uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

T007VB... A037VW

T007H..(F) A039VW

T007V A093VW

T007V..(F)

T008V

T009V

T009VW

T012VW

T017H

T017VW

A030VW

88017510

Nederlands . . . . . **1 - 9**

English . . . . . **10 - 19**

Français . . . . . **20 - 29**

Deutsch . . . . . **30 - 39**

Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde

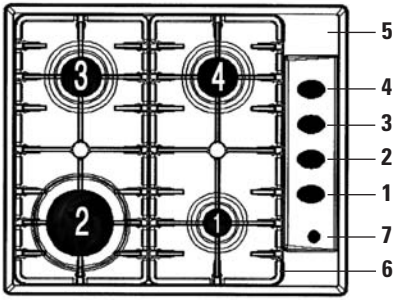
Injector diameter and heat input measured on gross C.V.

Diamètre injecteur et capacité mesuré à P.C.S.

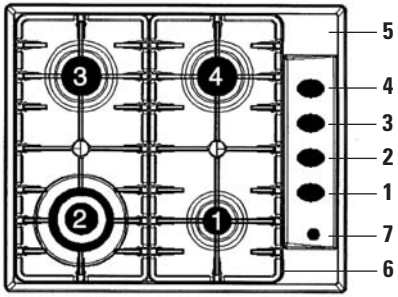
Düsendurchmesser und Belastung gemessen auf Ho

Cat. II 2L 3 B/P	**NL**				
Gastype / Le type du Gaz / Gas typ				**G25**	
Gasdruk / Gas pressare / Pression du gaz / Gasdruck				**25 mbar**	
Brander / Burner / Brûleur / Brenner	Debiet **Max. (kW)**	Debiet **Min. (kW)**		Ø Spuitstuk / Injector/Injecteur	
Sudder/Simmer/Auxiliair/Hilfs	1.00	0.30		0.72	
Normaal/Semi-rapid/ Semi-rapide/Normal	1.75	0.44		0.94	
Sterk/Rapid/Rapide/Stark	3.00	0.75		1.21	
Wok / Le wok 3.3 (T012VW / T017VW)	3.30	1.50		1.30	
Wok / Le wok 3.8 (T009VW / A037)	3.80	1.50		1.43	
Wok / Le wok 4.2 (A030 / A039 / A093)	4.20	In 0.30	In+Out 1.80	In 0.66	Out 1.02
Gastype / Le type du Gaz / Gas typ				**G30/31**	
Gasdruk / Gas pressare / Pression du gaz / Gasdruck				**28-30/30 mbar**	
Brander / Burner / Brûleur / Brenner	Debiet **Max. (kW)**	Debiet **Min. (kW)**		Ø Spuitstuk / Injector/Injecteur	
Sudder/Simmer/Auxiliair/Hilfs	1.00	0.30		0.50	
Normaal/Semi-rapid/ Semi-rapide/Normal	1.75	0.44		0.65	
Sterk/Rapid/Rapide/Stark	3.00	0.75		0.85	
Wok / Le wok 3.3 (T012VW / T017VW)	3.30	1.50		0.91	
Wok / Le wok 3.8 (T009VW / A037)	3.80	1.50		0.98	
Wok / Le wok 4.2 (A030 / A039 / A093)	4.20	In 0.30	In+Out 1.80	In 0.46	Out 0.66

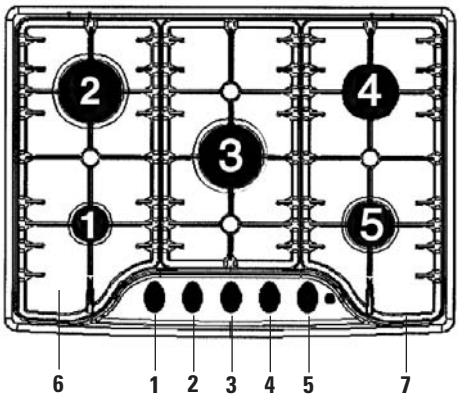
T007H/HF/V/VF/VB/T008V



T012VW



T017H



Toestelinformatie

T007H/HF/V/VF/VB/T008V

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – vangschaal
6 – pandragers
7 – vonkontsteking

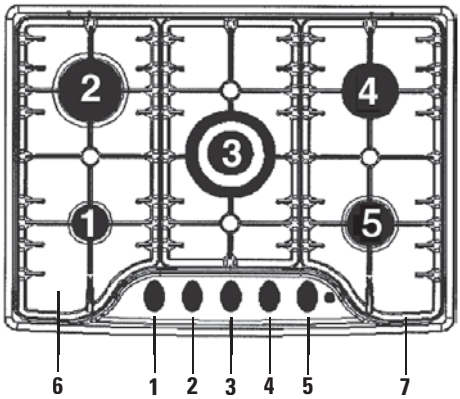
T012VW

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor wokbrander 2
3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – vangschaal
6 – pandragers
7 – vonkontsteking

T017H

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
3 – bedieningsknop voor sterkbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – bedieningsknop voor normaalbrander 5
6 – vangschaal
7 – pandragers

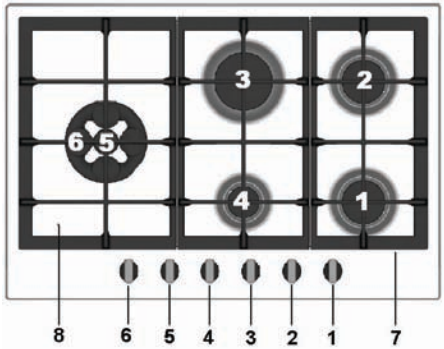
T017VW



T017VW

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
3 – bedieningsknop voor sterkbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – bedieningsknop voor normaalbrander 5
6 – vangschaal
7 – pandragers

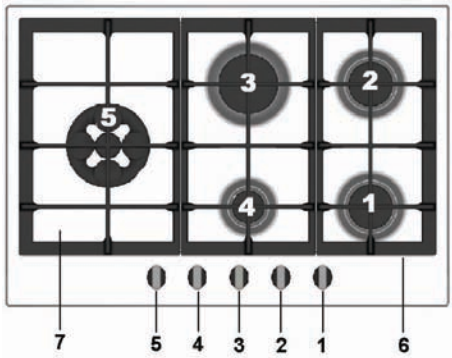
A039VW



A039VW

1 – bedieningsknop voor normaalbrander
2 – bedieningsknop voor normaalbrander
3 – bedieningsknop voor sterkbrander
4 – bedieningsknop voor sudderbrander
5 – bedieningsknop voor binnenbrander wok
6 – bedieningsknop voor buitenbrander wok
7 – pandragers
8 – vangschaal

A037VW

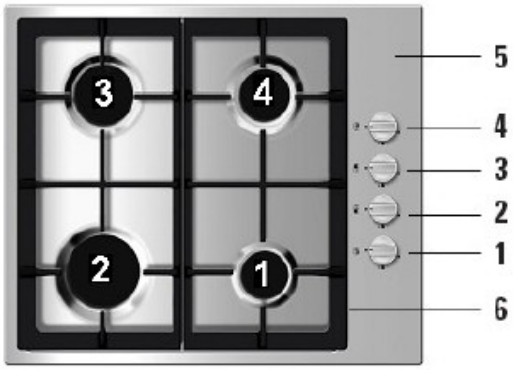


A037VW

1 – bedieningsknop voor normaalbrander
2 – bedieningsknop voor normaalbrander
3 – bedieningsknop voor sterkbrander
4 – bedieningsknop voor sudderbrander
5 – bedieningsknop voor wokbrander
6 – pandragers
7 – vangschaal

Toestelinfomatie

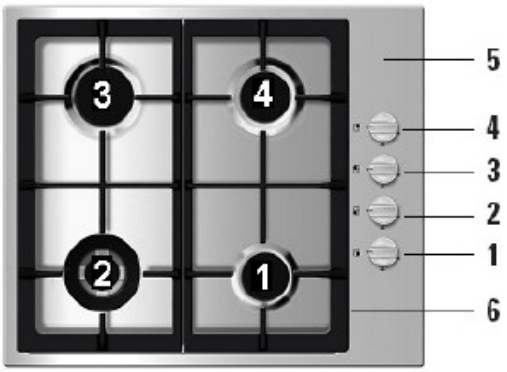
T009VR



T009VR

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – vangschaal
6 – pandragers

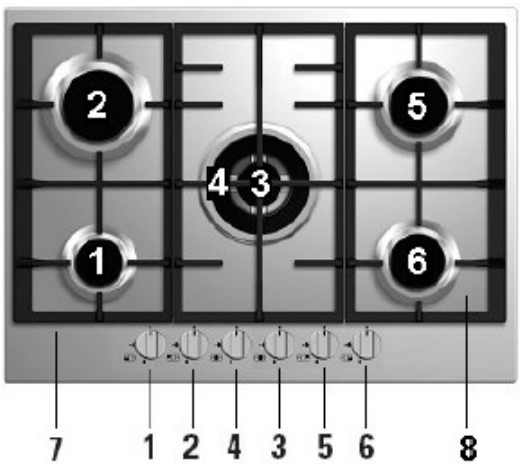
T009VW



T009VW

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor wokbrander 2
3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – vangschaal
6 – pandragers

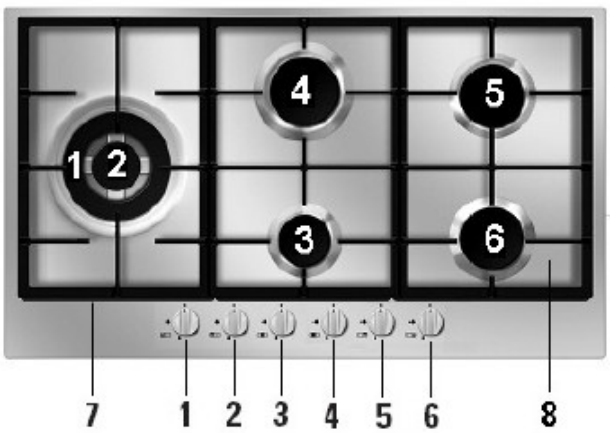
A030VW



A030VW

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
3 – bedieningsknop voor binnenbrander wok 3
4 – bedieningsknop voor buitenbrander wok 4
5 – bedieningsknop voor normaalbrander 5
6 – bedieningsknop voor normaalbrander 6
7 – pandragers
8 – vangschaal

A093VW



A093VW

1 – bedieningsknop voor buitenbrander wok 1
2 – bedieningsknop voor binnenbrander wok 2
3 – bedieningsknop voor sudderbrander 3
4 – bedieningsknop voor sterkbrander 4
5 – bedieningsknop voor normaalbrander 5
6 – bedieningsknop voor normaalbrander 6
7 – pandragers
8 – vangschaal

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar deze handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

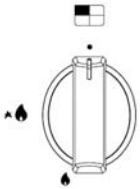
Veel kookplezier!

