



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003467000

gebruiksaanwijzing **gaskookplaat**

instructions for use **gas hob**

ATAG



HG61..M/N
HG63/64..M
HG71/74..M
HG76..M
HG80..M
HG96..M/S
HG97..M

NL

handleiding. NL 3 – NL 29

GB

manual GB 3 – GB 29

gebruik pictogrammen - pictograms used



belangrijk om te weten
important information



tip

uw gaskookplaat

beschrijving	NL 4
inleiding	NL 5

veiligheid

waar u op moet letten	NL 6
---------------------------------	------

bediening

ontsteken en instellen	NL 7
----------------------------------	------

comfortabel koken

de kookplaat optimaal gebruiken	NL 8
---	------

onderhoud

algemeen	NL 10
--------------------	-------

storingen

tabel	NL 14
-----------------	-------

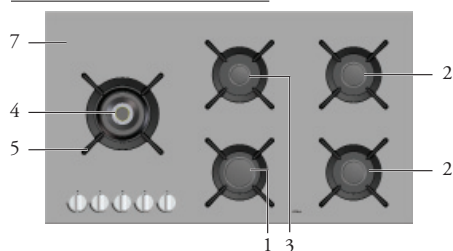
milieuaspecten

verpakking en toestel afvoeren	NL 15
--	-------

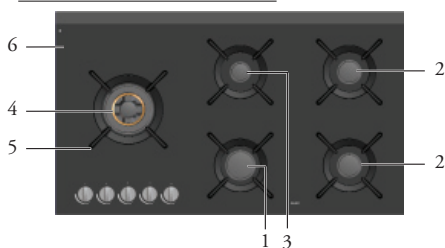
installatievoorschrift

algemeen	NL 16
inbouwen	NL 18
gastechische gegevens	NL 29

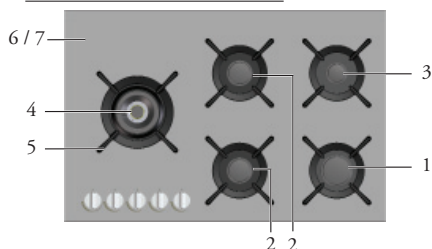
HG97..MB



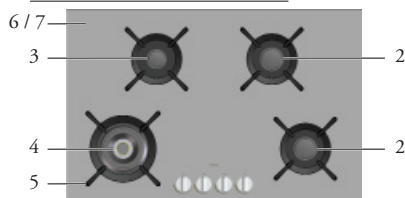
HG96..SB / HG96..MB



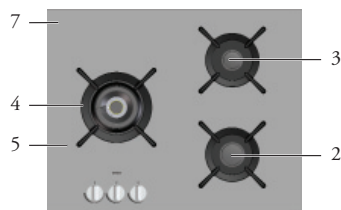
HG76..MB / HG80..MB



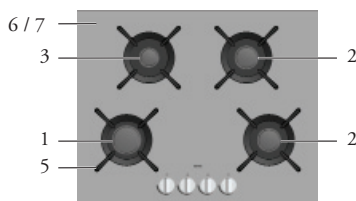
HG71..MB / HG74..MB



HG63..MB



HG61..MB / HG64..MB



HG61..NB



1. sterkbrander
2. normaalbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. pandrager
6. glasplaat
7. RVS-plaat

KOOKKEUR[^]

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber.

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

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

Alle modellen zijn voorzien van een vlambeveiliging die er voor zorgt dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

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

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

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst.

Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Indien van toepassing, moet hier ook het gegevensplaatje geplakt worden dat bij een ombouwset wordt geleverd. De gegevensplaatjes bevatten alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.



Veel kookplezier!

**Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik**

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten

- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Flambeer nooit onder een afzuigkap

- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik

- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter

- Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei

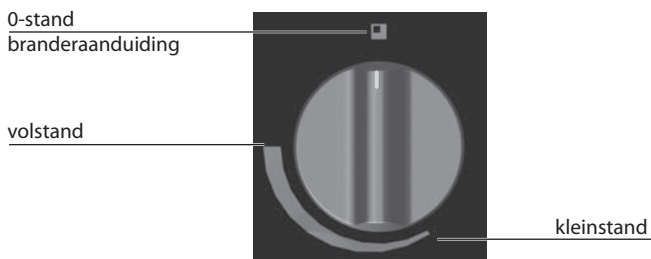
- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.

Plaatsen van branderdelen en pandragers

- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet.
- Zorg er voor dat de pandragers recht tegen elkaar en vlak op de glasplaat liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.

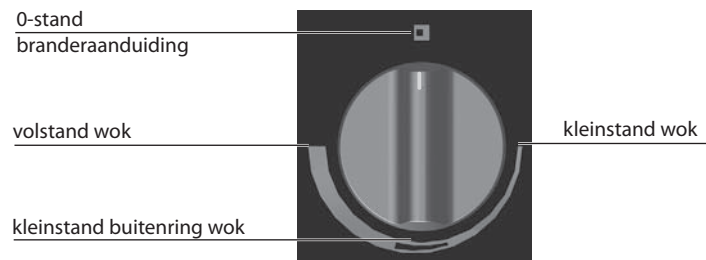
Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

bediening



Wok HG63..MB, HG74..MB, HG80..MB, HG96..MB, HG97..MB

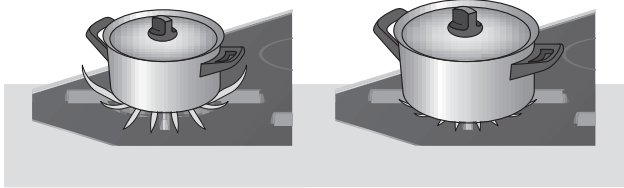
Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom.
De brander ontsteekt.



Voor de toestellen met vlambeveiliging moet u de bedieningsknop ongeveer 5 seconden ingedrukt houden om de vlambeveiliging in te schakelen.



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

**FOUT****GOED**

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

wokbrander



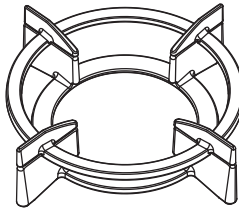
Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

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

gebruik van het wok-hulprooster

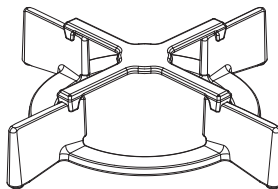
Het hulprooster dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

Plaats het hulprooster volgens de illustratie op het wokrooster.



gebruik van het verkleinrooster

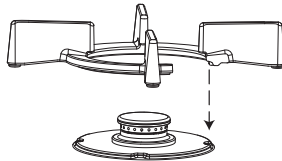
Het verkleinrooster dat is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.



