



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

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

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

## Bedienungsanleitung **Gaskochmulde**

## anvendelse **gaskogeplade**

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.  
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.  
Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.  
Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

**ATAG**



700003467001

HG61..M/N  
HG63/64..M  
HG71/74..M  
HG76..M  
HG80..M  
HG96..M/S  
HG97..M

---

FR

---

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

DE

---

Anleitung ..... DE 3 – DE 29

DK

---

anvendelse. .... DK 3 – DK 29

---

pictogrammes utilisés - benutzte Piktogramme - benyttes pictogrammer



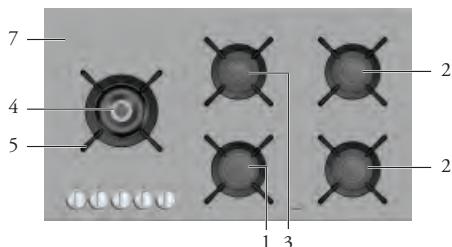
important à savoir  
Wissenswertes  
viktig information



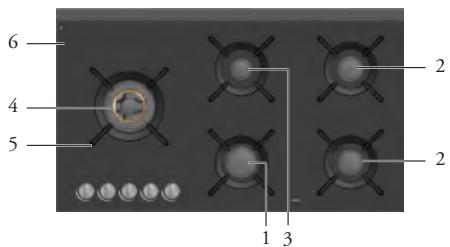
conseil  
Tipp  
tip

|  |       |
|--|-------|
| <u>votre plaque de cuisson au gaz</u>              |       |
| description .....                                  | FR 4  |
| introduction .....                                 | FR 5  |
| <u>sécurité</u>                                    |       |
| les points qui méritent votre attention .....      | FR 6  |
| <u>commande</u>                                    |       |
| allumer et régler .....                            | FR 7  |
| <u>cuisiner confortablement</u>                    |       |
| utilisation optimale.....                          | FR 8  |
| <u>entretien</u>                                   |       |
| généralités.....                                   | FR 10 |
| <u>pannes</u>                                      |       |
| tableau .....                                      | FR 14 |
| <u>environnement</u>                               |       |
| que faire de l'emballage et de l'appareil usé..... | FR 15 |
| <u>instructions d'installation</u>                 |       |
| généralités.....                                   | FR 16 |
| encastrement .....                                 | FR 18 |
| données pour le gaz .....                          | FR 29 |

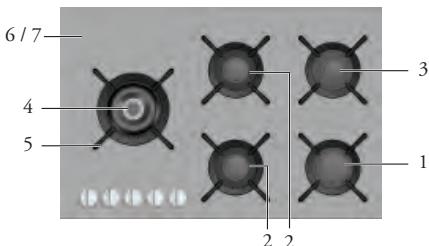
HG97..MB



HG96..SB / HG96..MB



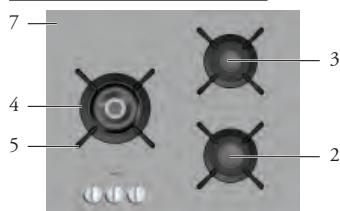
HG76..MB / HG80..MB



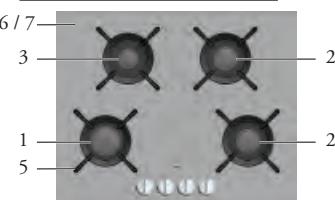
HG71..MB / HG74..MB



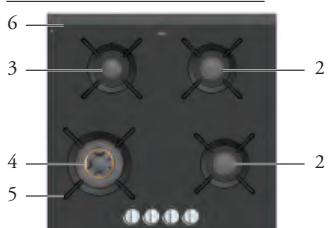
HG63..MB



HG61..MB / HG64..MB



HG61..NB



1. brûleur puissant
2. brûleur normal
3. brûleur à ralenti
4. brûleur wok
5. grille de cuisson
6. plaque de verre
7. plaque en acier inoxydable

**KOOKKEUR**

La présente plaque de cuisson a été conçue pour le véritable amateur de cuisine.

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

La plaque de cuisson au gaz allie un rendement élevé à un minimum de combustion imparfaite. Vous disposez ainsi d'un appareil détenant des temps de cuisson courts qui vous offre aussi la possibilité de mijoter parfaitement.

Les modèles sont équipés d'un dispositif de sécurité de flamme. Il permet d'interrompre automatiquement l'alimentation de gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme.

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

Conservez bien ce manuel pour permettre à un autre utilisateur éventuel d'en tirer aussi profit.



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

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

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

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

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

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

**Ne flambez jamais sous une hotte**

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

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

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

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

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

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

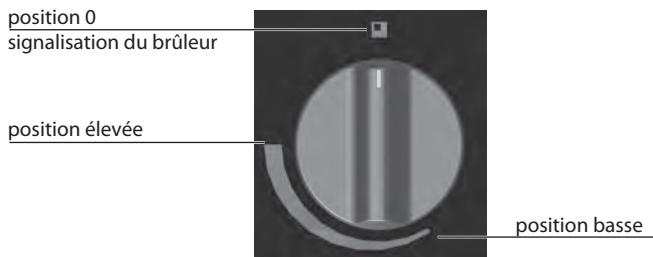
- Placez toujours la casserole sur la grille de cuisson. Le placement direct d'une casserole sur la tête du brûleur risque d'engendrer des situations dangereuses.
- Des bacs en aluminium ou en plastique ne sont pas appropriés en tant qu'ustensiles de cuisine. Ils risquent de brûler sur la tête du brûleur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

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

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

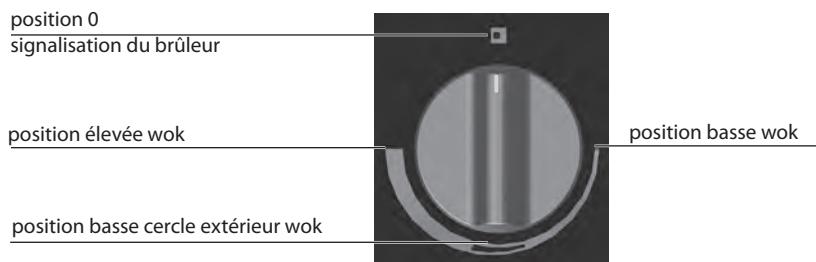
Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre la position Haute et Basse.

### Commande



### Wok HG63..MB, HG74..MB, HG80..MB, HG96..MB, HG97..MB

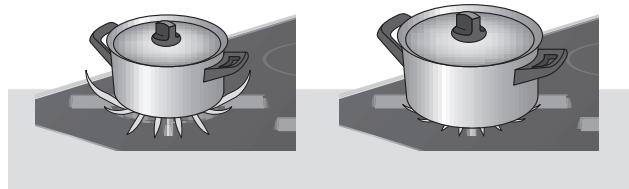
Appuyez sur la touche de commande et tournez-la vers la gauche.  
Le brûleur va s'allumer.



Concernant les appareils équipés d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyez pendant 5 secondes environ sur le bouton de commande pour enclencher le dispositif de sécurité de flamme.



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



FAUTE

CORRECT



- Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez (si présent) le brûleur puissant ou superpuissant ou Wok.  
Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus 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.  
Pour tous les autres mets, utilisez les brûleurs courants.
- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.

## brûleur Wok

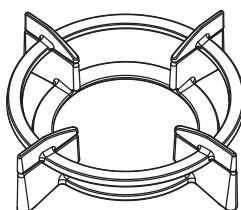


Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important :

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

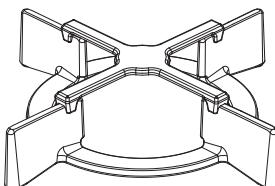
## utilisation de la grille accessoire Wok

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



## utilisation du réducteur de grille

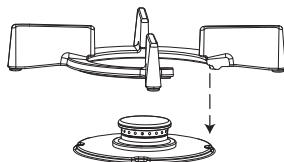
Le réducteur de grille qui est livré ou qui existe en tant qu'accessoire va vous permettre d'utiliser des casseroles de taille très réduite.



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

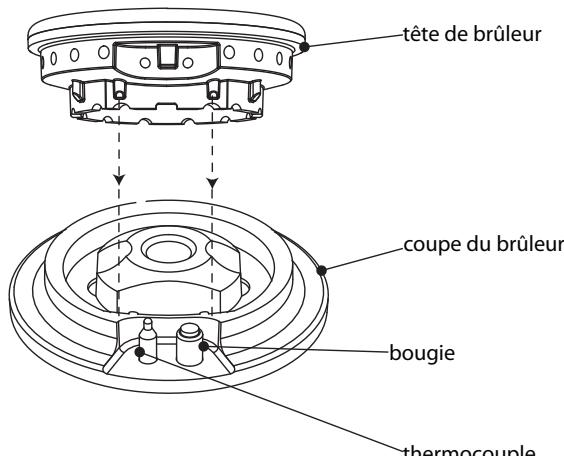


- Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle. N'utilisez pas trop d'eau pour lui éviter de s'introduire dans le brûleur ou dans les points d'aération.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon.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

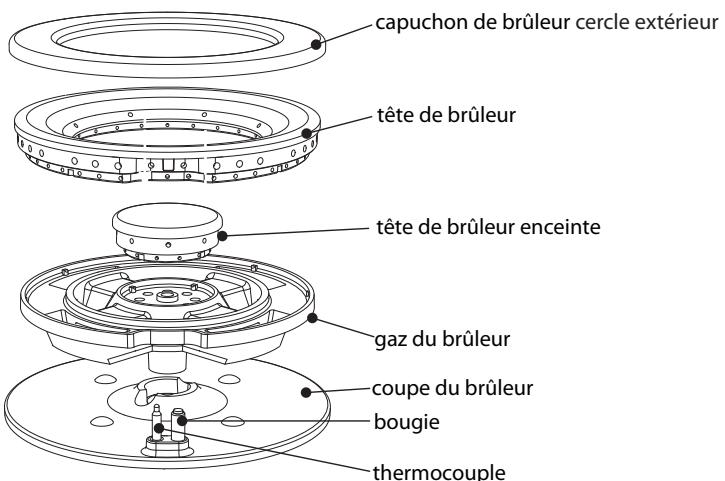


- Placez les grilles de cuisson verticalement vers le bas, sans glisser sur la plaque de verre.

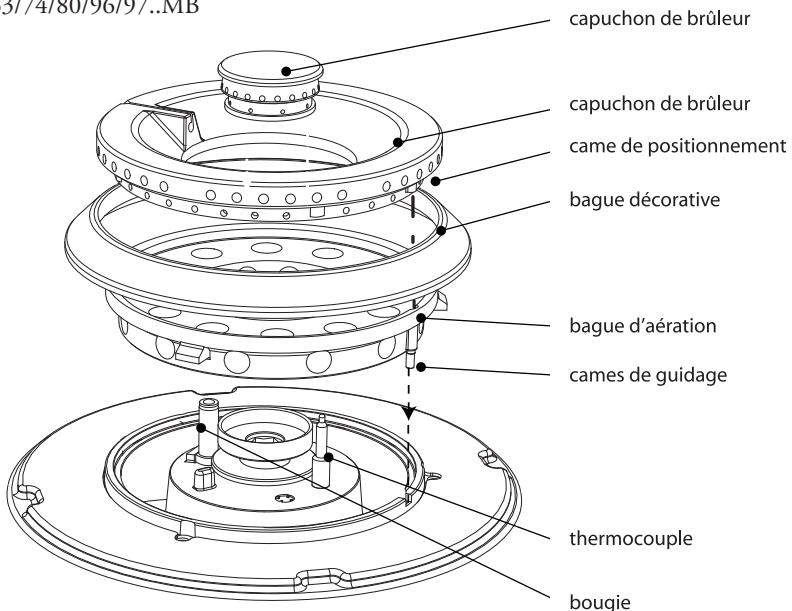
Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage.



Wok HG61/71/76MB  
et HG96..SB



Wok HG63/74/80/96/97..MB



## généralités



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

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



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

## tâches tenaces sur la plaque en verre

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

## Taches tenaces sur de l'acier inoxydable (plans profonds)

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

### nettoyage éléments des brûleurs amovibles

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

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

### éléments du brûleur Wok en cuivre

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

### les cuvettes des brûleurs Keradur\*

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

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

| panne   | cause  | solution  |
|---|--|---|
| Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Un brûleur a été enclenché, mais n'a pas été allumé.</li> <li>– La connexion d'un appareil à gaz en bouteille s'est brusquement détachée.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fermez le robinet et attendez quelques minutes avant de réenclencher.</li> <li>– Attachez la connexion.</li> </ul>   |
| Un brûleur ne s'allume pas.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Le branchement n'a pas été effectué.</li> <li>– Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté.</li> <li>– Bougie sale/humide.</li> <li>– Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.</li> <li>– Eléments du brûleur sales/ humides.</li> <li>– Robinet du gaz principal est fermé.</li> <li>– Panne dans le réseau de distribution du gaz.</li> <li>– Réservoir/bouteille pour le gaz est vide.</li> <li>– Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'application de bouteilles de gaz).</li> <li>– La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/ forte.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Effectuez le branchement de l'appareil.</li> <li>– Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique.</li> <li>– Nettoyez/séchez la bougie.</li> <li>– Assemblez les éléments du brûleur via les came de centrage.</li> <li>– Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.</li> <li>– Ouvrez le robinet principal du gaz.</li> <li>– Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz.</li> <li>– Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir.</li> <li>– Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil.</li> <li>– Appuyez sur la touche de commande long et enfoncez-la correctement entre la position Puissante et Basse.</li> </ul> |
| Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.</li> <li>– Eléments du brûleur sales/ humides.</li> <li>– Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'application de bouteilles de gaz).</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Assemblez les éléments du brûleur via les came de centrage.</li> <li>– Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.</li> <li>– Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil.</li> </ul>   |
| Le brûleur s'éteint après allumage.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/ forte (appareils équipés d'un dispositif de sécurité)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Appuyez sur la touche de commande au moins pendant 5 sec.</li> </ul>   |

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet [www.atag.nl](http://www.atag.nl). Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil.

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

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

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

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



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

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

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

**attention**

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

C'est un appareil appartenant à la classe 3.

**raccordement du gaz**

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

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

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



**attention**

Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine.

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

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

**attention**

Le dessous de la plaque de cuisson chauffe.

---

**branchement électrique**

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

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

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

**attention**

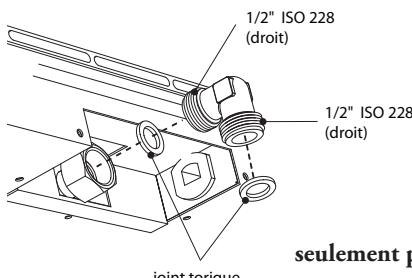
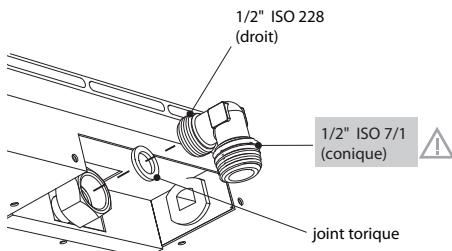
Cet appareil doit être mis à la terre.