Inhoud

- **Toestelinformatie** 1
- **Veiligheid** . . . . . 2 - 3
  - Vóór het eerste gebruik 2
  - Waarop u moet letten 3
- **Bediening** 3
  - Ontsteking 3
- **Toepassing** 4
  - Pannen 4
- **Onderhoud** 4
  - Reinigen 4
- **Installatie** 5
  - Algemeen 5
  - Inbouwmaten 6
  - Inbouwen 7
- **Technische gegevens** 8
- **Afvoeren verpakking en toestel** 9

Knopaanduiding:

- • uitstand
- volstand
- kleinstand
- branderaanduiding
- ★ vonkontsteking



Afbeelding. 1

Vóór het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden.
- Gebruik het toestel alleen wanneer het op de juiste wijze is ingebouwd. Bij een verkeerd geïnstalleerd toestel vervalt bij schade de aanspraak op garantie.
- Bij reparatie moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul (gaskookplaten met vonkontsteking). Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Bij koken en braden wordt de kookplaat heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- Bij het gebruik van gaskookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatieopeningen open. Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.
- De branders mogen niet zonder pannen worden gebruikt. Leg nooit aluminium of kunststof bakjes direct op een brander.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Snoeren mogen niet terecht komen op hete branders.
- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt.
- Controleer voor het installeren van het toestel of de gassoort en gasdruk van de gasbron overeenkomt met het typeplaatje.

Waar u op moet letten

Direct schoonmaken

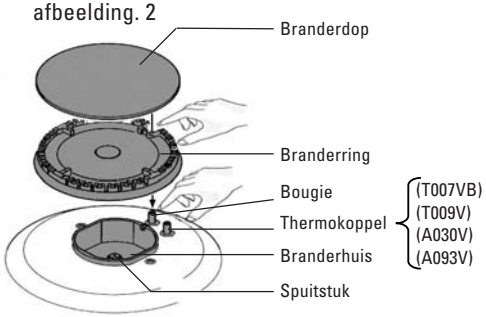
- Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer ze lang op email of roestvrijstaal inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdoppen

- Controleer regelmatig of de branderdoppen juist op de branderringen liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben. Zie ook afbeelding. 2



Afbeelding. 2

Ontsteking

De bedieningsknop van de betreffende kookbrander ingedrukt linksom draaien en met een lucifer de brander ontsteken. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein. Zie ook afbeelding. 1

Elektrische vonkontsteking (T007V - T008V - T012VW)

- Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. Druk dan de knop voor de vonkontsteking in tot de brander ontsteekt.

Elektrische vonkontsteking (T009V-T017VW-A030VW-A037VW-A039VW-A093VW)

- Druk de knop van de brander in, draai hem linksom tot stand ✸. Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op z'n plaats ligt.

Thermokoppel beveiliging (T007VB-T009-A030-A093)

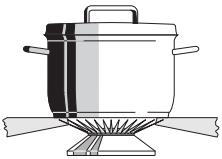
Dit toestel is voorzien van een thermokoppel. Dit is een thermo-elektrisch beveiligings-systeem. Het zorgt ervoor dat de gaskraan gesloten wordt als de vlam dooft.

- Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. Houdt de knop 5 seconden ingedrukt. Druk dan de knop voor de vonkontsteking in tot de brander ontsteekt.

Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:
sterkbrander . . . . . minimaal 24 cm.
normaalbrander . . . . . minimaal 20 cm.
sudderbrander . . . . . minimaal 12 cm.
wokbrander . . . . . minimaal 24 - 26 cm.
Zie ook afbeelding. 3

Fout:
Er ontsnapt veel warmte langs de pan.



Goed:
De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Afbeelding. 3

Tip
Kook met een deksel op de pan en u bespaart tot 50% energie.
Schone pannen nemen beter warmte op.

Reinigen

- Reinig het toestel dagelijks met een sopje van afwasmiddel of allesreiniger. Gebruik niet te veel vocht, omdat dit de brander of ventilatieopeningen binnen kan dringen.

- Hardnekkige vlekken op email verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje. **Gebruik nooit** schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.

- Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Poets altijd met de structuur van het roestvrijstaal mee. Hiermee voorkomt u het ontstaan van glansplekken.
  Als vlekken zich niet laten verwijderen de kookplaat schoonmaken met ATAG Shine* grillreiniger. Behandel altijd de gehele lekbak om "kleurverschil" te voorkomen. Steeds nabehandelen met een glans-/onderhoudsmiddel voor roestvrijstaal.

- Schuursponsjes bevatten schuurmiddelen die krassen veroorzaken op roestvrijstaal. Het roestvrijstaal is voorzien van een structuur. Bij schuren of polijsten ontstaan (glanzende) vlekken in het oppervlak. Deze schades vallen niet onder de garantie.

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

* Schoonmaakmiddelen uit het ATAG Shine assortiment zijn te verkrijgen via de website **www.hps.nl**. Hier vind u ook diverse schoonmaak en gebruikerstips.

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

Let op:
Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal. Zorg dus voor voldoende ventilatie.

Elektrische aansluiting
230 V - 50 Hz.

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

Gasaansluiting G1/2˝ (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
  Deze bepalen onder andere dat:
  – uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.
  – achter een inbouwoven en onder de kookplaat slechts een volledig metalen slang gebruikt mag worden.

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

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde metalen veiligheidsslang is ook toegestaan. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats, bijvoorbeeld in het naastgelegen keukenkastje.

Let op:
Een metalen veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

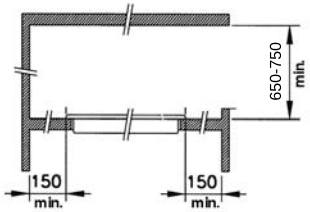
- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houd dan een minimale afstand van 150 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 650/750* mm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap). Zie ook afbeelding. 4

* 750 mm als de kookplaat is voorzien van een wokbrander

Inbouwmaten

Zaag de uitsparing in het aanrechtblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie ook afbeelding 5,6,7,8). Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte vrij laat aan de zij- en achterkant. Houd onder de kookplaat een ruimte met een hoogte van minimaal 15 mm vrij.

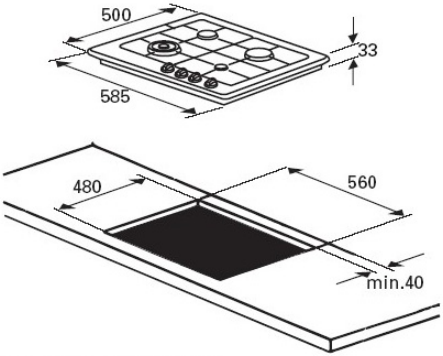
Let op:
De afstand tussen de kookplaat en de achterwand moet minimaal 40 mm bedragen.



Afbeelding. 4

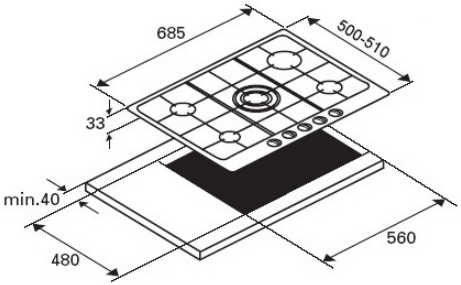
benodigde vrije ruimte

mm



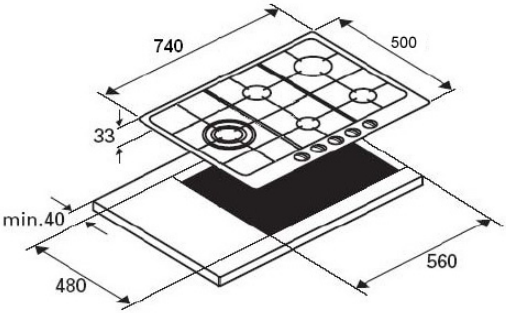
T007H/VB/V/F - T012VW - T008V - T009VR/VW

Afbeelding. 5



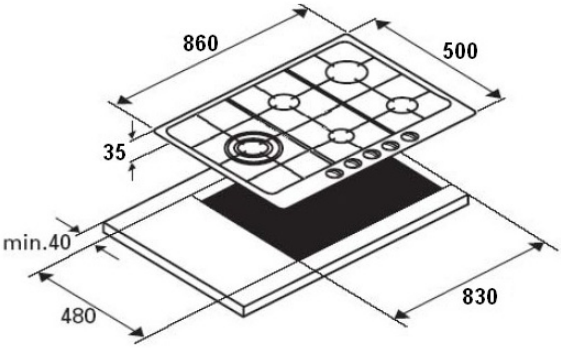
T017H - T017VW - A030VW

Afbeelding. 6



A037VW - A039VW

Afbeelding. 7



A093VW

Afbeelding. 8

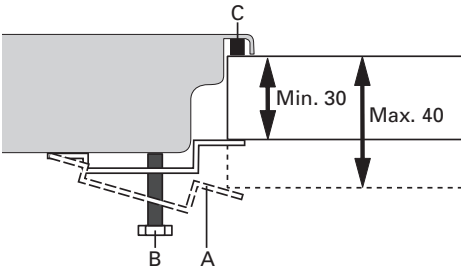
Inbouwen

1. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.

2. Plak het afdichtband rondom de uitsparing (C) .

3. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.

4. Fixeer de kookplaat door de klem (A) met behulp van de schroef (B) vast te draaien (zie hieronder).



5. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluitingen met zeepsop op gasdichtheid (zie “gasaansluiting”).

6. Maak de elektrische aansluiting (zie “elektrische aansluiting”).

7. Controleer de werking van het toestel.

Het inbouwen in combinatie met een inbouw-oven staat beschreven in het installatie-voorschrift van de oven.

Pas op:

- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt!

Technische gegevens

Kookplaattype	T007H(F)	T007V(F)	T007VB	T008V	T012VW	T017H	T017VW	A037VW	A039VW
Elektrische aansluiting:									
AC 230 V-50Hz-0,6 VA		■	■	■	■		■	■	■
Vonkonsteking		■	■	■	■		■	■	■
Thermokoppel			■						
Gasaansluting:									
G1/2” (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Afmeting toestel:									
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■	■	■	■				
685x510x33 lxbxh (mm)						■	■		
740x500x33 lxbxh (mm)								■	■
Inbouwmaten:									
560x480 bxd (mm)	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Kookplaattype	T009V	T009VW	A030VW	A093VW
Elektrische aansluiting:				
AC 230 V-50Hz-0,6 VA	■	■	■	■
Vonkonsteking	■	■	■	■
Thermokoppel	■	■	■	■
Gasaansluting:				
G1/2” (ISO 7/1 – RC ½)	■	■	■	■
Afmeting toestel:				
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■		
685x500x33 lxbxh (mm)			■	
740x510x33 lxbxh (mm)				
860x500x35 lxbxh (mm)				■
Inbouwmaten:				
560x480 bxd (mm)	■	■	■	
830x480 bxd (mm)				■

Afvoeren verpakking en toestel

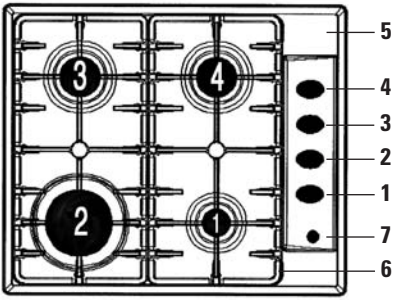
De verpakking van het toestel is recyclebaar.
Gebruikt zijn:

- karton;
- poly-ethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard schuim).

