

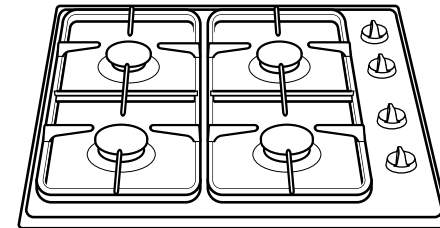
art.nr. 70000103000

gebruiksaanwijzing ▶

instructions for use ▶

mode d'emploi ▶

Gebrauchsanweisung ▶



▶ HG40..K/G

▶ HG60..K/G

ATAG

nederlands

NL BE

blz. 1 - 7

english

GB IE

page 8 - 15

français

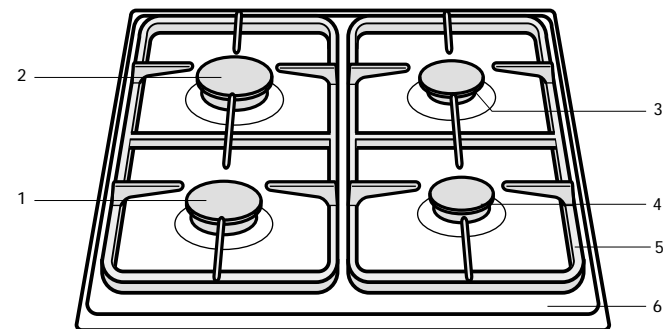
BE FR CH LU

page 16 - 23

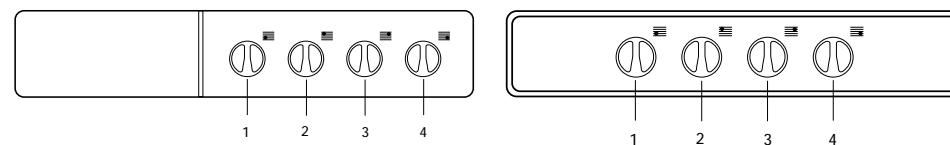
Deutsch

DE CH AT LU

seite 24 - 31

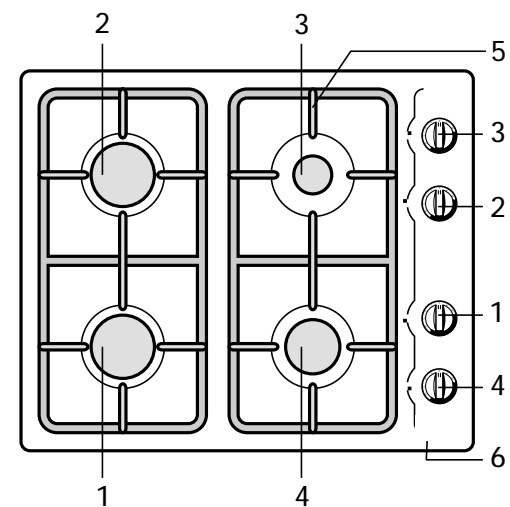


HG40..K/HG40..G



In combinatie met inbouwoven

Met bedieningspaneel



HG60..K/HG60..G

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

		G25 - 25 mbar I 2L		G20 - 20 mbar I2H I2E I2E+ I2ELL		G25 - 20 mbar I2ELL	
1x	Sudder brander Simmer burner Brûleur auxiliair Hilfsbrenner	0,67-0,85 mm	0,90 kW	0,67-0,85 mm	0,95 kW	0,67-0,85 mm	0,80 kW
1x	Normaal brander Semi-rapid burner Brûleur semi-rapide Normalbrenner	1,00-1,25 mm	2,00 kW	1,00-1,25 mm	2,20 kW	1,00-1,25 mm	1,80 kW
2x	Sterk brander Rapid burner Brûleur rapide Starkbrenner	1,30 mm	2,90 kW	1,30 mm	3,20 kW	1,30 mm	2,60 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total		8,70 kW		9,55 kW		7,80 kW	