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

scier un trou dans le plan de travail

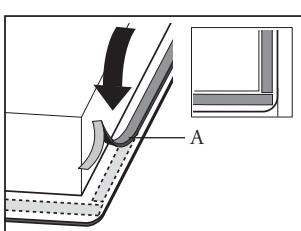
Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir dimensions hors tout).

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

préparation de la plaque de cuisson

**seulement pour la France**

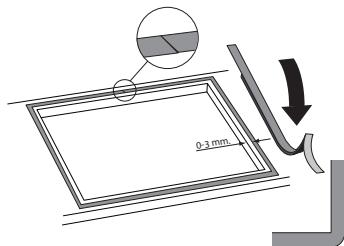
Montez le coude livré sur le raccordement de gaz de l'appareil.

ordre d'encastrement l'appareil en verre

Eliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la rainure des profils en aluminium ou de la plaque de verre. Ne passez pas le ruban d'obturation dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien entre eux dans les angles.

---

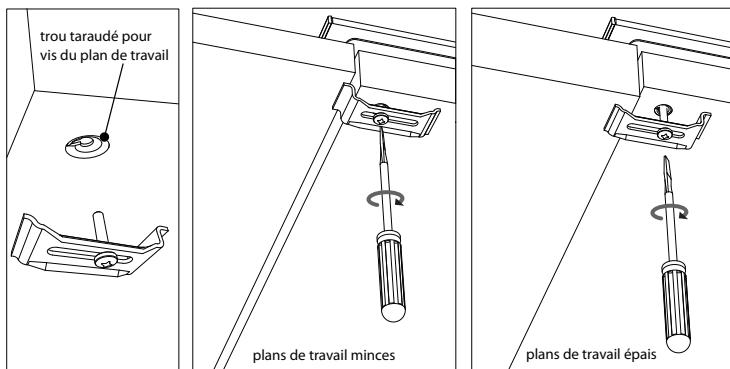
### ordre d'encastrement l'appareil en acier HG63/64/74/80/97..M



Enlevez le film de protection de la bande d'étanchéité et collez la bande autour de la découpe du plan de travail. Commencez par l'arrière de l'appareil et collez la bande d'étanchéité dans les coins. Veillez à ce que les extrémités de la bande d'étanchéité reposent bien les unes contre les autres.

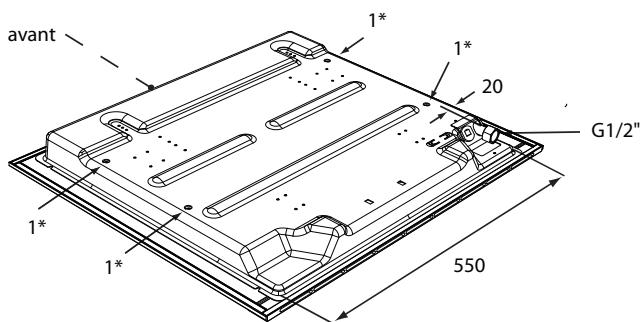
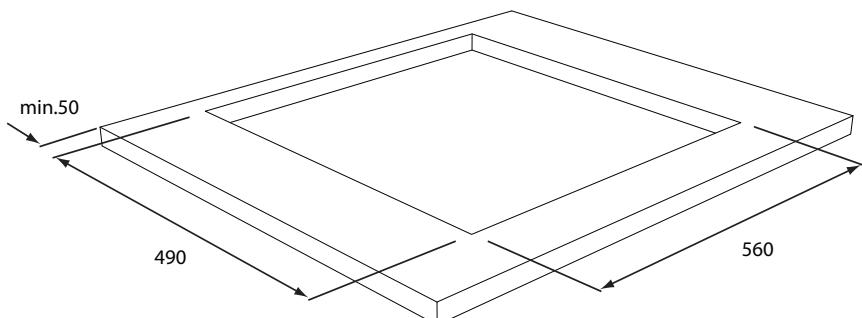
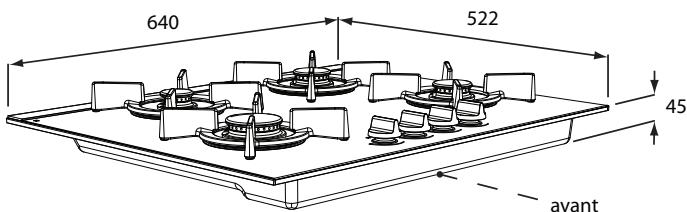
---

### points de fixation des étriers de montage

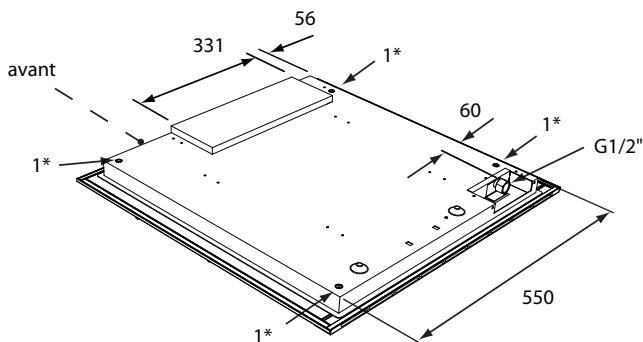
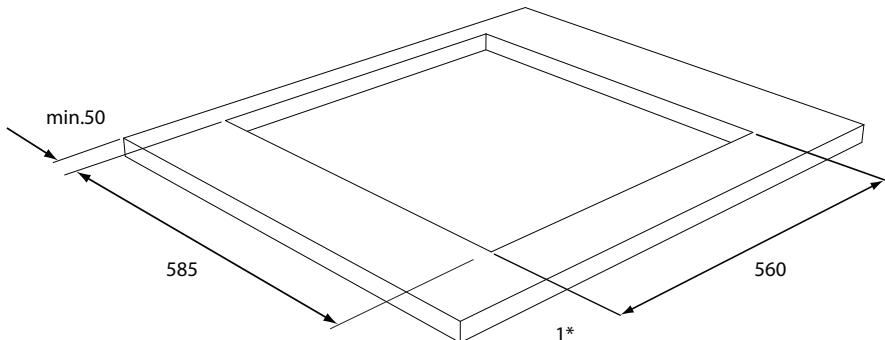
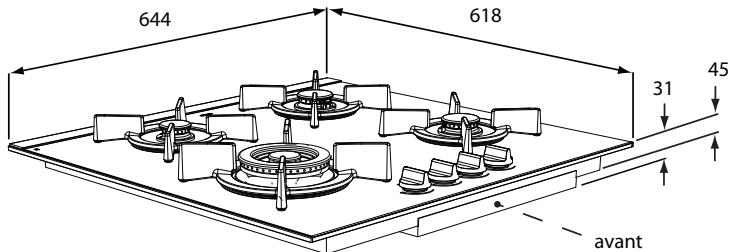


dimensions hors tout HG61/63/64..M

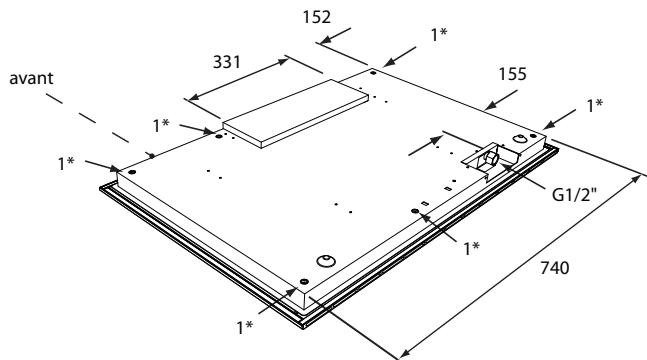
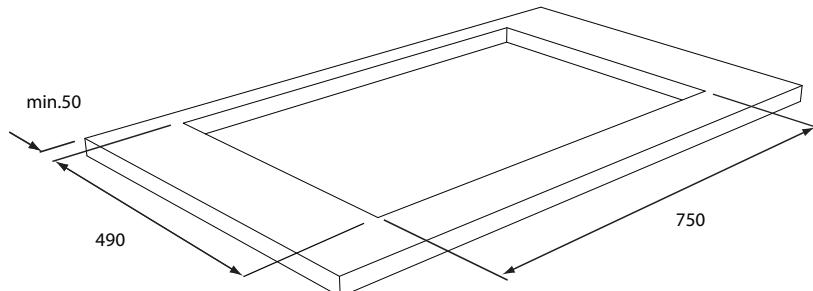
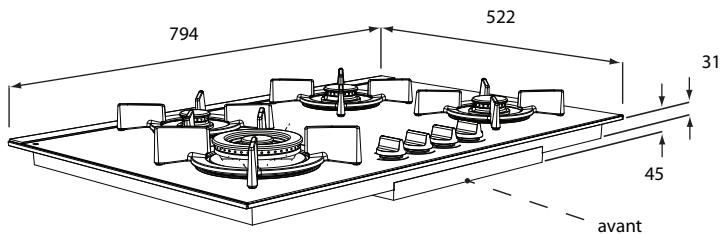
1\*) point de fixation pour étrier de montage



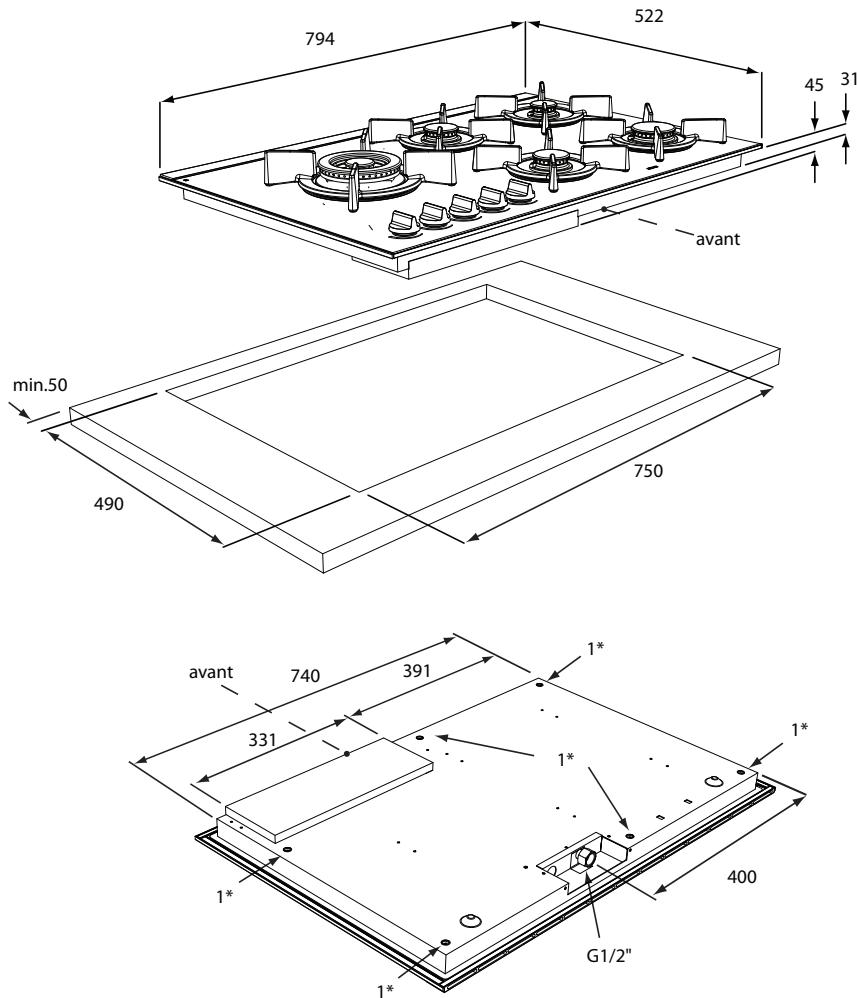
dimensions hors tout HG61..NB



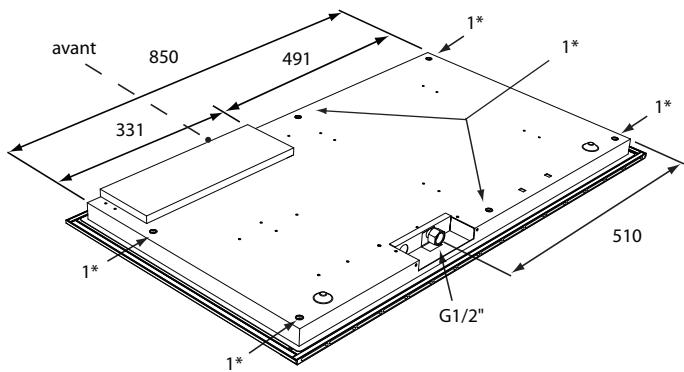
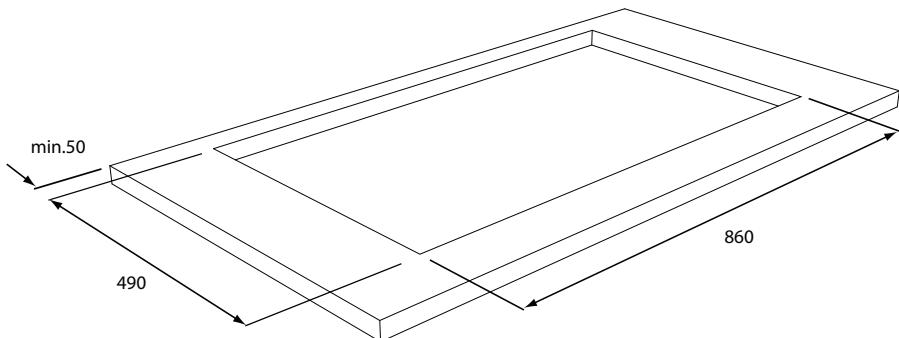
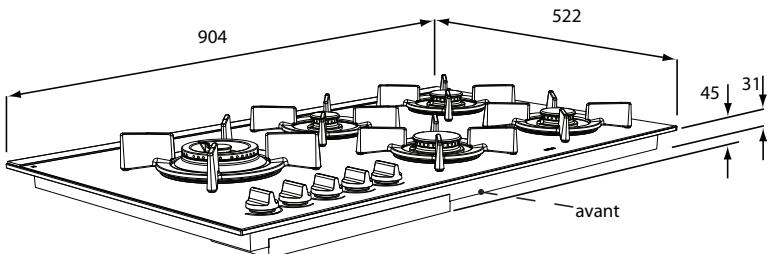
dimensions hors tout HG71..M