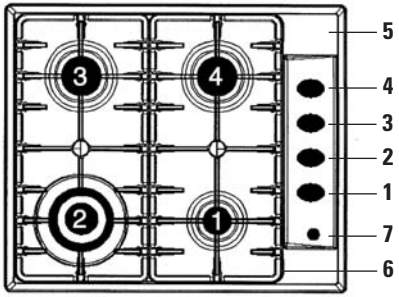
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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

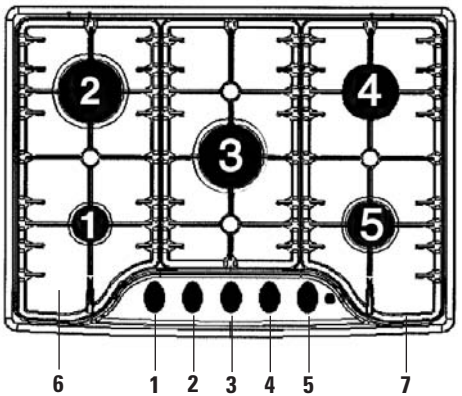
T007H/HF/V/VF/VB/T008V



T012VW



T017H



Appliance information

T007H/HF/V/VF/VB/T008V

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for rapid burner 2
3 – control knob for semi-rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – drip tray
6 – saucepan supports
7 – spark switch

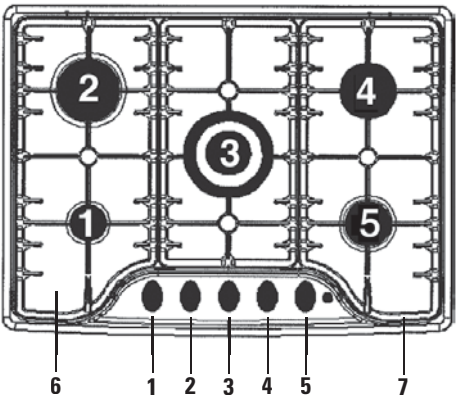
T012VW

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for wok burner 2
3 – control knob for semi-rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – drip tray
6 – saucepan supports
7 – spark switch

T017H

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for rapid burner 2
3 – control knob for rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – control knob for semi-rapid burner 5
6 – drip tray
7 – saucepan supports

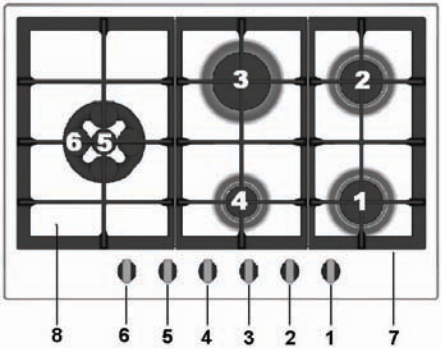
T017VW



T017VW

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for rapid burner 2
3 – control knob for rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – control knob for semi-rapid burner 5
6 – drip tray
7 – saucepan supports

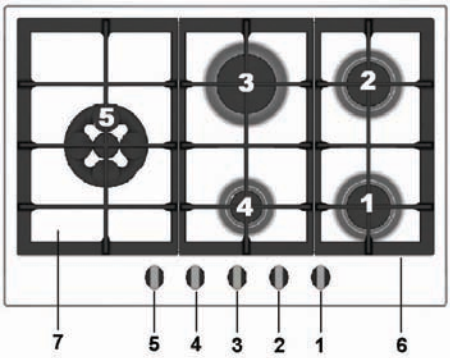
A039VW



A039VW

1 – control knob for semi-rapid burner
2 – control knob for semi-rapid burner
3 – control knob for rapid burner
4 – control knob for simmer burner
5 – control knob for inside wok burner
6 – control knob for outside wok burner
7 – saucepan supports
8 – drip tray

A037VW

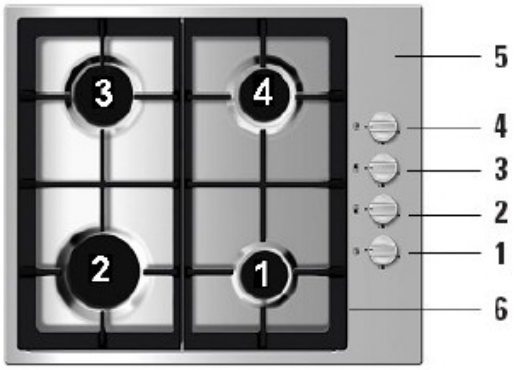


A037VW

1 – control knob for semi-rapid burner
2 – control knob for semi-rapid burner
3 – control knob for rapid burner
4 – control knob for simmer burner
5 – control knob for wok burner
6 – saucepan supports
7 – drip tray

Appliance information

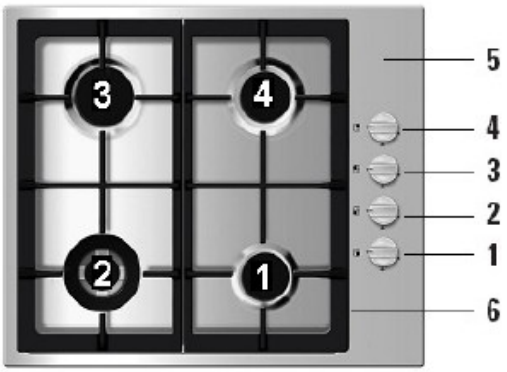
T009VR



T009VR

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for rapid burner 2
3 – control knob for semi-rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – drip tray
6 – saucepan supports

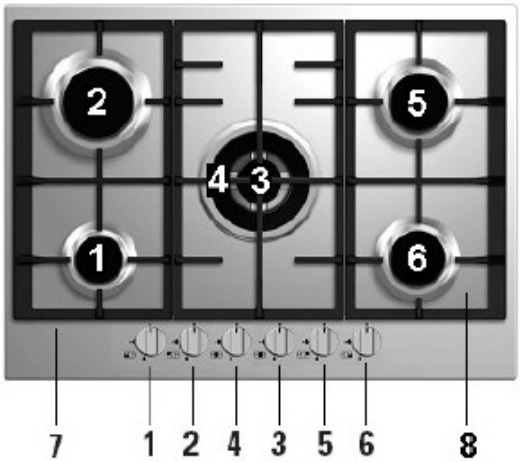
T009VW



T009VW

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for wok burner 2
3 – control knob for semi-rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – drip tray
6 – saucepan supports

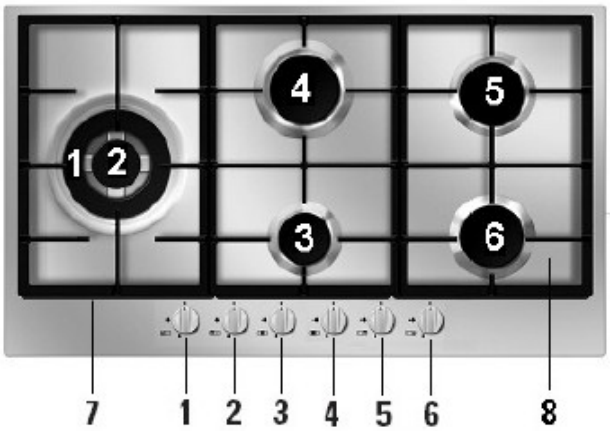
A030VW



A030VW

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for rapid burner 2
3 – control knob for inside wok burner 3
4 – control knob for outside wok burner 4
5 – control knob for semi-rapid burner 5
6 – control knob for semi-rapid burner 6
7 – saucepan supports
8 – drip tray

A093VW



A093VW

1 – control knob for outside wok burner 1
2 – control knob for inside wok burner 2
3 – control knob for simmer burner 3
4 – control knob for rapid burner 4
5 – control knob for semi-rapid burner 5
6 – control knob for semi-rapid burner 6
7 – saucepan supports
8 – drip tray

Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

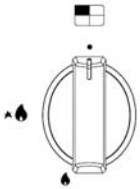
Enjoy your cooking!

Table of contents

- **Appliance information** 11
- **Safety** . . . . . 12 - 13
  - Before using the appliance 12
  - Things to watch for 13
- **Operating the appliance** 13
  - Lighting the burners 13
- **Use** 14
  - Saucepans 14
- **Maintenance** 14
  - Cleaning the appliance 14
- **Installation** 15
  - General 15
  - Building in dimensions 16
  - Building in 17
- **Technical specifications** 18
- **Disposal of packaging and appliance** . . . 19

Control knob symbols:

- • off
- high
- low
- burner indicator
- ★ spark switch



Picture 1

Before using the appliance

- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- Only use the appliance if it has been built in correctly. Damage to an incorrectly installed appliance is excluded from the guarantee.
- During repair the appliance needs to be disconnected from the power supply (electricity and gas). Remove the plug from the wall socket or turn the switch in the metre cupboard to zero (for gas hobs with a spark switch). Turn off the gas tap in the feeder pipe.
- This cooking appliance is designed for household use. It should only be used for preparing meals.
- When boiling and frying the hob gets hot. Please pay close attention to small children.
- Grease and oil are flammable when over-heated. Stay near the appliance when preparing dishes.
- Do not use the appliance to heat the kitchen. This will produce a damp atmosphere.
- When a gas cooking appliance is being used heat and moisture is produced in the area where the appliance is situated. Make sure that the area is sufficiently ventilated; open natural ventilation openings. When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window.
- The burners should not be used without pans. Never place aluminium or plastic trays directly onto a burner.
- Be careful with the cables of electrical equipment, such as a mixer. These should not be allowed to touch hot burners.
- The underside of the built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.
- Before installing the appliance, check that the gas sort and gas pressure of the gas source are in accordance with what is specified on the model data plate.

Things to watch for

Clean immediately

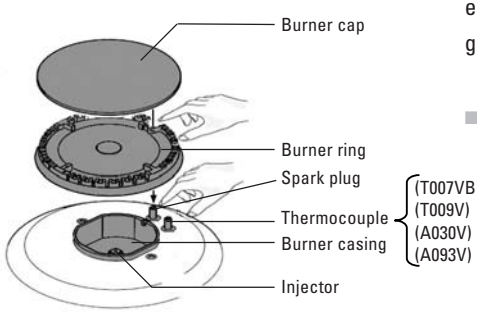
- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. Over time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

Burner caps

- Check regularly to ensure that the caps of the burners are properly in position on the burner depressions; improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps. See Picture 2



Picture 2

Lighting the burners

While keeping the knob of the burner held in, turn the knob to the left and light the burner with a match. The gas flame can now be smoothly adjusted from high to low.
See also Picture 1

Electrical spark switch (T007V-T008V-T012VW)

- Press the desired control knob and turn it to the left to the maximum setting. Press the ignition until the burner ignites.

