

gebruiksaanwijzing
gaskookplaat

mode d'emploi

**plaque de cuisson
au gaz**

Bedienungsanleitung
Gaskochmulde

instructions for use
gas hob

HG40..A

HG60..A



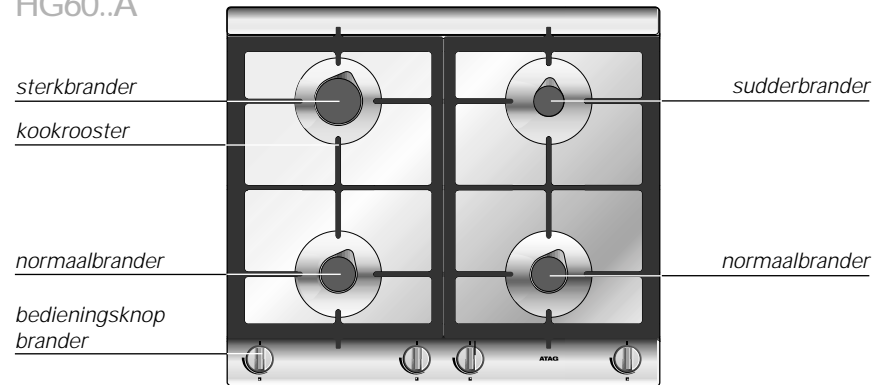
ATAG

postbus 1033 • 6920 BA Duiven • Nederland

70000136001

ATAG

HG60..A



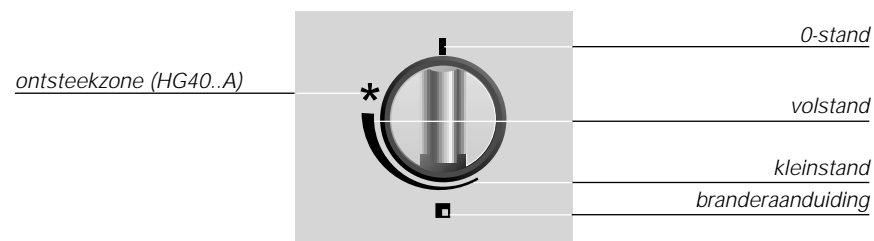
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de gaskookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het installatievoorschrift, dat separaat wordt bijgeleverd en bestemd is voor de installateur.

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

Veel kookplezier!

HG40..A



Deze gaskookplaat van Atag is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De ruime afstand tussen de branders maakt het werken comfortabel.

De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt en bedient u de branders met één hand.

veiligheid

waar u op moet letten	4
-----------------------	---

bediening

aansteken en instellen	5
------------------------	---

comfortabel koken

branders	7
----------	---

pannen	8
--------	---

onderhoud

reinigen	9 - 10
----------	--------

storingen

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

milieu aspecten

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

bijlage

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

algemeen

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

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

Bij het gebruik van gaskookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende wordt geventileerd; houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilator (afzuigkap).

Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (afzuigkap).

tijdens het gebruik

Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten. Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er zal dan een vochtige atmosfeer ontstaan.

Flamberen onder een afzuigkap is niet toegestaan. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

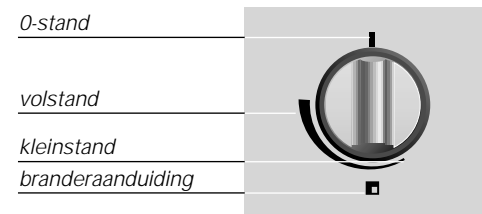
Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het toestel kunnen komen. Laat kleine kinderen niet alleen bij een kooktoestel dat warm is.

let op!

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

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

aansteken HG60..A



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

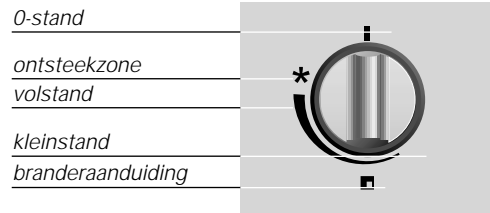
Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de dop goed op de brander ligt;
- de brander droog en schoon is.

instellen

Tussen vol-open en kleinstand is de brander traploos regelbaar.

aansteken HG40..A



1. Druk de bedieningsknop in.
2. Draai de bedieningsknop voorzichtig naar de ontsteekzone.
De brander ontsteekt.
3. Draai de bedieningsknop door naar de gewenste positie, nadat de brander ontstoken is.