		G30 - 30 mbar I3B/P I3+		G30 - 50 mbar I3B/P I3+	
1x	Sudder brander Simmer burner Brûleur auxiliair Hilfsbrenner	0,45 mm	0,80 kW	0,42 mm	0,90 kW
1x	Normaal brander Semi-rapid burner Brûleur semi-rapide Normalbrenner	0,65 mm	1,70 kW	0,62 mm	2,00 kW
2x	Sterk brander Rapid burner Brûleur rapide Starkbrenner	0,80 mm	2,80 kW	0,75 mm	3,20 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total		8,10 kW		9,30 kW	
Verbruik Consumption Consommation Verbrauch		584 g/h		670 g/h	

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
■ Afvoeren verpakking en toestel	4
■ Onderhoud	4
Reinigen	4
■ Installatie	5
■ Inbouwen	6
■ Technische gegevens	7

Toestelinformatie HG40..K/ HG40..G

- 1 – bedieningsknop voor sterkbrander 1
- 2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
- 3 – bedieningsknop voor sudderbrander 3
- 4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
- 5 – pandragers geëmailleerd
- 6 – lekplaat geëmailleerd of roestvrijstaal

Knopaanduiding:

- 0 dicht
-  grote vlam
-  kleine vlam
-  vonkontsteking

Toestelinformatie HG60..K/HG60..G

- 1 – bedieningsknop voor sterkbrander 1
- 2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
- 3 – bedieningsknop voor sudderbrander 3
- 4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
- 5 – pandrager geëmailleerd
- 6 – lekplaat geëmailleerd of roestvrijstaal

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn
 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Vóór het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.
- Gebruik het toestel alleen indien het op de juiste wijze is ingebouwd. Bij een verkeerd geïnstalleerd toestel vervalt bij schade de aanspraak op garantie.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten 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 gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatie-openingen open. Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.
- De branders mogen niet zonder pannen worden gebruikt. Nooit aluminium of kunststof bakjes direct op een brander leggen.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze mogen niet terecht komen op hete branders.
- De onderkant van de inbouwplaat 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 branderkeuken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

Ontsteking

HG40..G/HG60..G

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.

HG40..K

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.

HG60..K

Draai de bedieningsknop naar de gewenste positie tussen vol-open en de kleinstand. Druk de bedieningsknop in. De brander ontsteekt.

Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:
sterkbrander minimaal 24 cm.
normaalbrander minimaal 20 cm.
sudderbrander minimaal 14 cm.

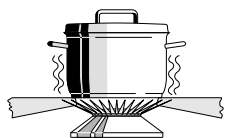


fig. 1

Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

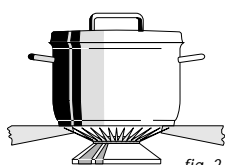


fig. 2

Goed:

De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip

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

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.

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 HG oven & grillreiniger. Behandel altijd de gehele lekbak om "kleur"verschil 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.

Installatie

Algemeen

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

Let op:

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

Elektrische aansluiting (alleen voor toestellen met vonkontsteking)

230 V - 50 Hz.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- 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 RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). 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 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.

Inbouwen

1. Maak de uitsparing in het aanrechtblad. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte vrij laat aan de zij- en achterkant.

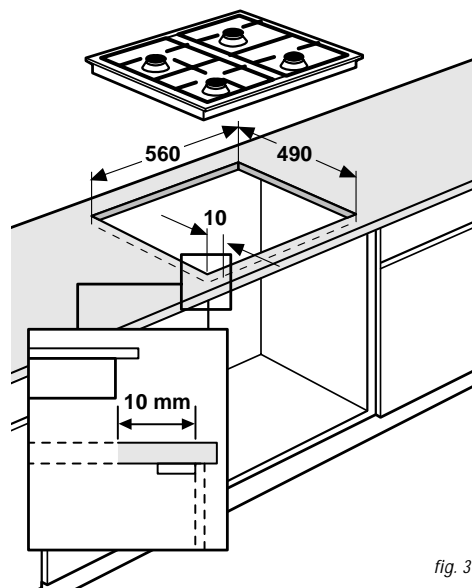


fig. 3

Let op:

- De afstand tussen de corpus van de kast (voorzijde kast zonder deur) en de voorzijde van de uitzaagmaat is 10 mm.
2. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.
 3. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.
 4. Zet de kookplaat vast.

