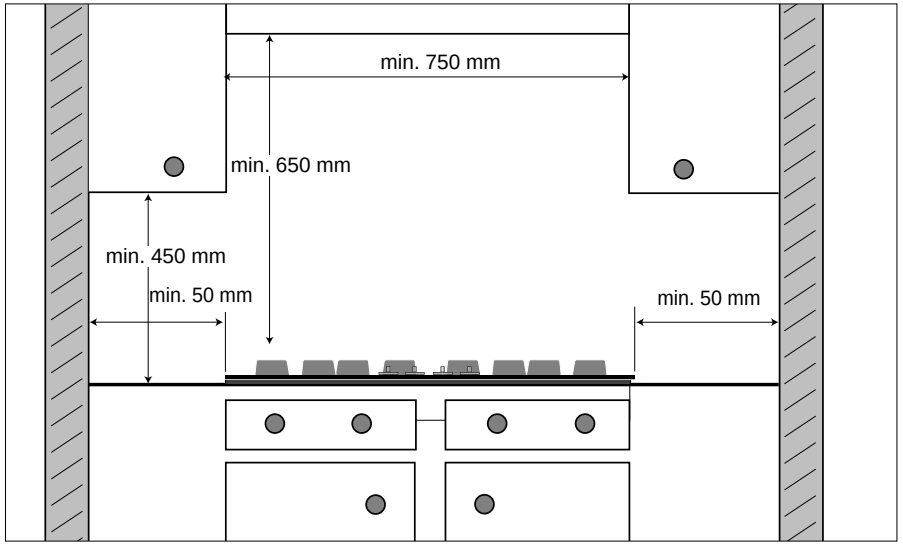
Einbaumaße



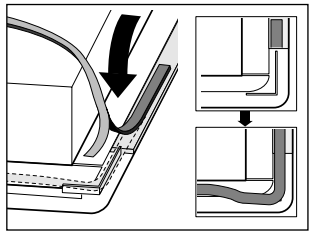
HG6011M **HG6011N**

Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien.

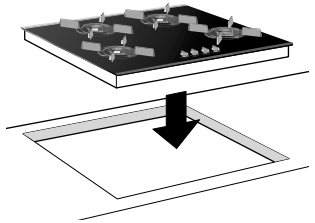


Kochmulde vorbereiten

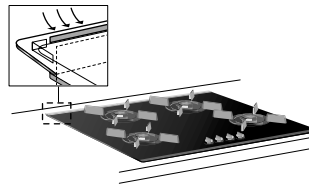


Das mitgelieferte Dichtungsband in den Rand an der Unterseite der Glasplatte und der Belüftungsöffnung kleben.

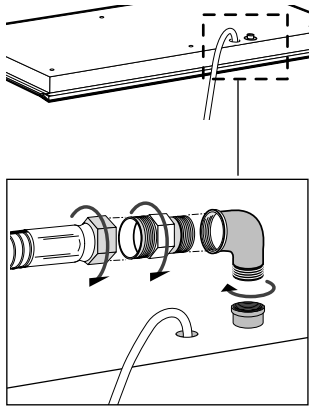
Kochmulde einsetzen



Lassen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein.

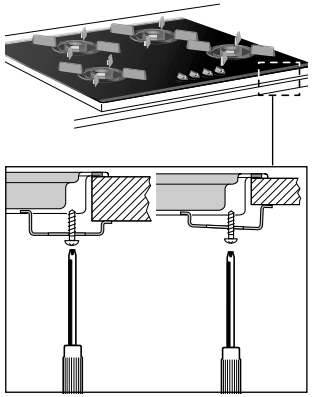


Kontrollieren Sie, ob die Belüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes frei sind.

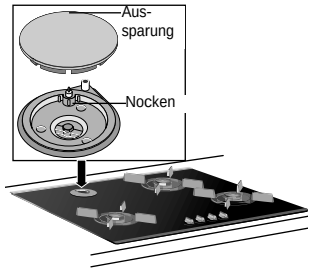


Sorgen Sie für den Gasanschluß des Kochgerätes. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenlauge auf Gasdichtheit.

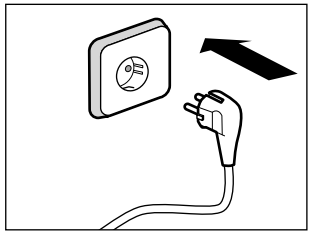
Kochmulde befestigen



Die 4 Klemmen unter das Gerät schrauben.
Befestigen Sie die Kochmulde.



Legen Sie die Kochroste und die Brennerdeckel auf das Gerät. Achten Sie auf die richtige Position des Brennerdeckels.



Stellen Sie den elektrischen Anschluß her.