Electrical spark switch (T009V-T017VW-A030VW-A037VW-A039VW-A093VW)

- Press the knob of burner in and turn it to the left to the ✸ symbol. The spark switch will generate sparks and the burner will light automatically. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.d .

Thermocouple protection (T007VB-T009-A030-A093)

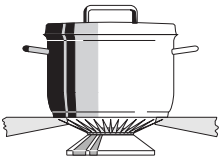
This appliance is fitted with a thermocouple. This is a thermoelectric protection system. It ensures that the gas tap is closed if the flame goes out.

- Press the desired control knob and turn it to the left to the maximum setting. Hold the control knob pressed in for 5 seconds. Press the ignition until the burner ignites.

Saucepans

The recommended saucepan diameters are:
rapid burner . . . . . minimum 24 cm.
semi-rapid burner . . . . . minimum 20 cm.
simmer burner . . . . . minimum 12 cm.
wok burner . . . . . minimum 24 - 26 cm.
See also Picture 3

Wrong:
A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.



Right:
The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Picture 3

Tip:
Cooking with a lid on the pan saves up to 50% on energy.
Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Cleaning the appliance

- Clean the appliance daily with water and a detergent or all purpose cleaner. Avoid using too much water to prevent it entering the burner or ventilation openings.

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

- Remove stubborn stains on stainless steel with a special stainless-steel cleaning agent. Always polish in the direction of the surface structure of the stainless steel. In this way, you will prevent shiny patches occurring.
  If stains cannot be removed, clean the hob with the proprietary ATAG Shine* grill cleaner. Always treat the whole drip-tray, to prevent "colour differences". Always treat with a stainless-steel polish / care product afterwards.

- Scourers contain abrasives that cause scratches on stainless steel. The stainless steel has a surface structure. Scouring or polishing will cause (shiny) patches on the surface. This damage is excluded from the guarantee.

Please note:
Do not drop hot burner caps in cold water. Because of the strong cooling they might get damaged.

* Cleaning agents under the name ATAG Shine. can be obtained via the website at **www.hps.nl**, where you will also find various cleaning and operating tips.

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.

This appliance conforms to current CE guidelines.

Please note:
This appliance is not connected to a flue duct. Take care to ensure that there is sufficient ventilation.

Electrical connection
230 V - 50 Hz.

- 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.

Gasconnection RC 1/2˝ (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations.
  Amongst other things these regulations instruct that:
  – only approved materials are to be used;
  – only a completely metal hose may be used behind a built-in oven and beneath the hob.

Please note:
The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the data badge.

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted. In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible, in an adjacent kitchen cupboard, for example.

Please note:
A metal safety hose must not get kinks in it or get trapped and must not come into contact with moving parts of the kitchen furniture.

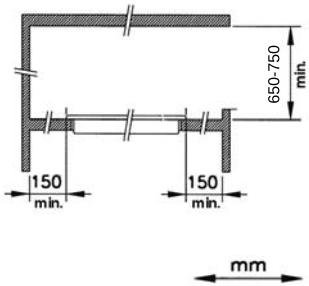
- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- Do not install a hob next to a high cupboard or wall made of flammable material. (If there is no alternative, ensure that there is a minimal distance of 150 mm between the outer edge of the hob and the wall in question. Also ensure that there is a minimum distance of 650/750* mm between the hob and any overhead extractor fan which may be installed.) See also picture 4

* 750 mm if the hob is fitted with a wok burner

Building in dimensions

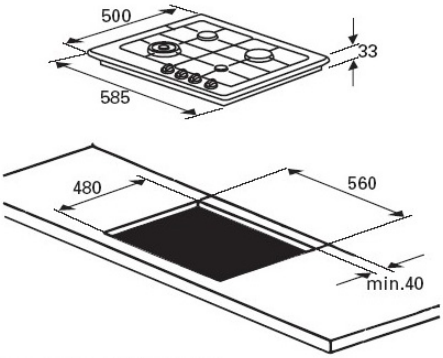
Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see pictures 5,6,7,8). Also saw out any partitions that may be present. Ensure that there is sufficient space allowed at the sides and at the back. Ensure that there is a clear space with a height of at least 15 mm below the hob.

Please note:
The distance between the hob and the rear wall must be at least 40 mm.

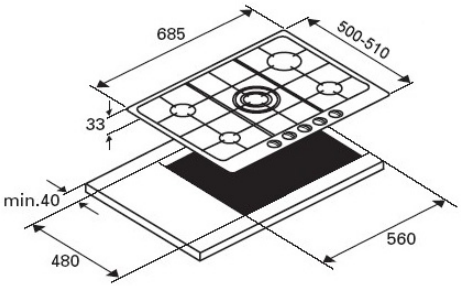


Picture 4

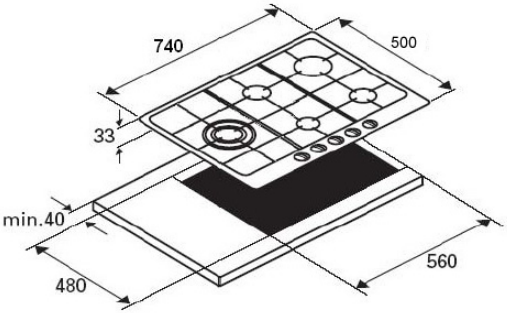
clearance required



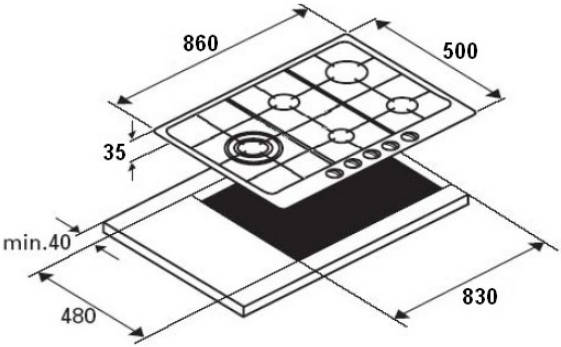
T007H/VB/V/F - T012VW - T008V -T009VR/VW Picture 5



T017H - T017VW - A030VW Picture 6



A037VW - A039VW Picture 7



A093VW Picture 8

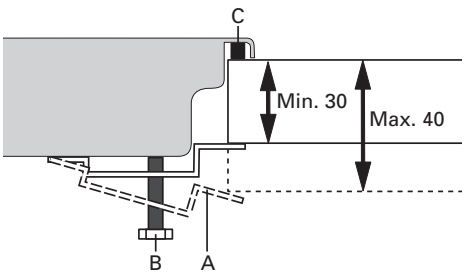
Building-in

1. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.

2. Stick the sealing strip around the opening (C) .

3. Place the appliance in the cut-out.

4. Secure the hob by tightening screw (B) to secure clamp (A) (see below).



5. Make the gas connection. Check the gas connections with a soap/water mixture (see "Gas Connection").

6. Put the plug in the socket (see "Electrical Connection").

7. Test to check the appliance is operational.

The building in of the hob in combination with a built-in oven is described in the installation guide for the oven.

Attention!

- The underside of this built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.

Technical specifications

Type of hob	T007H(F)	T007V(F)	T007VB	T008V	T012VW	T017H	T017VW	A037VW	A039VW
Electric:									
AC 230 V-50Hz-0,6 VA		■	■	■	■		■	■	■
Spark switch		■	■	■	■		■	■	■
Thermocouple			■						
Gas:									
G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Dimension appliance:									
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■	■	■	■				
685x510x33 lxbxh (mm)						■	■		
740x500x33 lxbxh (mm)								■	■
Built in dimensions:									
560x480 bxd (mm)	■		■	■	■	■	■	■	■

Type of hob	T009V	T009VW	A030VW	A093VW
Electric:				
AC 230 V-50Hz-0,6 VA	■	■	■	■
Spark switch	■	■	■	■
Thermocouple	■	■	■	■
Gas:				
G1/2” (ISO 7/1 – RC ½)	■	■	■	■
Dimensions appliance:				
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■		
685x500x33 lxbxh (mm)			■	
740x510x33 lxbxh (mm)				
860x500x35 lxbxh (mm)				■
Built in dimensions:				
560x480 bxd (mm)	■	■	■	
830x480 bxd (mm)				■

Disposal of packaging and appliances

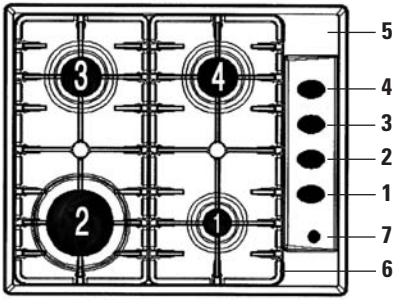
The packaging of the appliance is recyclable. It is made up off:

- cardboard;
- polyethylene;
- CFK free polystyrene (PS rigid foam).

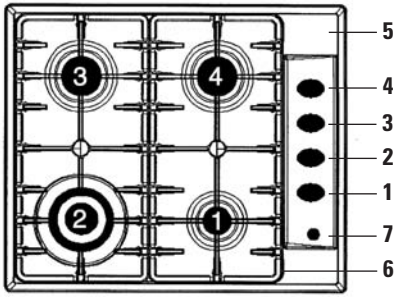
Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

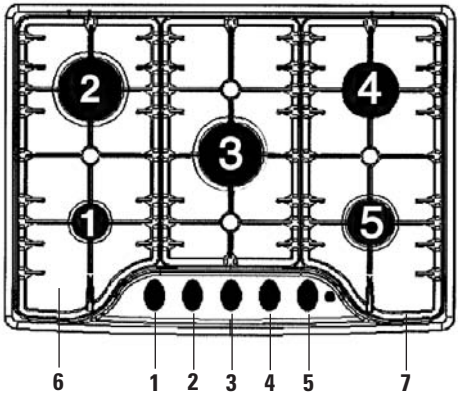
T007H/HF/V/VF/VB/T008V



T012VW



T017H



Description de l'appareil

T007H/HF/V/VF/VB/T008V

1. bouton de commande pour brûleur auxiliair 1
2. bouton de commande pour brûleur rapide 2
3. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
4. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5. plaque d'égouttement
6. supports pour casseroles
7. allumeur