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de dop goed op de brander ligt;
- de brander droog en schoon is.

instellen

Tussen vol-open en kleinstand is de brander traploos regelbaar.

sterkbrander

Bakken en braden, frituren en blancheren, doorkoken van grote hoeveelheden en roerbakken gaat het beste op de sterkbrander. Deze heeft het hoogste vermogen. Let wel op de diameter van de pan. Het beste is een diameter tussen 16 en 28 cm, alhoewel een pan van 12 cm ook op deze brander past.

normaalbrander

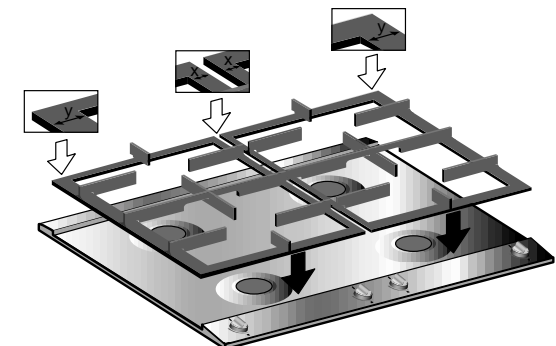
De normaalbrander is bij uitstek geschikt voor stoven en stomen, koken van gemiddelde porties (ongeveer vier personen) en het maken van een roux. Let wel op de diameter van de pan. Het beste is een diameter tussen 16 en 28 cm, alhoewel een pan van 12 cm ook op de brander past.

sudderbrander

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

kookroosters

De kookroosters moeten met de smalle kant tegen elkaar aan liggen. Let er bij het plaatsen en wegnemen van de roosters op dat u deze recht omhoog wegneemt en recht omlaag plaatst om krassen op het roestvrijstaal te voorkomen.



diameter

*Gebruik het juiste
formaat pannen.*

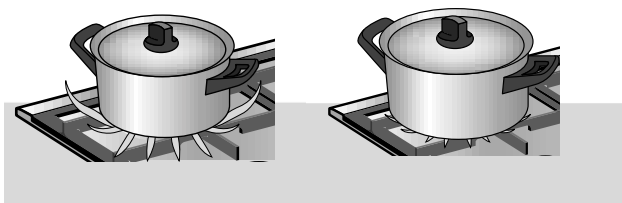
Gebruik pannen met een maximale grootte van 28 cm voor de sudder-, sterk- en normaalbrander. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm.

Kleinere pannen staan niet stabiel; grotere pannen kunnen oververhitting van wanden tot gevolg hebben.

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

De punten van de vlam zijn het heetst. Als vlammen om de pan heen spelen gaat er veel warmte verloren.

Om het gas zo efficiënt mogelijk te benutten kunt u het beste een pan met een grote diameter gebruiken.



fout

goed

positie

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

deksel

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

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt.

Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en kookroosters en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de plaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

dagelijks

Voor de dagelijkse reiniging van uw gaskookplaat kunt u het beste een mild reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.

hardnekkige vlekken op email

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

hardnekkige vlekken op roestvrijstaal

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

let op!

Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer deze voedselresten lang inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

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

Let er bij het plaatsen en wegnemen van de roosters op dat u deze recht omhoog wegneemt en recht omlaag plaatst om krassen op het roestvrijstaal te voorkomen.

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Brander brandt of ontsteekt niet goed.	Brander vuil of vochtig.	Brander schoon en/of droog maken.
	Branderdeksel niet juist op de brander geplaatst.	Branderdeksel op de juiste wijze op de brander plaatsen.
	De beluchtingskleuven aan de achterzijde van het toestel zijn geblokkeerd.	Maak de beluchtingskleuven vrij.
	Toestel niet geschikt voor de gebruikte gassoort.	Gegevensplaatje controleren en eventueel contact opnemen met service.
De vonkontsteking vonkt, maar ontsteekt niet.	Bougie vuil.	Reinig de bougie.
	Brander vuil of vochtig.	Brander schoon en/of droog maken.
	Branderdeksel niet juist op de brander geplaatst.	Branderdeksel op de juiste wijze op de brander plaatsen.

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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

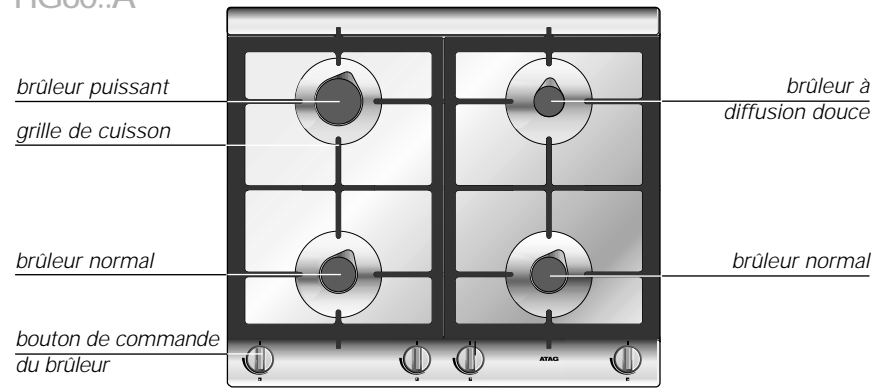
	toestelvariant I, aardgassen			toestelvariant II, vloeibare gassen lage druk			toestelvariant III, vloeibare gassen hoge druk		
	belasting G25 25 mbar l2L kW	belasting G20 25 mbar l2H l2E l2E+ kW	belasting G25 20 mbar l2LL kW	belasting G30 29 mbar l3B/P kW	belasting G31 29 mbar l3+ kW	belasting G31 37 mbar l3P kW	belasting G30 50 mbar l3B/P kW	belasting G31 50 mbar l3+ kW	belasting G31 67 mbar l3P kW
sudder: volstand	0.90	0.95	0.80	0.80	0.70	0.83	0.90	0.75	0.90
normaal: volstand	2.00	2.20	1.80	1.75	1.50	1.70	1.95	1.70	1.95
sterkbrander: volstand	2.90	3.20	2.60	2.80	2.40	2.75	3.20	2.75	3.20

De genoemde vermogens zijn nominale vermogens.

votre plaque de cuisson au gaz
description

votre plaque de cuisson au gaz
préface

HG60..A



HG40..A



zone d'amorçage (HG40..A)



Ce manuel décrit comment employer de façon aussi optimale que possible la plaque de cuisson au gaz. En plus d'une information sur la commande, vous y trouverez aussi une information qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation, se trouvent dans la consigne d'installation. Elle est donnée séparément et est destinée à l'installateur.