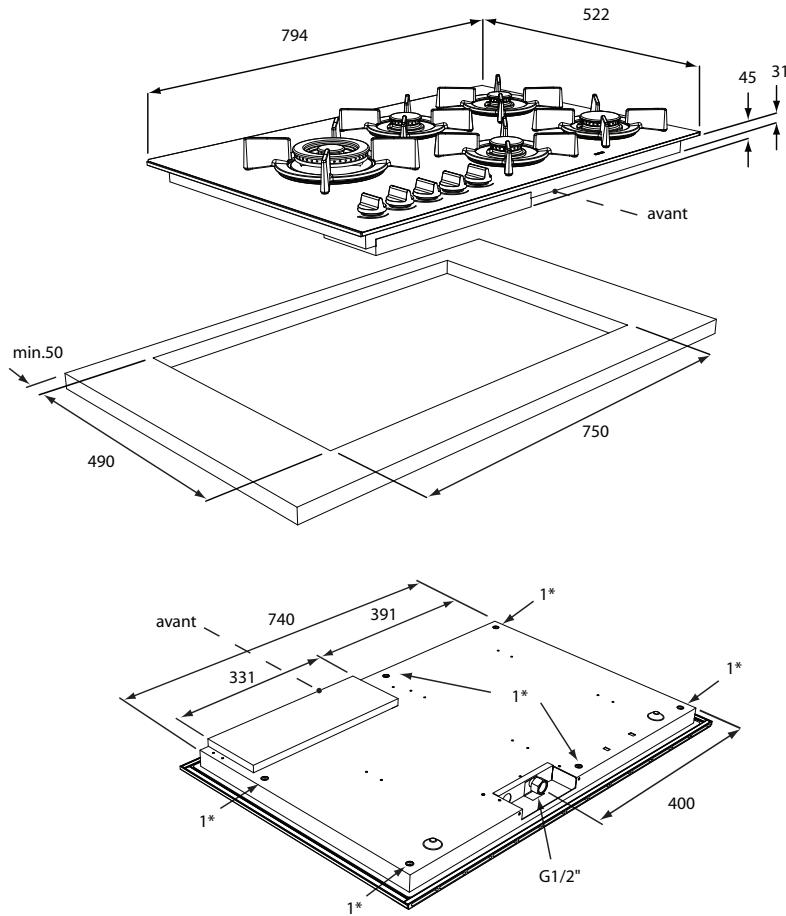
dimensions hors tout HG76..M



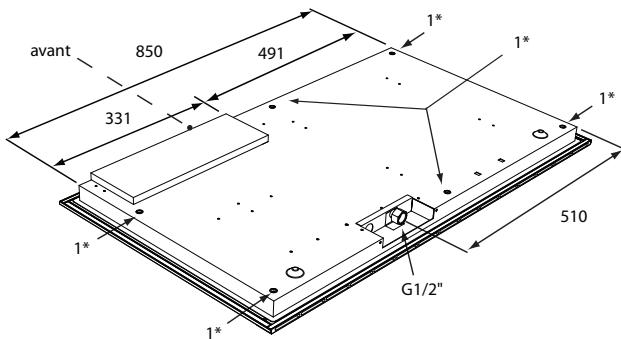
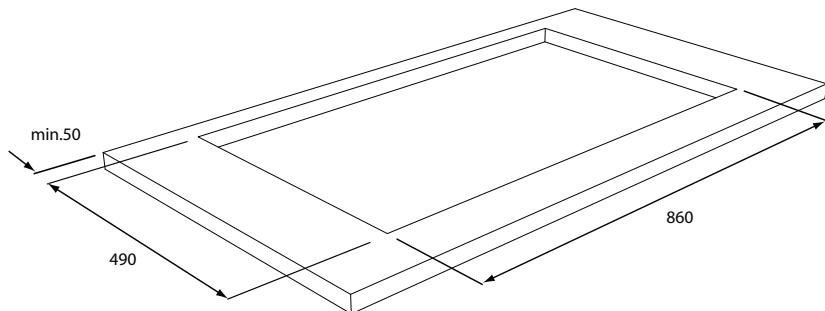
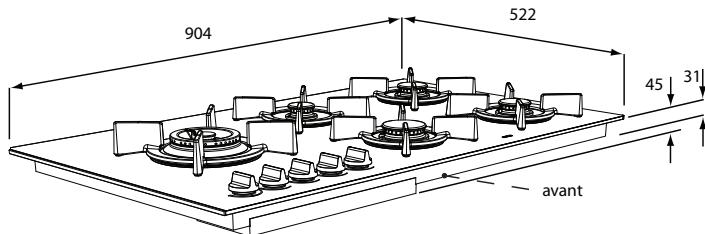
dimensions hors tout HG96..M/S



dimensions hors tout HG80..M



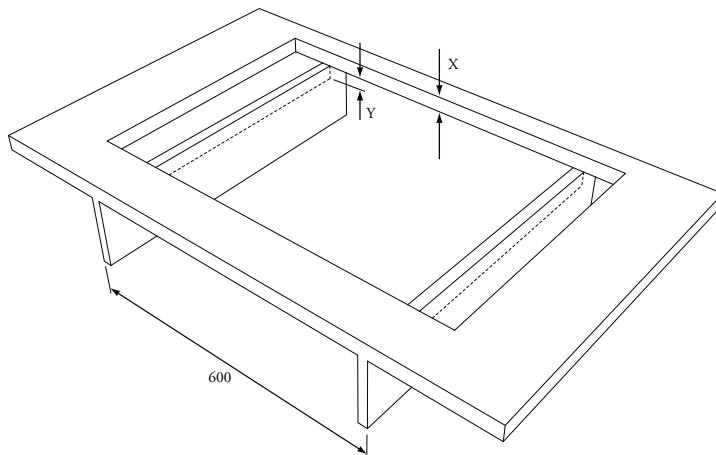
dimensions hors tout HG97..M



situations d'encastrement HG71/74/76/80/96/97 dans placard de 60 cm

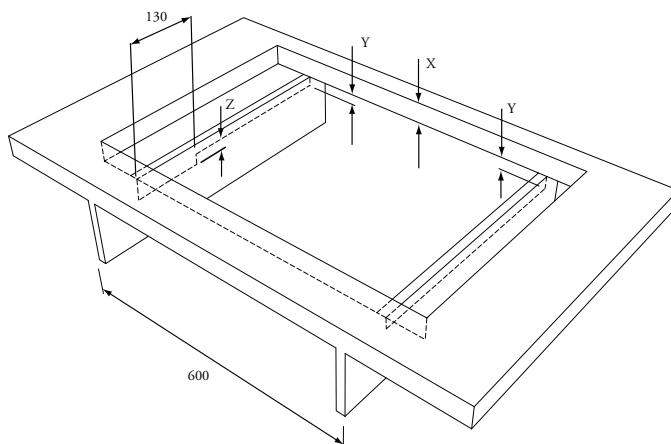
dimensions d'encastrement HG71/74..M dans corps de 60 cm

X < 31 mm : Y = 31 mm - X  
 X >= 31 mm : Y = 0 mm



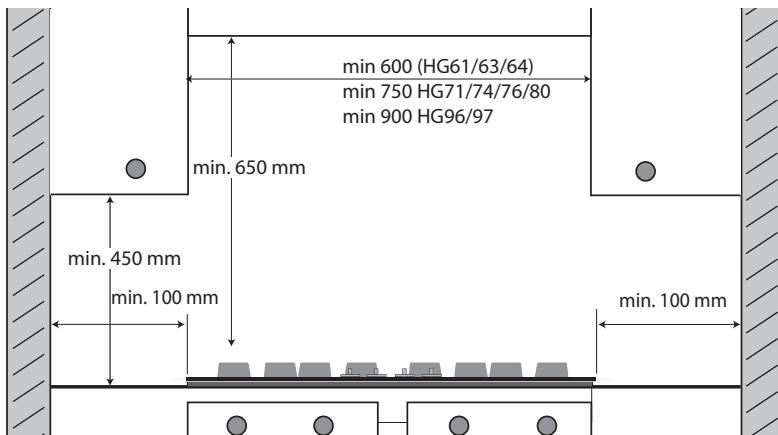
dimensions d'encastrement HG76/77/96/97..MB et HG96..SB dans corps de 60 cm

X < 31 mm : Y = 31 mm - X: Z = 45 - X - Y  
 X >= 31 mm : Y = 0 mm : Z = 45 - X



espace libre qui est nécessaire autour

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



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

**attention**

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

placez l'appareil et effectuez les connexions

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

Établissez le raccordement de gaz.

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

Connectez l'appareil au réseau électrique.

|                 | G25/25 mbar | G20/20 mbar | G25/20 mbar | G30/29 mbar | G31/29 mbar | G31/37 mbar | G30/50 mbar | G31/50 mbar |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| type de brûleur | (kW)        | (kW)        | (kW)        | (kW / g/h)  |
| à ralenti       | 1.00        | 1.00        | 0.90        | 0.90 / 65   | 0.79 / 57   | 0.90 / 65   | 1.00 / 72   | 0.88 / 63   |
| normal          | 2.00        | 2.00        | 1.80        | 1.60 / 115  | 1.41 / 101  | 1.60 / 115  | 2.00 / 144  | 1.76 / 127  |
| puissant        | 3.00        | 3.00        | 2.70        | 2.30 / 166  | 2.02 / 146  | 2.30 / 166  | 2.70 / 194  | 2.38 / 171  |
| wok*            | 4.50        | 4.50        | 4.50        | 3.50 / 252  | 3.08 / 222  | 3.50 / 252  | 4.00 / 288  | 3.52 / 253  |
| wok**           | 5.70        | 5.70        | 5.00        | 5.00 / 360  | 4.40 / 317  | 5.00 / 360  | 5.50 / 396  | 4.75 / 342  |

\*HG61/71/76..MB - HG96..SB

\*\*HG63/74/80/96/97..MB

### convertir l'appareil vers d'autres types de gaz (sauf la HG63/74/80/96/97..M)

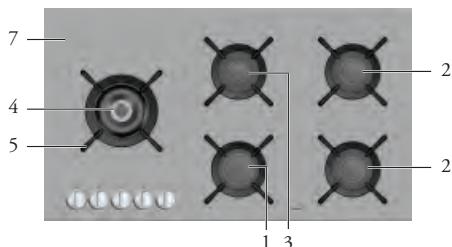
Cet appareil a été réglé pour fonctionner au gaz naturel. Il est possible de convertir l'appareil vers d'autres pressions et types de gaz à l'aide d'un set de conversion. Vous pouvez commander le set auprès du service de vente et d'après-vente. La directive visant la conversion sera livrée avec le set.



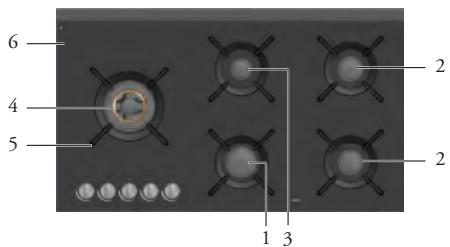
|  |       |
|--|-------|
| Ihre Gaskochmulde                          |       |
| Beschreibung .....                         | DE 4  |
| Einleitung.....                            | DE 5  |
| Sicherheit                                 |       |
| Worauf Sie achten müssen .....             | DE 6  |
| Bedienung                                  |       |
| Zünden und Einstellen.....                 | DE 7  |
| Bequem kochen                              |       |
| Die optimale Benutzung der Kochmulde ..... | DE 8  |
| Pflege                                     |       |
| Allgemeines.....                           | DE 10 |
| Störungen                                  |       |
| Tabelle .....                              | DE 14 |
| Umweltaspekte                              |       |
| Verpackung und Gerät entsorgen.....        | DE 15 |

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Installationsanweisung    |       |
| Allgemeines.....          | DE 16 |
| Einbauen .....            | DE 18 |
| Gastechnische Daten ..... | DE 29 |

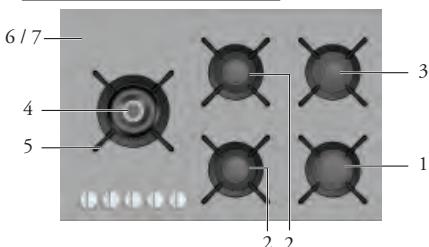
HG97..MB



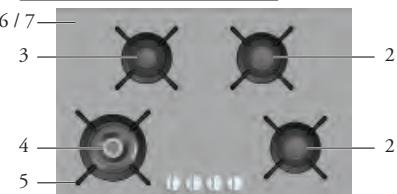
HG96..SB / HG96..MB



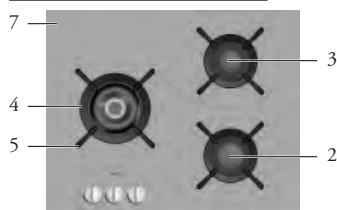
HG76..MB / HG80..MB



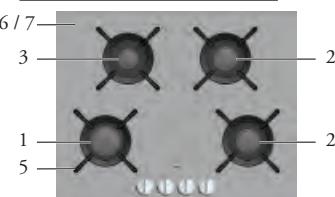
HG71..MB / HG74..MB



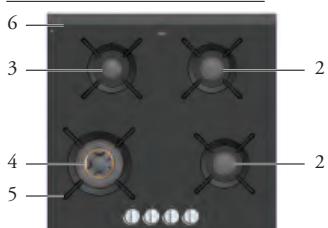
HG63..MB



HG61..MB / HG64..MB



HG61..NB



1. Starkbrenner
2. Normalbrenner
3. Garbrenner
4. Wokbrenner
5. Topfrost
6. Glasplatte
7. Edelstahlplatte

**KOOKKEUR**

Diese Gaskochmulde von ATAG wurde für die echten Hobbyköche entworfen. 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. Dieses Gerät entspricht allen Anforderungen, die für das Kochgütezeichen gelten. Bei der Kochmulde ist hohe Leistungsfähigkeit mit einem Minimum an unvollständiger Verbrennung gekoppelt. Damit verfügen Sie über ein Gerät mit kurzen Ankochzeiten, auf dem auch ausgezeichnet Gerichte langsam gegart werden können.

Die Modelle sind mit Zündsicherung ausgestattet, die dafür sorgt, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme beim Kochvorgang erlischt.

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

Heben Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, so dass es auch für einen folgenden Benutzer dienlich sein kann.



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

Viel Spaß beim Kochen!

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

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

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

- Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.

**Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube**

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

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

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

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

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

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

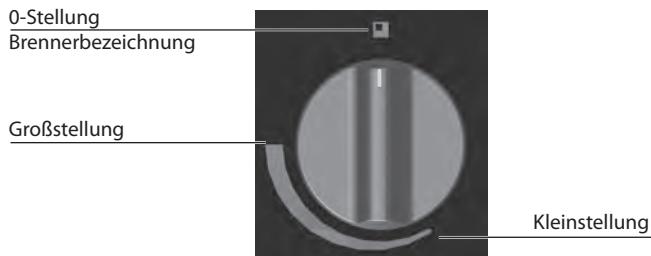
- Stellen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein Topf unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder Folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf den Brennerköpfen und Topfrosten einbrennen.

**Aufsetzen von Brennerteilen und Topfrosten**

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

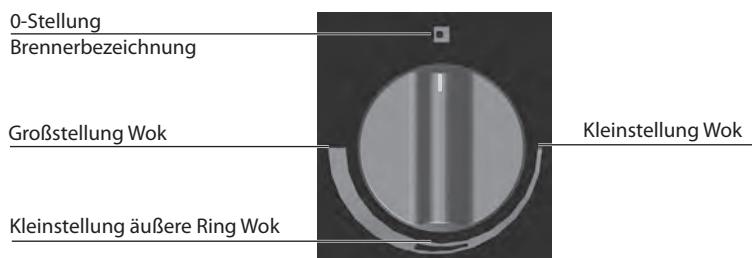
Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

## Bedienung



## Wok HG63..MB, HG74..MB, HG80..MB, HG96..MB, HG97..MB

Drücken Sie den entsprechenden Knebel ein und drehen Sie ihn nach links.