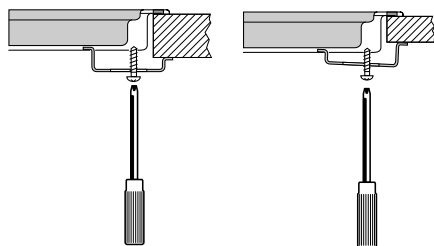


fig. 4

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.

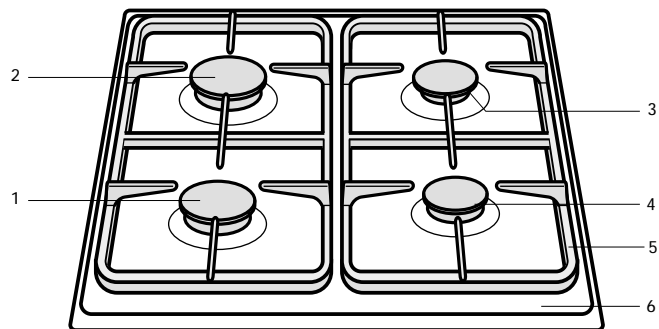
Het inbouwen in combinatie met een inbouwoven staat beschreven in het installatievoorschrift van de oven.

Pas op:

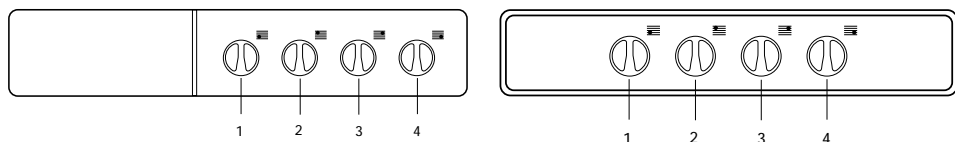
- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt!

Technische gegevens (zie ook tabel op omslag)

Kookplaatype	HG40..G	HG40..K	HG60..G	HG60..K
Elektrisch:				
3-aderig aansluitsnoer		■		■
Aansluiting AC 230 V - 50 Hz - 0,6 VA		■		■
Vonksteking geïntegreerd in knoppen		■		■
Gas:				
Aansluiting G3/8"	■	■	■	■
Afmeting toestel:				
580x67x510 bxhxd in mm	■	■		
580x45x510 bxhxd in mm			■	■
Afmeting nis:				
560x490 bxd in mm	■	■	■	■

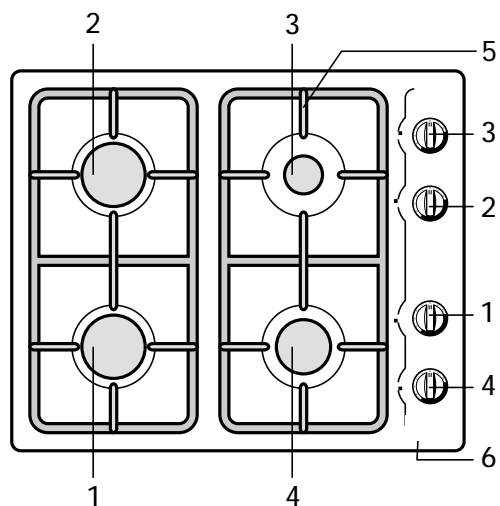


HG40..K/HG40..G



In combination with building-in oven

With control panel



HG60..K/HG60..G

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** 9
- **Safety** 10 - 11
 - Before using the appliance 10
 - Things to watch for 11
- **Operating the appliance** 11
 - Lighting the burners 11
- **Use** 12
 - Saucepans 12
- **Disposal of packaging and appliance** .. 12
- **Maintenance** 12
 - Cleaning the appliance 12
- **Installation** 13
- **Building-in** 14
- **Technical specifications** 15

Appliance information HG40..K/HG40..G

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

Control knob symbols:

- 0 off
- 🔥 high
- 🔥 low
- ⚡ spark switch

Appliance information HG60..K/HG60..G

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

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.

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 and cleaning 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 overheated. 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.

Lighting the burners

HG40..G/HG60..G

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.

HG40..K

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.

HG60..K

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

Saucepans

The recommended saucepan diameters are:
 rapid burner minimum 24 cm.
 semi-rapid burner minimum 20 cm.
 simmer burner minimum 14 cm.