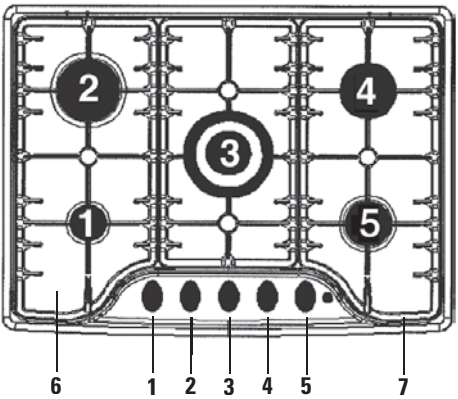
T012VW

1. bouton de commande pour brûleur auxiliair 1
2. bouton de commande pour brûleur wok 2
3. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
4. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5. plaque d'égouttement
6. supports pour casseroles
7. allumeur

T017H

1. bouton de commande pour brûleur auxiliair 1
2. bouton de commande pour brûleur rapide 2
3. bouton de commande pour brûleur rapide 3
4. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 5
6. plaque d'égouttement
7. supports pour casseroles

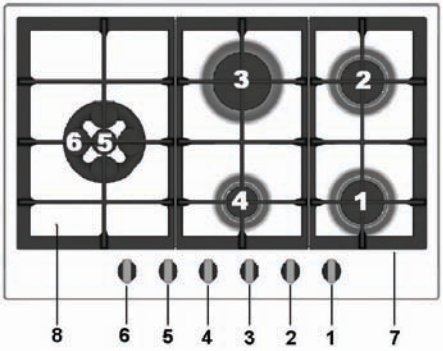
T017VW



T017VW

1. bouton de commande pour brûleur auxiliair 1
2. bouton de commande pour brûleur rapide 2
3. bouton de commande pour brûleur rapide 3
4. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 5
6. plaque d'égouttement
7. supports pour casseroles

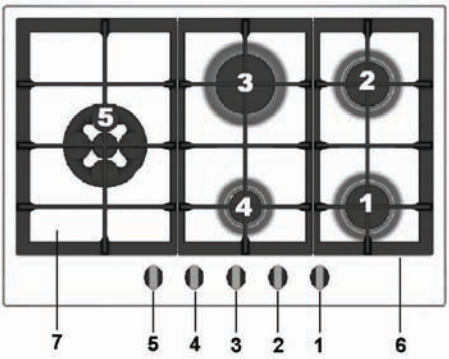
A039VW



A039VW

1. bouton de commande pour brûleur semi-rapide
2. bouton de commande pour brûleur semi-rapide
3. bouton de commande pour brûleur rapide
4. bouton de commande pour brûleur auxiliair
5. bouton de commande pour brûleur intérieur de wok
6. bouton de commande pour brûleur extérieur de wok
7. supports pour casseroles
8. plaque d'égouttement

A037VW

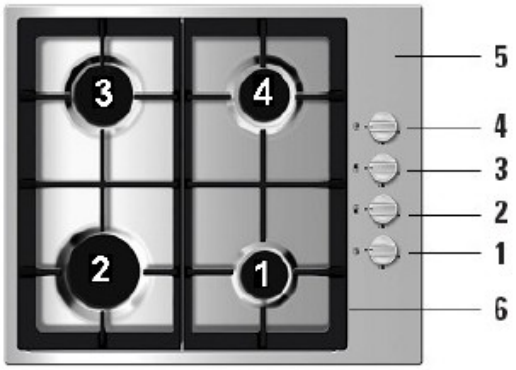


A037VW

1. bouton de commande pour brûleur semi-rapide
2. bouton de commande pour brûleur semi-rapide
3. bouton de commande pour brûleur rapide
4. bouton de commande pour brûleur auxiliair
5. bouton de commande pour brûleur wok
6. supports pour casseroles
7. plaque d'égouttement

Description de l'appareil

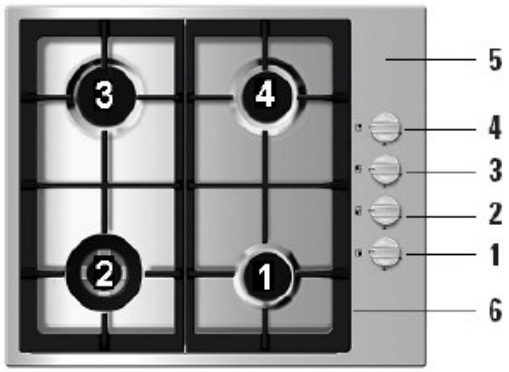
T009VR



T009VR

1 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire 1
2 – bouton de commande pour brûleur rapide 2
3 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
4 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5 – plaque d'égouttement
6 – supports pour casseroles

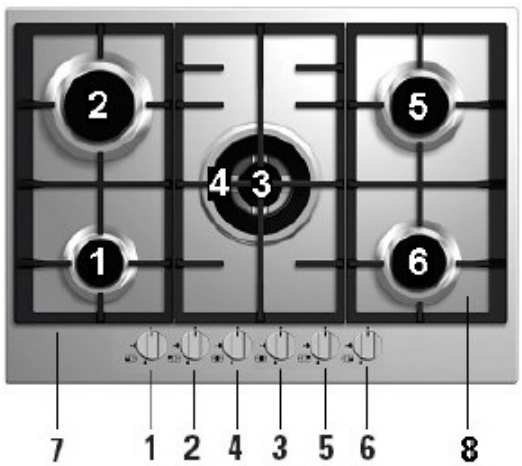
T009VW



T009VW

1 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire 1
2 – bouton de commande pour brûleur wok 2
3 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
4 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5 – plaque d'égouttement
6 – supports pour casseroles

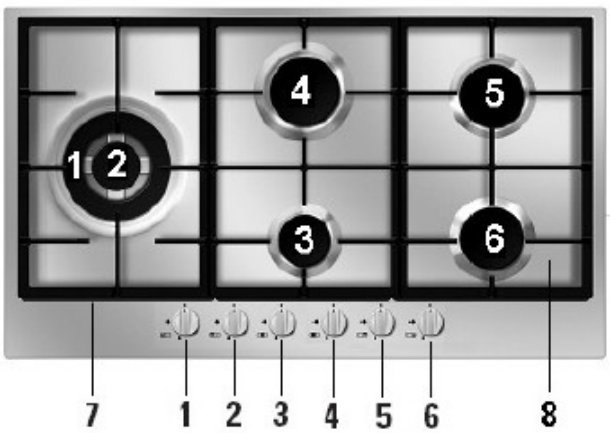
A030VW



A030VW

1 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire 1
2 – bouton de commande pour brûleur rapide 2
3 – bouton de commande pour intérieur de wok 3
4 – bouton de commande pour extérieur de wok 4
5 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 5
6 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 6
7 – supports pour casseroles
8 – plaque d'égouttement

A093VW



A093VW

1 – bouton de commande pour extérieur de wok 1
2 – bouton de commande pour intérieur de wok 2
3 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire 3
4 – bouton de commande pour brûleur rapide 4
5 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 5
6 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 6
7 – supports pour casseroles
8 – plaque d'égouttement

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson !

Table des matières

- **Description de l'appareil** 21
- **Sécurité** . . . . . 22 - 23
  - Avant la première utilisation 22
  - Précautions particulières 23
- **Fonctionnement** 23
  - Allumage 23
- **Application** 24
  - Casseroles 24
- **Entretien** 24
  - Nettoyage 24
- **Installation** 25
  - Généralités 25
  - Dimensions d'encastrement 26
  - Encastrement 27
- **Spécifications techniques** 28
- **Enlèvement de l'emballage** 29

Symboles des boutons:

- • fermé
- grande flamme
- petite flamme
- indication du brûleur
- ★ allumage électrique

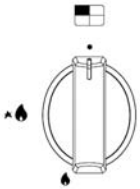


Image 1

Avant la première utilisation

- Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.
- Utilisez seulement l'appareil en cas d'encastrement correct. En cas de mauvaise installation, la garantie ne couvre pas les dommages causés à l'appareil.
- Lors d'une réparation l'alimentation électrique et en gaz de l'appareil doivent être coupées. Otez la fiche de la prise ou placez le commutateur du compteur électrique dans la position zéro (plaques de cuisson au gaz avec allumage électrique). Fermez le robinet de gaz de la conduite d'alimentation.
- Cet appareil de cuisson a été conçu pour un usage ménager. Ne l'utiliser que pour la cuisson des aliments.
- Lors de la cuisson, la plaque devient chaude. Eloignez les enfants de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine. L'atmosphère deviendra humide.
- Lors de leur utilisation, les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la pièce est suffisamment ventilée : maintenir ouverts les orifices naturels de ventilation. En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire : ouvrir par exemple une fenêtre.
- Il est interdit d'utiliser les brûleurs sans casseroles. Ne déposez jamais de bacs en aluminium ou en plastique sur les brûleurs.
- Soyez prudent avec les cordons des appareils électriques (mixeur, par ex.). Ceux-ci ne doivent pas entrer en contact avec les brûleurs chauds.
- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.
- Avant d'installer l'appareil, contrôlez si le type de gaz et la pression du gaz sont les mêmes que ceux qui se trouvent indiqués sur la plaque du modèle.

Précautions particulières

Nettoyage immédiat

- Eliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'émail ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.

Email brûlé

- Le support pour casseroles est fortement chauffé par les brûleurs à gaz. Après un certain temps, l'émail du support peut brûler. Cela est impossible à éviter et n'est donc pas couvert par la garantie.

Capuchons de brûleur

- Contrôlez régulièrement la position exacte des capuchons de brûleur sur les réceptacles des brûleurs : une position incorrecte peut engendrer un mauvais allumage, une combustion nuisible ou des dégâts aux capuchons. Voir aussi image 2.

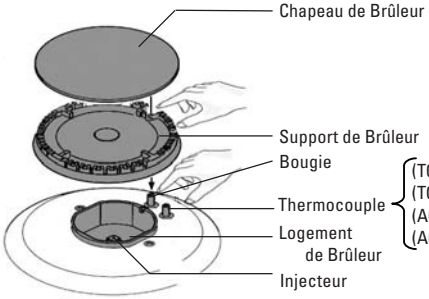


Image 2

Allumage

Poussez et tournez vers la gauche le bouton de commande et allumez le brûleur au moyen d'une allumette. La flamme peut être réglée progressivement de la position forte à la position faible. Voir aussi image 1.

Allumage électrique (T007V-T008V-T012VW)

- Appuyez sur le bouton de commande souhaité et tournez-le vers la gauche pour obtenir la position élevée. Appuyez sur le bouton de l'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Allumage électrique (T009V-T017VW-A030VW-A037VW-A039VW-A093VW)

- Pressez le bouton du brûleur et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position ✸. Des étincelles sont produites au dessus du brûleur qui s'allume. Si après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, contrôlez la position correcte du capuchon du brûleur.

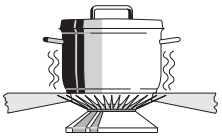
Sécurité thermoélectrique (T007VB-T009-A030-A093)

Cet appareil est pourvu d'un thermocouple. C'est un système de sécurité thermoélectrique. Il veille à ce que le robinet de gaz se ferme lorsque la flamme s'éteint..