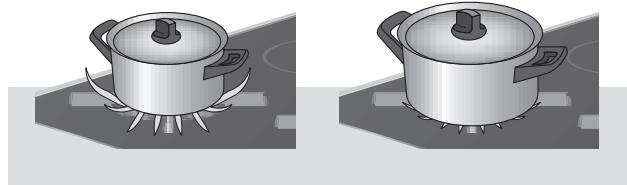
Der Brenner zündet.



Für die Geräte mit Zündsicherung ist der Bedienungsknöbel ungefähr 5 Sekunden gedrückt zu halten, damit sich die Zündsicherung einschaltet.



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



FALSCH

GUT



- Zum Sautieren, Braten, Durchkochen von großen Mengen und Frittieren (soweit zutreffend) empfiehlt es sich, den Stark-, Superstark- oder Wokbrenner zu verwenden.  
Saucen bereiten, Schmoren und Garkochen können Sie am besten auf dem Sparbrenner. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen.  
Verwenden Sie für alle anderen Gerichte die Normalbrenner.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50% Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trocknem Boden.  
Töpfe mit flachem Boden stehen stabil und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Wärme besser auf das Gericht.

## Wokbrenner



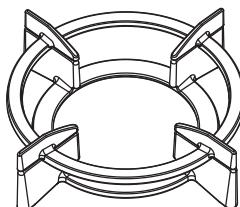
Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie:

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

## Benutzung des Wok-Zusatzrostes

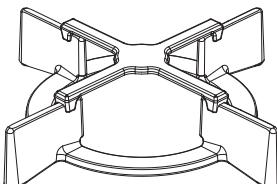
Der Zusatzrost wird für den Wokbrenner mitgeliefert oder ist als Zubehör erhältlich. Er sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit rundem Boden.

Legen Sie den Zusatzrost gemäß Abbildung auf den Wokrost.



## Verwendung von den Verkleinerungsrost

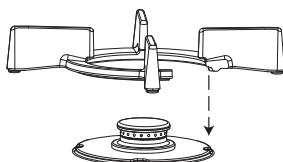
Der mitgelieferte oder als Zubehör erhältliche Verkleinerungsrost sorgt dafür, dass extra kleine Töpfe benutzt werden können.



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

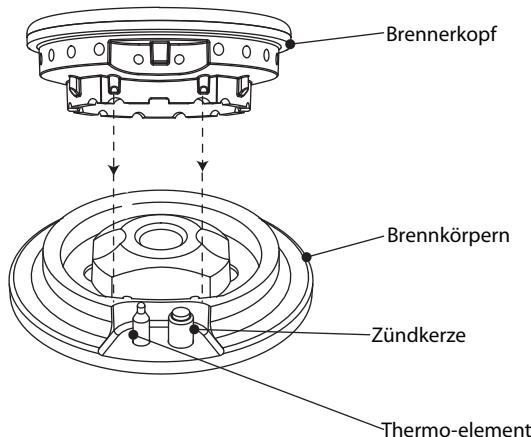


- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit, da sie in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien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

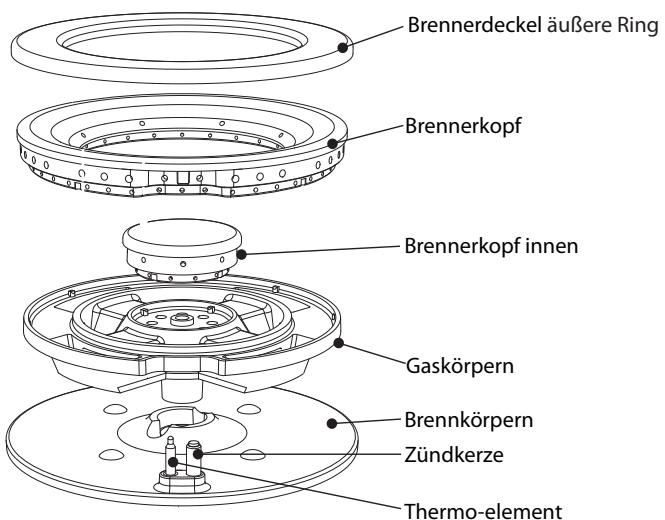


- Legen Sie die Topfroste senkrecht auf. Nicht über die Glasplatte schieben.

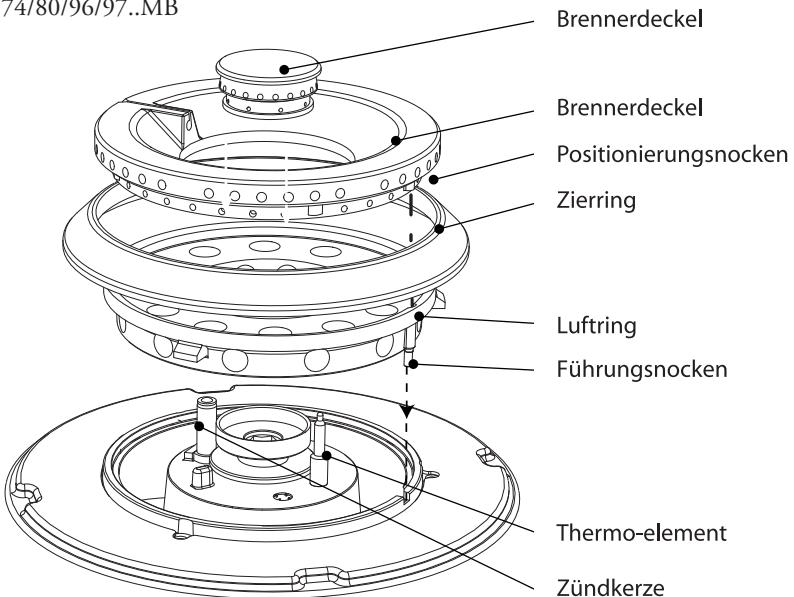
Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungszapfen zusammen.



Wok HG61/71/76MB  
und HG96..SB



Wok HG63/74/80/96/97..MB



## Allgemeines



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

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



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

### Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

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

### Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Kochmulden)

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

## Reinigung Entfernbaren Brennerteilen

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

## Messing-Wokbrennerteile

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

## Keradur® Brennerdüsen

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

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

| Störung                               | Ursache   | Abhilfe  |
|---------------------------------------|---|--|
| Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ein Brenner ist eingeschaltet, aber nicht gezündet.</li> <li>– Die Kopplung eines Flaschen-gasgerätes hat sich gelöst.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Schließen Sie den Hahn und warten Sie ein paar Minuten vor erneuter Zündung.</li> <li>– Befestigen Sie die Kopplung.</li> </ul>   |
| Ein Brenner zündet nicht.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Stecker nicht in der Steckdose.</li> <li>– Sicherung defekt/Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet.</li> <li>– Bougie vervuild/vochtig.</li> <li>– Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.</li> <li>– Zündkerze verschmutzt/feucht.</li> <li>– Hauptgashahn geschlossen.</li> <li>– Störung am Gasnetz.</li> <li>– Gasflasche oder -tank ist leer.</li> <li>– Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung).</li> <li>– Knebel nicht lange oder tief genug eingedrückt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.</li> <li>– Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein.</li> <li>– Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.</li> <li>– Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.</li> <li>– Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind.</li> <li>– Öffnen Sie den Hauptgashahn.</li> <li>– Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach.</li> <li>– Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.</li> <li>– Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist.</li> <li>– Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Kleinstellung tief und lange genug eingedrückt.</li> </ul> |
| Der Brenner brennt nicht egal.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.</li> <li>– Brennerteile verschmutzt/feucht.</li> <li>– Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung).</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.</li> <li>– Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind.</li> <li>– Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeigneter ist.</li> </ul>   |
| Der Brenner erlischt nach dem Zünden. | – Knebel nicht lange genug eingedrückt (Geräte mit Zündsicherung).  | – Halten Sie den Knebel mindestens 5 Sekunden eingedrückt.   |

Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite [www.atag.nl](http://www.atag.nl).

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

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

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

Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

**Achtung**

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

Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

### Gasanschluß

Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

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

Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.

**Achtung**

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



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

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

**Achtung**

Die Unterseite der Kochplatte wird heiß.

## Stromversorgung

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

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



### Achtung

Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.

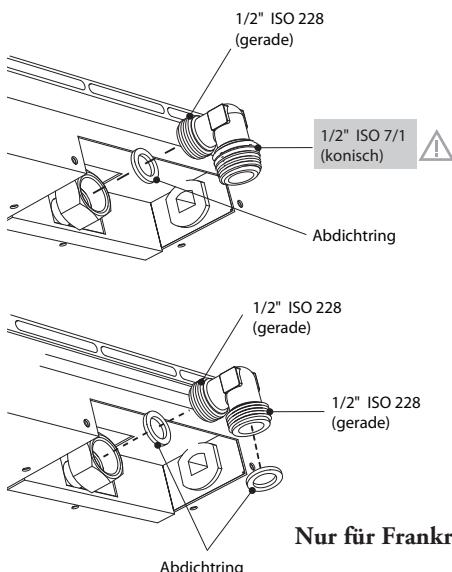
Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder gleichermaßen qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

## Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Der Abstand vom Ausschnittmaß bis zur Rückwand und / oder Seitenwand ist aus der Tabelle ersichtlich.

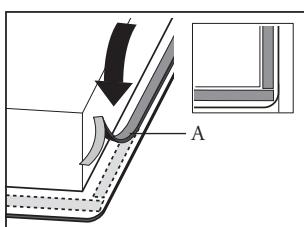
Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.

## Kochmulde vorbereiten



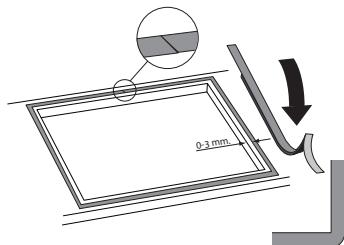
Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluß des Gerätes.

## Einbaureihenfolge Glasgerät



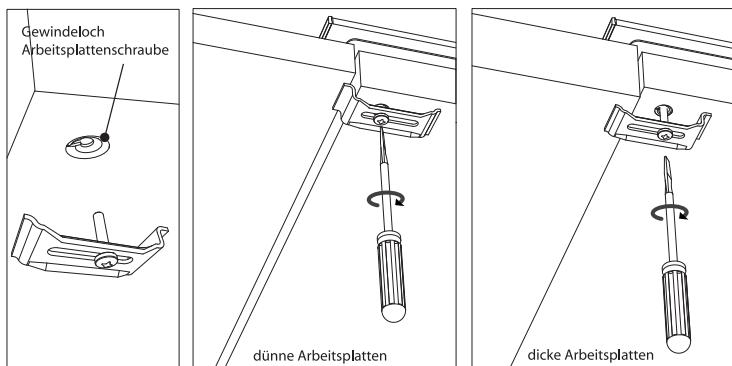
Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücke schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

### Einbaureihenfolge Edelstahl-Gerät HG63/64/74/80/97..M



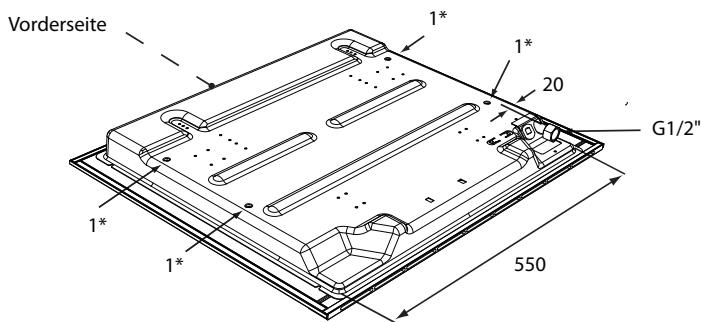
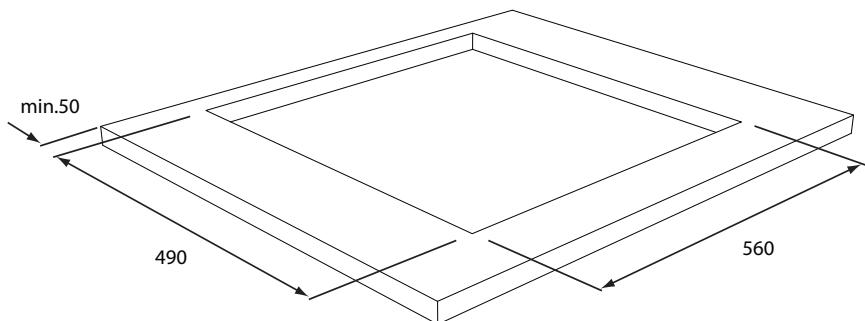
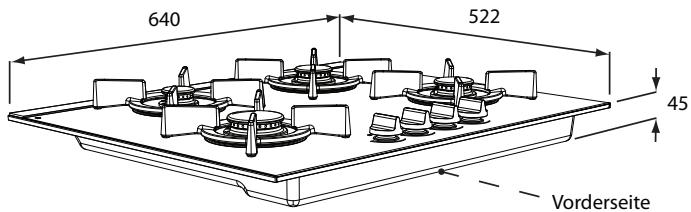
Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Streifen rund um die Aussparung in der Arbeitsplatte. Beginnen Sie an der Rückseite des Geräts und kleben Sie den Dichtungsstreifen über die Ecken. Achten Sie darauf, dass die Enden des Dichtungsstreifens gut aneinander anschließen.

