

Allgemein

Technische Daten

Ausführung:

- Schaltblende oben (HG60..P/HG60..Q);
 - Frontbedienung (HG40..P);
 - 4-flammig;
 - Zündautomatik;
 - Ionisationssicherung (HG60..Q).
- Das Typenschild mit der Typen- und Seriennummer finden Sie an der Unterseite des Gerätes.

Gasart:

Erdgas, Butan oder Propan*
Spannung: 230 V AC, 50 Hz
Elektrischer Anschlußwert: 0,6 W (10 W)
Abmessungen (BxT): 640 x 518 mm
Gewicht (netto): ± 12 kg

* Das Gerät ist entweder für Erdgas, oder für Propan oder für Butan geeignet. Angaben zu der korrekten Gasart und dem Gasdruck finden Sie auf dem Typenschild.

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien.

Verpackung und Gerät entsorgen

Die Verpackung des Gerätes ist recyclebar.

- 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.

general

technical information

model:

- top mounted controls (HG60..P/HG60..Q);
- front controls (HG40..P);
- 4 burners;
- automatic spark ignition;
- anti-ionisation (HG60..Q).

The product information plaque giving the model and service numbers is on the underside of the appliance.

Gas supply:

natural gas or butane or propane*
Electricity supply: 230 V AC, 50 Hz
Power consumption: 0,6 W (10 W)
Dimensions (wxd): 640 x 518 mm
Weight (net): ± 12 kg

* The appliance will be suitable for use with natural gas or propane or butane. For the correct gas supply and gas pressure, see the product information plaque.

This appliance complies with the EU regulations.

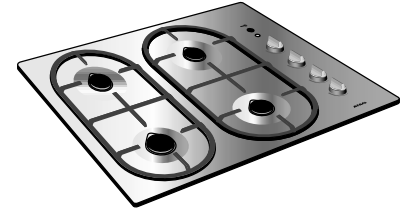
disposal of packaging and appliance

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.



Installationsanweisung Gaskochmulde installation instructions gas hob

HG40..P
HG60..P
HG60..Q



ATAG

70000137103_Rev2_IVS

This appliance may only be fitted by a registered gas fitter.

Using gas cooking appliances produces heat and moisture in the room in which the appliance is placed. Take care that the room is sufficiently ventilated: keep natural ventilation openings open or install a mechanical ventilator (cooker hood). If the hob is in use for a long time, extra ventilation may be necessary, such as an open window or a higher setting for the ventilator (cooker hood). This cooking appliance has been designed for domestic use and may only be used for food preparation. Do not use the appliance for heating the kitchen. This will produce condensation. Flambéing should not be done under the cooker hood, because the flames could cause a fire – even if the ventilator is switched off.

The appliance is hot during and after use (the underside of the hob also becomes hot). Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.

Do not leave young children near a hot cooking appliance.

Check the connections for leaks using soapy water before using the appliance.

gas connection RC 3/8"

(ISO 71-RC 3/8)
 A 3/8" to 1/2" reducing adapter (ISO 228-1-G 1/2A) is supplied for those countries where it is required. The gas connection must comply with national and local regulations.

These stipulate, among other things, that: – only approved materials may be used; – plastic hoses may not be used behind built-in ovens or undermeath hobs.

electrical connection

230 V AC – 50 Hz – 0,6 W (10 W HG60..Q)
 The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

Connect the appliance to a wall socket which has been installed in accordance with current regulations.

The wall socket and plug should remain accessible at all times.

Caution: The appliance must be earthed.

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

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

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 unzulässig. Durch die hohen flammigen Brand entstehen. Auch bei ausgeschaltetem Gebläse. Während und nach der Benutzung ist das Gerät warm (auch die Unterseite der Kochmulde wird heiß). Berücksichtigen Sie das, wenn kleine Kinder in die Nähe des Gerätes kommen.

Lassen Sie kleine Kinder nicht bei einem warmen Gerät allein.

Vor Ingebrauchnahme des Gerätes die Anschlußstellen mit Seifenlauge auf Gasdichtheit kontrollieren.

Gasanschluß RC 3/8"

(ISO 71-RC 3/8)
 Ein Reduziermüßel von 3/8" auf 1/2" (ISO 228-1-G 1/2A) wird für Länder mitgeliefert, in denen ein solcher vorgeschrieben wird.