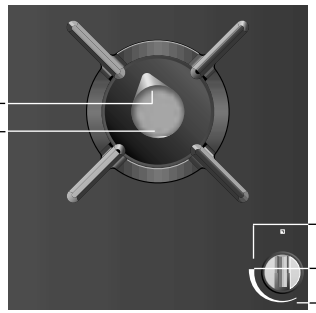
Gastechnische Informationen

HG6011M	Gerätevariante I, Erdgase					Gerätevariante II, Flüssiggase Niederdruck				Gerätevariante III, Flüssiggase Hochdruck			
Brenner	**Durch-messer**	**Belastung G25 25 mbar I_{2L}**	**Durch-messer**	**Belastung G20 20 mbar I_{2H} I_{2E} I_{2E^+} I_{2ELL}**	**Belastung G25 20 mbar I_{2ELL}**	**Durch-messer**	**Belastung G30 29 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**Belastung G31 29 mbar I_{3P}**	**Belastung G31 37 mbar I_{3P}**	**Durch-messer**	**Belastung G30 50 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**Belastung G31 50 mbar I_{3P}**	**Belastung G31 67 mbar I_{3P}**
	mm	**kW**	**mm**	**kW**	**kW**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**
Hilfs: Großstand	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
Hilfs: Kleinstand	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
Normal: Großstand	1.00 / 1.25	2.00	1.00 / 1.25	2.20	1.80	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
Normal: Kleinstand	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
(Super)Stark: Großstand	1.41 / 1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
(Super)Stark: Kleinstand	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37

HG6011N	Gerätevariante I, Erdgase					Gerätevariante II, Flüssiggase Niederdruck				Gerätevariante III, Flüssiggase Hochdruck			
Brenner	**Durch-messer**	**Belastung G25 25 mbar I_{2L}**	**Durch-messer**	**Belastung G20 20 mbar I_{2H} I_{2E} I_{2E^+} I_{2ELL}**	**Belastung G25 20 mbar I_{2ELL}**	**Durch-messer**	**Belastung G30 29 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**Belastung G31 29 mbar I_{3P}**	**Belastung G31 37 mbar I_{3P}**	**Durch-messer**	**Belastung G30 50 mbar I_{3^+} $I_{3B/P}$**	**Belastung G31 50 mbar I_{3P}**	**Belastung G31 67 mbar I_{3P}**
	mm	**kW**	**mm**	**kW**	**kW**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**
Hilfs: Großstand	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
Hilfs: Kleinstand	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
Normal: Großstand	1.15 / 1.30	2.50	1.15 / 1.30	2.75	2.25	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
Normal: Kleinstand	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
(Super)Stark: Großstand	1.41 / 1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
(Super)Stark: Kleinstand	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37

HG6011M

HG6011N



**only NL*

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 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 differences in burner capacity mean that you can cook any type of dish. Thanks to the integration of the spark ignition in the knobs, you can ignite and control the burners with one hand.

The HG6011M is intended for worktops with a normal depth, front to back.
The HG6011N is suitable for extra-deep worktops, thus creating more working space.

safety
- what you should pay attention to 4

controls
- igniting and adjusting 5

comfortable cooking
- burners 6
- pans 7

maintenance
- cleaning 8

faults
- what should I do if ... 9

environmental aspects
- disposing of packaging and appliance 10

installation instructions
- technical information 11
- safety 12
- gas connection RC 3/8" 13
- electrical connection 13
- building in dimensions 14
- space to be left free around the appliance 14
- preparing the hob 15
- fitting the hob 15
- fastening the hob 16

appendix
- gas information 18

safety

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.
If the hob is in use for a long time, extra ventilation may be necessary – for example, an open window.

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.

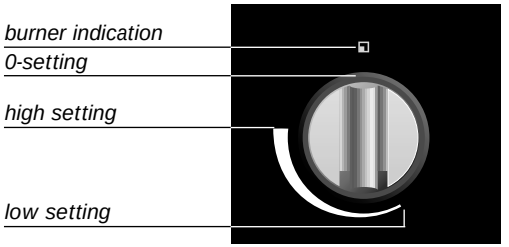
attention!

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. Turn the control knob to the position required, between the high and low settings.
2. Press the control knob.
   The burner ignites.

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.

(super) fast burner

Sautéing and frying, deep-frying and blanching, boiling large quantities and stir-frying are best done on the (super) fast burner. This has the highest output.

normal burner

The normal burner is highly suitable for stewing and steaming, boiling average-size portions (about four people) and making a roux.

simmer burner

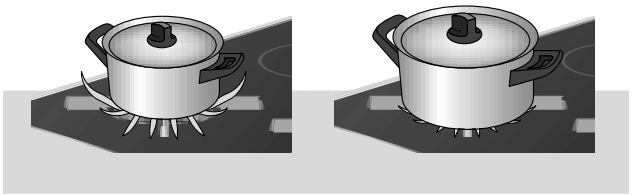
Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.