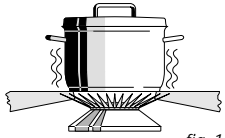


fig. 1

Wrong:

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

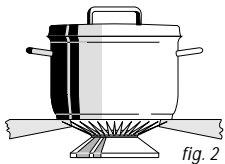


fig. 2

Right:

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

Tip

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

Packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up of:

- 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.

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 HG oven & 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.

Installation

General

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

Please note:

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

Electrical connection (solely for appliances with a spark switch)
 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 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- 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 ratings plate.

- 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.

Building-in

1. Make the cut-out in the work surface. Ensure that there is sufficient space allowed at the sides and at the back.

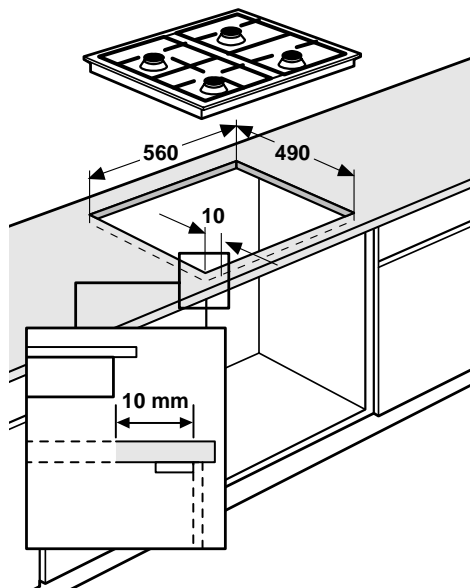


fig. 3

Please note:

- The area to be cut away at the front is measured from 10 mm from the body of the cupboard (cupboard front without door).
2. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.
 3. Place the appliance in the cut-out.
 4. Secure the appliance in position.

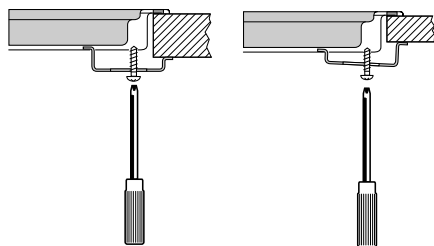


fig. 4

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.

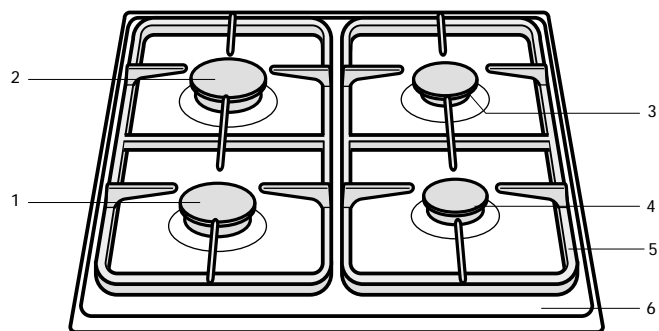
The building in of the hob in combination with a built-in oven is described in the installation guide for the oven.

Attention!

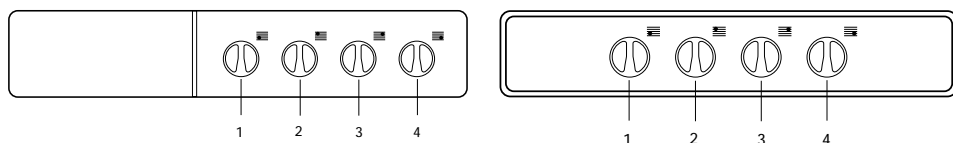
- The underside of this built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.

Technical specifications (also see table on cover)

Type of hob	HG40..G	HG40..K	HG60..G	HG60..K
Electric:				
3-core connection lead		■		■
Connection AC 230 V - 50Hz - 0.6 VA		■		■
Spark switch integrated in control buttons		■		■
Gas:				
Connection G3/8"	■	■	■	■
Dimensions (appliance):				
580x67x510 wxhxd in mm	■	■		
580x45x510 bxhxd in mm			■	■
Dimensions (recess):				
560x490 wxd in mm	■	■	■	■