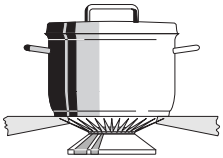
- Appuyez sur le bouton de commande souhaité et tournez-le vers la gauche pour obtenir la position élevée. Maintenez la pression sur le bouton de commande pendant 5 secondes. Appuyez sur le bouton de l'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Casseroles

Le diamètre de casserole recommandé sont :
brûleur rapide . . . . . au moins 24 cm.
brûleur semi-rapide . . . . . au moins 20 cm.
auxiliair . . . . . au moins 12 cm.
brûleur wok . . . . . au moins 24 - 26 cm.
Voir aussi image 3.



Incorrect :
Une grande quantité de chaleur se dégage le long de la casserole.



Correct :
La chaleur est répartie de manière régulière sur la surface inférieure de la casserole.

Image 3

Conseil
Mettez le couvercle sur la casserole et vous économiserez ainsi jusqu'à 50% d'énergie. Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

Nettoyage

- Journalier : Nettoyer l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou avec un nettoyant universel. Ne pas utiliser trop d'eau ; elle risque de pénétrer dans le brûleur ou l'orifice de ventilation.

- Taches rebelles sur l'émail s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. **N'utilisez jamais** de poudre abrasive ou de détergents agressifs et d'éponges abrasives vertes.

- Eliminez les tâches tenaces sur l'acier inoxydable à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour l'acier inoxydable. Nettoyez toujours en respectant la structure de l'acier inoxydable. De cette manière, vous évitez la création de points brillants. Si les tâches ne s'éliminent pas, nettoyez la plaque de cuisson avec le produit d'entretien ATAG Shine* pour gril. Nettoyez toujours entièrement le bac collecteur pour éviter "tout écart de couleur". Terminez toujours l'entretien en utilisant un produit d'entretien/d'apprêt pour l'acier inoxydable.

- Les éponges à récurer contiennent des abrasifs qui peuvent griffer l'acier inoxydable. L'acier inoxydable est pourvu d'une structure. En cas récurage ou de polissage, des tâches (brillantes) peuvent se présenter sur la surface. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.

Attention : Ne jamais plonger les chapeaux brûlants dans l'eau froide. La baisse brutale de température risque d'abîmer l'email.

* Il est posible de procurer le série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine via le website **www.hps.nl**.
Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.

Généralités

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

Cet appareil satisfait aux normes CE en vigueur.

Attention :
Cet appareil n'est pas relié à une hotte. Veillez donc à assurer une ventilation suffisante.

Branchement électrique
230 V - 50 Hz.

- 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.

Raccordement du gaz RC 1/2˝ (ISO 7/1-RC 1/2)

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
  Elles stipulent notamment que :
  – seuls les appareils agréés peuvent être utilisés ;
  – seule l'utilisation d'un tuyau entièrement en métal est autorisée à l'arrière d'un four à encastrer et sous la plaque de cuisson.

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

- Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un tuyau fixe. Le branchement au moyen d'une manche à gaz de sécurité destinée à cet effet est également autorisé. Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible, par exemple dans une armoire de cuisine placée à proximité.

Attention :
Un tuyau de sécurité en métal ne doit pas être coupé, ni entrer en contact avec des éléments mobiles du meuble de cuisine.

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

- Ne placez pas une plaque de cuisson à proximité d'une armoire suspendue et d'une paroi en matériaux inflammables (s'il n'y a pas d'autre solution possible, maintenez une distance minimale de 150 mm entre le côté extérieur de la plaque de cuisson et cette paroi. Maintenez également une distance minimale de 650/750* mm entre la plaque de cuisson et une hotte éventuelle.
  Voir aussi image 4

* 750 mm si le plan de cuisson est équipé d'un brûleur wok

Dimensions d'encastrement

Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir aussi image 5,6,7,8). Sciez éventuellement les cloisons qui sont présentes. Veiller à laisser suffisament d'espace sur le(s) coté(s) et à l'arrière. Sous la plaque de cuisson, réservez un espace d'une hauteur minimale de 15 mm.

Attention :
La distance entre la plaque de cuisson et la paroi arrière doit être au minimum de 40 mm.

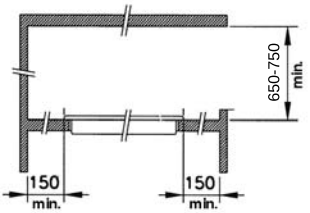
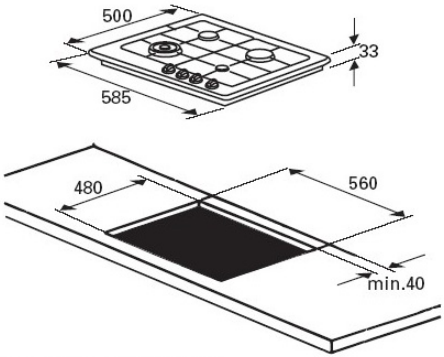


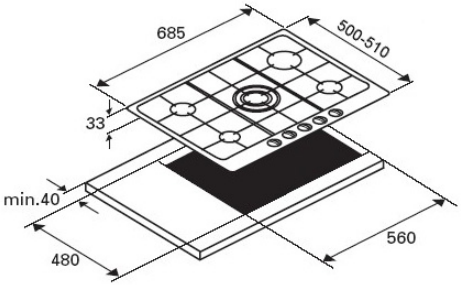
image 4

espace libre nécessaire

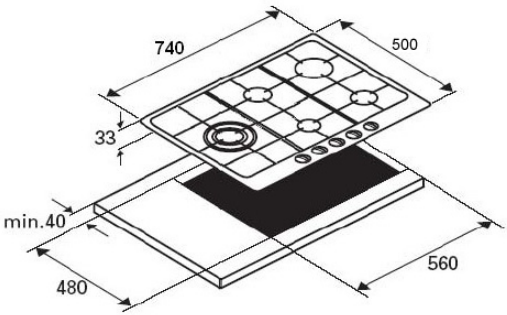
mm



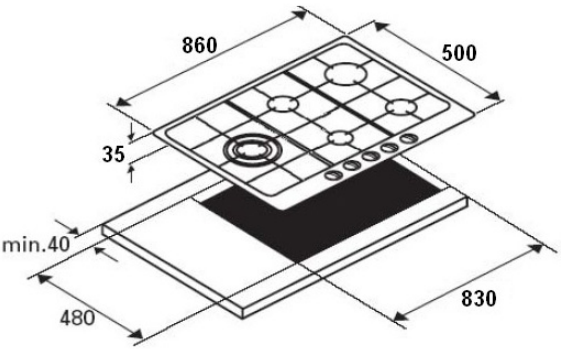
T007H/VB/V/F - T012VW - T008V - T009VR/VW Image 5



T017H - T017VW - A030VW Image 6



A037VW - A039VW Image 7



A093VW Image 8

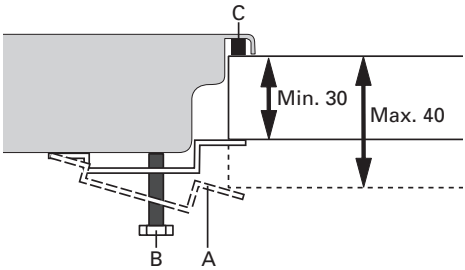
Encastrement

1. Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.

2. Coller les bandes mastic autour le logement (C) .

3. Insérer la table de cuisson dans la découpe.

4. Fixez la plaque de cuisson en serrant l'attache (A) à l'aide de la vis (B) (voir ci dessous).



5. La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").

6. Effectuer le branchement électrique (voir "Branchement électrique").

7. Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

L'encastrement combiné à un four à encastrer se trouve décrit dans la consigne d'installation du four.

Attention :

- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.

Spécifications techniques

Type deplaque de cuisson	T007H(F)	T007V(F)	T007VB	T008V	T012VW	T017H	T017VW	A037VW	A039VW
Électrique									
AC 230 V-50Hz-0,6 VA		■	■	■	■		■	■	■
Allumage électrique		■	■	■	■		■	■	■
Thermocouple			■						
Gaz:									
G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Dimensions de l'appareil									
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■	■	■	■				
685x510x33 lxbxh (mm)						■	■		
740x500x33 lxbxh (mm)								■	■
Dimensions d'encastrement:									
560x480 bxd (mm)	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Type deplaque de cuisson	T009V	T009VW	A030VW	A093VW
Électrique:				
AC 230 V-50Hz-0,6 VA	■	■	■	■
Allumage électrique	■	■	■	■
Thermocouple	■	■	■	■
Gaz:				
G1/2” (ISO 7/1 – RC ½)	■	■	■	■
Dimensions de l’appareil:				
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■		
685x500x33 lxbxh (mm)			■	
740x510x33 lxbxh (mm)				
860x500x35 lxbxh (mm)				■
Dimensions d’encastrement:				
560x480 bxd (mm)	■	■	■	
830x480 bxd (mm)				■

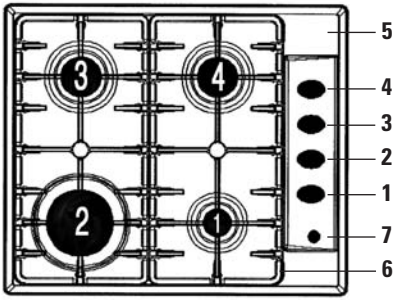
L’emballage et l’appareil

L’emballage de l’appareil est recyclable.
Il contient :

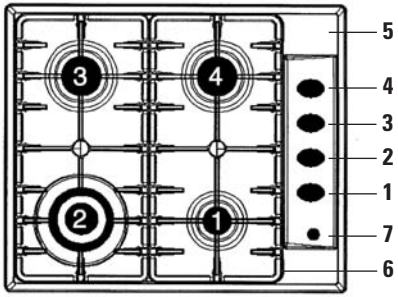
- du carton ;
- une feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse dure de PS).

Eliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune. L’administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.