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

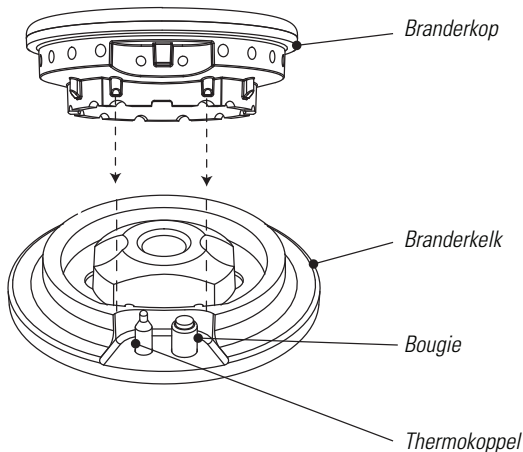


- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige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

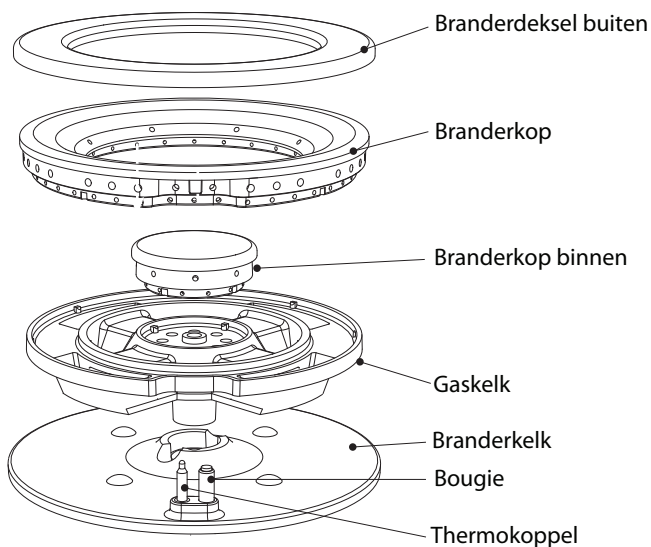


- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven.

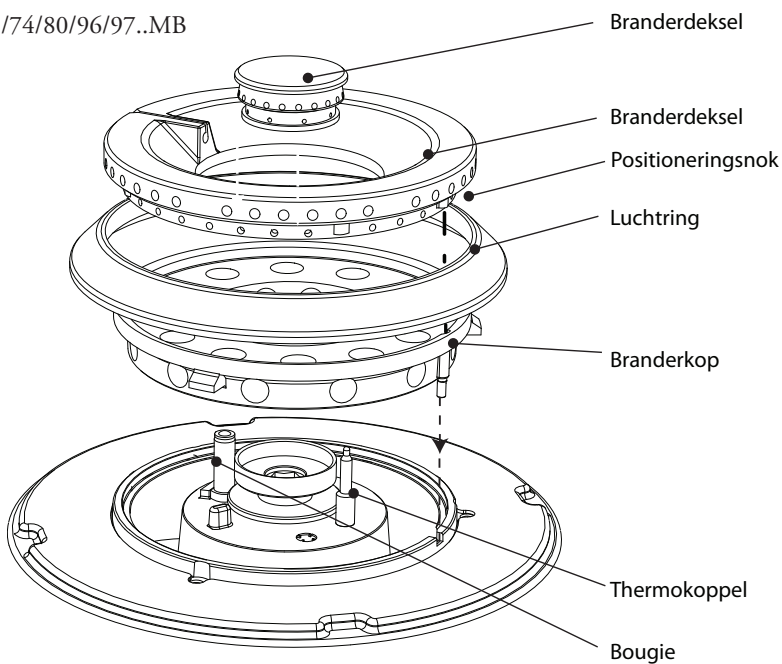
Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.



Wok HG61/71/76MB
en HG96..SB



Wok HG63/74/80/96/97..MB



algemeen



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

hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)



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

hardnekkige vlekken op de glasplaat

Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

Met name overgekookte rode kool, rode bieten, ketjap, appelmoes, rabarber en andere sterk suikerhoudende voedingsmiddelen en zure vloeistoffen kunnen een verkleuring van het oppervlak veroorzaken. Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen. (Schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!)

Wanneer de vlekken met de hierboven beschreven methode niet te verwijderen zijn kunt u de kookplaat reinigen met HG oven & grillreiniger. Houd er echter rekening mee dat u de hele vangschaal moet behandelen om “kleur”verschil te voorkomen. U moet de vangschaal bovendien nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvaststaal. Het is overigens normaal dat het oppervlak gedurende de levenscyclus enigszins verkleurt.

reinigen verwijderbare branderdelen

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

messing wokbranderdelen

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

Keradur® branderkerken

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

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is.

Controleer in elk geval de volgende punten:

storing	oorzaak	oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	– Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken. – De koppeling van een flessengas-toestel is losgeschoten.	– Sluit de kraan en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken. – Zet de koppeling vast.
Een brander ontsteekt niet.	– Stekker niet in stopcontact. – Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. – Bougie vervuild/vochtig. – Branderdelen niet juist geplaatst. – Branderdelen vervuild/vochtig. – Hoofdgaskraan gesloten. – Storing aan het gasnet. – Gasfles of -tank is leeg. – Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoeppassing). – Bedieningsknop niet lang of diep genoeg ingedrukt.	– Steek de stekker in het stopcontact. – Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. – Reinig/droog de bougie. – Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. – Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. – Open de hoofdgaskraan. – Informeer bij uw gasleverancier. – Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. – Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. – Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand.
De brander brandt niet egaal.	– Branderdelen niet juist geplaatst. – Branderdelen vervuild/vochtig. – Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoeppassing).	– Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. – Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. – Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel.
De brander dooft na ontsteken.	– Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt bij beveiligde toestellen.	– Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.

Raadpleeg bij storingen het telefoonnummer van de servicedienst. Zie hiervoor de bijgeleverde garantietaal of raadpleeg de internetsite **www.atagservice.nl**.

Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten!

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

let op

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

Dit is een klasse 3 toestel.

gasaansluiting

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding.
Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.

Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



let op

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

In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.



let op

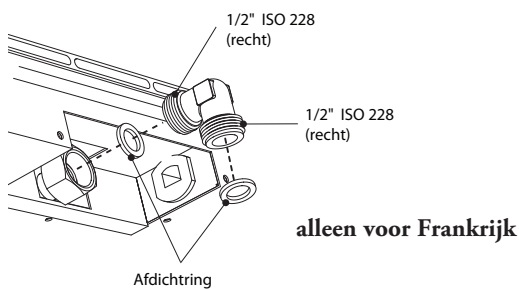
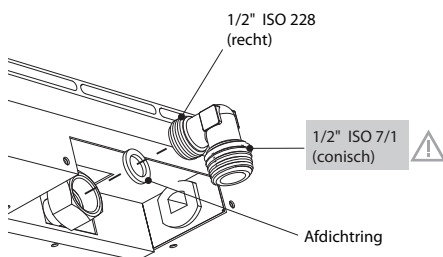
Dit toestel moet altijd geaard zijn.

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

uitsparing in werkblad zagen

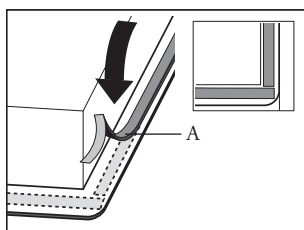
Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie inbouwmaten). Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

kookplaat voorbereiden



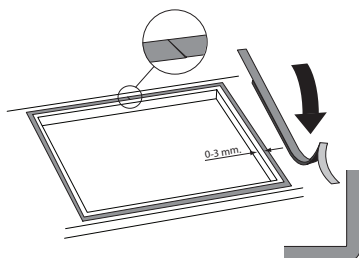
Monteer de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.

inbouwvolgorde glastoestel



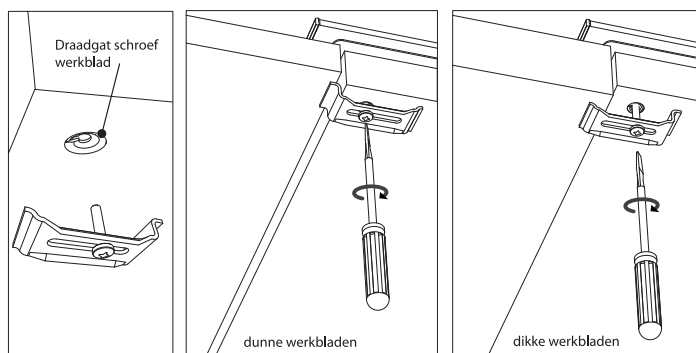
Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

inbouwvolgorde RVS-toestel HG63/64/74/80/97..M



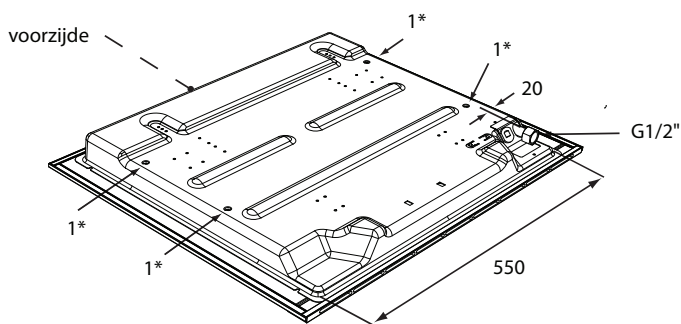
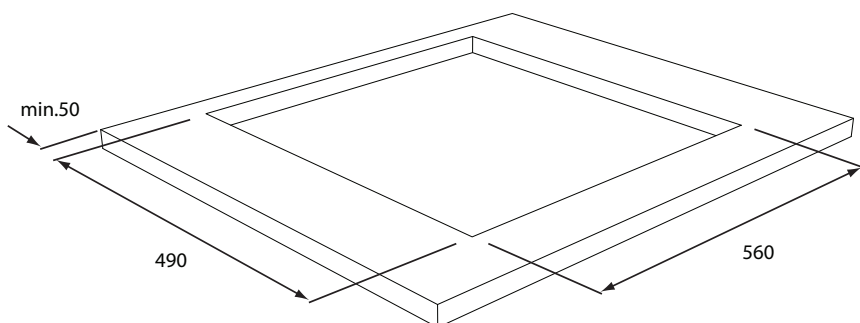
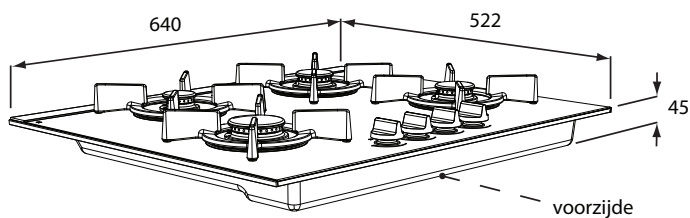
Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band rondom de uitsparing in het werkblad. Begin aan de achterzijde van het toestel en plak het afdichtband door de hoeken. Zorg ervoor dat de uiteinden van het afdichtband goed op elkaar aansluiten.