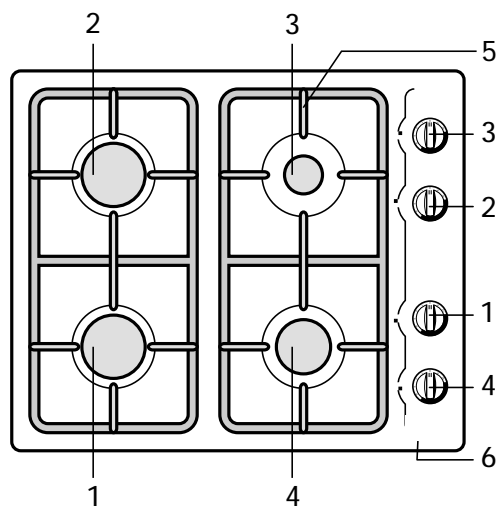


HG40..K/HG40..G



En cas de combinaison avec four encastrable

Avec panneau de commande



HG60..K/HG60..G

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	17
■ Sécurité	18 - 19
Avant la première utilisation	18
Précautions particulières	19
■ Fonctionnement	19
Allumage	19
■ Application	20
Casseroles	20
■ Enlèvement de l'emballage	20
■ Entretien	20
Nettoyage	20
■ Installation	21
■ Encastrement	22
■ Spécifications techniques	23

Description de l'appareil

HG40..K/ HG40..G

- 1 – bouton de commande pour brûleur rapide 1
- 2 – bouton de commande pour brûleur rapide 2
- 3 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire 3
- 4 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
- 5 – supports pour casseroles émaillées
- 6 – plaque d'égouttement émaillée ou en acier inoxydable

Symboles des boutons:

- 0 fermé
- 🔥 grande flamme
- 🔥 petite flamme
- ⚡ allumage électrique

Description de l'appareil

HG60..K/HG60..G

- 1 – bouton de commande pour brûleur rapide 1
- 2 – bouton de commande pour brûleur rapide 2
- 3 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire 3
- 4 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
- 5 – supports pour casseroles émaillées
- 6 – plaque d'égouttement émaillée ou en acier inoxydable

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive 89/336/CEE en matière de compatibilité électromagnétique.

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 ou d'un nettoyage, 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.

Allumage

HG40..G/HG60..G

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.

HG40..K

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.

HG60..K

Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée, entre le maximum et la position basse. Appuyez sur le bouton de commande. Le brûleur va s'allumer.

Casseroles

Le diamètre de casserole recommandé sont :
brûleur rapide au moins 24 cm.
brûleur semi-rapide au moins 20 cm.
auxiliair au moins 14 cm.

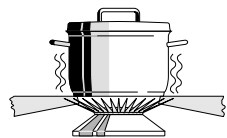


fig. 1

Incorrect :

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

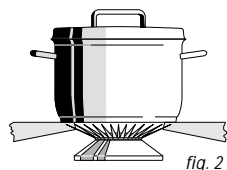


fig. 2

Correct :

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

Conseil

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

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).

Éliminer 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.

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.
- Éliminez 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 HG pour gril & four. 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 de 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'émail.

Installation

Généralités

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

Attention :

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

Branchement électrique (uniquement pour les appareils avec allumage 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 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- 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.

Encastrement

- Pratiquer la découpe dans le plan de travail.
Veiller à laisser suffisamment d'espace sur le(s) côté(s) et à l'arrière.

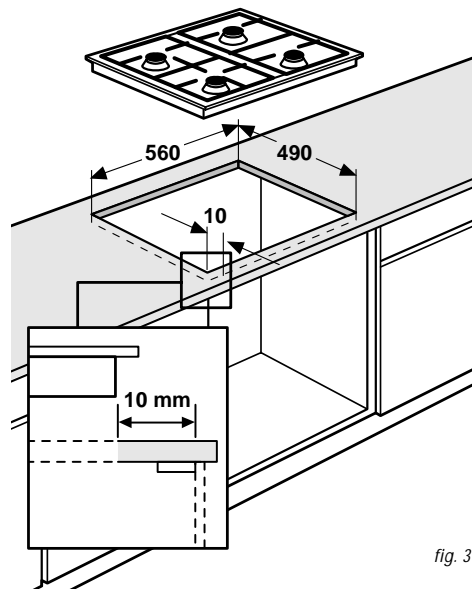


fig. 3

Attention :

- Les dimensions de découpe à l'avant de 10 mm sont mesurées à partir du centre de l'armoire (armoire avant sans porte).
- Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.
 - Insérer la table de cuisson dans la découpe.
 - Fixer la table de cuisson.

