



KG6111P
KG6192P
KG6111W

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

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

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

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

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

Handleiding Manual

ATAG

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE) en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).

Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the production code (PCODE) and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiokaart.

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.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003049000



NL

Gebruiksaanwijzing
Installatievoorschrift

3 - 14
15 - 20

GB

Instructions for use
Installation guide

3 - 14
15 - 20

Uw gaskookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Veiligheidsvoorschriften	6

Bediening

Ontsteken en instellen	7
------------------------	---

Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken	8 - 9
---------------------------------	-------

Onderhoud

Algemeen	10 - 11 - 12
----------	--------------

Storingen

Storingstabel	13 - 14
---------------	---------

Installatievoorschrift

Algemeen	15 - 16
Afmetingen	17 - 18
Gastechnische gegevens	19

Bijlage

Afvoeren toestel en verpakking	20
--------------------------------	----

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt en bedient u de branders met één hand.

Dit toestel voldoet aan alle eisen die gelden voor het Kookkeurmerk. Dit betekent dat de gaskookplaat hoog rendement koppelt aan een minimum aan onvolledige verbrandingsgassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, terwijl er ook uitstekend op gesudderd kan worden.

De gaskookplaat is voorzien van een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

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

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

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

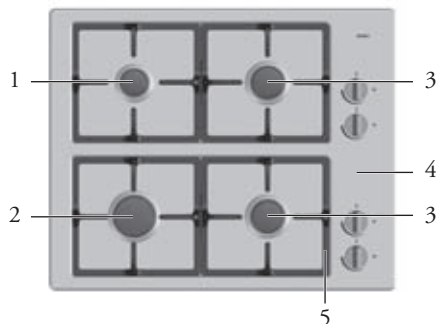
Gebruikte pictogrammen



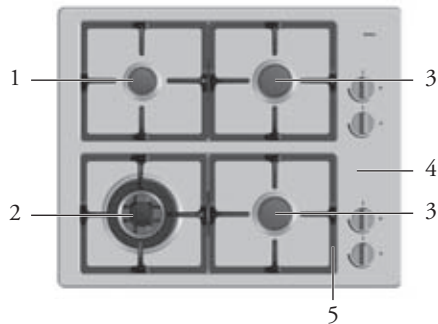
Belangrijk om te weten



Tip

KG6111P
KG6192P


1. Sudderbrander
2. Sterkbrander
3. Normaalbrander
4. RVS-vangschaal
5. Pandrager

KG6111W


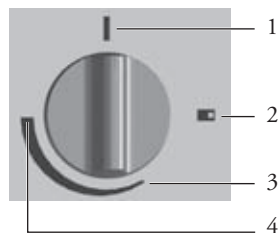
1. Sudderbrander
2. Wokbrander
3. Normaalbrander
4. RVS-vangschaal
5. Pandrager

Waar u op moet letten

- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
 - Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
 - Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.
 - Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap.
 - Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik.
 - Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
 - Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.
- Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei.
 - Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
 - Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.
- Plaatsen van branderdelen en pandragers.
 - De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet.
 - Zorg ervoor dat de pandragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.

Ontsteken en instellen

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



- 1. 0-stand
- 2. Branderaanduiding
- 3. Kleinstand
- 4. Volstand

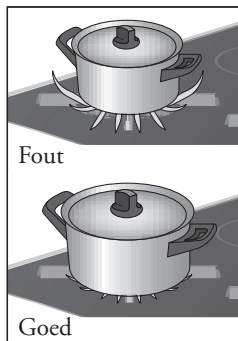
Bediening



Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom.
De brander ontsteekt.

Houd de bedieningsknop ongeveer 5 seconden ingedrukt om de vlambeveiliging in te schakelen.

De kookplaat optimaal gebruiken



Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u (indien van toepassing) het beste doen op de sterk- of wokbrander.
- Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-open stand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Gebruik voor alle andere gerechten de normaalbranders.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over naar het gerecht.