### Befestigungspunkte Montagebügel

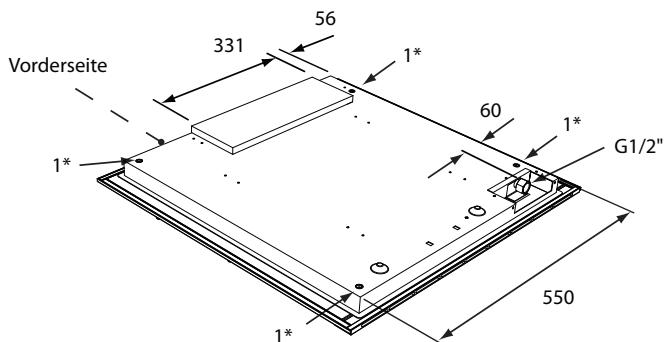
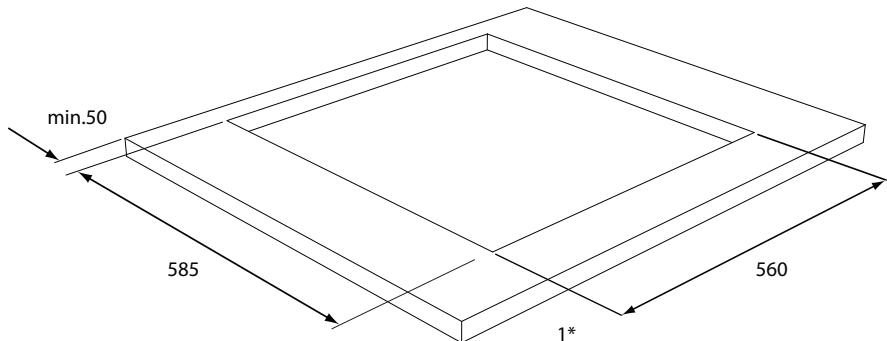
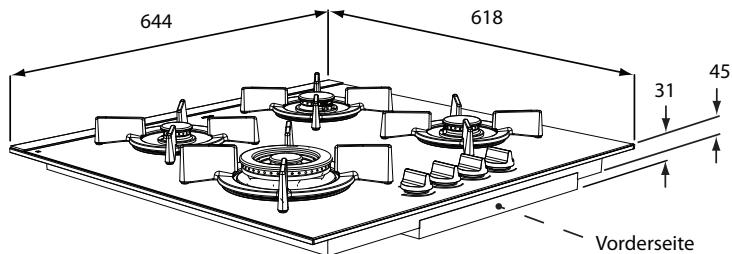


Einbaumaße HG61/63/64..M

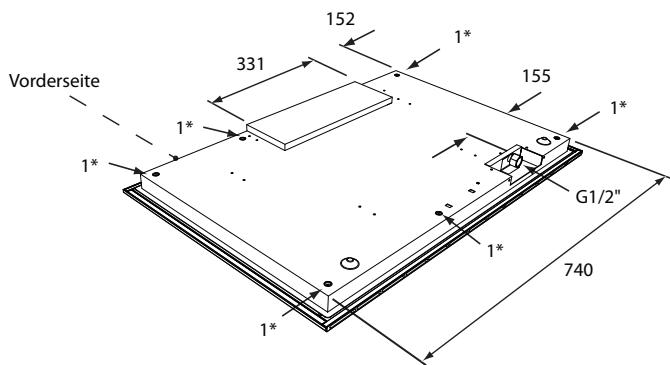
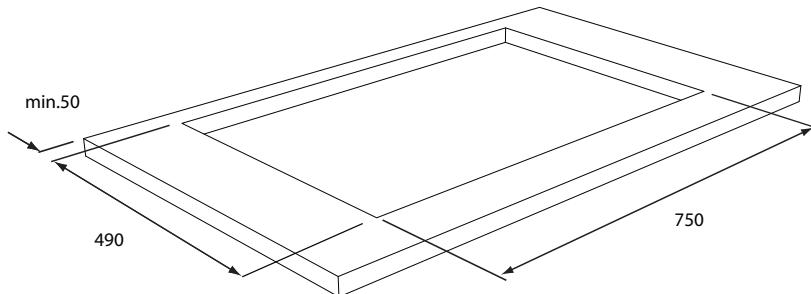
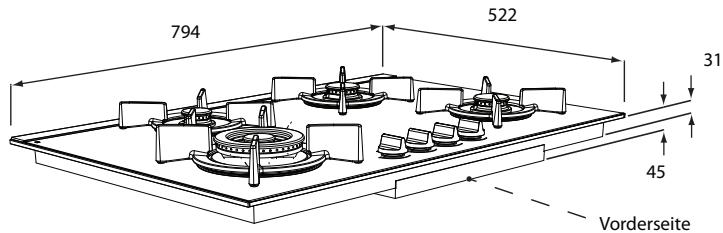
1\*) Befestigungspunkt Montagebügel



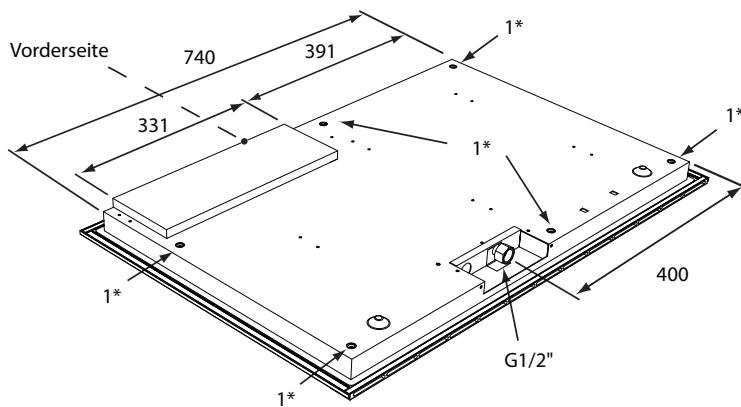
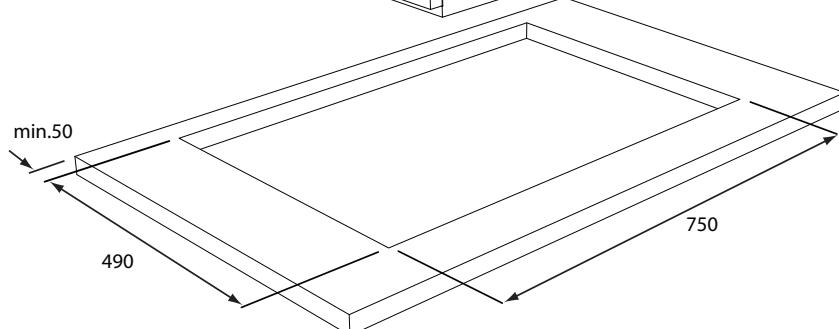
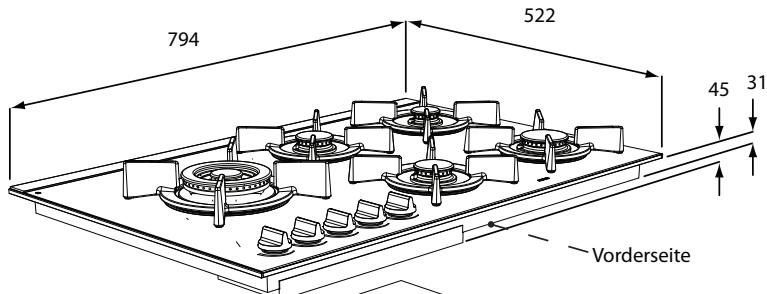
## Einbaumaße HG61..N



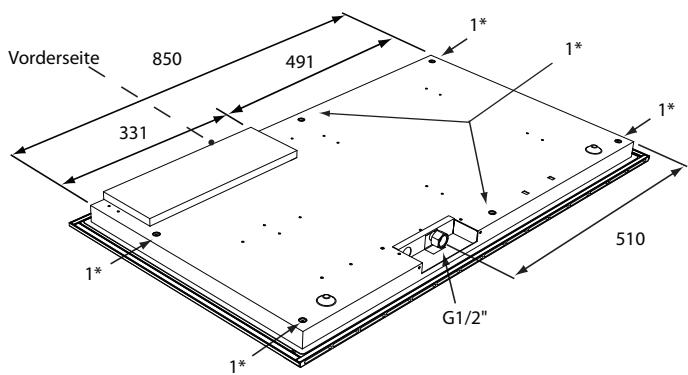
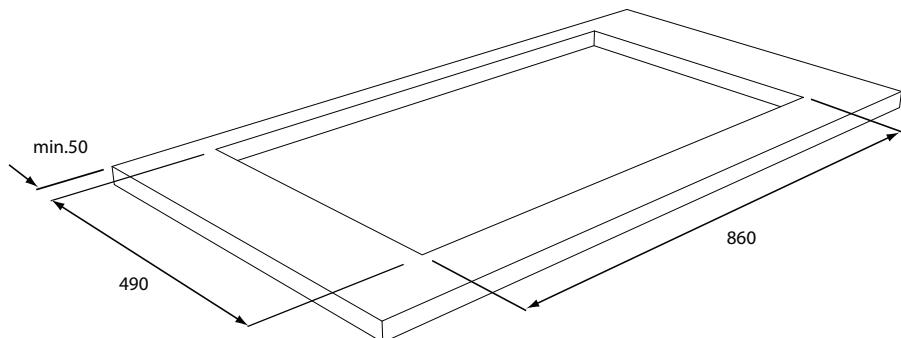
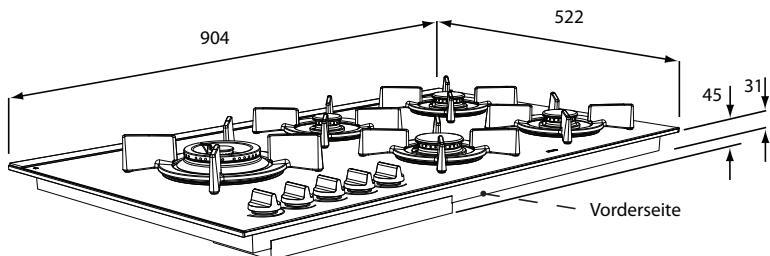
## Einbaumaße HG71/74..M

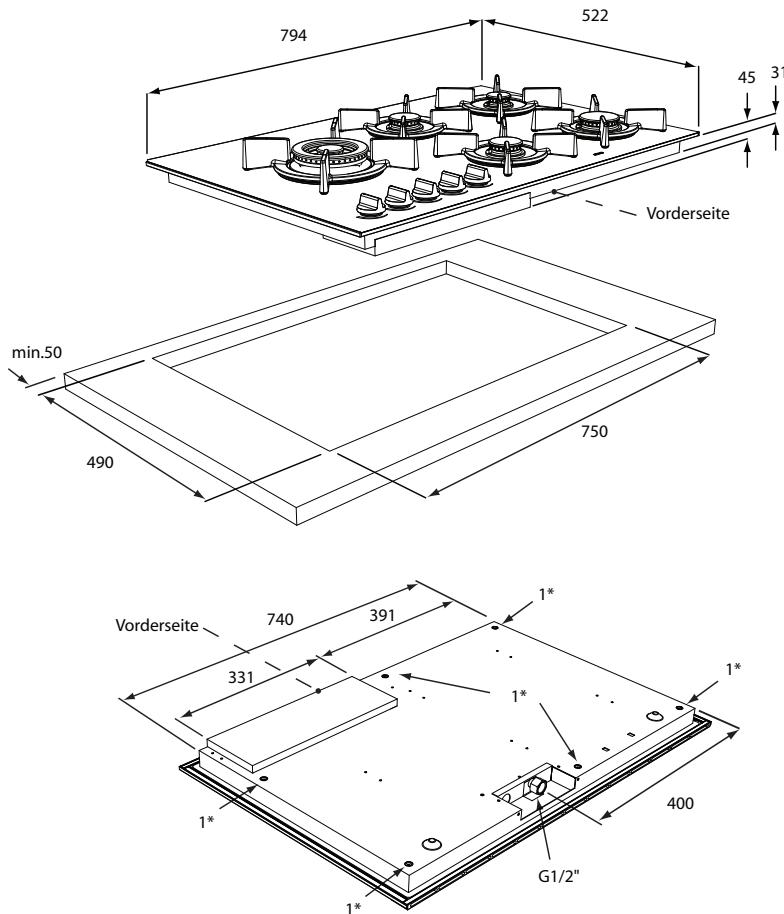


## Einbaumaße HG76..M

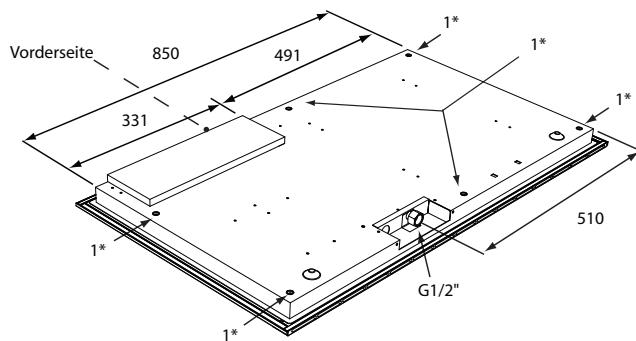
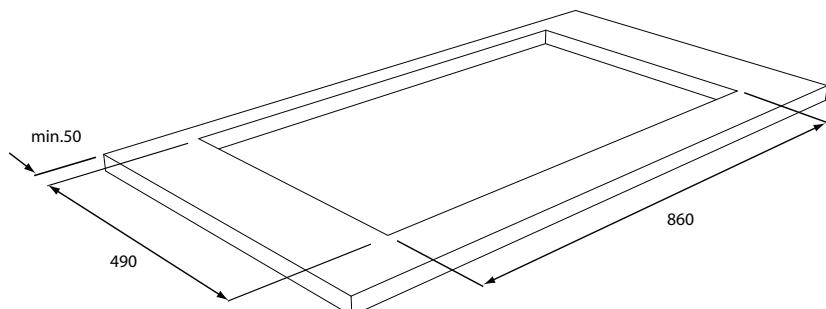
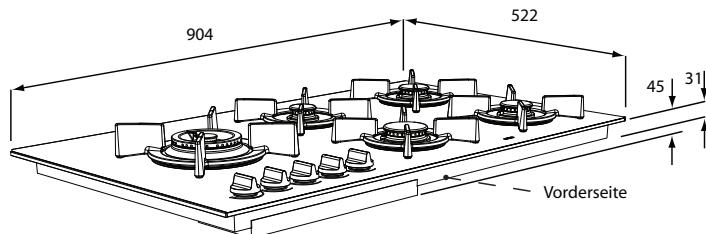


## Einbaumaße HG96..M/S



Einbaumaße HG80..M

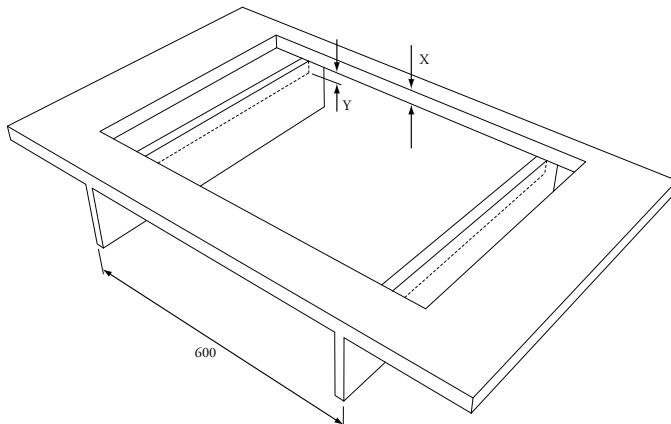
## Einbaumaße HG97..M



## Einbausituationen HG71/74/76/80/96/97 in 60-cm-Schrank

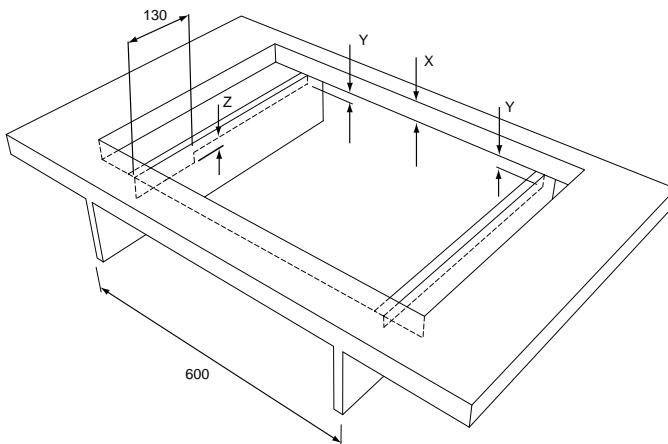
Einbaumaße HG71/74..M in 60-cm-Körper

X < 31 mm : Y = 31 mm - X  
 X >= 31 mm : Y = 0 mm



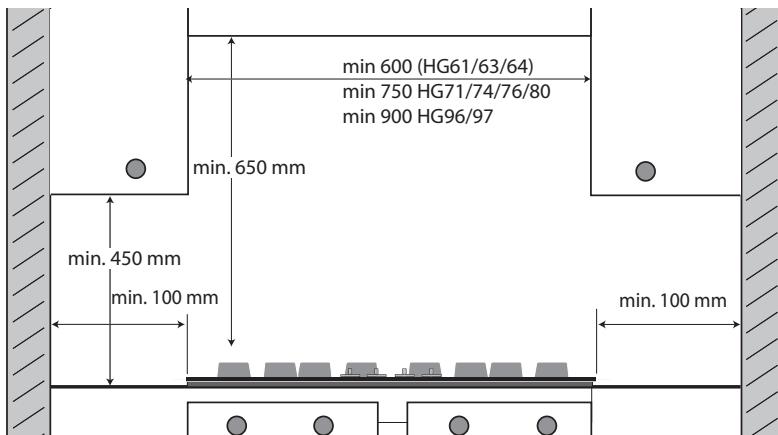
Einbaumaße HG76/77/96/97..MB und HG96..SB in 60-cm-Körper

X < 31 mm : Y = 31 mm - X : Z = 45 - X - Y  
 X >= 31 mm : Y = 0 mm : Z = 45 - X



Benötigter Freiraum

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



Die Gaskochmulde darf neben nur einer senkrechten Wand eingebaut werden.