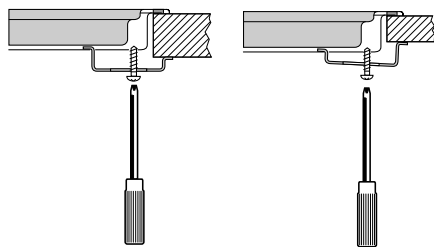


fig.4

- La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").
- Effectuer le branchement électrique (voir "Branchement électrique").
- Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

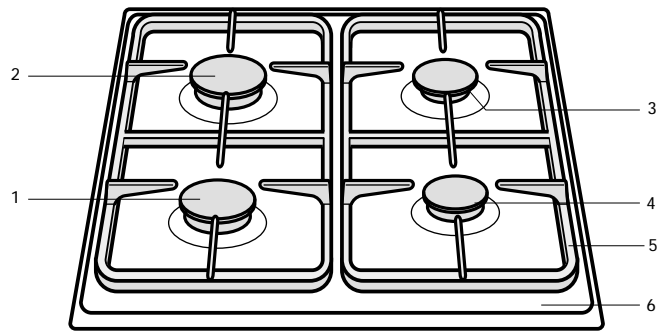
L'encastrement combiné à un four à encastrer se trouve décrit dans la consigne d'installation du four.

Attention :

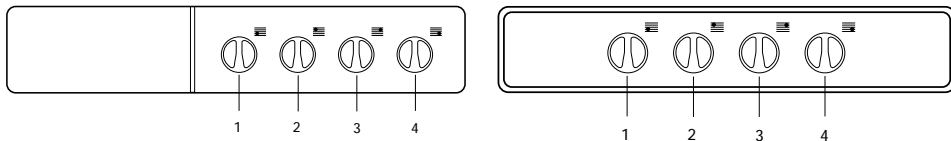
- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.

Spécifications techniques (aussi voir table au couverture)

Type de plaque de cuisson	HG40..G	HG40..K	HG60..G	HG60..K
Alimentation électrique :				
Cordon de branchement à 3 conducteurs		■		■
Branchement AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA		■		■
Allumage électrique intégré dans les boutons		■		■
Gaz :				
Raccordement G3/8"	■	■	■	■
Dimensions de l'appareil :				
580x67x510 mm (lxhxp)	■	■		
580x45x510 mm (lxhxp)			■	■
Dimensions du renforcement :				
560x490 mm (lxp)	■	■	■	■

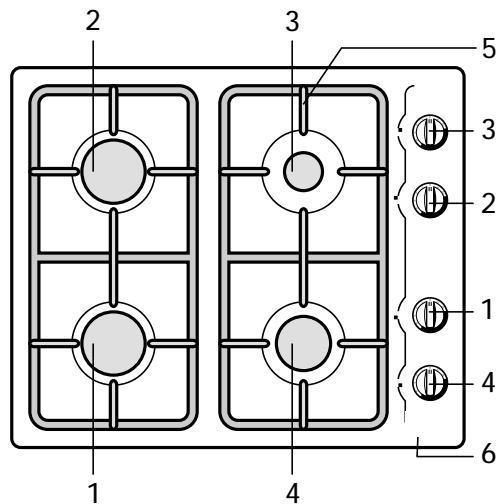


HG40..K/HG40..G



In Kombination mit Einbauofen

Mit Bedienungsblende



HG60..K/HG60..G

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	25
■ Sicherheit	26 - 27
Vor dem ersten Gebrauch	26
Worauf Sie achten müssen	27
■ Bedienung	27
Anzünden	27
■ Anwendung	28
Töpfe	28
■ Beseitigung von Verpackung und Gerät ..	28
■ Pflege	28
Reinigung	28
■ Installation	29
■ Einbauen	30
■ Technische Daten	31

Gerätebeschreibung HG40..K/ HG40..G

- 1 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 1
- 2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
- 3 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 3
- 4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
- 5 – emaillierte Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
- 6 – Kochmulde emailliert oder aus Edelstahl

Gerätebeschreibung HG60..K/HG60..G

- 1 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 1
- 2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
- 3 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 3
- 4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
- 5 – emaillierte Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
- 6 – Kochmulde emailliert oder aus Edelstahl

Erklärung der Symbole:

- 0 zu
- 🔥 große Flamme
- 🔥 kleine Flamme
- ⚡ elektrische Zündung

Das Gerät erfüllt die in der EG-Richtlinie 89/336/EEG genannten Vorschriften über elektromagnetische Kompatibilität.