Der Gasanschluß muß den staatlichen und örtlichen Vorschriften entsprechen.

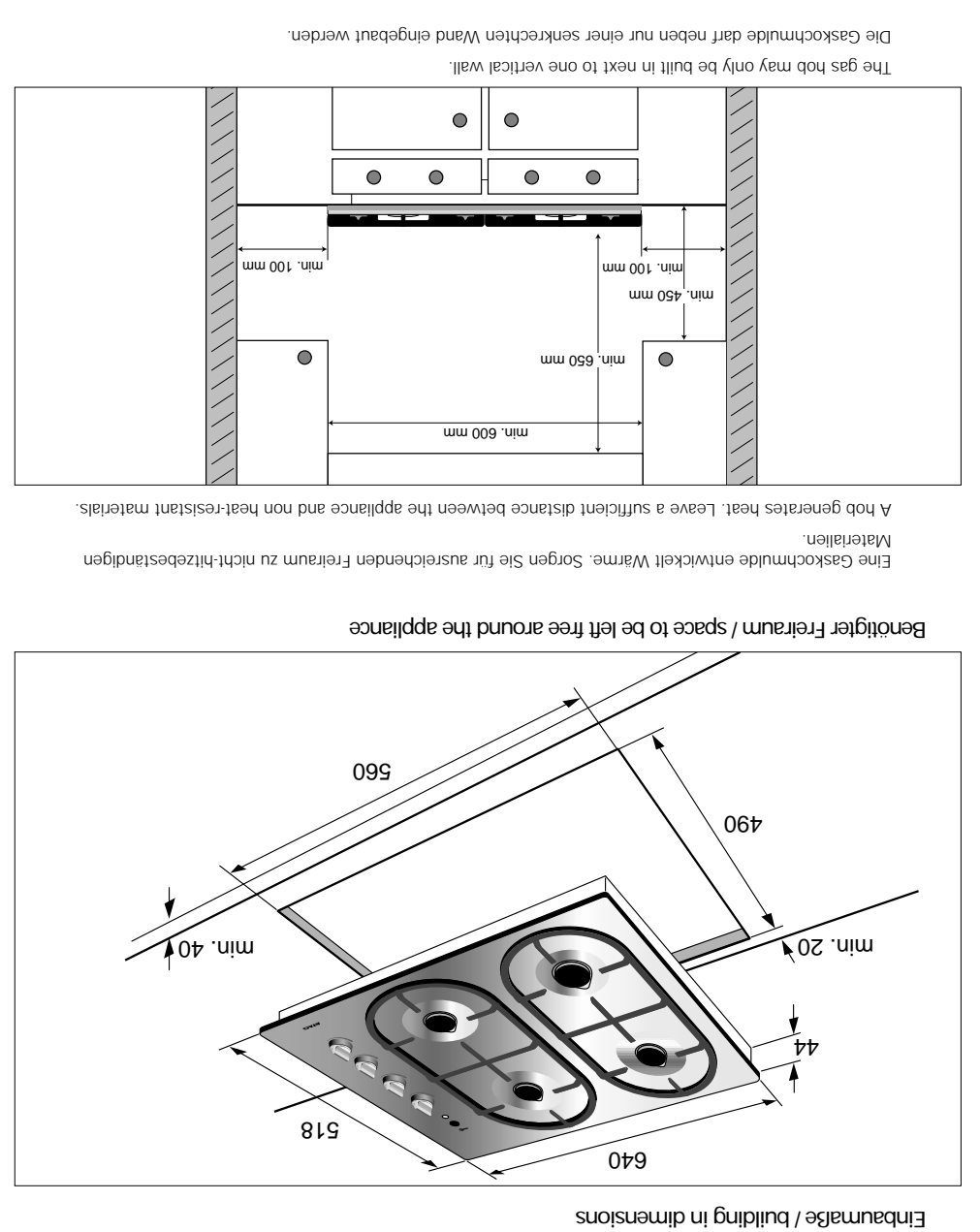
Darin wird u.a. bestimmt, daß: – ausschließlich genehmigte Materialien verwendet werden dürfen; – hinter einem Einbaueherd und unter der Kochmulde kein Kunststoffschlauch benutzt werden darf.