**Achtung**

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

Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

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

Stellen Sie den Gasanschluss her.

Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

|            | G25/25 mbar | G20/20 mbar | G25/20 mbar | G30/29 mbar | G31/29 mbar | G31/37 mbar | G30/50 mbar | G31/50 mbar |
|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Brennertyp | (kW)        | (kW)        | (kW)        | (kW / g/h)  |
| Gar        | 1.00        | 1.00        | 0.90        | 0.90 / 65   | 0.79 / 57   | 0.90 / 65   | 1.00 / 72   | 0.88 / 63   |
| Normal     | 2.00        | 2.00        | 1.80        | 1.60 / 115  | 1.41 / 101  | 1.60 / 115  | 2.00 / 144  | 1.76 / 127  |
| Stark      | 3.00        | 3.00        | 2.70        | 2.30 / 166  | 2.02 / 146  | 2.30 / 166  | 2.70 / 194  | 2.38 / 171  |
| Wok*       | 4.50        | 4.50        | 4.50        | 3.50 / 252  | 3.08 / 222  | 3.50 / 252  | 4.00 / 288  | 3.52 / 253  |
| Wok**      | 5.70        | 5.70        | 5.00        | 5.00 / 360  | 4.40 / 317  | 5.00 / 360  | 5.50 / 396  | 4.75 / 342  |

\*HG61/71/76..MB - HG96..SB

\*\*HG63/74/80/96/97..MB

### Gerät einstellen auf andere Gasart (außer HG63/74/80/96/97..M)

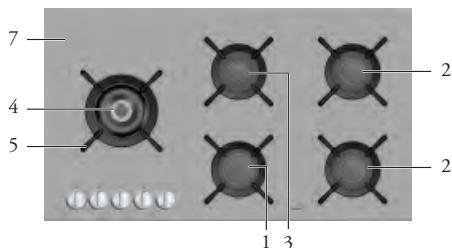
Dieses Gerät ist für Erdgas eingestellt. Das Gerät kann mit Hilfe eines Umbausatzes auf andere Gasarten und Gasdrücke eingestellt werden.

Der Umbausatz kann bei der Verkaufs- und Serviceorganisation bestellt werden. Die Umbauvorschrift wird mit dem Satz mitgeliefert.

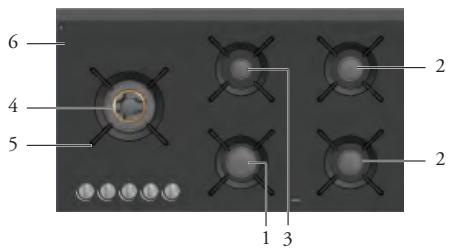


|   |       |
|---|-------|
| <u>din gaskogeplade</u>                       |       |
| beskrivelse .....                             | DK 4  |
| introduktion .....                            | DK 5  |
| <u>sikkerhed</u>                              |       |
| det bør du være opmærksom på .....            | DK 6  |
| <u>knapper</u>                                |       |
| tænding og justering .....                    | DK 7  |
| <u>komfortabel madlavning</u>                 |       |
| optimal brug af kogepladen .....              | DK 8  |
| <u>vedligeholdelse</u>                        |       |
| generel .....                                 | DK 10 |
| <u>fejl</u>                                   |       |
| tabel .....                                   | DK 14 |
| <u>miljøforhold</u>                           |       |
| bortskaffelse af emballage og apparatur ..... | DK 15 |
| <u>installationsinstruktioner</u>             |       |
| generel .....                                 | DK 16 |
| indbygning .....                              | DK 18 |
| oplysninger om gas .....                      | DK 29 |

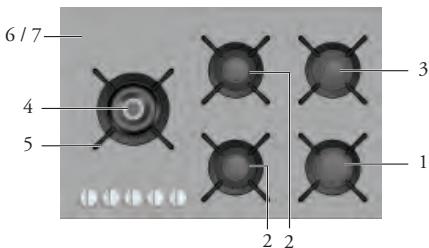
HG97..MB



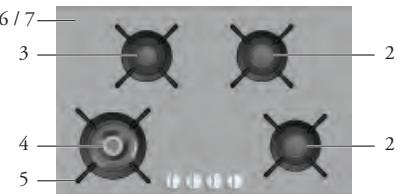
HG96..SB / HG96..MB



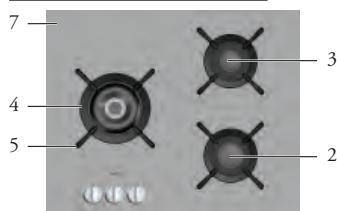
HG76..MB / HG80..MB



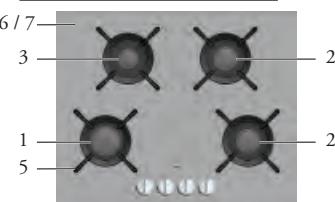
HG71..MB / HG74..MB



HG63..MB



HG61..MB / HG64..MB



HG61..NB



1. hurtigbrænder
2. semihurtig brænder
3. simrebrænder
4. wokbrænder
5. gryderiste
6. glasplade
7. rustfri stålplade

**KOOKKEUR**

Denne ATAG-gaskogeplade er designet til dig, der virkelig elsker at lave mad. Forkellene i brændernes kapicitet betyder, at du kan lave enhver ret. Takket være integrationen af gnisttænding i knapperne kan du antænde og kontrollere brænderne med en hånd.

Gaskogepladen kombinerer høj effektivitet med et minimum af ufuldstændigt afbrændt gas. Dette giver dig et apparat med kort opvarmningstid, samtidig med at det er fremragende til at lade retten simre.

Alle modeller er udstyret med en enhed til styring af flammefejl, som sikrer, at der slukkes for gasforsyningen, hvis flammen går ud undervejs i madlavningen.

Denne brugsanvisning gennemgår den optimale brug af gaskogepladen. Ud over oplysninger om betjeningen finder du også baggrundsoplysninger som kan være nyttige, når du anvender produktet.

Gem brugsanvisningen et sikkert sted så også andre brugere senere kan få glæde af den.



Brugsanvisningen tjener også som referencemateriale for serviceteknikere.

**Påsæt derfor venligst kortet med data på den anviste plads på bagsiden af brugsanvisningen.** Hvis det medfølger, bør du også påsætte kortet til konverteringskittet her. Datakortet indeholder alle oplysningerne en servicetekniker behøver for at kunne betjene dig bedst muligt og svare på dine spørgsmål.

Nyd madlavningen!

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

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

**Brug kun kogepladen til madlavning**

- Apparatet er ikke beregnet til rumopvarmning.

**Du må aldrig flambere under en emhætte**

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

**Brænderdelene er varme under og umiddelbart efter brug**

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

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

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

**Brug altid gryderiste og egnede køkkenredskaber**

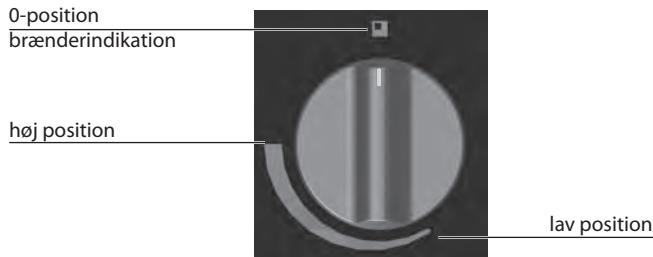
- Sæt altid gryden på gryderisten. Hvis du placerer gryden direkte på brænderhovedet, kan der opstå farlige situationer.
- Aluminiums- eller foliebakker er ikke egnede som køkkenredskaber. De kan brænde fast på brænderen og gryderisten.

**Installation af brænderdele og gryderiste**

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

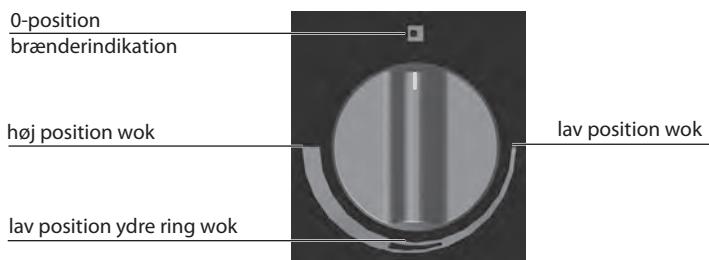
Alle brændere kan justeres glidende mellem positionerne fuld og lav.

### knapper



### Wok HG63..MB, HG74..MB, HG80..MB, HG96..MB, HG97..MB

Tryk kontrollkappen ind, og drej den modsat urets retning.  
Brænderen antændes.

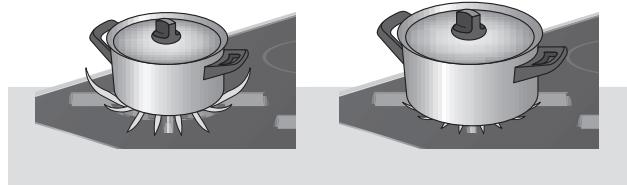


Hvis apparatet har flammefejlsbeskyttelse, skal du holde kontrollkappen trykket ind i ca. 5 sekunder for at aktivere enheden til styring af flammefejl.





- Kontroller altid, at flammerne altid er nede under gryden. Hvis flammerne spiller rundt om gryden, vil der være et stort energitab. Desuden kan håndtag eller greb blive meget varme.  
Brug ikke gryder, hvor bundens diameter er mindre end 12 cm.  
Mindre gryder vil ikke stå stabilt.



FORKERT

RIGTIGT

- Ved stegning, lynstegning, opvarming af større mængder og friturestegning er det bedst at bruge den kraftige, den superkraftige brænder eller wokbrænderen.  
Tilberedning af pølser, simring og kogning, udføres bedst på simrebrænderen. Sat til højeste indstilling er denne brænder alligevel kraftigt nok til koge maden.  
Brug de normale brændere til alle andre retter.
- Tilbered maden med låget på gryden. Herved kan du spare op til 50% energi.
- Brug gryder med en flad, ren og tør bund. Fladbundede gryder står stabilt, og den rene bund overfører varmen mere effektivt til maden.

## wokbrænder

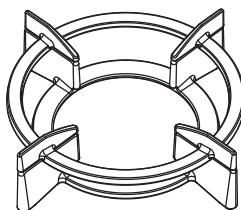
Med wokbrænderen kan du lave retter ved en meget høj temperatur. Til dette formål er det vigtigt:



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

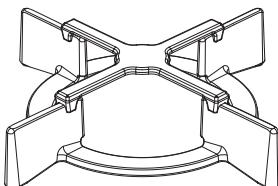
## brug ekstra wok-rist

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



## brug af reduktionsrist

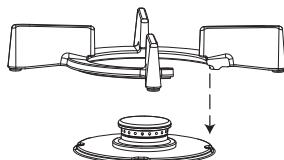
Med reduktionsristen (leveret sammen med enheden eller som tilbehør) kan du bruge meget små gryder.



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

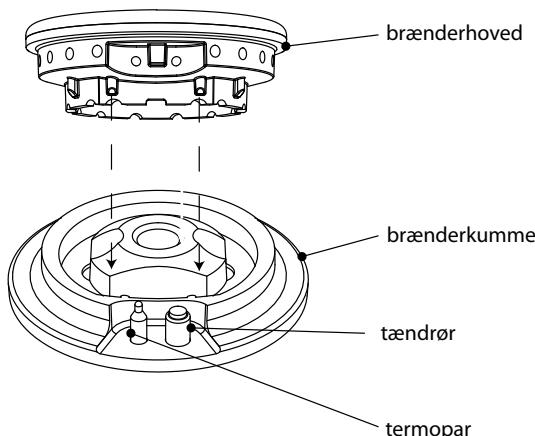


- Brænderdele bør ikke rengøres ved at lægge dem i opvaskemaskinen. Delene kan blive ødelagt af opvaskemaskinens vaskemiddel! Brug ikke for meget vand, da det kan trænge ind i brænderen eller i ventilationsåbningerne.
- Rens tændrør - det sker bedst med en klud. Gør det forsigtigt. Hvis du trykker for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

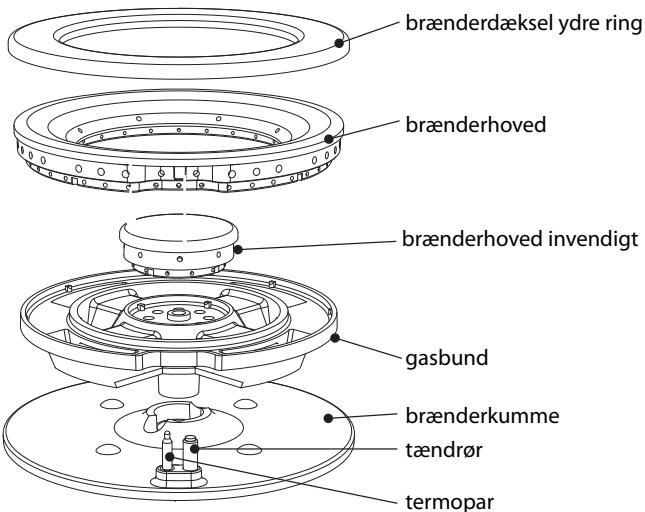


- Placer gryderistene lodret uden at trække dem hen over glaspladen.

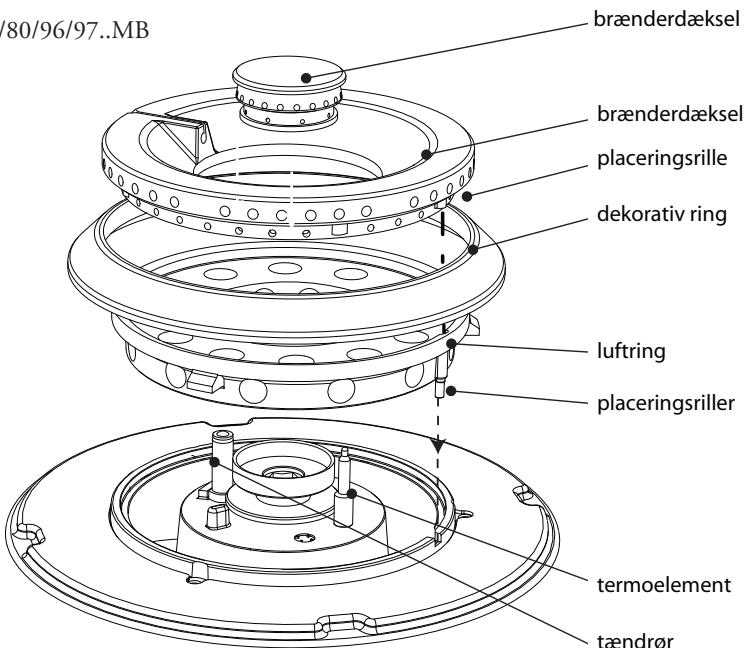
Du skal samle brænderdelene ved at bruge styretapperne.