bevestigingspunten montagebeugels

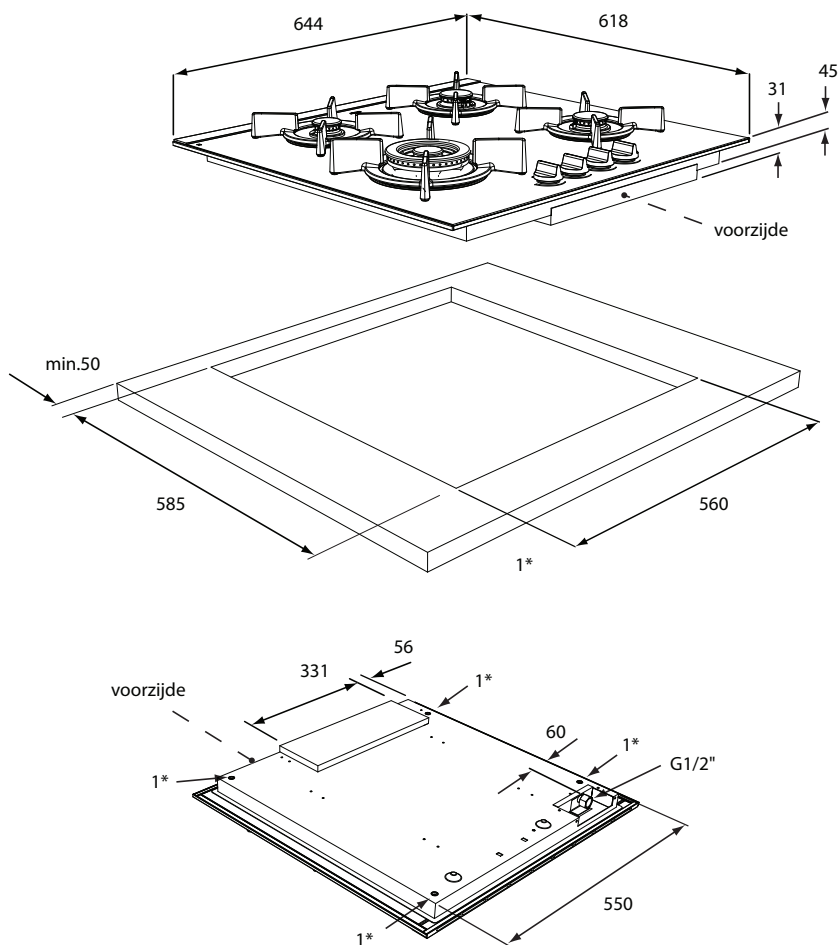


inbouwmaten HG61/63/64..M

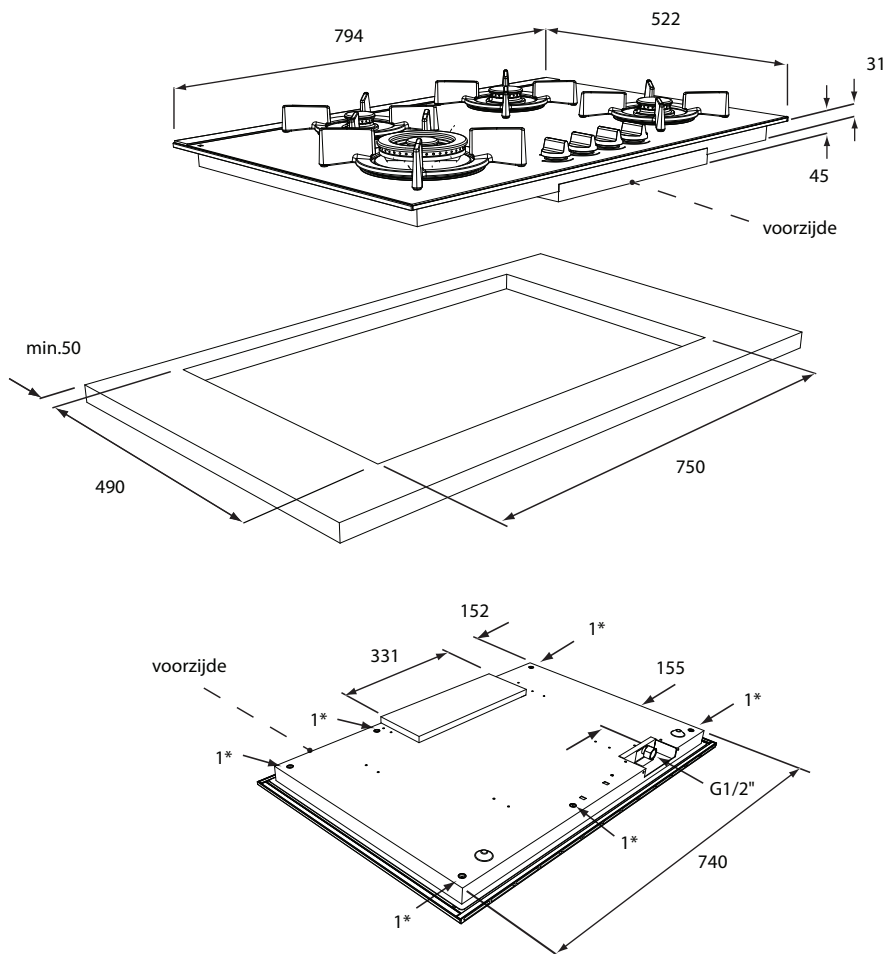
1*) bevestigingspunt montagebeugel



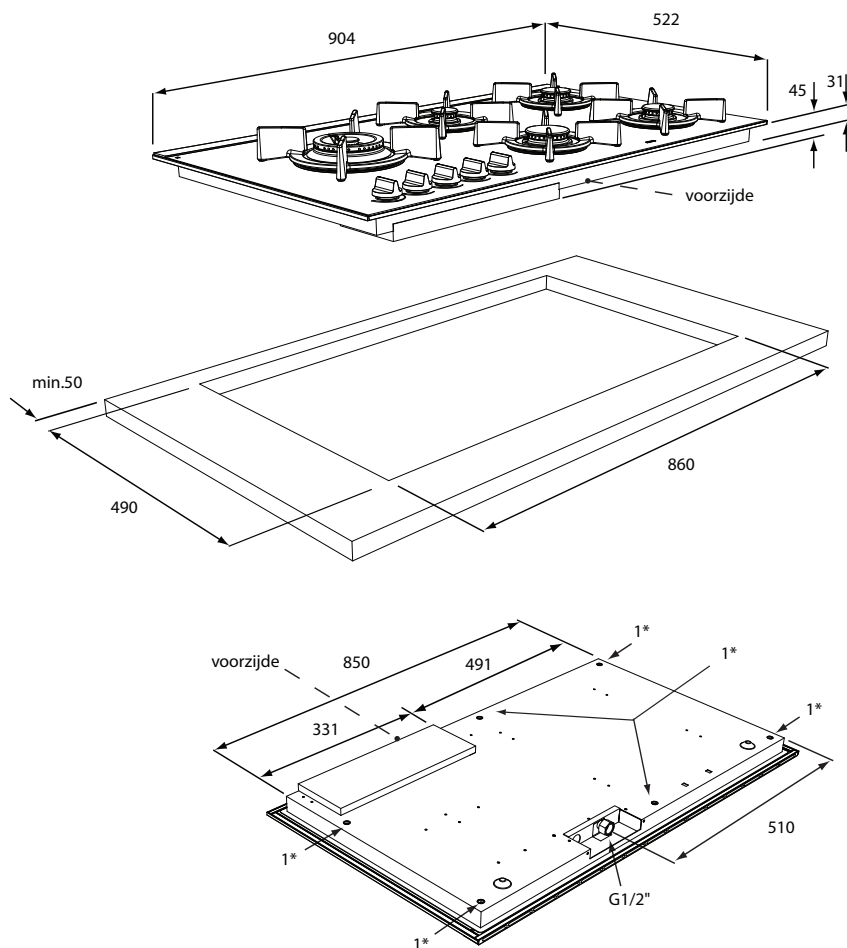
inbouwmaten HG61...N



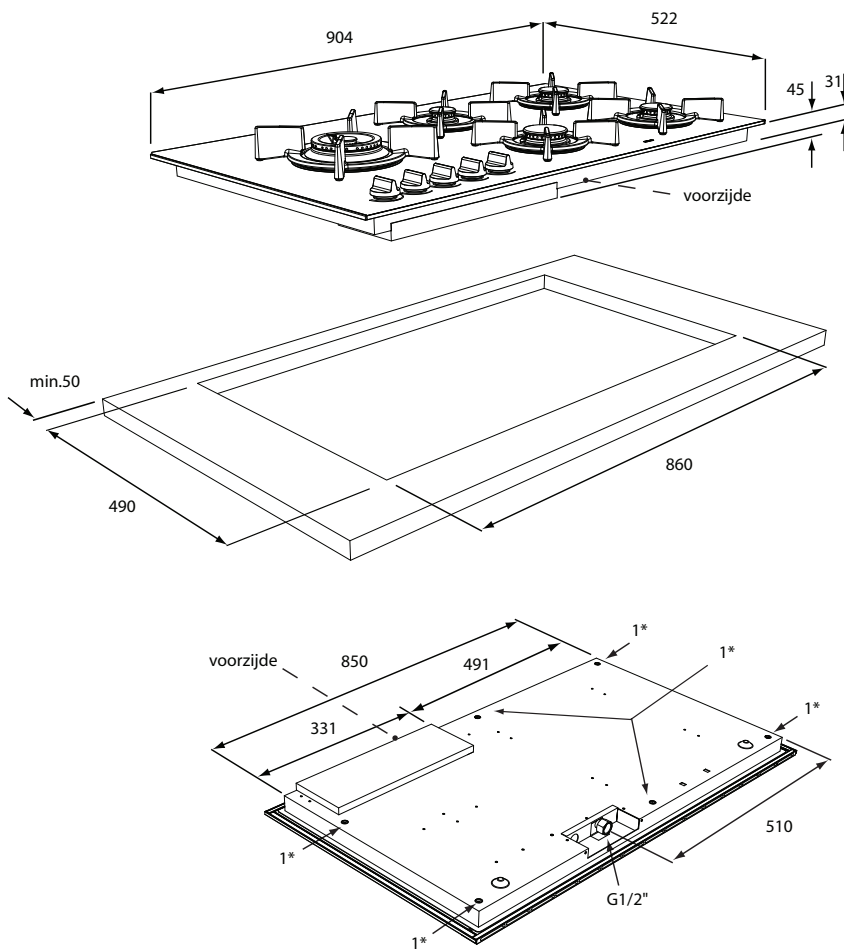
inbouwmaten HG71/74..M



inbouwmaten HG96..M/S



inbouwmaten HG97..M

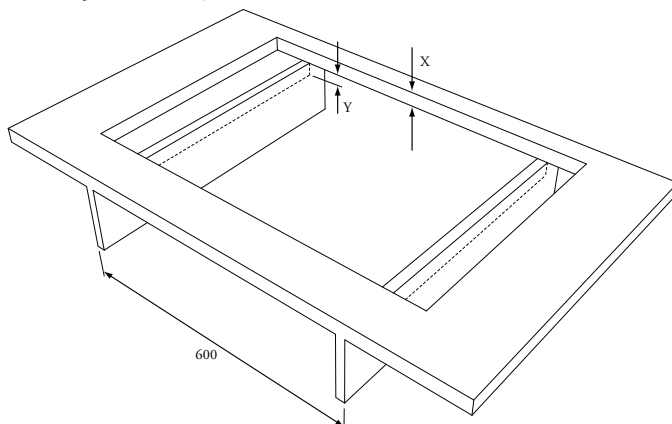


inbouwsituaties HG71/74/76/80/96/97 in 60 cm kast

Inbouwmaten HG71/74..M in 60 cm corpus

$X < 31 \text{ mm}$: $Y = 31 \text{ mm} - X$

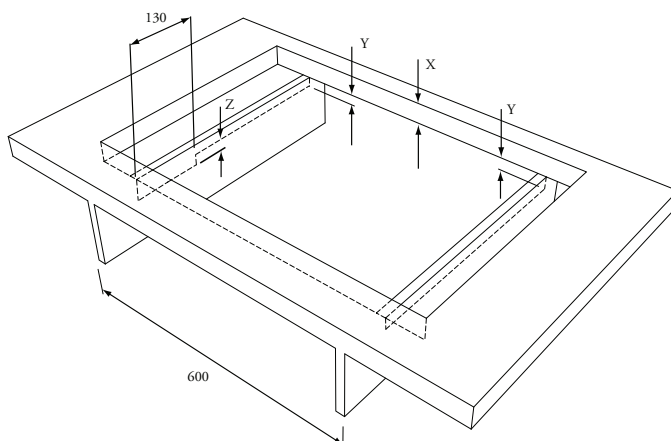
$X \geq 31 \text{ mm}$: $Y = 0 \text{ mm}$