Conservez ce manuel précieusement pour l'utilisateur qui pourrait vous succéder. Il pourrait lui être utile.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant votre nouvel appareil !

La présente plaque de cuisson Atag a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Le grand espace entre les brûleurs permet de cuisiner confortablement.

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

sécurité

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

commande

allumer et régler	5
-------------------	---

cuisiner confortablement

brûleurs	7
----------	---

casseroles	8
------------	---

entretien

nettoyer	9 - 10
----------	--------

pannes

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

environnement

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

appendice

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

généralités

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

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

L'utilisation d'un appareil de cuisson fonctionnant au gaz provoque un dégagement de chaleur et d'humidité dans l'espace où l'appareil a été placé. Veillez à ce que l'espace soit suffisamment aéré par des points d'aération naturels ou installez un ventilateur mécanique (hotte d'aspiration). En cas d'une longue utilisation de la plaque de cuisson, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire, par exemple, ouvrir une fenêtre ou régler la hotte sur une position plus élevée (hotte d'aspiration).

pendant l'utilisation

Cet appareil a été conçu pour une utilisation ménagère. Utilisez-le seulement pour la préparation des plats. N'utilisez pas l'appareil pour réchauffer la cuisine. Une atmosphère humide risque alors se présenter.

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

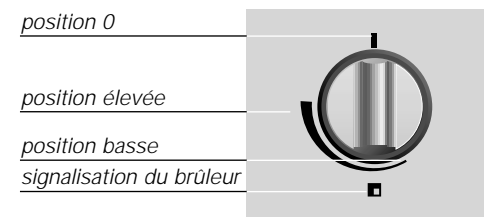
Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Tenez compte de ce point en rapport avec les enfants. Ne laissez pas les enfants sans surveillance si l'appareil est chaud.

attention !

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

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

allumage HG60..A



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

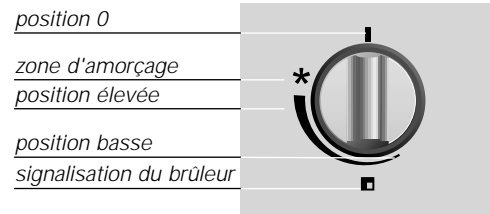
Si le brûleur ne s'allume pas, contrôlez si :

- le chapeau a été bien installé sur le brûleur ;
- le brûleur est sec et propre.

réglage

Entre les positions maximale et minimale, le brûleur se règle progressivement.

allumage HG40..A



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

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

- le chapeau a été bien installé sur le brûleur ;
- le brûleur est sec et propre.

réglage

Entre les positions maximale et minimale, le brûleur se règle progressivement.

brûleur puissant

Cuire et rôtir, frire et blanchir, cuire de grandes quantités et cuire à la Chinoise, sont des opérations qui se réalisent très bien sur le brûleur puissant. Celui-ci a la puissance la plus élevée.

Attention au diamètre de la casserole. L'idéal est un diamètre de 16 à 28 cm. Il est toutefois possible de mettre aussi une casserole de 12 cm sur ce brûleur.

brûleur normal

Le brûleur est parfaitement approprié pour mijoter et cuire à la vapeur, pour cuire des portions moyennes (environ quatre personnes) et pour faire un roux.

Attention au diamètre de la casserole. L'idéal est un diamètre de 16 à 28 cm. Il est toutefois possible de mettre aussi une casserole de 12 cm sur ce brûleur.

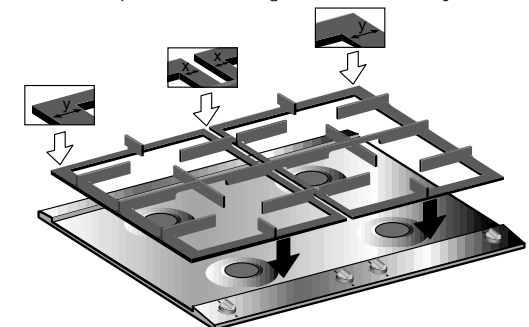
brûleur à diffusion douce

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

grilles de cuisson

Placez les grilles de cuisson de manière à ce que les petits côtés se retrouvent l'un à côté de l'autre.

En enlevant et en remplaçant les grilles, veillez à ce qu'elles restent droites en leur faisant subir un mouvement ascendant ou descendant pour éviter de griffer l'acier inoxydable.