Wok HG61/71/76MB  
and HG96..SB



Wok HG63/74/80/96/97..MB



generel

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

vanskellige pletter på emalje (gryderiste, brænderdæksel)

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

vanskellige pletter på glaskogepladen

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

Vanskellige pletter på rustfrit stål (drypbakker)

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

Denne slags skader dækkes ikke af garantien!

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

## rengøring af løse brænderkomponenter

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

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

## wokbrænderdele i messing

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

## Keradur® brænderkummer

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

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

| fejl                                       | årsag   | løsning  |
|--|---|--|
| Der lugter af gas i nærheden af apparatet. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– En brænder er åbnet, men ikke antændt.</li> <li>– Koblingen til flaskegasenheden er ikke korrekt.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Luk for hanen og vent et par minutter, inden du tænder igen.</li> <li>– Stram koblingen.</li> </ul>   |
| En brænder antændes ikke.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Stik er ikke i sat i stikkontakt.</li> <li>– Sikring er defekt/sikring i målerskab er slæt fra.</li> <li>– Tændrøret er beskidt/fugtigt.</li> <li>– Brænderdele er ikke korrekt installeret.</li> <li>– Brænderdele er beskidte/fugtige.</li> <br/> <li>– Hovedgashane er lukket.</li> <li>– Fejl i gasnetværket.</li> <li>– Gasflaske eller beholder er tom.</li> <br/> <li>– Forkert gastype benyttet (hvor flaskegas benyttes).</li> <li>– Kontrolknappen blev ikke holdt inde længe nok eller langt nok inde.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Skub stikket ind i stikkontakten.</li> <li>– Montér en ny sikring eller så den automatiske sikring til igen.</li> <li>– Rengør og aftør tændrøret.</li> <li>– Du skal samle brænderdelene ved at bruge centreringsrillerne.</li> <li>– Rengør og aftør brænderdelene. Du skal sikre dig, at udstrømningshullerne er åbne.</li> <li>– Åbn hovedgashansen.</li> <li>– Kontakt din gasleverandør.</li> <li>– Tilslut en ny gasflaske eller få tanken fyldt.</li> <li>– Kontrollér, at den benyttede gas er beregnet til apparatet.</li> <li>– Hold kontrolknappen trykket langt nok ind mellem fuld og lav.</li> </ul> |
| Brænderen brænder ujævtnt.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Brænderdele er ikke installeret korrekt.</li> <li>– Brænderdele er beskidte eller fugtige.</li> <br/> <li>– Forkert gastype benyttet (hvor flaskegas benyttes).</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Du skal samle brænderdelene ved at bruge centreringsrillerne.</li> <li>– Rengør og aftør brænderdelene. Du skal sikre dig, at udstrømningshullerne er åbne.</li> <li>– Kontrollér, at den benyttede gas er beregnet til apparatet.</li> </ul>   |
| Brænderen går ud efter antænding.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kontrolknappen blev ikke holdt inde længe nok (apparat med enhed til styring af flammefejl).</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hold kontrolknappen trykket ind i mindst 5 sekunder.</li> </ul>   |

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

Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør!

Ved fremstilling af dette apparat er der brugt slidstærke og holdbare materialer.

Emballagen til apparatet er genanvendelig. Der er muligvis anvendt følgende materialer:

- pap
- papir
- polyætylenfilm (PE)
- CFC-fri polystyren (PS hård skumplast)
- polypropylen tape (PP).

Disse materialer skal bortskaffes på ansvarlig vis og i overensstemmelse med myndighedernes regulativer.

På datapladen forekommer symbolet af en overstreget transportabel



affaldsbeholder på hjul:

Det betyder, at produktet skal bortskaffes som industriaffald i slutningen af levetiden. Enheden skal indleveres til en særligt offentligt reguleret affaldsindsamlingsvirksomhed eller til en forhandler, der yder denne service.

Når husholdningsapparatur bortskaffes separat, undgås følger for miljø og helbred som følge af utilstedselig borskaffelse og deponering. Samtidigt kan materialerne og materialernes bestanddele genbruges, så man derved opnår væsentlige energi- og ressourcebesparelser.

Som en påmindelse om, at husholdningsapparatur skal bortskaffes særskilt, er produktet markeret med en overstreget transportabel affaldsbeholder på hjul.

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

**bemærk venligst**

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

Dette er et kategori 3 apparat.

gasttilslutning

Gasttilslutningen skal opfylde nationale og lokale regulativer.

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

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



**bemærk venligst**

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

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

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

elektrisk tilslutning (kun for apparater med gnisttænding)

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Den elektriske tilslutning skal opfylde nationale og lokale regulativer.

Vægudtag og stik skal altid være tilgængelige.

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

**bemærk venligst**

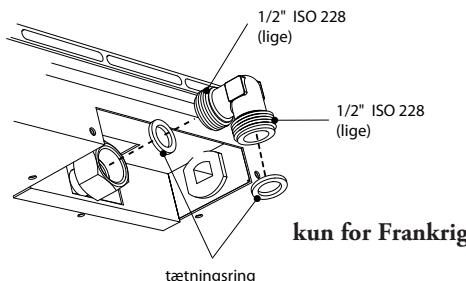
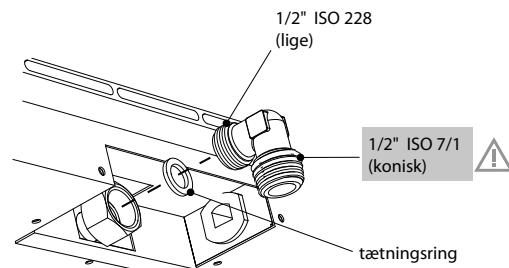
Apparatet skal være jordforbundet.

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

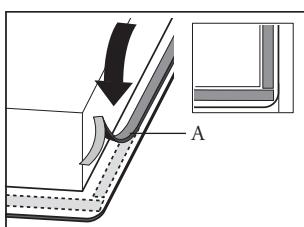
skær åbning i arbejdsflade

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

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

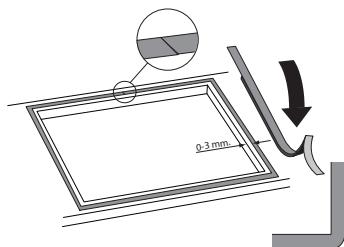
klargøring af kogepladen

Montér vinkelrøret til apparatets gastilslutning.

installationssekvens for et glaspladeapparat

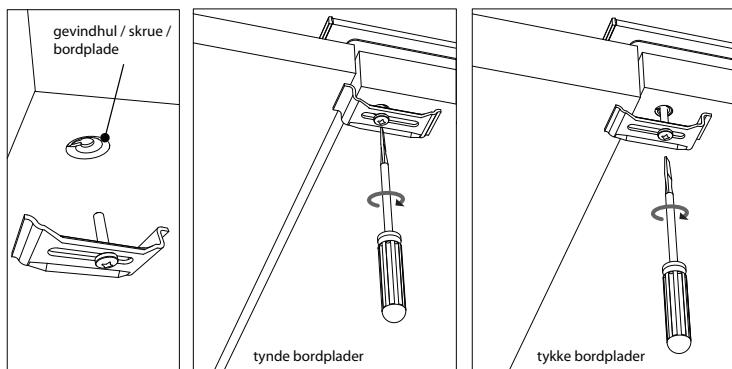
Fjern beskyttelsesfolien på tætningsstrimlen (A) og påsæt tætningsstrimlen i aluminiumsprofilernes fals eller på kanten af glaspladen. Undgå at påsætte tætningsstrimlen helt ud i hjørnerne. Klik i stedet 4 stykker, som passer sammen i hjørnerne.

### installationssekvens for et apparat i rustfrit stål HG63/64/74/80/97..M



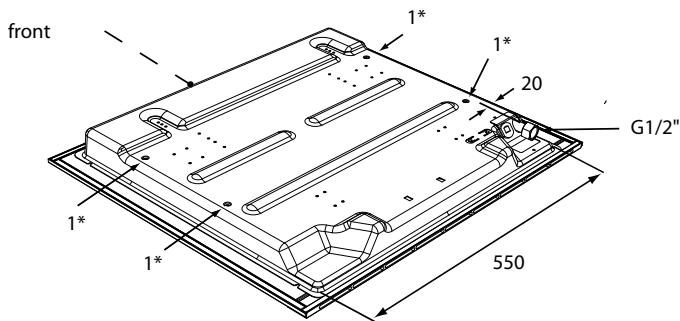
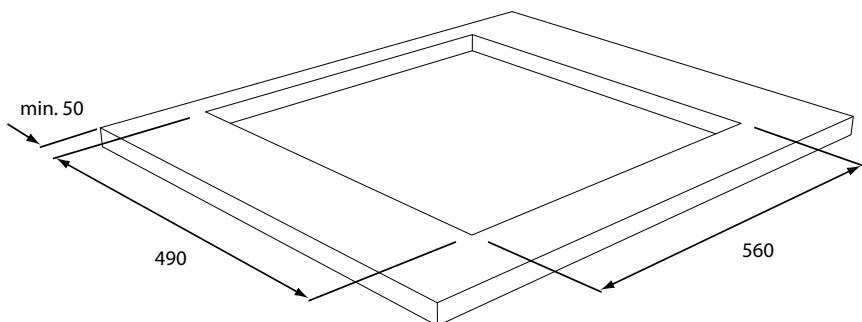
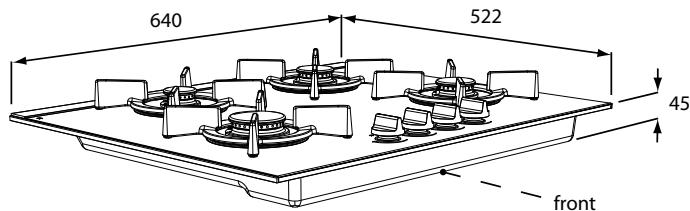
Fjern beskyttelsesfolien fra tætningstapen og påsæt tapen langs udskæringen i arbejdsfladen. Start på apparatets bagside og påsæt tætningsstrimlen langs hjørnerne. Du skal sikre dig, at tætningsstrimlens ender passer tæt sammen.

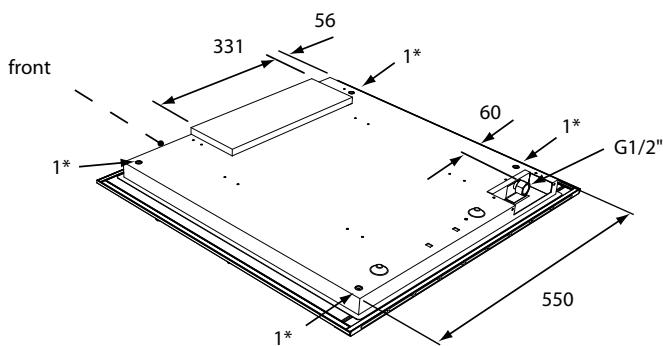
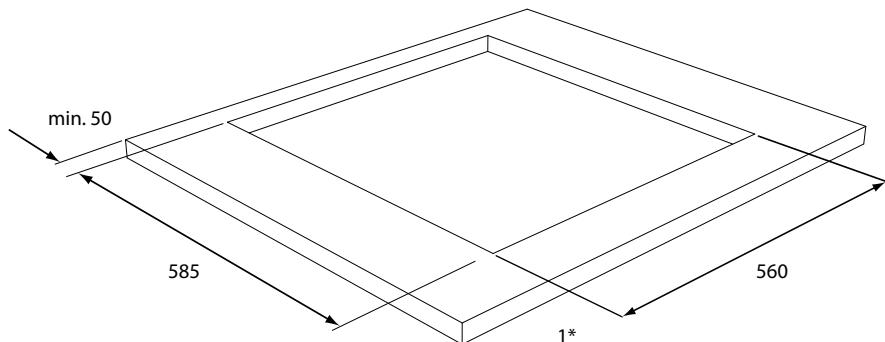
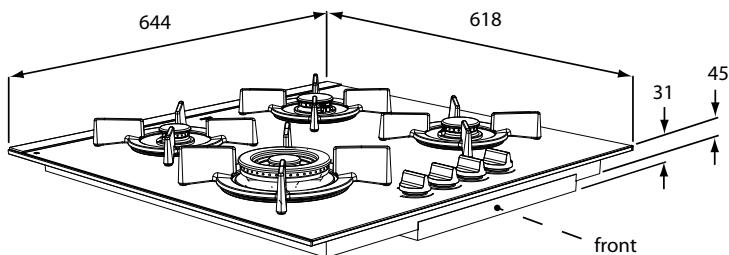
### fastgørelsespunkter for montagebøjler

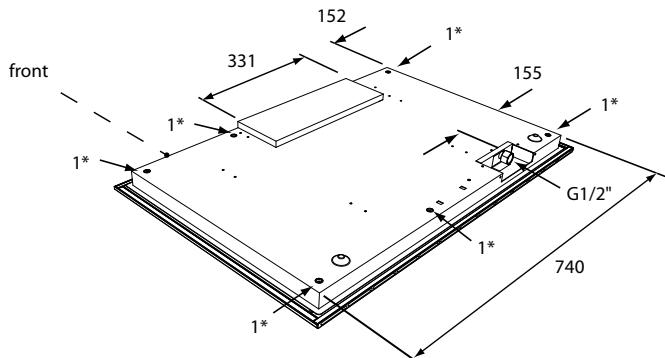
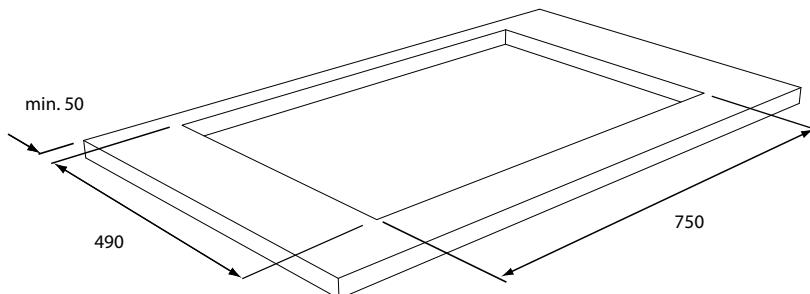
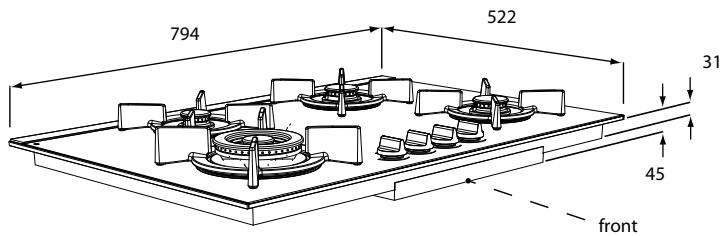