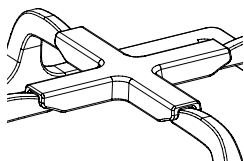
Wokbrander



Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

Gebruik van het wok-hulprooster

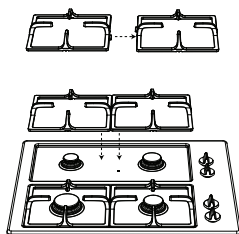


Het hulprooster dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een platte bodem.

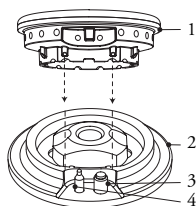
Plaats het hulprooster volgens de illustratie op het wokrooster.

Uw toestel is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. Bij een te zware belasting kan de afstand van de bougiepunt tot aan de brander wijzigen, waardoor de brander slechter of niet ontsteekt. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de punt met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.

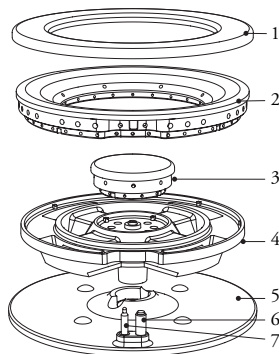


Sudder-, normaal- en sterkbrander



1. Branderkop
2. Branderkelk
3. Bougie
4. Thermokoppel

Wokbrander



1. Branderdeksel buiten
2. Branderkop buiten
3. Branderkop en deksel binnen
4. Branderring
5. Branderkelk
6. Bougie
7. Thermokoppel

Algemeen

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de RVS-vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de RVS-vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen, vangschaal)

- Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuurponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

- Met name overgekookte rode kool, rode bieten, ketjap, appelmoes, rabarber en andere sterk suikerhoudende voedingsmiddelen en zure vloeistoffen kunnen een verkleuring van het oppervlak veroorzaken. Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen. (Schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!)
- Wanneer de vlekken met de hierboven beschreven methode niet te verwijderen zijn kunt u de kookplaat reinigen met ATAG Shine. Houd er echter rekening mee dat u de hele vangschaal moet behandelen om “kleur”verschil te voorkomen. U moet de vangschaal bovendien nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvaststaal. Het is overigens normaal dat het oppervlak gedurende de levenscyclus enigszins verkleurt.

Reinigen verwijderbare branderdelen

- De verwijderbare branderdelen (inclusief wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen laten weken in een sopje.
- Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Messing wokbranderdelen

- Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

Keradur® branderkerken

- De branderkerken zijn voorzien van een unieke Keradur® toplaat. De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert. De branderkerken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

ATAG Shine

- Atag Nederland heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine. Deze zijn te verkrijgen via de website www.hps.nl. Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikerstips.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website www.hps.nl.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Een brander ontsteekt niet.	Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoeepassing). Bedieningsknop niet lang of diep genoeg ingedrukt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoeepassing).	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt bij beveiligde toestellen.	Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.



Let op

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

Dit is een klasse 1 toestel.

Gasaansluiting

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op

- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- **Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.**

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz - 1,1W

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.