Elektrischer Anschluß

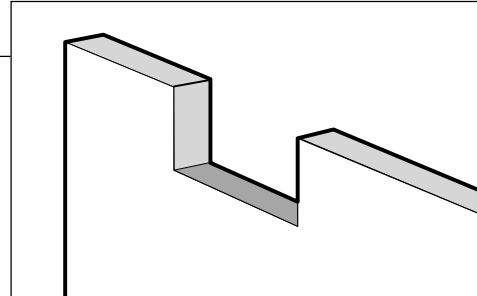
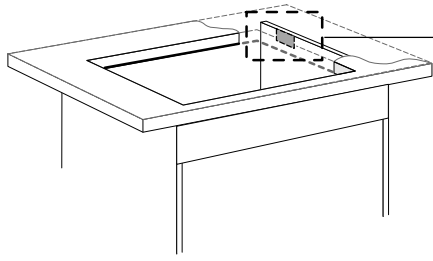
230 V AC – 50 Hz – 0,6 W (10 W HG60..Q)
 Die Hausanlage, an die das Gerät angeschlossen ist, muß den staatlichen und örtlichen Vorschriften entsprechen. Schließen Sie das Gerät an eine nach den geltenden Vorschriften installierte Wandsteckdose an. Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar bleiben.

Dieses Gerät muß geerdet sein.

Warnung: Dieses Gerät muß geerdet sein.



Einbaumöglichkeiten / possibilities for building in



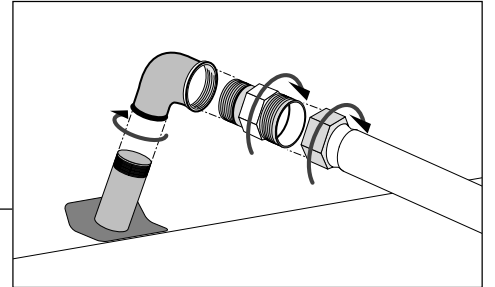
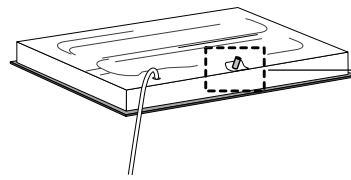
Ohne Ofen / über einem 60 cm-Backofen oder Schrank.

Without oven / above a 60 cm oven or cupboard.

Sorgen Sie in beiden Seitenwänden des Küchenschrankes für eine mindestens 50 mm tiefe Aussparung.

Make an opening at least 50 mm deep in both side walls of the kitchen cupboard.

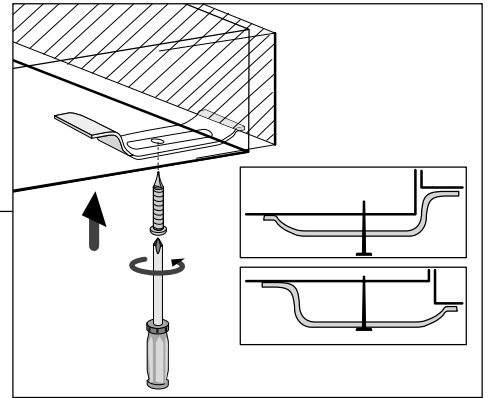
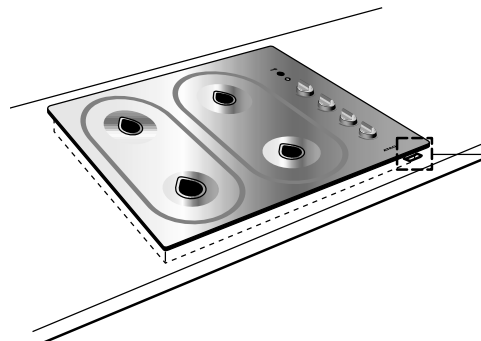
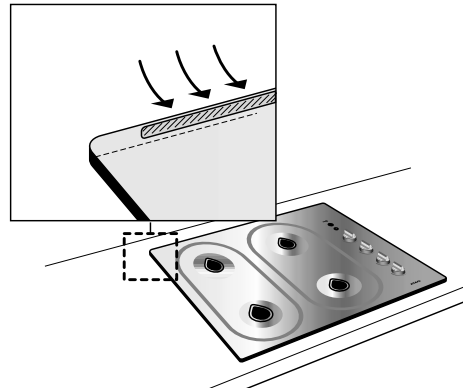
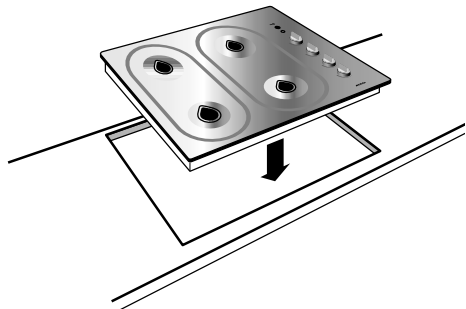
Einbauen / building in Kochmulde vorbereiten / preparing the hob