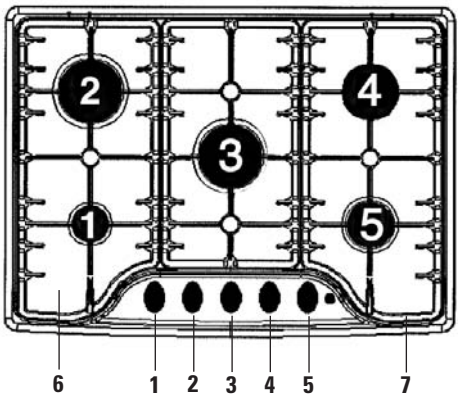
T007H/HF/V/VF/VB/T008V



T012VW



T017H



Gerätebeschreibung

T007H/HF/V/VF/VB/T008V

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Auffangblech
6 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
7 – elektrische Zündung

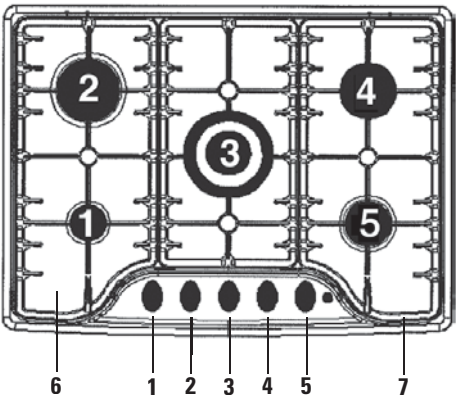
T012VW

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Wokbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Auffangblech
6 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
7 – elektrische Zündung

T017H

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 5
6 – Auffangblech
7 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe

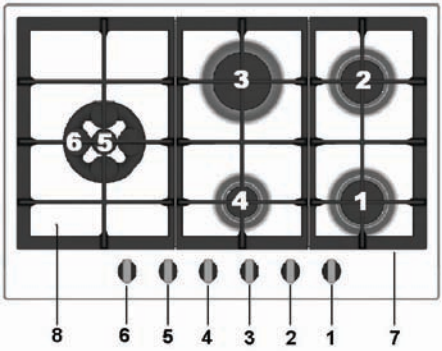
T017VW



T017VW

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 5
6 – Auffangblech
7 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe

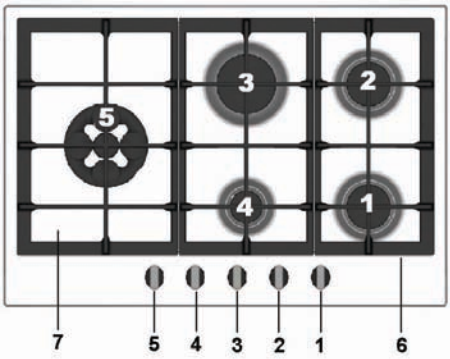
A039VW



A039VW

1 – Bedienungsknopf für Normalbrenner
2 – Bedienungsknopf für Normalbrenner
3 – Bedienungsknopf für Starkbrenner
4 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner
5 – Bedienungsknopf für innere Wokbrenner
6 – Bedienungsknopf für äußerer Wokbrenner
7 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
8 – Auffangblech

A037VW

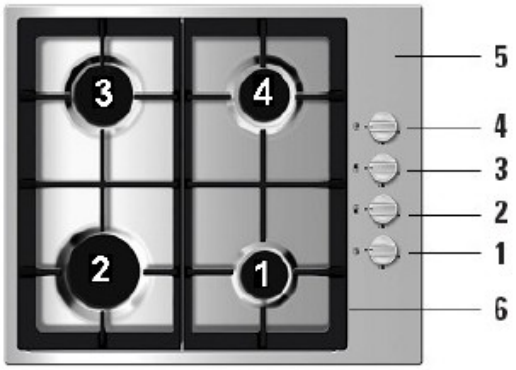


A037VW

1 – Bedienungsknopf für Normalbrenner
2 – Bedienungsknopf für Normalbrenner
3 – Bedienungsknopf für Starkbrenner
4 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner
5 – Bedienungsknopf für Wokbrenner
6 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
7 – Auffangblech

Gerätebeschreibung

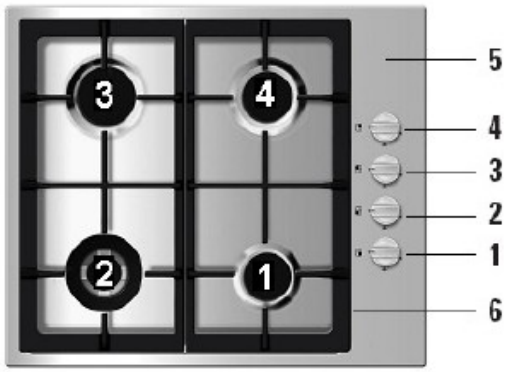
T009VR



T009VR

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Auffangblech
6 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe

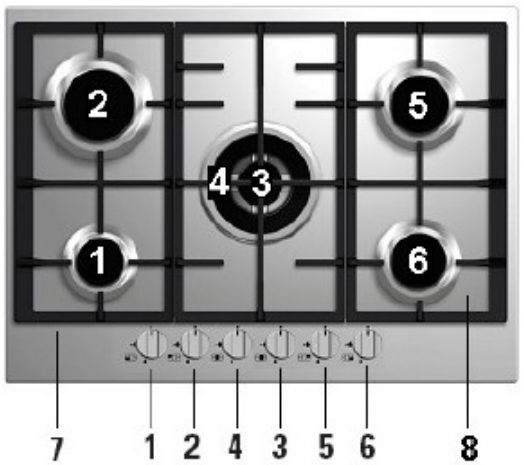
T009VW



T009VW

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Wokbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Auffangblech
6 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe

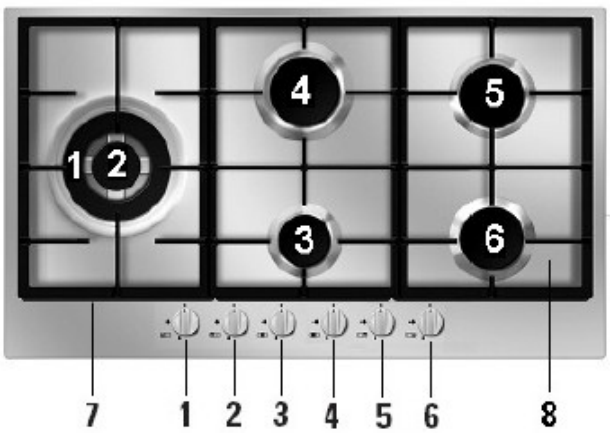
A030VW



A030VW

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für innere Wokbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für äußerer Wokbrenner 4
5 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 5
6 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 6
7 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
8 – Auffangblech

A093VW



A093VW

1 – Bedienungsknopf für äußerer Wokbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für innere Wokbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 4
5 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 5
6 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 6
7 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
8 – Auffangblech

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Inhalt

- **Gerätebeschreibung** 31
- **Sicherheit** . . . . . 32 - 33
  - Vor dem ersten Gebrauch 32
  - Worauf Sie achten müssen 33
- **Bedienung** 33
  - Anzündung 33
- **Anwendung** 34
  - Töpfe 34
- **Pflege** 34
  - Reinigung 34
- **Installation** 35
- **Montage** 35
- **Einbauen** 36
- **Technische Daten** 38
- **Beseitigung von Verpackung und Gerät** . 39

Erklärung der Symbole:

- • zu
- 🔥 große Flamme
- 🔥 kleine Flamme
- ▬ Brennermarkierung
- ★ anzündung

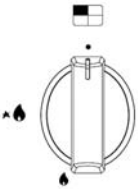


Abbildung. 1

Vor dem ersten Gebrauch

- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es vorschriftsmäßig eingebaut ist. Bei einem falsch installierten Gerät entfällt der Garantieanspruch.
- Bei Reparatur muß der Herd vom Strom oder Gas abgesperrt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder im Zählerkasten auf Null schalten (Gaskochmulde mit elektrischer Zündung). Den Gashahn der Gasleitung zudrehen.
- Dieses Kochgerät ist für die Benutzung im Haushalt entworfen. Verwenden Sie es nur zur Bereitung von Mahlzeiten.
- Während des Kochens und Bratens erhitzt sich die Kochplatte. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen der Küche. Dabei würde sich Feuchtigkeit im Raum bilden.
- Bei der Benutzung des Gas-Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Einbauplatz des Geräts. Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Platzes; halten Sie natürliche Ventilationslöcher offen. Bei langem Gebrauch der Kochmulde kan zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster.
- Die Brenner dürfen nicht ohne Töpfe benutzt werden. Keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter auf einen Brenner legen.
- Seien Sie vorsichtig mit Zuleitungen von elektrischen Geräten, beispielsweise von einem Mixer. Sie dürfen nicht auf heiße Brenner geraten.
- Die Unterseite des Einbaukochfeldes wird heiß. Achten Sie darauf, keine brennbaren oder Kunststoff-Gegenstände in die eventuell unter dem Gerät vorhandene Schublade zu legen.
- Überprüfen Sie vor der Installation des Gerätes, ob die Gasart und der Gasdruck der Gasquelle mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Worauf Sie achten müssen

Sofort reinigen

- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Rostfreistahl einwirken, kan des Verfärbungen zur Folge haben.

Einbrennen Email

- Die Rippenplatte wird durch die Flammen stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit das Email einbrennen kann. Das ist nicht zu vermeiden und fällt darum nicht unter die Garantie.

Brenner

- Kontrollieren Sie regelmäßig ob die Brennerdeckel noch gut auf den Brennkörpern liegen; eine falsche Lage kann schlechte Zündung, ungünstige Verbrennung oder Schäden an den Brennern zur Folge haben.
  Siehe auch Abbildung. 2

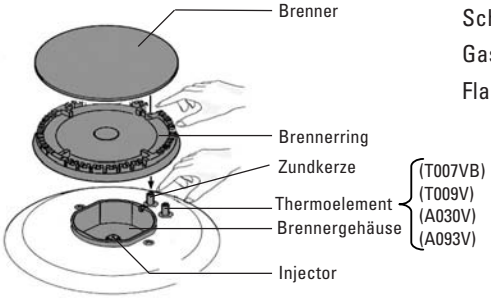


Abbildung. 2

Anzündung

Den Bedienungsknopf eindrücken und nach links drehen und mit einem Streichholz das Gas anzünden. Die Flamme kann stufenlos eingestellt werden, von groß nach klein.
Siehe auch Abbildung. 1

Elektrische Anzündung (T007V-T008V-T012VW)

- Den gewünschten Bedienungskopf drücken und nach links in die Großstellung drehen. Den Zundknopf drücken bis der Brenner zündet.

Elektrische Anzündung (T009V-T017VW-A030VW-A037VW-A039VW-A093VW)

- Drücken Sie auf den Knopf und drehen Sie nach links auf den Stand ✸ . Die Funken springen dann über und entflammen der Brenner. Sollte das nach wiederholtem Versuch nicht gelingen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt.

Thermoelektrische Sicherung (T007VB-T009V A030V-A093V)

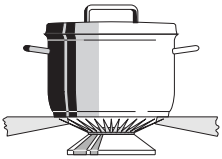
Dieses Gerät ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Dies ist ein thermo-elektrisches Schutzsystem. Es sorgt dafür, daß die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme erlischt.

- Den gewünschten Bedienungskopf drücken und nach links in die Großstellung drehen. Halten Sie den Bedienungsknopf 5 Sekunden eingedrückt. Den Zundknopf drücken bis der Brenner zündet.

Töpfe

Empfohlene Diameter der Topfböden:
Starkbrenner . . . . . mindestens 24 cm.
Normalbrenner . . . . . mindestens 20 cm.
Hilfsbrenner . . . . . mindestens 12 cm.
Wokbrenner . . . . . mindestens 24 - 26 cm.
Siehe auch Abbildung. 3

Falsch:
Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.