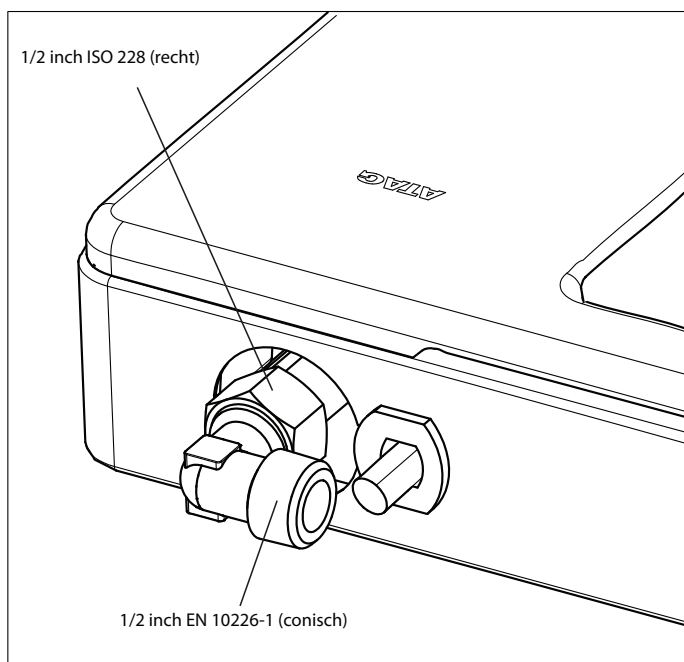
Let op

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

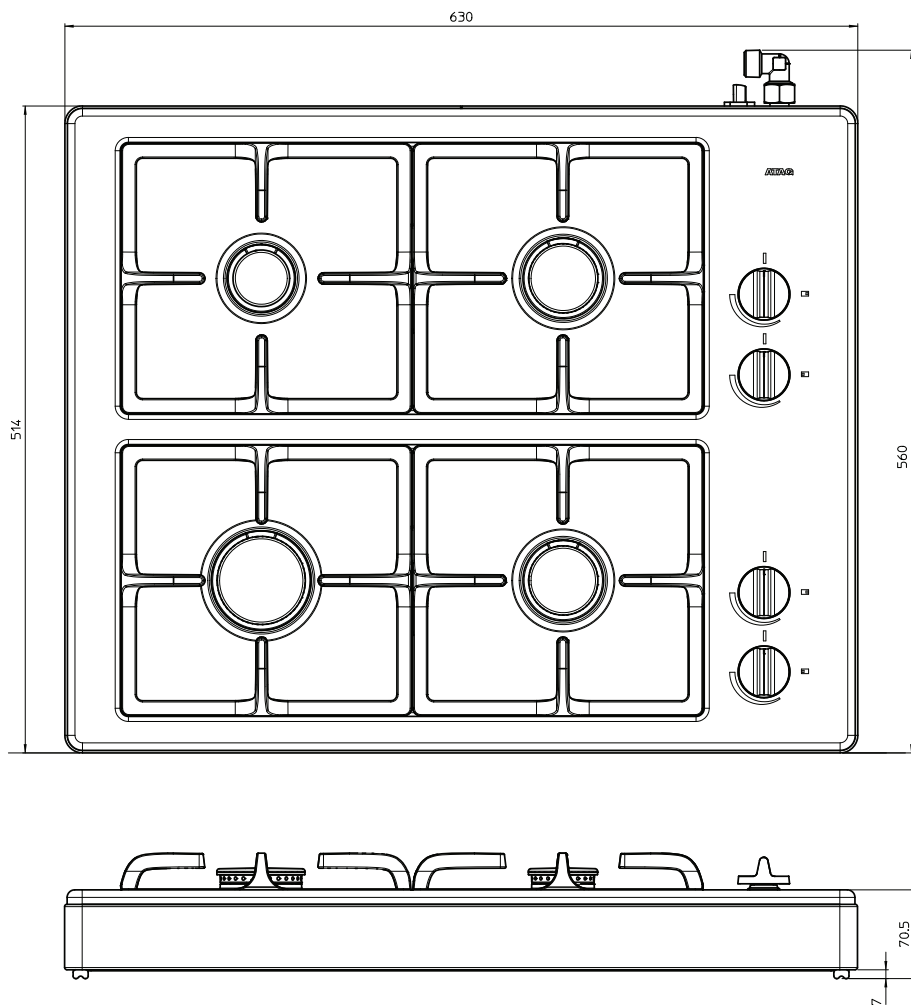
Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Kookplaat voorbereiden

Monteer de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.

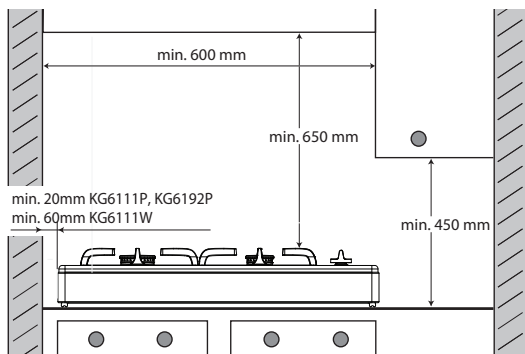
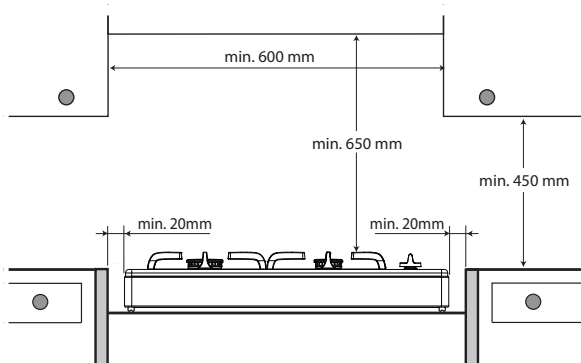