1. Sorgen Sie für den Gasanschluß des Kochgerätes. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenlauge auf Gasdichtheit.

1. Connect the cooking appliance to the gas supply. Check the connection for leaks with soapy water.

Einbauen / building in Kochmulde befestigen / fastening the hob



1. Lassen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein.

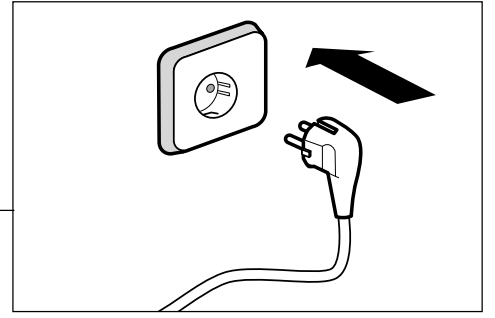
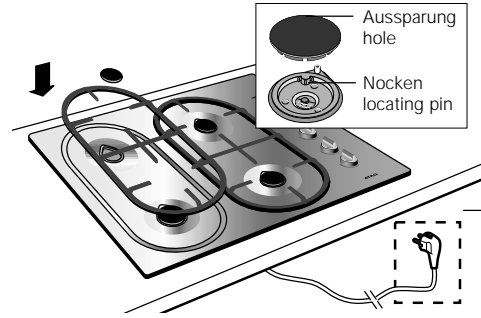
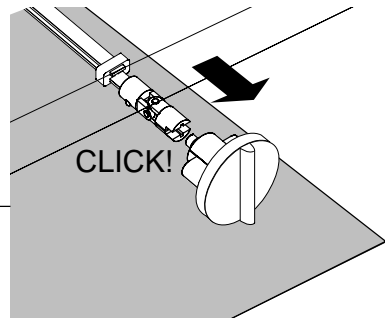
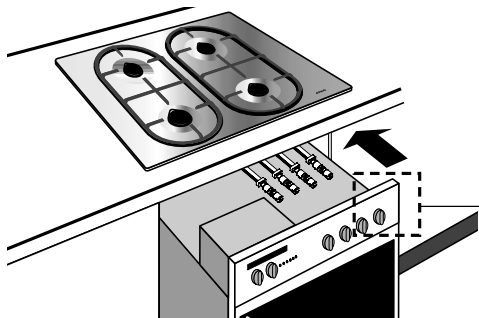
2. Kontrollieren Sie, ob die Belüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes frei sind.

3. Befestigen Sie die Kochmulde mit den Klemmen.

1. Lower the hob into the hole.

2. Check that the ventilation openings at the rear of the appliance are unobstructed.

3. Fasten the hob with the clamps.



4. Frontbedienung:

Schieben Sie das Gerät teilweise in die Nische. Achten Sie auf die Teleskopverbindungen.

5. Schieben Sie die Teleskopverbindungen auf die Schaltachsen des Gerätes. Schieben Sie das Gerät ganz in die Nische und befestigen Sie es (siehe Installationsanleitung des Gerätes.).

6. Legen Sie die Kochrost und Brennerdeckel auf das Gerät.

7. Stellen Sie den elektrischen Anschluß her. Kontrollieren Sie, ob das Gerät funktioniert.

4. Front controls:

Slide the oven partly into the recess. Watch out for the telescopic connections.

5. Slide the telescopic connections onto the tap pins of the oven. Slide the oven fully into the recess and secure it (see installation instructions for the oven).