Gut:
Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Abbildung. 3

Tip:
Beim Kochen den Deckel auf dem Topf lassen und Sie sparen bis zu 50% Energie. Saubere Töpfe nehmen besser Wärme auf.

Reinigung

- Das Gerät täglich mit einer Lösung von Spülmittel oder Allesreiniger reinigen. Nicht zu naß behandeln, um Eindringen von Feuchtigkeit in die Brenner oder Ventilationslöcher zu vermeiden.
- Hartnäckige Flecken auf Email mit flüssigem Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen.
  Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder grüne Scheuerschwämmchen.
- Hartnäckige Flecken auf Edelstahl mit einem Edelstahl-Spezialreiniger entfernen. Stets in Edelstahlstrukturrichtung polieren. Damit werden Glanzflecke vermieden. Wenn sich Flecken nicht entfernen lassen, ist das Kochfeld mit ATAG Shine Grillreiniger zu reinigen. Behandeln Sie stets die ganze Mulde, um Farbunterschiede zu vermeiden. Stets mit einem Glanz-/Pflegemittel für Edelstahl behandeln.
- Reinigungsschwämme enthalten Scheuermittel, die auf Edelstahl Kratzer verursachen. Der Edelstahl ist mit einer Struktur versehen. Beim Scheuern oder Polieren entstehen auf der Oberfläche (glänzende) Flecken. Diese Beschädigungen fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Achtung:
Heiße Brenneraufsätze nie in kaltes Wasser tauchen. Durch die starke Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

* Reinigungsmittelaus der ATAG Shine Serie sind im Internet unter **www.hps.nl** erhältlich. Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertipps.

Algemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Dieses Gerät entspricht den geltenden CE-Richtlinien.

Achtung:
Dieses Gerät wird nicht an einen Rauchgas-Abzugsschacht angeschlossen. Achten Sie also auf ausreichende Entlüftung.

Stromversorgung
230 V - 50 Hz.

- 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.

Gasanschluß RC 1/2˝ (ISO 7/1-RC 1/2)

- Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Diese besagen u.a., daß:
  – ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen;
  – hinter einem Einbaubackofen und unter einem Kochfeld darf nur ein Metallschlauch verwendet werden.

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

- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch. Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden, z.B. in einem Küchenschrank neben dem Herd.

Achtung:
Ein Metall-Sicherheitsschlauch darf nicht geknickt werden und auch nicht mit beweglichen Teilen des Küchenmöbels in Berührung kommen.

- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Nicht neben einen hohen Schrank oder einer Wand aus entflammbarem Material aufstellen. (Wenn nicht anders möglich, dann einen Mindestabstand von 150 mm zwischen Außenseite Kochplatte und Wand berücksichtigen. Der Mindestabstand zwischen Kochstelle und Unterkante einer eventuellen Dunstabzugshaube muß 650/750* mm betragen.) Siehe auch abbildung 4

* 750 mm wenn der Kochplatte mit einem Wokbrenner ausgestattet ist.

Einbaumaße

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe auch abbildung5,6,7,8.). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Seitlich und an der Rückseite für ausreichenden Spielraum sorgen. Halten Sie unter Kochmulde Freiraum von mindestens 15 mm Höhe.

Achtung:
Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Rückwand muss mindestens 40 mm betragen.

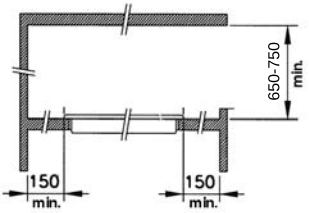
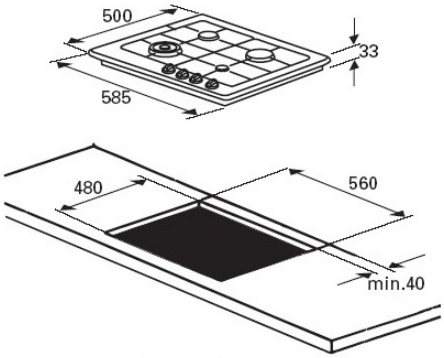


Abb. 4

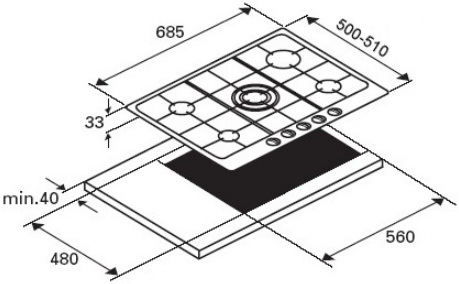
Erforderlicher Freiraum

mm



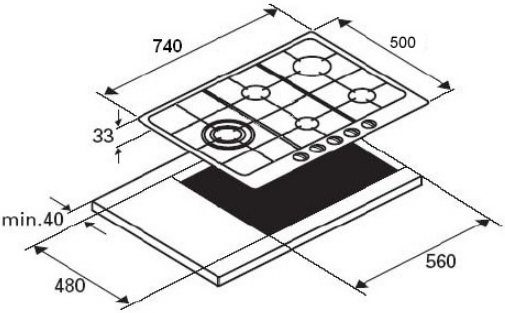
T007H/VB/V/F - T012VW - T008V - T009VR/VW

Abb. 5



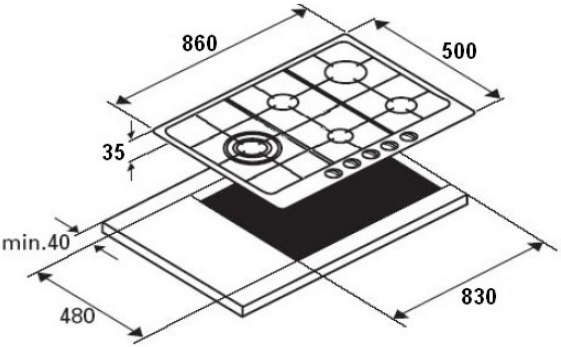
T017H - T017VW - A030VW

Abb. 6



A037VW - A039VW

Abb. 7



A093VW

Abb. 8

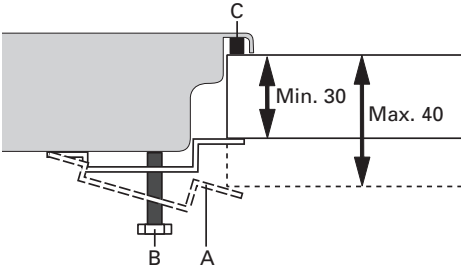
Einbauen

1. Aussparung in der Seitenwand des Küchenschranks zum Durchführen der Gasleitung aussägen.

2. Das Abdichtungsband rundum die Aussparung kleben (C) .

3. Senken Sie das Kochfeld in den Ausschnitt.

4. Fixieren Sie die Kochmulde, indem Sie Klemme (A) mit Hilfe von Schrauben (B) fest anziehen (siehe hierunter).



5. Stellen Sie den Gasanschluß her. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichtheit (siehe "Gasanschluß").

6. Stellen Sie den elektrischen Anschluß her (siehe "Elektrischer Anschluß").

7. Kontrollieren Sie, ob das Gerät funktioniert.

Der Einbau in Kombination mit einem Einbau-Backofen ist in den Installationsanweisungen des Backofens beschrieben.

Achtung:

- Die Unterseite des Einbaukochfeldes wird heiß. Achten Sie darauf, keine brennbaren oder Kunststoff-Gegenstände in die eventuell unter dem Gerät vorhandene Schublade zu legen.

Technische Daten

Kochplattentyp	T007H(F)	T007V(F)	T007VB	T008V	T012VW	T017H	T017VW	A037VW	A039VW
Elektrizität Anschluß									
AC 230 V-50Hz-0,6 VA		■	■	■	■		■	■	■
Zündung		■	■	■	■		■	■	■
Thermoelement			■						
Gas Anschulß									
G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Abmessung des Geräts:									
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■	■	■	■				
685x510x33 lxbxh (mm)						■	■		
740x500x33 lxbxh (mm)								■	■
Einbaumaße:									
560x480 bxd (mm)	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Kochplattentyp	T009V	T009VW	A030VW	A093VW
Elektrizität Anschluß:				
AC 230 V-50Hz-0,6 VA	■	■	■	■
Zündung	■	■	■	■
Thermoelement	■	■	■	■
Gas Anschulß:				
G1/2" (ISO 7/1 – RC ½)	■	■	■	■
Abmessung des Geräts:				
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■		
685x500x33 lxbxh (mm)			■	
740x510x33 lxbxh (mm)				
860x500x35 lxbxh (mm)				■
Einbaumaße:				
560x480 bxd (mm)	■	■	■	
830x480 bxd (mm)				■

Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial werden gebraucht:

– Karton;
– Polyethylenfolie (PE);
– FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind auf umweltgerechte und den jeweiligen kommunalen Vorschrif-ten entsprechende Weise zu beseitigen.
Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Beseitigung on ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.

D

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

E

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

P

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.
Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

I

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

GR

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).
Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.
Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων.
Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

S

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall.
Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.
Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.
För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

N Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet som er på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.
Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene.
For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

DK Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet som er på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.
Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.
For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

FIN Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.
Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

Symboli joka on tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.
Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä
Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

PL Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.
Urządzenie, w celu jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.
Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.
Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

CZ Tento spotřebič je označený v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by nevhodnou likvidací tohoto výrobku mohlo dojít.

Symbol na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Spotřebič je nutné odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.
Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.
Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

SK Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).
Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by sa v inom prípade mohli vyskytnúť pri nevhodnom zaobchádzaní pri likvidácii tohto výrobku.

Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení.
Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.
Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku si vyžiadajte na Vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

H A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
A terméken vagy a termékhez mellékelt dokumentumokon feltüntetett jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.
Kiselejtezéskor a hulladékelhelyezésre vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.
A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

RUS Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.
Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.
За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

BG Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО "Електрическо и електронно оборудване за отпадъци" (WEEE).
Като се погрижите това изделие да бъде изхвърлено по правилен начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората, което в противен случай може да бъде предизвикано от неправилно изхвърляне на това изделие.

Символът върху изделието или върху документите, приложени към изделието, показва, че това изделие не бива да се третира като битови отпадъци. Вместо това, то трябва да се предава в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.
При изхвърлянето му спазвайте местните норми за изхвърляне на отпадъци.
За по-подробна информация за третирането, възстановяването и рециклирането на това изделие се обърнете към вашата местна градска управа, към вашата служба за изхвърляне на битови отпадъци или към магазина, откъдето сте закупили изделието.

RO Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (WEEE).
Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea potenţialelor consecinţe negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor, consecinţe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

Simbolul de pe produs, sau de pe documentele care însoţesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric şi electronic.
Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deşeurilor.
Pentru informaţii mai detaliate privind eliminarea, valorificarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi administraţia locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi cumpărat produsul.

ETNA

uw partner in keukenapparatuur

H01A2134