Inbouwmaten HG76/77/96/97..MB en HG96..SB in 60 cm corpus

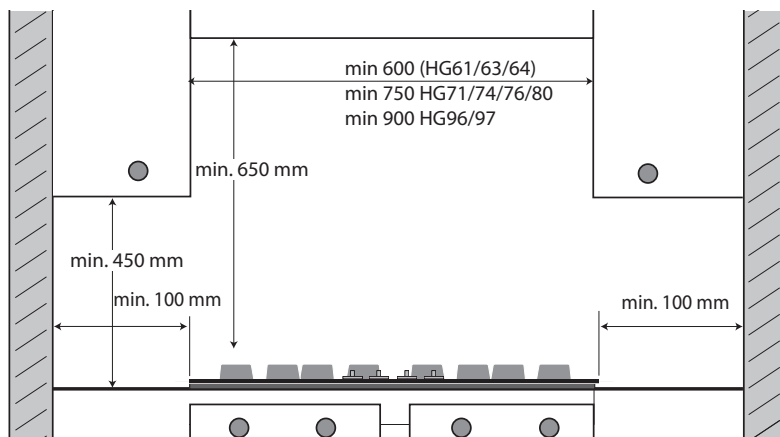
$X < 31 \text{ mm}$: $Y = 31 \text{ mm} - X$; $Z = 45 - X - Y$

$X \geq 31 \text{ mm}$: $Y = 0 \text{ mm}$; $Z = 45 - X$



benodigde vrije ruimte rondom

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



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.



let op

De onderzijde van de kookplaat wordt heet. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de kookplaat is gemonteerd.

toestel plaatsen en aansluitingen maken

Plaats het toestel in het werkblad en zet het vast met de bijgeleverde montagebeugels en schroeven.

Maak de gasaansluiting.

Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
brandertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
sudder	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normaal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
sterk	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
wok*	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253
wok **	5.70	5.70	5.00	5.00 / 360	4.40 / 317	5.00 / 360	5.50 / 396	4.75 / 342

*HG61/71/76..MB - HG96..SB

**HG63/74/80/96/97..MB

toestel ombouwen naar andere gassoort (uitgezonderd HG63/74/80/96/97..M)

Dit toestel is ingesteld voor aardgas. Het toestel kan door middel van een ombouwset ingesteld worden voor andere gassoorten en -drukken.

U kunt de set bestellen bij de verkoop- en serviceorganisatie. Het ombouw-voorschrift wordt met de set meegeleverd.



your gas hob

description	GB 4
introduction	GB 5

safety

what you should pay attention to	GB 6
--	------

controls

igniting and adjusting	GB 7
------------------------------	------

comfortable cooking

optimal use of the hob	GB 8
------------------------------	------

maintenance

general	GB 10
---------------	-------

faults

table	GB 14
-------------	-------

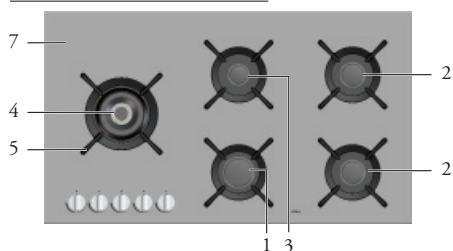
environmental aspects

disposal of packaging and appliance	GB 15
---	-------

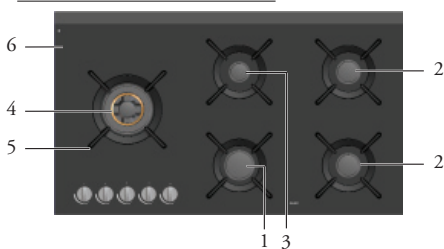
installation instructions

general	GB 16
building in	GB 18
gas information	GB 29

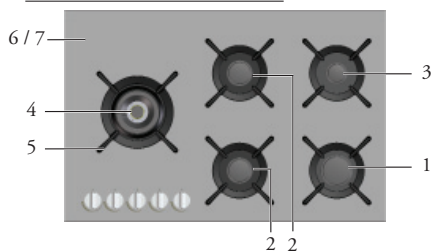
HG97..MB



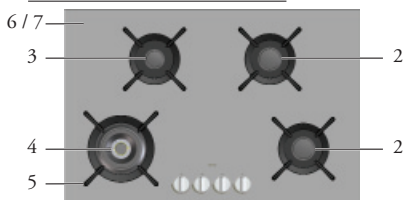
HG96..SB / HG96..MB



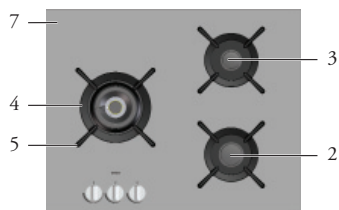
HG76..MB / HG80..MB



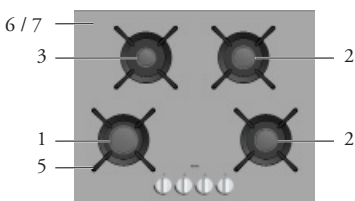
HG71..MB / HG74..MB



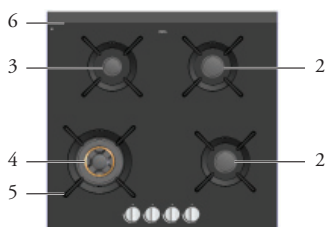
HG63..MB



HG61..MB / HG64..MB



HG61..NB



1. rapid burner
2. semi-rapid burner
3. simmer burner
4. wok burner
5. pan supports
6. glass plate
7. stainless steel plate

KOOKKEUR[^]

This ATAG gas hob has been designed for the real lover of cooking.

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

The gas hob combines high efficiency with a minimum of incompletely burned combustion gases. This gives you an appliance with short heating times, while also providing excellent simmering.

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

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

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

The manual also serves as reference material for service technicians.

Please, therefore, stick the data card in the space provided, at the back of the manual. Where applicable, the data card supplied with a conversion kit should also be stuck here. The data cards contain all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.



Enjoy your cooking!

**Ensure that there is adequate ventilation during use**

- Keep natural ventilation openings open.
- When using the hob for long periods, extra ventilation is necessary. Open a window for instance or install a mechanical fan.

Use the hob only for preparing dishes

- The appliance is not suitable for space heating.

Never flambé under an extractor hood

- The high flames can cause a fire, even if the fan is switched off.

The burner parts are hot during and immediately after use

- Do not touch them, and avoid contact with non-heat-resistant materials.
- Never immerse hot burner parts in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.

The distance from the pan to a knob or non-heat-resistant wall should always be greater than two centimetres

- In the case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or distort.

Always use the pan supports and suitable cooking utensils

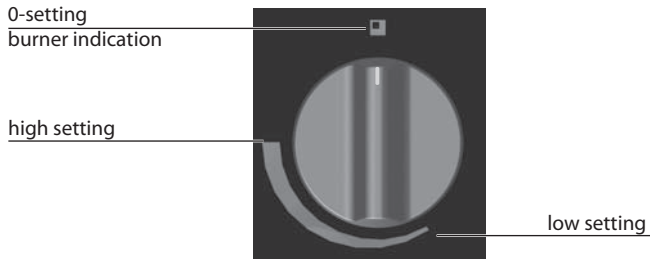
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner head can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can become burnt into the burners and pan supports.

Installing burner parts and pan supports

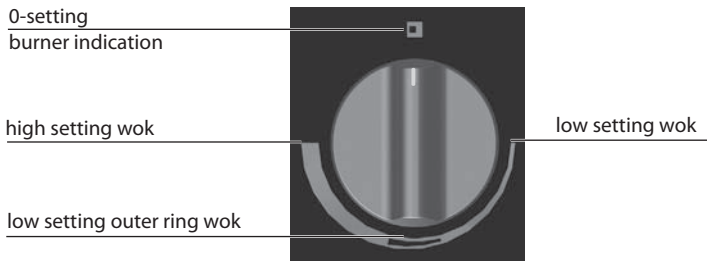
- The hob can only function effectively if the burner parts have been assembled using the guide ridges.
- Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the glass plate. Only then can the pans be positioned stably.

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

controls



Wok HG63..MB, HG74..MB, HG80..MB, HG96..MB, HG97..MB



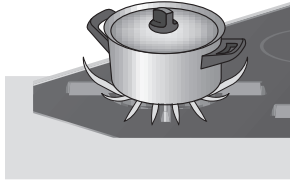
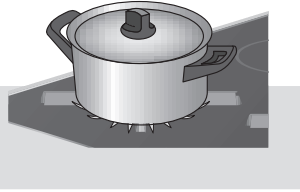
Press the control knob in and turn it anti-clockwise.
The burner ignites.