6. Place the pan supports and the burner caps on the cooking appliance.

7. Connect to the electricity supply. Check that the appliance works.

Gastechnische Informationen / gas information

Schaltblende oben / top controls

Brenner / burner	Gerätevariante I, Erdgase appliance variant I, natural gas					Gerätevariante II, Flüssiggase Niederdruck appliance variant II, liquid gas low pressure				Gerätevariante III, Flüssiggase Hochdruck appliance variant III, liquid gas high pressure			
	diameter / diamètre	belastung / charge G25 25 mbar Hs l ₂ L	diameter / diamètre	Belastung / rating G20 20 mbar Hs l ₂ H l ₂ E l ₂ E+ l ₂ ELL	Belastung / rating G25 20 mbar Hs l ₂ ELL	Durchmesser / diameter	Belastung / rating G30 29 mbar Hs l ₃ + l ₃ B/P	Belastung / rating G31 29 mbar Hs l ₃ P	Belastung / rating G31 37 mbar Hs l ₃ P	Durchmesser / diameter	Belastung / rating G30 50 mbar Hs l ₃ + l ₃ B/P	Belastung / rating G31 50 mbar Hs l ₃ P	Belastung / rating G31 67 mbar Hs l ₃ P
	mm	kW	mm	kW	kW	mm	kW / gr / h	kW / gr / h	kW / gr / h	mm	kW / gr / h	kW / gr / h	kW / gr / h
Hilfs: Großstand / simmer: high setting	0.65-1.35	0.75	0.65-1.35	0.83	0.68	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 65	0.75 / 54	0.90 / 65
Hilfs: Kleinstand / simmer: low setting	0.40	0.24	0.45	0.35	0.27	0.25	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
Normal: Großstand / semi rapid: high setting	1.15-1.30	2.50	1.15-1.30	2.75	2.25	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
Normal: Kleinstand / semi rapid: low setting	0.45	0.30	0.50	0.45	0.35	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.25	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
Stark: Großstand / rapid: high setting	1.36-1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.20 / 230	2.75 / 198	3.20 / 230
Stark: Kleinstand / rapid: low setting	0.53	0.45	0.53	0.50	0.40	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37

Frontbedienung / front controls

Brenner / burner	Gerätevariante I, Erdgase appliance variant I, natural gas					Gerätevariante II, Flüssiggase Niederdruck appliance variant II, liquid gas low pressure				Gerätevariante III, Flüssiggase Hochdruck appliance variant III, liquid gas high pressure			
	Durchmesser / diameter	belastung / charge G25 25 mbar Hs l ₂ L	Durchmesser / diameter	Belastung / rating G20 20 mbar Hs l ₂ ELL l ₂ H l ₂ E l ₂ E+	belastung / charge G25 20 mbar Hs l ₂ ELL	Durchmesser / diameter	belastung / charge G30 29 mbar Hs l ₃ + l ₃ B/P	belastung / charge G31 29 mbar Hs l ₃ P	Belastung / rating G31 37 mbar Hs l ₃ P	Durchmesser / diameter	Belastung / rating G30 50 mbar Hs l ₃ + l ₃ B/P	Belastung / rating G31 50 mbar Hs l ₃ P	Belastung / rating G31 67 mbar Hs l ₃ P
	mm	kW Hs	mm	kW Hs	kW Hs	mm	kW / gr / h Hs	kW / gr / h Hs	kW / gr / h Hs	mm	kW / gr / h Hs	kW / gr / h Hs	kW / gr / h Hs
Hilfs: Großstand / simmer: high setting	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.80	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58	0.42	0.90 / 65	0.75 / 54	0.90 / 65
Hilfs: Kleinstand / simmer: low setting	0.36	0.22	0.36	0.23	0.20	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
Normal: Großstand / semi rapid: high setting	1.15 / 1.30	2.50	1.15 / 1.30	2.75	2.25	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
Normal: Kleinstand / semi rapid: low setting	0.45	0.33	0.45	0.36	0.30	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
Stark: Großstand / rapid: high setting	1.36-1.65	3.40	1.30	3.20	2.60	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202	0.75	3.20 / 230	2.75 / 198	3.20 / 230
Stark: Kleinstand / rapid: low setting	0.53	0.49	0.53	0.55	0.44	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37