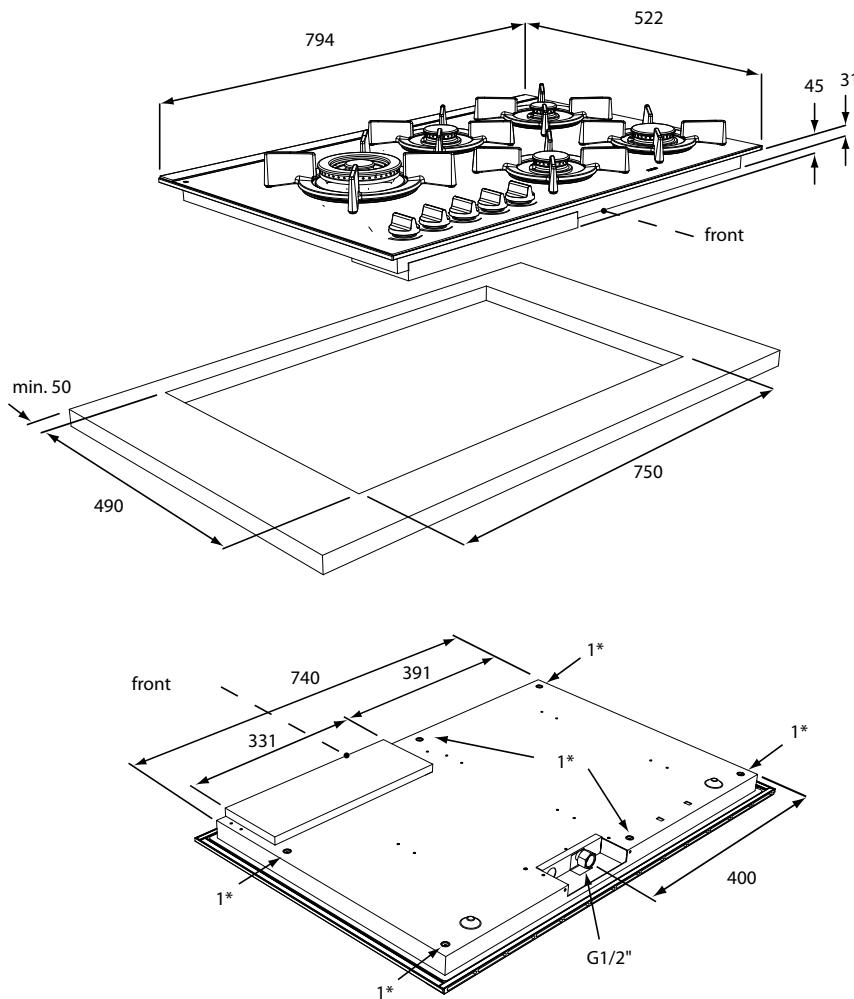
indbygningsmål HG61/63/64..M

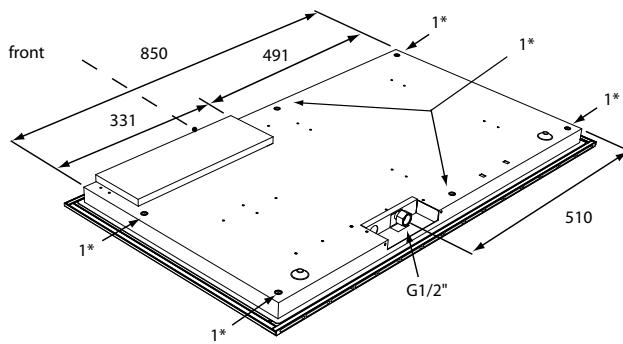
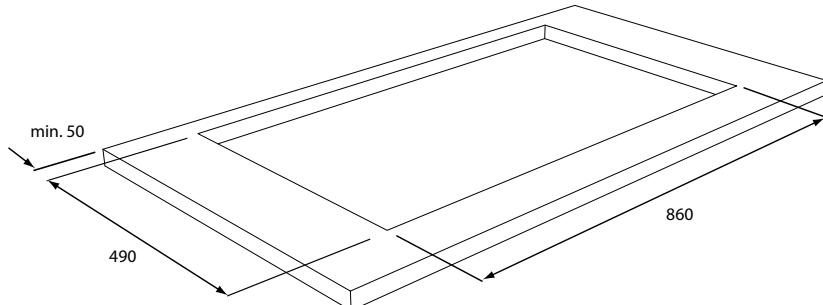
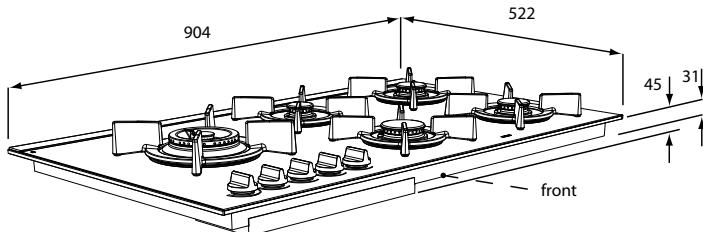
1\*) fastgørelsespunkt for montagebøjle

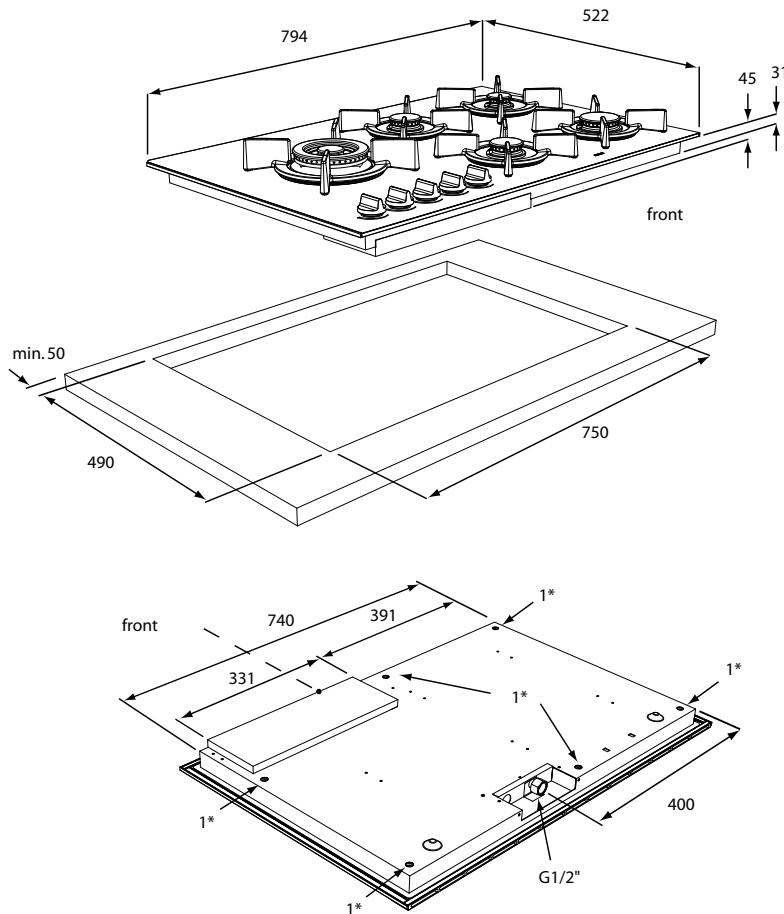


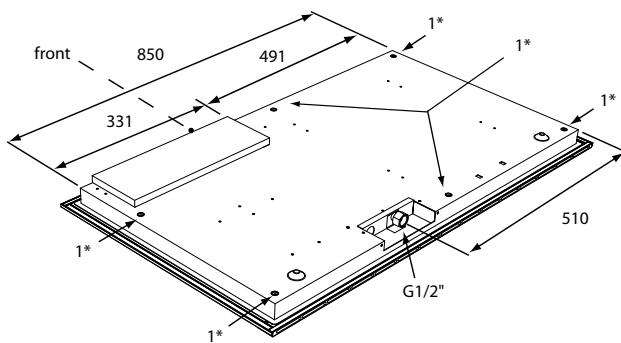
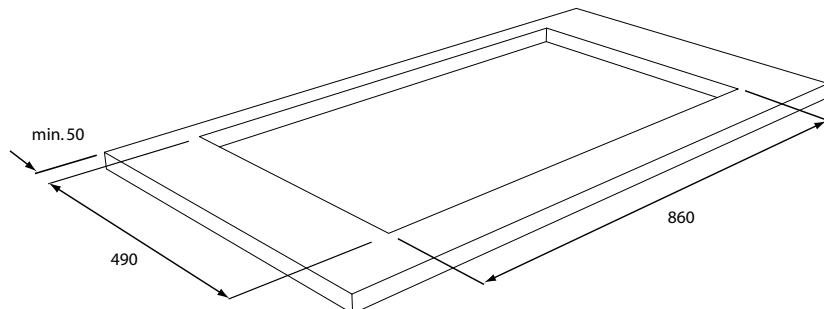
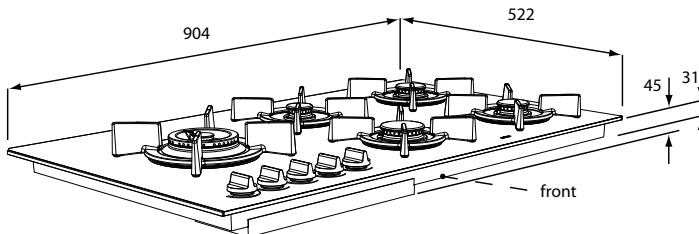
indbygningsmål HG61..N

indbygningsmål HG71/74..M

indbygningsmål HG76..M

indbygningsmål HG96..M/S

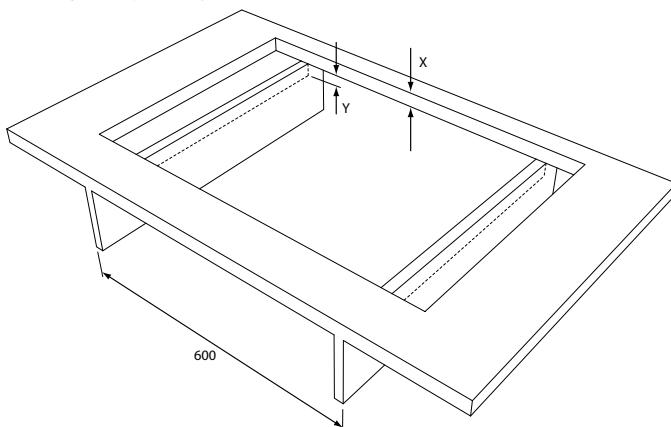
indbygningsmål HG80..M

indbygningsmål HG97..M

monteringssituitioner for enhederne HG71/74/76/80/96/97 i 60 cm skab

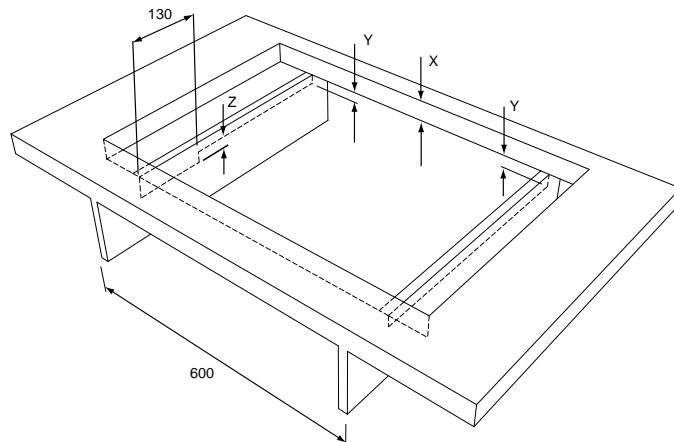
monteringsdimensioner for enheden HG71/74..M i 60 cm udskæring

X < 31 mm : Y = 31 mm - X  
X < 31 mm : Y = 0 mm



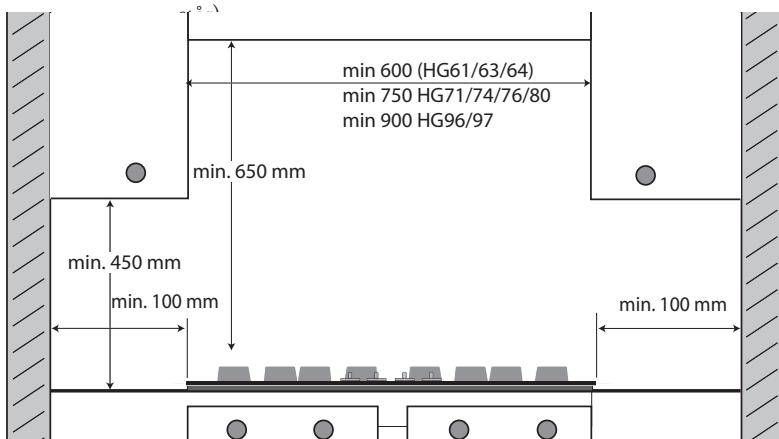
monteringsdimensioner for enhederne HG76/77/96/97..MB og HG96..SB i 60 cm udskæring

X < 31 mm : Y = 31 mm - X : Z = 45 - X - Y  
X < 31 mm : Y = 0 mm : Z = 45 - X



fri plads rundt om apparatet

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



Gaskogepladen må kun indbygges op til en lodret væg.

**bemærk venligst**

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

installer apparatet og foretag tilslutning

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

Tilslut til gasforsyningen.

Kontrollér med sæbeskum, at tilslutningen er gastæt.

Tilslut apparatet til elforsyningen.

|             | G25/25 mbar | G20/20 mbar | G25/20 mbar | G30/29 mbar | G31/29 mbar | G31/37 mbar | G30/50 mbar | G31/50 mbar |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| brændertype | (kW)        | (kW)        | (kW)        | (kW / g/h)  |
| simre       | 1.00        | 1.00        | 0.90        | 0.90 / 65   | 0.79 / 57   | 0.90 / 65   | 1.00 / 72   | 0.88 / 63   |
| normal      | 2.00        | 2.00        | 1.80        | 1.60 / 115  | 1.41 / 101  | 1.60 / 115  | 2.00 / 144  | 1.76 / 127  |
| kraftig     | 3.00        | 3.00        | 2.70        | 2.30 / 166  | 2.02 / 146  | 2.30 / 166  | 2.70 / 194  | 2.38 / 171  |
| wok*        | 4.50        | 4.50        | 4.50        | 3.50 / 252  | 3.08 / 222  | 3.50 / 252  | 4.00 / 288  | 3.52 / 253  |
| wok**       | 5.70        | 5.70        | 5.00        | 5.00 / 360  | 4.40 / 317  | 5.00 / 360  | 5.50 / 396  | 4.75 / 342  |

\*HG61/71/76..MB - HG96..SB

\*\*HG63/74/80/96/97..MB

### indstilling af apparatet til andre gastyper (undtagen HG63/74/80/96/97..M)

Dette apparat er indstillet til naturgas. Apparatet kan indstilles til andre gastyper og tryk ved hjælp af et konverteringskit. Du kan bestille kittet hos salg- og serviceorganisationen. Instruktionerne til konverteringen leveres sammen med kittet.