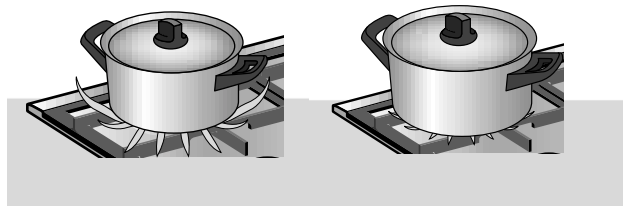


diamètre

Utilisez des casseroles d'un format correct.

Utilisez des casseroles ayant une grandeur maximale de 28 cm pour le brûleur à diffusion douce, puissant et normal. N'utilisez pas de casseroles ayant un diamètre dont le fond est inférieur à 12 cm. Des casseroles plus petites ne sont pas stables, des casseroles plus grandes peuvent provoquer la surchauffe des parois. Les casseroles ayant un diamètre supérieur à 24 cm doivent être placées sur le brûleur arrière.

Les pointes de la flamme sont les plus chaudes. Veillez à ce que les flammes restent sous la casserole pour que la chaleur ne soit pas perdue. Pour utiliser le gaz de façon la plus efficace possible, utilisez une casserole avec un grand diamètre.



faute

correct

position

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

couvercle

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

En nettoyant régulièrement et directement après utilisation, vous éviterez que l'aliment qui a débordé puisse avoir une action prolongée et produise des taches tenaces, difficiles à enlever.

Nettoyez d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson avant de vous occuper de la plaque de verre. De cette manière, vous évitez de salir encore une fois la plaque pendant le nettoyage.

tous les jours

Pour le nettoyage quotidien de votre plaque de cuisson au gaz, utilisez de préférence un produit d'entretien doux. N'utilisez pas trop d'eau vu qu'elle risque de pénétrer dans les ouvertures du brûleur ou de l'aération.

taches rebelles sur l'émail

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

taches rebelles sur l'acier inoxydable

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

attention !

Enlevez sans attendre les aliments qui ont débordé, notamment le chou rouge, la compote de pommes et la rhubarbe. Si vous ne nettoyez pas tout de suite ces restes alimentaires, des décolorations peuvent se présenter.

Ne plongez jamais dans l'eau froide les capuchons des brûleurs. Sous l'effet d'un fort refroidissement, l'émail risque d'être endommagé.

En enlevant et en remplaçant les grilles, veillez à ce qu'elles restent droites en leur faisant subir un mouvement ascendant ou descendant pour éviter de griffer l'acier inoxydable.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord vous-même le problème. Appelez le service après-vente lorsque les conseils ci-dessous ne vous sont d'aucun secours.

panne	cause	solution
Brûleur fonctionne, mais ne s'allume pas bien.	Brûleur sale ou humide.	Nettoyez et/ou séchez le brûleur.
	Couvercle du brûleur n'est pas bien placé sur le brûleur.	Placez correctement le couvercle du brûleur sur le brûleur.
	Les rainures d'aération à l'arrière de l'appareil sont bloquées.	Dégagez les rainures d'aération.
	L'appareil n'est pas approprié pour le type de gaz utilisé.	Contrôlez la plaque de données et prenez contact éventuellement avec le service après-vente.
L'allumage commandé produit des étincelles, mais ne s'allume pas.	Bougie sale.	Nettoyez la bougie.
	Brûleur sale ou humide.	Nettoyez et/ou séchez le brûleur.
	Couvercle du brûleur n'est pas bien placé sur le brûleur.	Placez correctement le couvercle du brûleur sur le brûleur.

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

- carton ;
- film en polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

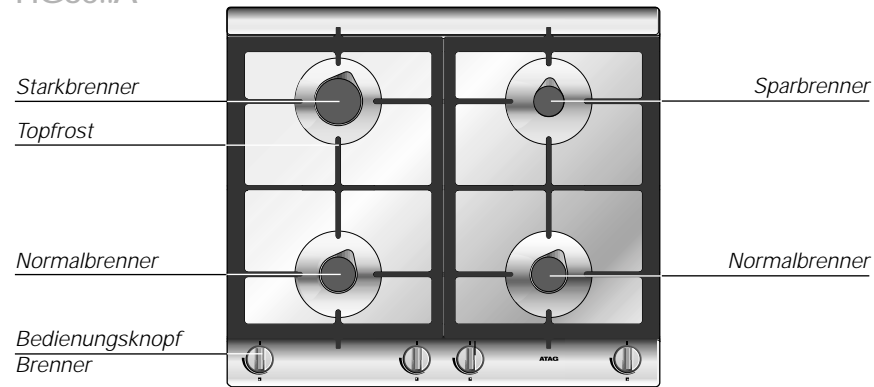
Vous devez vous débarrasser de ces matériaux de façon responsable, en tenant compte des directives gouvernementales.

L'administration peut vous fournir une information sur la manière de vous débarrasser de façon responsable de vos appareils ménagers dont vous ne voulez plus.