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%.

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.

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 the burner 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.

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.

general

This appliance complies with the EU regulations.

The product information plaque giving the model and service numbers is on the underside of the appliance.

technical information

Model:
- top mounted controls;
- 4 burners;
- automatic spark ignition.

Gas supply:	natural gas or butane or propane*
Electricity supply:	230 V AC, 50 Hz
Power consumption:	0.6 VA
Dimensions (wxd)	
HG6011M:	640 x 520 mm
HG6011N:	640 x 615 mm
Weight (net)	
HG6011M :	11,5 kg
HG6011N :	13 kg

* The appliance will be suitable for use with natural gas or propane or butane.
For the correct gas supply and gas pressure, see the product information plaque.

safety

This appliance may only be fitted by a registered gas fitter.

Take care that the room is sufficiently ventilated: keep natural ventilation openings open.

Check the connections for leaks using soapy water before using the appliance.

gas connection RC 3/8"

(ISO 7/1-RC 3/8)
A 3/8" to 1/2" reducing adapter (ISO 228-1-G 1/2A) is supplied for those countries where it is required.

The gas connection must comply with national and local regulations. These stipulate, among other things, that:
– only approved materials may be used;
– hoses may not be used behind built-in ovens or underneath hobs.

electrical connection

230 V AC – 50 Hz – 0,6 VA
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

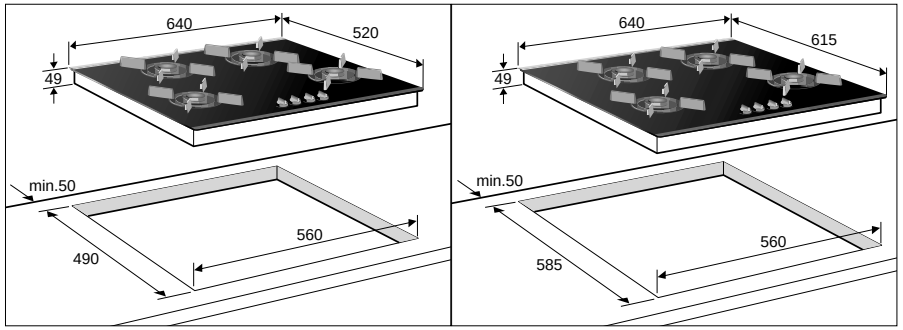
Connect the appliance to a wall socket which has been installed in accordance with current regulations.

The wall socket and plug should remain accessible at all times.

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

Caution: The appliance must be earthed.

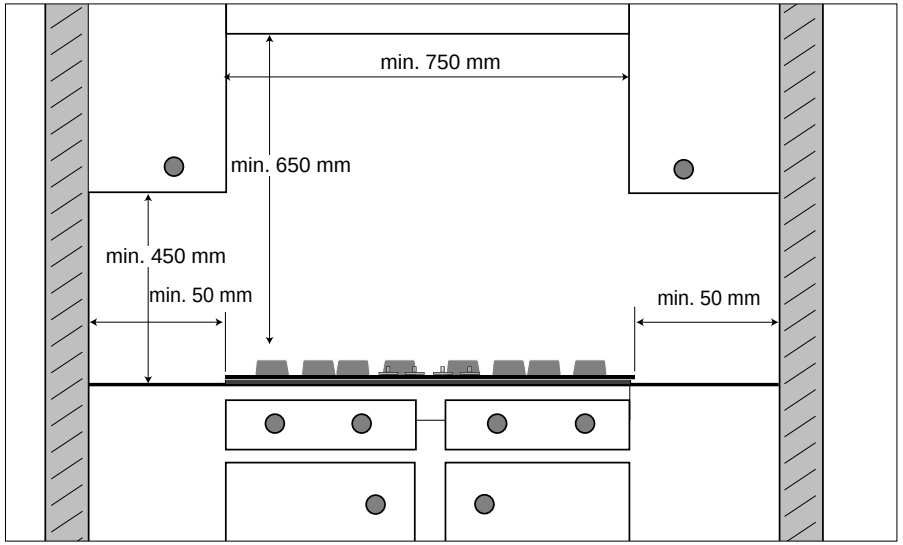
building in dimensions



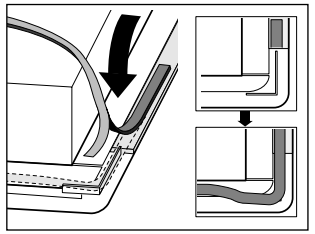
HG6011M **HG6011N**

space to be left free around the appliance

A hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials.