Inbouwmaten



Benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen. Let ook op bij materialen die kunnen verkleuren (zoals roestvaststaal).



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.

Toestel plaatsen en aansluitingen maken

- Plaats het toestel op een stevige, vlakke ondergrond.
- Maak de gasaansluiting.
- Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid.
- Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

	G25/25 mbar
Brander-type	(kW)
Sudder	1.00
Normaal	2.00
Sterk	3.00
Wok	4.00

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hieromtrent informatie verschaffen.

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

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

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat, zoals deze gaskookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Technische gegevens

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Your gas hob

Introduction	4
Description	5
Safety instructions	6

Controls

Igniting and adjusting	7
------------------------	---

Comfortable cooking

Optimal use of the hob	8 - 9
------------------------	-------

Maintenance

General	10 - 11 - 12
---------	--------------

Faults

Faults table	13 - 14
--------------	---------

Installation instructions

General	15 - 16
Dimensions	17 - 18
Gas information	19

Appendix

Disposal of packaging and appliance	20
-------------------------------------	----

This ATAG gas hob has been designed for the real lover of cooking. 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 gas hob combines high efficiency with a minimum of incompletely burned combustion gases. This gives you an appliance with short heating times, while also providing excellent simmering.

The gas hob is fitted with a flame failure device, which ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during the cooking process.

This manual explains optimum use of the gas hob. In addition to information on operation, you will also find background information that may be useful to you when using this product.

Keep this manual carefully so that possible subsequent users can also benefit from it.

The manual also serves as reference material for service technicians. Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

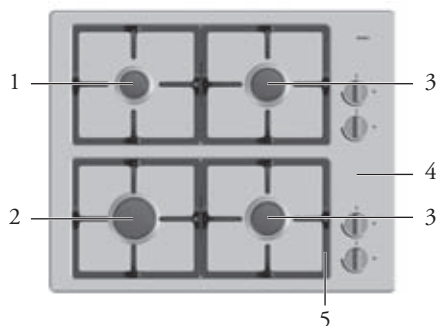
Pictograms used in this manual



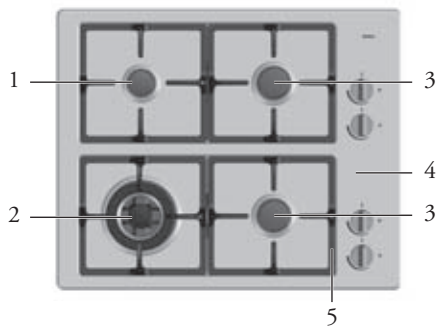
Important information



Tip

**KG6111P
KG6192P**

1. Simmer burner
2. Rapid burner
3. Semi-rapid burner
4. Stainless steel drip tray
5. Pan supports

KG6111W

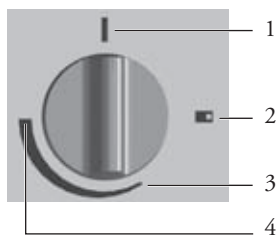
1. Simmer burner
2. Wok burner
3. Semi-rapid burner
4. Stainless steel drip tray
5. Pan supports

What you should pay attention to

- Ensure that there is adequate ventilation during use.
 - Keep natural ventilation openings open.
 - When using the hob for long periods, extra ventilation is necessary. Open a window for instance or install a mechanical fan.
- Use the hob only for preparing dishes.
 - The appliance is not suitable for space heating.
- Never flambé under an extractor hood.
 - The high flames can cause a fire, even if the fan is switched off.
- The burner parts are hot during and immediately after use.
 - Do not touch them, and avoid contact with non-heat-resistant materials.
 - Never immerse hot burner parts in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.
- Always use the pan supports and suitable cooking utensils.
 - Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner head can result in dangerous situations.
 - Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can become burnt into the burners and pan supports.
- Installing burner parts and pan supports.
 - The hob can only function effectively if the burner parts have been assembled using the guide ridges.
 - Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the drip tray. Only then can the pans be positioned stably.