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 oder Reinigung 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 kann 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, kann es zu 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.

Anzündung

HG40..G/HG60..G

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

HG40..K

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

HG60..K

Drehen Sie den Bedienungsknopf auf die gewünschte Stellung, zwischen Groß- und Kleinstellung. Drücken Sie den Bedienungsknopf. Der Brenner zündet.

Töpfe

Empfohlene Diameter der Topfböden:
 Starkbrenner mindestens 24 cm.
 Normalbrenner mindestens 20 cm.
 Hilfsbrenner mindestens 14 cm.

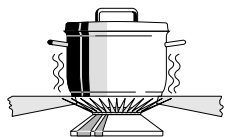


Abb. 1

Falsch:

Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.

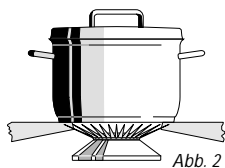


Abb. 2

Gut:

Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Tip:

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

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 Vorschriften entsprechende Weise zu beseitigen. Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Beseitigung von ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.

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 HG-Backofen- & 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.

Installation

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achtung:

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

Stromversorgung (nur für Geräte mit elektrischer Zündung)
 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 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- 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 Sicherheitschlauch. 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-Sicherheitschlauch 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.

Einbauen

1. Aussparung in die Anrichte sägen.

Seitlich und an der Rückseite für ausreichenden Spielraum sorgen.

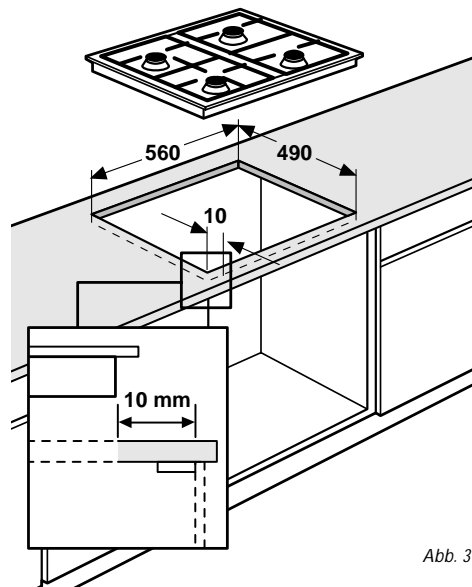


Abb. 3

Achtung:

- Das Sägemeß springt an der Vorderseite 10 mm vom Schrankkörper ein (also die Vorderseite des Schrankes ohne Tür!).

- Aussparung in der Seitenwand des Küchenschrankes zum Durchführen der Gasleitung aussägen.
- Lassen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein.
- Befestigen Sie die Kochmulde.

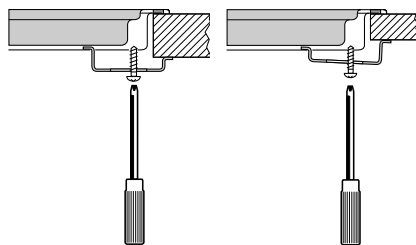


Abb. 4

- Stellen Sie den Gasanschluß her. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichtheit (siehe "Gasanschluß").
- Stellen Sie den elektrischen Anschluß her (siehe "Elektrischer Anschluß").
- 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 (siehe auch Tabelle auf Umschlag)

Kochplattentyp	HG40..G	HG40..K	HG60..G	HG60..K
Elektrizität:				
Dreifachschnur		■		■
Stromversorgung AC 230 V - 50 Hz - 0,6 VA in den Bedienungsknopfen integrierte elektrische Zündung		■		■
Gas:				
Anschluß G3/8"	■	■	■	■
Abmessung des Geräts:				
580x67x510 BxHxT in mm	■	■		
580x45x510 BxHxT in mm			■	■
Abmessung der Nische:				
560x490 BxT in mm	■	■	■	■