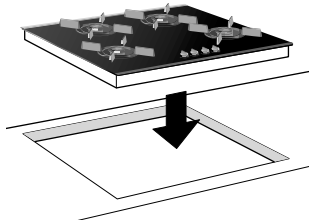


preparing the hob

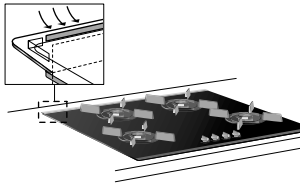


Attach the supplied sealing strip to the edge on the underside of the glass top and the ventilation opening.

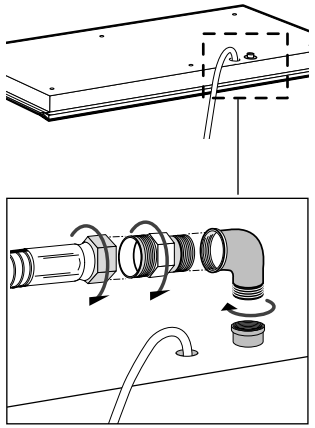
fitting the hob



Lower the hob into the hole.

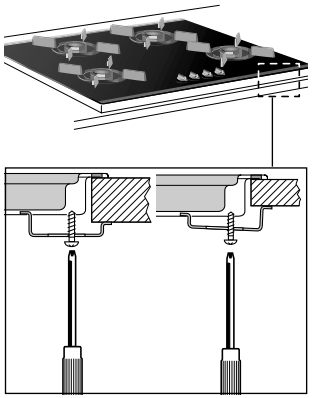


Check that the ventilation openings at the rear of the appliance are unobstructed.

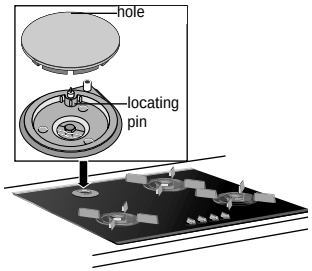


Connect the cooking appliance to the gas supply. Check the connection for leaks with soapy water.

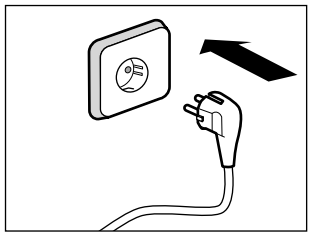
fastening the hob



Screw the 4 clamps under the appliance. Secure the appliance in position.



Place the pan supports and the burner caps on the cooking appliance. Take care with the positioning of the burner cap.



Connect to the electricity supply.

HG6011M	appliance variant I, natural gas					appliance variant II, liquid gas low pressure				appliance variant III, liquid gas high pressure			
burner	**diameter**	**rating G25 25 mbar I_{2L}**	**diameter**	**rating G20 20 mbar I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2ELL}**	**rating G25 20 mbar I_{2ELL}**	**diameter**	**rating G30 29 mbar I_{3+} $I_{3B/P}$**	**rating G31 29 mbar I_{3P}**	**rating G31 37 mbar I_{3P}**	**diameter**	**rating G30 50 mbar I_{3+} $I_{3B/P}$**	**rating G31 50 mbar I_{3P}**	**rating G31 67 mbar I_{3P}**
	mm	**kW**	**mm**	**kW**	**kW**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**
simmer: high setting	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
simmer: low setting	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
semi rapid: high setting	1.00 / 1.25	2.00	1.00 / 1.25	2.20	1.80	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
semi rapid: low setting	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
(super) rapid: high setting	1.41 / 1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
(super) rapid: low setting	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37

HG6011N	appliance variant I, natural gas					appliance variant II, liquid gas low pressure				appliance variant III, liquid gas high pressure			
burner	**diameter**	**rating G25 25 mbar I_{2L}**	**diameter**	**rating G20 20 mbar I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2ELL}**	**rating G25 20 mbar I_{2ELL}**	**diameter**	**rating G30 29 mbar I_{3+} $I_{3B/P}$**	**rating G31 29 mbar I_{3P}**	**rating G31 37 mbar I_{3P}**	**diameter**	**rating G30 50 mbar I_{3+} $I_{3B/P}$**	**rating G31 50 mbar I_{3P}**	**rating G31 67 mbar I_{3P}**
	mm	**kW**	**mm**	**kW**	**kW**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**mm**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**	**kW / gr/h**
simmer: high setting	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
simmer: low setting	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
semi rapid: high setting	1.15 / 1.30	2.50	1.15 / 1.30	2.75	2.25	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
semi rapid: low setting	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
(super) rapid: high setting	1.41 / 1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
(super) rapid: low setting	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37