In the case of appliances with flame failure device you must hold the control knob pressed in for approximately 5 seconds to switch the flame failure device on.





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

**WRONG****RIGHT**

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

wok burner

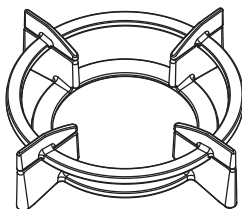


With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:

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

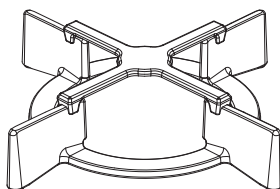
use of the wok auxiliary support

The auxiliary support supplied for the wok burner or available as an accessory provides additional stability in the case of a wok with a round base. Place the auxiliary support on the wok support as indicated in the illustration.



use of the reduction support

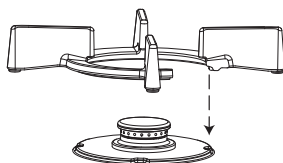
The reduction support supplied with the unit or available as an accessory enables you to use very small pans.



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

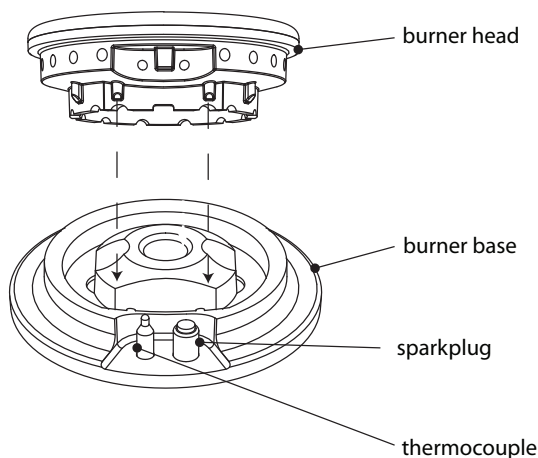


- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent!
Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.
- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.

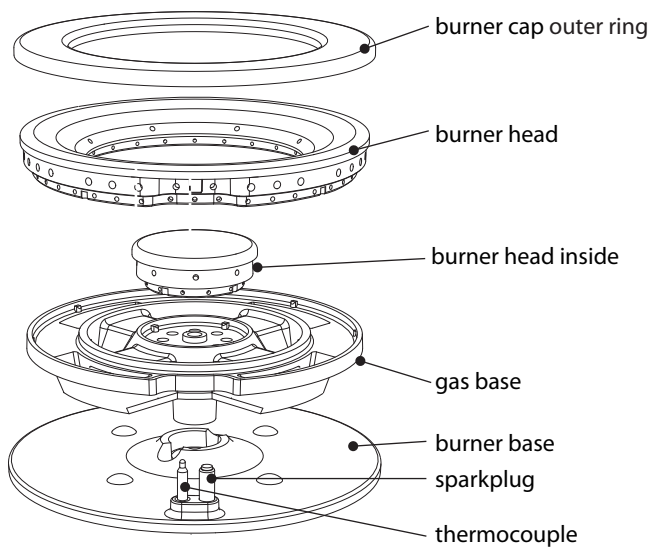


- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the glass plate.

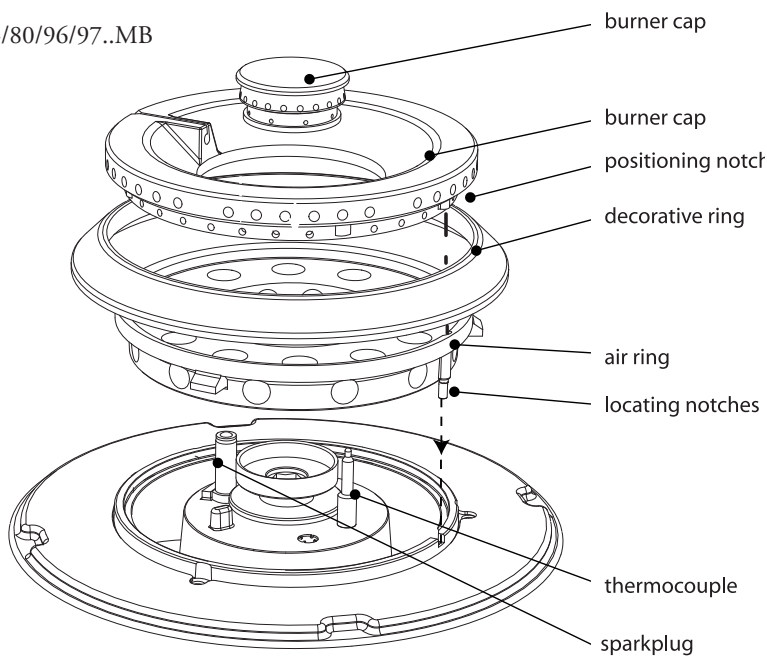
Assemble the burner parts using the guide ridges.



Wok HG61/71/76MB
and HG96..SB



Wok HG63/74/80/96/97..MB



general



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

stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps)



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

stubborn stains on the glass hob

Clean the glass hob with a cleansing agent intended specifically for ceramic hobs. Water stains or limescale are most easily cleaned using a non-abrasive limescale remover .

Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

If spilled, acid fluids and sugary foodstuffs like red cabbage, beetroot, soy sauce, applesauce and rhubarb may cause the surface to discolour. Stubborn stains on stainless steel are best removed with a special cleaning agent. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots.

(This kind of damage is not covered by the warranty!)

If the above methods do not remove the stains, clean the plate with HG oven and grill cleaning agent. Remember to treat the entire drip tray in order to avoid discolouring. Also, as a follow-up treat the drip tray with a polish or maintenance agent for stainless steel. Please note that over the years the surface will slightly discolour.

cleaning removable burner components

The removable burner components (including wok) are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds.

Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

brass wok burner parts

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

Keradur® burner bases

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

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below:

fault	cause	solution
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	– A burner is turned on but not lit. – The coupling on a bottled gas unit has come undone.	– Close the tap and wait for a few minutes before relighting. – Tighten the coupling.
A burner does not ignite.	– Plug not in socket. – Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off. – Sparkplug dirty/damp. – Burner parts not correctly installed. – Burner parts dirty/damp. – Main gas tap closed. – Fault in the gas network. – Gas bottle or tank is empty. – Wrong type of gas used (where bottled gas is used). – Control knob not kept pressed in long enough or far enough.	– Push the plug into the socket. – Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on. – Clean and dry the sparkplug. – Assemble the burner parts using the centring ridges. – Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. – Open the main gas tap. – Check with your gas supplier. – Connect a new gas bottle or have the tank filled. – Check that the gas used is suitable for the appliance. – Keep the control knob pressed in far enough between full and low.
The burner does not burn evenly.	– Burner parts incorrectly installed. – Burner parts dirty or damp. – Wrong type of gas used (where bottled gas is used).	– Assemble the burner parts using the centring ridges. – Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. – Check that the gas used is suitable for the appliance.
The burner goes out after igniting.	– Control knob not kept pressed in long enough (appliances with flame failure device).	– Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.