Igniting and adjusting

Each burner can be adjusted continuously between the high and low positions.



1. 0-setting
2. Burner indication
3. Low setting
4. High setting

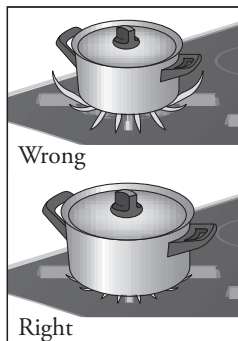
Controls



Press the control knob in and turn it anti-clockwise.
The burner ignites.

Hold the control knob pressed in for approximately 5 seconds to switch the flame failure device on.

Optimal use of the hob



Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot. Do not use pans with a base diameter less than 12 cm. Smaller pans will not be stable.



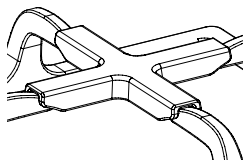
- When frying, stir-frying, heating through large quantities and deepfrying it is best to use the rapid or wok burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.
- For all other dishes use the semi-rapid burner.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

Wokburner



With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:

- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking;
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stir-frying. A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat;
- to place the dishes with the longest cooking time in the pan first, so that at the end of the cooking time all ingredients are cooked al dente at the same time.

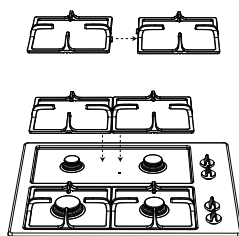
Use of the wok auxiliary support

The auxiliary support supplied for the wok burner or available as an accessory provides additional stability in case of a wok with a flat base.

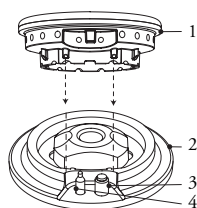
Place the auxiliary support on the wok support as indicated in the illustration.

Your appliance has been manufactured from high-grade materials, which are easy for you to clean.

- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent! Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.
- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the stainless steel drip tray.
- Assemble the burner parts using the guide ridges.

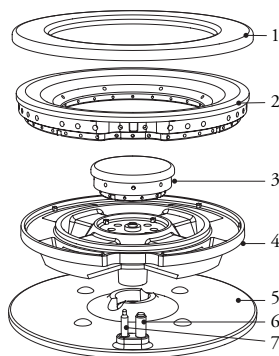


Simmer-, semi-rapid and rapid burner



1. Burner head
2. Burner base
3. Sparkplug
4. Thermocouple

Wok burner



1. Burner cap outer ring
2. External torch head
3. Internal lid and torch head
4. Gas base
5. Burner base
6. Sparkplug
7. Thermocouple

General

- Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the stainless steel drip tray. This avoids the stainless steel drip tray getting dirty again during cleaning.

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps, drip tray)

- Remove with a non-abrasive cream or a soft sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

- If spilled, acid fluids and sugary foodstuffs like red cabbage, beetroot, soy sauce, applesauce and rhubarb may cause the surface to discolour. Stubborn stains on stainless steel are best removed with a special cleaning agent. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots. (This kind of damage is not covered by the warranty!)
- If the above methods do not remove the stains, clean the plate with ATAG Shine. Remember to treat the entire drip tray in order to avoid discolouring. Also, as a follow-up treat the drip tray with a polish or maintenance agent for stainless steel. Please note that over the years the surface will slightly discolour.

Cleaning removable burner components

- The removable burner components (including wok) are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds.
- Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

Brass wok burner parts

- A few parts of the wok burner are made from brass. It is normal for the colour of the brass to change as a result of the high temperatures that occur when cooking with a wok.