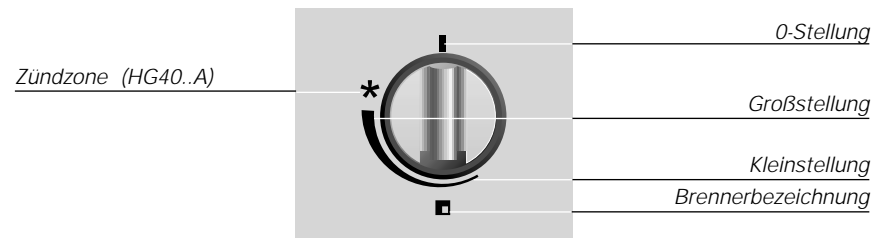
brûleur	appareil version I, gaz naturels			appareil version II, gaz liquides basse pression			appareil version III, gaz liquides haute pression		
	charge G25 25 mbar l2L kW	charge G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	charge G25 20 mbar l2LL kW	charge G30 29 mbar l3B/P kW	charge G31 29 mbar l3+ kW	charge G31 37 mbar l3P kW	charge G30 50 mbar l3B/P kW	charge G31 50 mbar l3+ kW	charge G31 67 mbar l3P kW
auxiliair : haute pression	0.90	0.95	0.80	0.80	0.70	0.83	0.90	0.75	0.90
semi-rapide : haute pression	2.00	2.20	1.80	1.75	1.50	1.70	1.95	1.70	1.95
rapide : haute pression	2.90	3.20	2.60	2.80	2.40	2.75	3.20	2.75	3.20

Les puissances nommées sont des puissances nominales.

HG60..A



HG40..A



In dieser Anleitung steht, wie Sie die Gaskochmulde so optimal wie möglich benutzen können. Über die Bedienung finden Sie Hintergrundinformationen, die Ihnen bei der Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.

Die für die Installation wichtigen Sicherheitsvorschriften stehen in der Installationsanweisung, die gesondert mitgeliefert wird und für den Installateur bestimmt ist.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit sie für einen eventuellen Nachbenutzer auch von Nutzen sein kann.

Viel Spaß beim Kochen!

Diese Gaskochmulde von Atag wurde für die echten Hobbyköche entworfen. Der große Abstand zwischen den Brennern sorgt für bequemes Arbeiten.

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

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	4
--------------------------	---

Bedienung

Anzünden und einstellen	5
-------------------------	---

Bequem kochen

Brenner	7
Töpfe	8

Pflege

Reinigen	9 - 10
----------	--------

Störungen

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

Umweltaspekte

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

Beilage

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

Allgemein

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

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

Bei der Benutzung von Kochgeräten entsteht Wärme und Feuchtigkeit am Aufstellungsort. Achten Sie auf ausreichende Lüftung. Natürliche Lüftungsöffnungen müssen offen bleiben, oder es ist ein mechanisches Gebläse (Dunstabzugshaube) zu installieren. Bei längerer Benutzung der Kochmulde kann zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z.B. ein offenes Fenster oder eine höhere Stellung des Gebläses (Dunstabzugshaube).

Benutzung

Dieses Gerät wurde für Kochzwecke entworfen. Benutzen Sie es darum nur zur Zubereitung von Gerichten. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen der Küche. Dadurch entsteht eine feuchte Atmosphäre.

Flambieren unter einer Dunstabzugshaube ist nicht zulässig. Durch die hohen Flammen kann Brand entstehen. Auch bei ausgeschaltetem Gebläse.

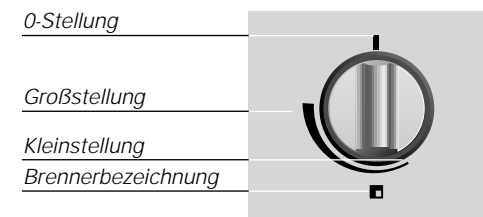
Während und nach der Benutzung ist das Gerät warm. Berücksichtigen Sie das, wenn kleine Kinder in die Nähe des Gerätes kommen. Lassen Sie kleine Kinder nicht bei einem warmen Gerät allein.

Achtung!

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

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

Anzünden HG60..A



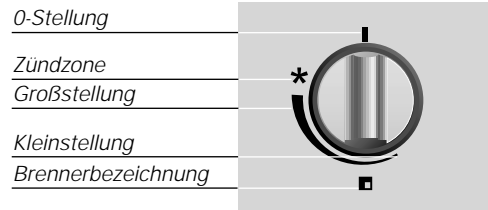
1. Drehen sie den Bedienungsknopf auf die gewünschte Stellung, zwischen Groß- und Kleinstellung.
2. Den Bedienungsknopf drücken.
Der Brenner zündet.

Wenn der Brenner nicht zündet, ist zu kontrollieren, ob:
– der Deckel gut auf dem Brenner liegt;
– der Brenner trocken und sauber ist.

Einstellen

Zwischen Groß- und Kleinstellung ist der Brenner stufenlos regelbar.

Anzünden HG40..A



1. Den Bedienungsknebel drücken.
2. Den Bedienungsknebel vorsichtig in die Zündzone drehen.
Der Brenner zündet.
3. Drehen Sie den Bedienungsknopf nach Zündung des Brenners in die gewünschte Stellung.

Wenn der Brenner nicht zündet, ist zu kontrollieren, ob:

- der Deckel gut auf dem Brenner liegt;
- der Brenner trocken und sauber ist.

Einstellen

Zwischen Groß- und Kleinstellung ist der Brenner stufenlos regelbar.