Keradur® burner bases

- The burner bases have a unique Keradur® surface coating. The special dirt-repelling lacquer has a ceramic filling which makes cleaning easier and substantially improves the durability of the burners. The burner bases are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth.

ATAG Shine

- Atag Nederland supplies a range of cleaning agents under the name ATAG Shine. These can be obtained at the website at www.hps.nl, where you will also find various cleaning and operating tips.

Faults table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below in the table or visit our website www.hps.nl for more information.

FAULTS	CAUSE	SOLUTION
A burner does not ignite.	Plug not in socket.	Push the plug into the socket.
	Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off.	Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on.
	Sparkplug dirty/damp.	Clean and dry the sparkplug.
	Burner parts not correctly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
	Main gas tap closed.	Open the main gas tap.
	Fault in the gas network.	Check with your gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank filled.
	Wrong type of gas used (where bottled gas is used).	Check that the gas used is suitable for the appliance.
	Control knob not kept pressed in long enough or far enough.	Keep the control knob pressed in far enough between full and low.

FAULT	CAUSE	SOLUTION
The burner does not burn evenly.	Burner parts incorrectly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty or damp.	Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used (where bottled gas is used).	Check that the gas used is suitable for the appliance.
The burner goes out after igniting.	Control knob not kept pressed in long enough (appliances with flame failure device).	Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.

This appliance should only be connected up by a registered installer!



Please note

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the application identification card.

This is a category 1 appliance.

Gas connection

- The gas connection must comply with national and local regulations.
- We recommend that the hob be connected by means of a specially designed safety hose.
- Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.



Please note

- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.
- **Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.**

Electrical connection

230 V - 50 Hz - 1,1W

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be 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.



Please note

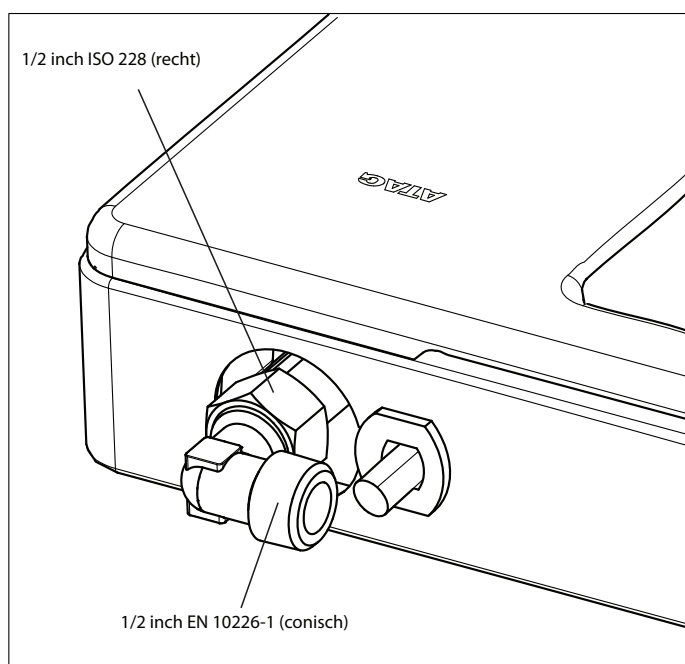
This appliance must be earthed.