Starkbrenner

Backen und braten, fritieren und blanchieren, Garen von großen Mengen und sautieren läßt es sich am besten auf dem Starkbrenner. Er hat die höchste Leistung. Achten Sie auf jeden Fall auf den richtigen Topfbodendurchmesser. Am besten ist ein Durchmesser zwischen 16 und 28 cm, obwohl auch ein Topf von 12 cm auf diesen Brenner paßt.

Normalbrenner

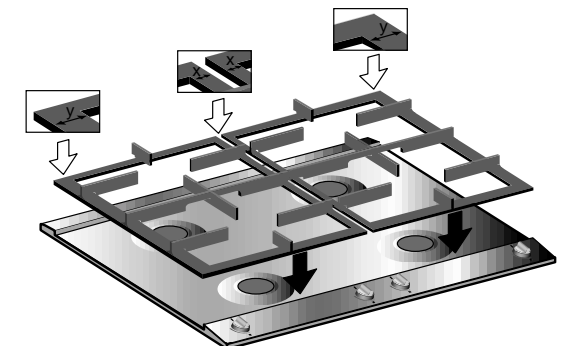
Der Normalbrenner ist äußerst geeignet zum Schmoren und Dämpfen, Kochen von mittleren Portionen und zur Mehlschwitze. Achten Sie aber auf den Topfdurchmesser. Am besten ist ein Durchmesser von 16 und 28 cm, obwohl auch ein Topf von 12 cm auf den Brenner paßt.

Sparbrenner

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

Kochroste

Die Kochroste müssen sich mit der Schmalseite berühren. Achten Sie beim Aufsetzen und Abnehmen der Roste darauf, sie gerade anzuheben und auch wieder gerade aufzusetzen, um Kratzer auf dem Edelstahl zu vermeiden.

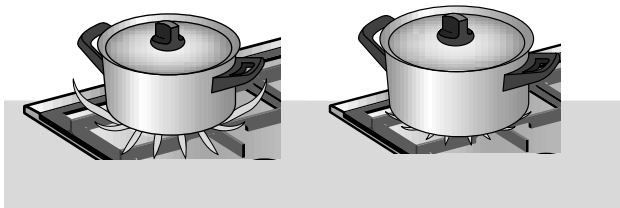


Durchmesser

Verwenden Sie Töpfe mit der richtigen Größe.

Verwenden Sie Töpfe mit einer maximalen Größe von 28 cm für den Spar-, Stark- und Normalbrenner. Verwenden Sie keine Töpfe mit einem kleineren Durchmesser des Topfbodens als 12 cm. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil, größere Töpfe können Überhitzung von Wänden zur Folge haben. Töpfe mit einem Durchmesser von über 24 cm vorzugsweise auf den hinteren Brenner stellen.

Die Flammenspitzen sind am heißesten. Wenn Flammen über den Topfrand ragen, geht viel Wärme verloren. Um das Gas so effizient wie möglich zu verwenden, empfiehlt sich die Verwendung eines Topfes mit großem Durchmesser.



falsch

richtig

Position

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

Deckel

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

Regelmäßige Reinigung gleich nach Gebrauch verhindert, daß übergekochtes Kochgut länger einwirken kann und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursacht.

Reinigen Sie erst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfroste und dann erst die Glasfläche. Damit wird vermieden, daß die Glasfläche beim Reinigen wieder schmutzig wird.

Täglich

Zur täglichen Reinigung Ihrer Gaskochmulde können Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie nicht zu viel Wasser, da es in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.

Hartnäckige Flecken auf Email

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

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl

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

Achtung!

Übergekochte Speisereste sofort entfernen, vor allem von Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Langes Einwirken dieser Speisereste kann Verfärbung verursachen.

Heiße Brennerdeckel niemals in kaltes Wasser eintauchen. Durch die starke Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heißt das nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung selbst zu beheben. Wenn nachstehende Hinweise nicht helfen, rufen Sie dann den Kundendienst.

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Brenner brennt oder zündet nicht einwandfrei.	Brenner schmutzig oder feucht.	Brenner reinigen und/oder trocken reiben.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.
	Die Belüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes sind blockiert.	Belüftungsschlitze frei machen.
Die Funkenzündung funkt, zündet aber nicht.	Gerät für die benutzte Gasart nicht geeignet.	Typenschild kontrollieren und eventuell mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen.
	Zündkerze schmutzig.	Die Zündkerze reinigen.
	Brenner schmutzig oder feucht.	Brenner reinigen und/oder trocken reiben.
Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.

Die Verpackung des Gerätes ist recycelbar. Benutzt können sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

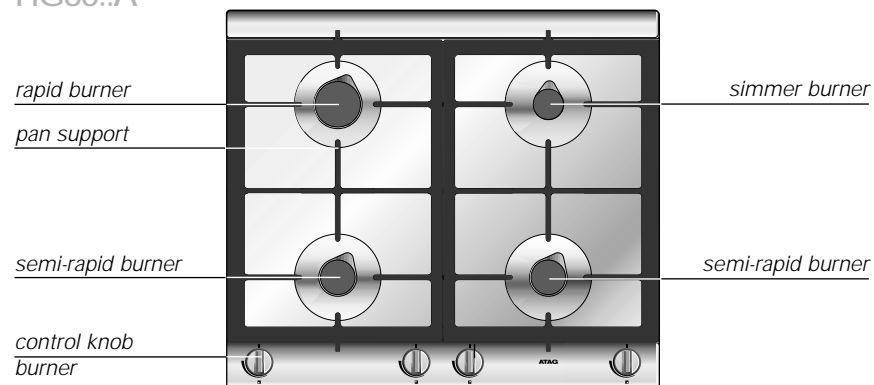
Diese Materialien umweltgerecht und nach den behördlichen Vorschriften entsorgen.

Die Behörde kann Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Haushaltsgeräte erteilen.

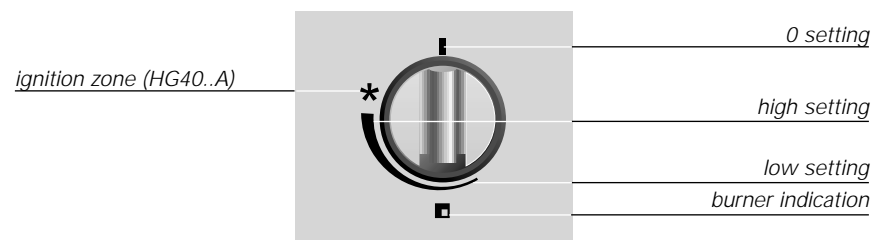
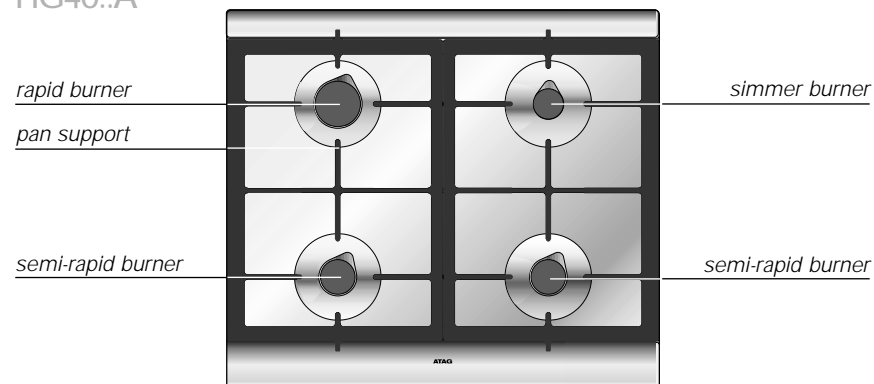
Brenner	Gerätevariante I, Erdgase			Grätevariante II, Flüssiggase Niederdruck			Gerätevariante III, Flüssiggase Hochdruck		
	Belastung G25 25 mbar l2L kW	Belastung G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	Belastung G25 20 mbar l2LL kW	Belastung G30 29 mbar l3B/P kW	Belastung G31 29 mbar l3+ kW	Belastung G31 37 mbar l3P kW	Belastung G30 50 mbar l3B/P kW	Belastung G31 50 mbar l3+ kW	Belastung G31 67 mbar l3P kW
Hilfs: Großstand	0.90	0.95	0.80	0.80	0.70	0.83	0.90	0.75	0.90
Normal: Großstand	2.00	2.20	1.80	1.75	1.50	1.70	1.95	1.70	1.95
Stark: Großstand	2.90	3.20	2.60	2.80	2.40	2.75	3.20	2.75	3.20

Die genannten Leistungen sind Nennleistungen.

HG60..A



HG40..A



This manual contains information to help you make the best possible use of your gas hob. In addition to information about its controls, you will also find background information which may be useful when using this product.

The safety instructions which are important during installation are included in the installation instructions; these installation instructions are supplied separately and are meant for the fitter.

Keep this manual carefully, since any later user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your hob!

This Atag gas hob has been designed for the real lover of cooking. The generous separation of the burners makes for comfortable working.

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

safety	
what you should pay attention to	4

controls	
igniting and adjusting	5

comfortable cooking	
burners	7
pans	8

maintenance	
cleaning	9 - 10

faults	
what should I do if ...	11

environmental aspects	
disposing of packaging and appliance	12

appendix	
gas information	13

general

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

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

The use of gas cooking appliances releases heat and moisture into the room in which the appliance is fitted. Take care that the room is sufficiently ventilated; keep natural ventilation openings open or install a mechanical ventilator (extractor hood).

If the hob is in use for a long time, extra ventilation may be necessary – for example, an open window, or a higher setting for the ventilator (extractor hood).

during use

This cooking appliance has been designed for domestic use. Only use it for preparing foods. Do not use the appliance to heat the kitchen. This will cause the atmosphere to become damp.

Flambéing under an extractor hood is not permitted. The high flames can cause a fire, even when the extractor hood is switched off.

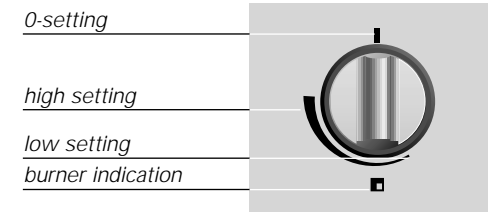
The appliance is hot during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance. Do not leave young children alone near a hot cooking appliance.

attention!