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the

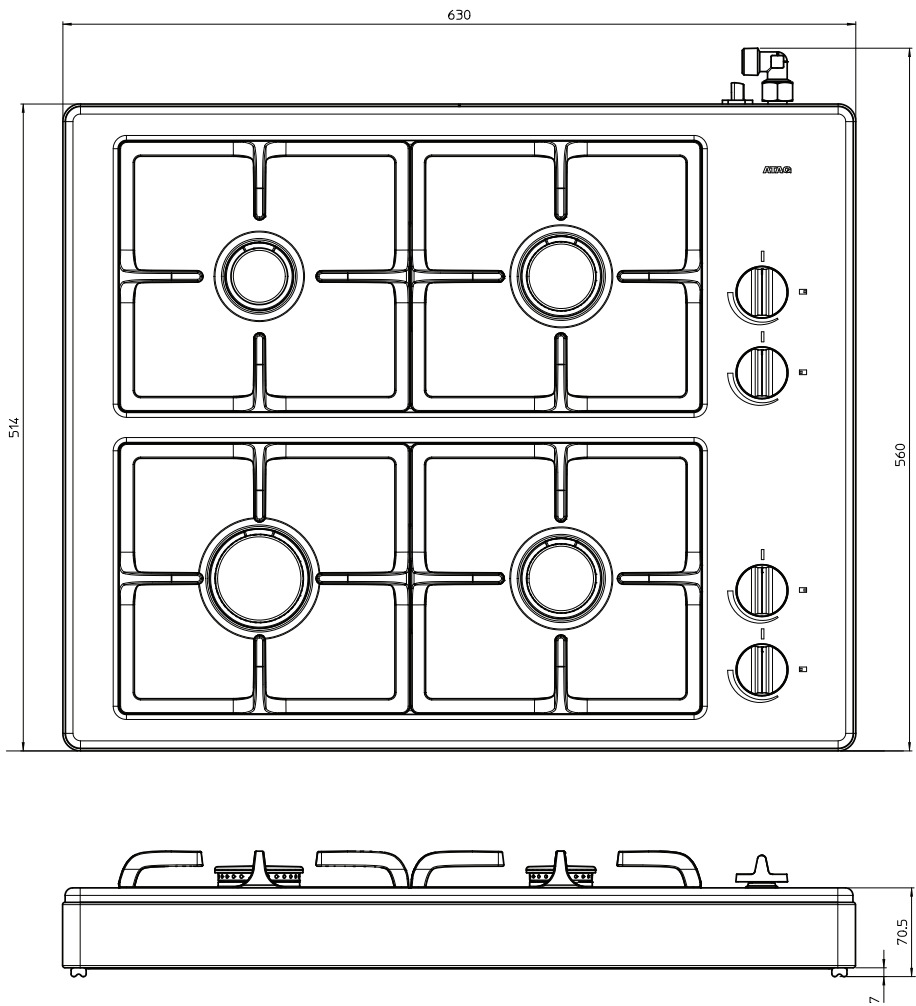
manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

Preparing the hob

Fit the elbow supplied on the appliance's gas connection.

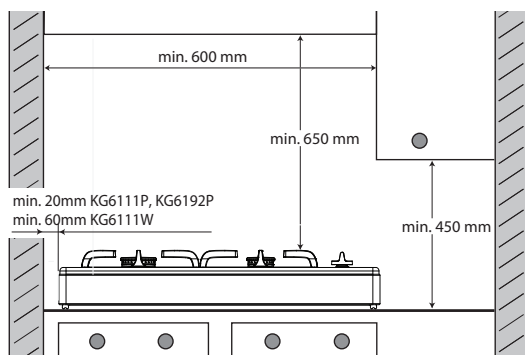
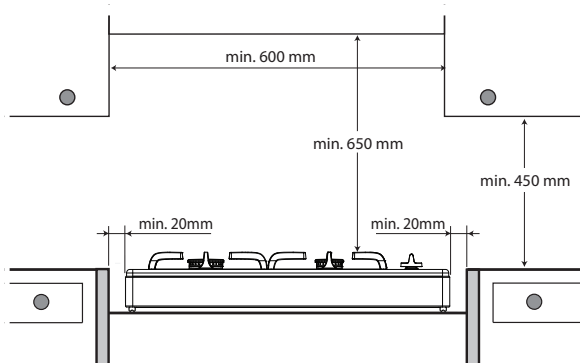


Building in dimensions



Space to be left free around the appliance

A hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials. Take care also with materials that may discolour (such as stainless steel).



The gas hob may only be built in next to one vertical wall.

Install appliance and make connections

- Place the appliance on a flat sturdy surface.
- Connect to the gas supply.
- Check with soap suds that the connection is gastight.
- Connect the appliance to mains electricity.

	G25/25 mbar
Burner type	(kW)
Simmer	1.00
Normal	2.00
Strong	3.00
Wok	4.00

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

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



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin: On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin: This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Technical data

On the label on the bottom of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.