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

Pans with a diameter greater than 24 cm should preferably be put on the rear burner.

igniting HG60..A



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

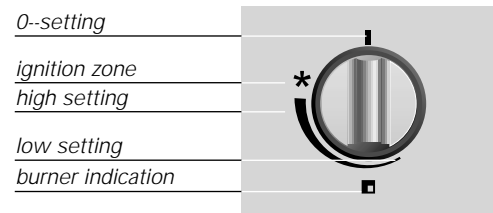
If the burner does not ignite, check whether:

- the cap is on the burner properly;
- the burner is clean and dry.

adjusting

The burner is continuously adjustable between the high and low settings.

igniting HG40..A



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

If the burner fails to ignite, check if:

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

adjusting

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

rapid burner

Sautéing and frying, deep-frying and blanching, boiling large quantities and stir-frying are best done on the rapid burner. This has the highest output. Pay attention to the diameter of the pan, however. A diameter of between 16 and 28 cm is best, although a pan of 12 cm also fits on this burner.

semi-rapid burner

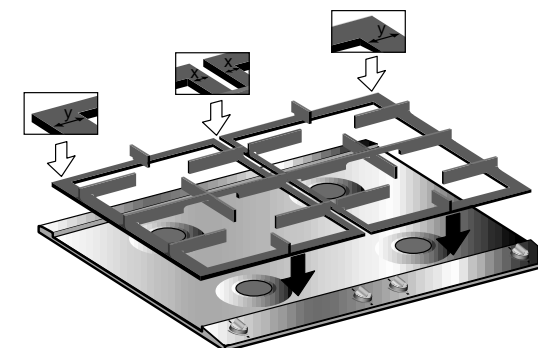
The semi-rapid burner is highly suitable for stewing and steaming, boiling average-size portions (about four people) and making a roux. Pay attention to the diameter of the pan, however. A diameter of between 16 and 28 cm is best, although a pan of 12 cm also fits on the burner.

simmer burner

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

pan supports

The pan supports should have their narrow edges next to each other. When putting the pan supports in place and removing them, take care that you lift them straight up and put them straight down to prevent scratching of the stainless steel.

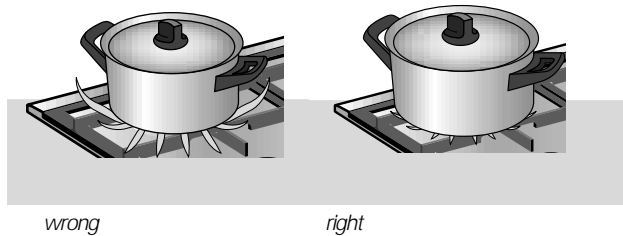


diameter

Use pans of the correct size.

Use pans with a maximum size of 28 cm for the simmer, rapid and semi-rapid burners. Do not use pans with a base diameter of less than 12 cm. Smaller pans are not very stable; larger pans can result in walls becoming too hot. Pans with a diameter greater than 24 cm should preferably be put on the rear burner.

The tips of the flames are the hottest. If the flames play around the pan, a lot of heat is wasted. To make the most efficient use of gas, you should use a pan with a large diameter.



position

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

lid

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

daily

Regular cleaning immediately after use prevents food that has boiled over from affecting the hob over a period of time and causing stubborn stains that are hard to remove.

First clean the control knobs, burners and pan supports and only then the glass top. This prevents the top from becoming dirty again while you are cleaning.

stubborn stains on enamel

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

stubborn stains on stainless steel

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

attention!

Remove food remains that have boiled over immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. If these remains are allowed to affect the hob over a period of time, they can cause discoloration.

Never immerse hot burner caps in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.

If the appliance does not work properly, it does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
Burner does not burn or ignite properly.	Burner is dirty or damp.	Clean and/or dry the burner.
	Burner cap not fitted on the burner correctly.	Fit the burner cap on the burner correctly.
	The ventilation slots at the rear of the appliance are blocked.	Unblock the ventilation slots.
	Appliance is not suitable for the type of gas used.	Check the data plate and contact service if necessary.
The spark ignition sparks, but does not ignite.	Spark plug dirty.	Clean the sparking plug.
	Burner is dirty or damp.	Clean and/or dry the burner.
	Burner cap not fitted on the burner correctly.	Fit the burner cap on the burner correctly.

The appliance's packaging is recyclable. The following can be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

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

The authorities can provide you with information about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible way.

	appliance variant I, natural gas			appliance variant II, liquid gas low pressure			appliance variant III, liquid gas high pressure		
burner	rating G25 25 mbar l2L kW	rating G20 20 mbar l2H l2E l2E+ kW	rating G25 20 mbar l2LL kW	rating G30 29 mbar l3B/P kW	rating G31 29 mbar l3+ kW	rating G31 37 mbar l3P kW	rating G30 50 mbar l3B/P kW	rating G31 50 mbar l3+ kW	rating G31 67 mbar l3P kW
simmer: high setting	0.90	0.95	0.80	0.80	0.70	0.83	0.90	0.75	0.90
semi rapid: high setting	2.00	2.20	1.80	1.75	1.50	1.70	1.95	1.70	1.95
rapid: high setting	2.90	3.20	2.60	2.80	2.40	2.75	3.20	2.75	3.20

The stated ratings are nominal power ratings.