In case of faults phone the service department. See the guarantee certificate or consult the internet site www.atag.nl.

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

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials.

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

- cardboard;
- paper;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);
- polypropylene tape (PP).

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

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin:



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

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

please note

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate.

This is a category 3 appliance.

gas connection

The gas connection must comply with national and local regulations.

We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.

Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.

please note

A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.



In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.

Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

electrical connection (solely for appliances with a spark switch)

230 V - 50 Hz - 0.6 VA

The electrical connection must comply with national and local regulations.

Wall socket and plug must be accessible at all times.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

please note

This appliance must be earthed.



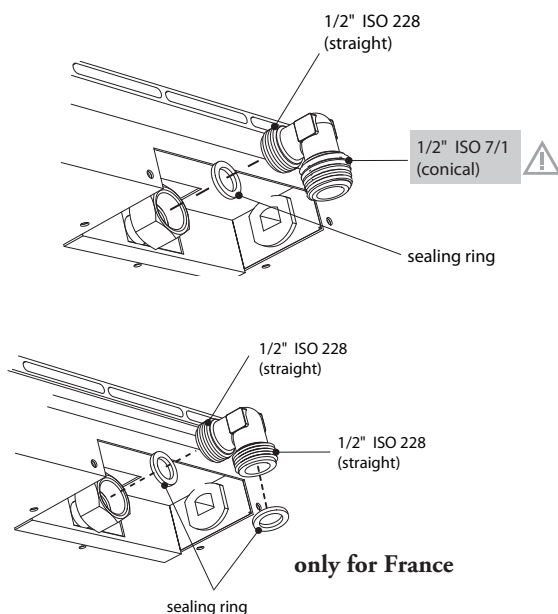
If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

cut opening in worktop

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (building in dimensions).

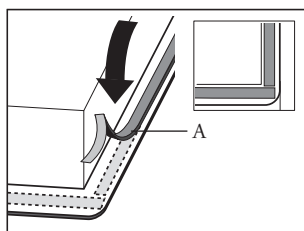
If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

preparing the hob



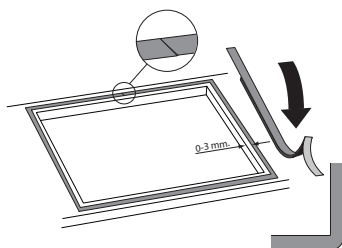
Fit the elbow supplied on the appliance's gas connection.

installation sequence for a glass appliance



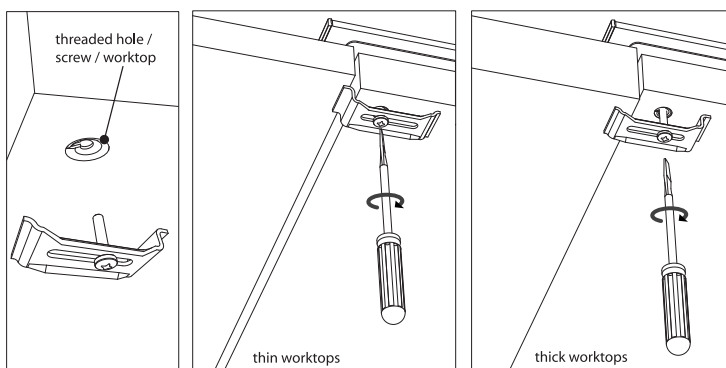
Remove the protective foil of the sealing strip (A) and attach the sealing strip in the groove of the aluminium profiles or the edge of the glass plate. Do not attach the sealing strip through the corner. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.

installation sequence for a stainless steel appliance HG63/64/74/80/97..M



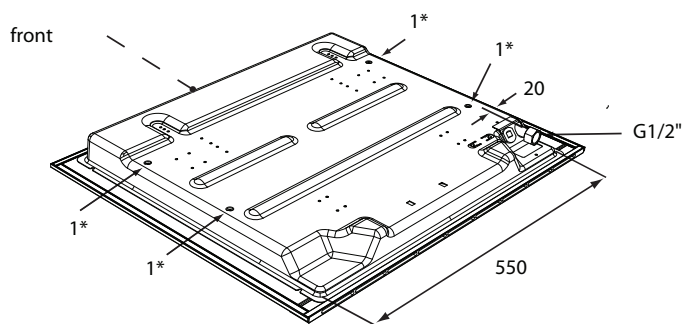
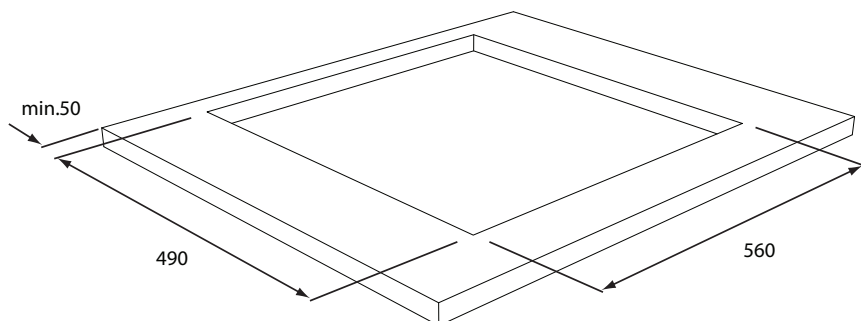
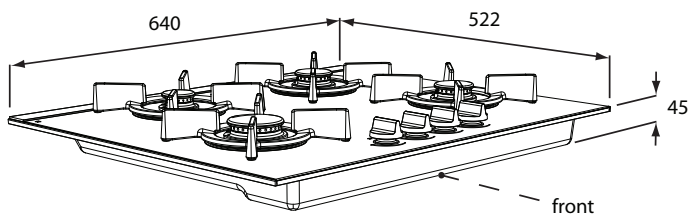
Remove the protective foil from the sealing tape and apply the tape around the cut-out in the worktop. Start at the rear side of the appliance and tape the sealing strip along the corners. Make sure that the ends of the sealing strip fit tightly together.

attachment points for mounting brackets

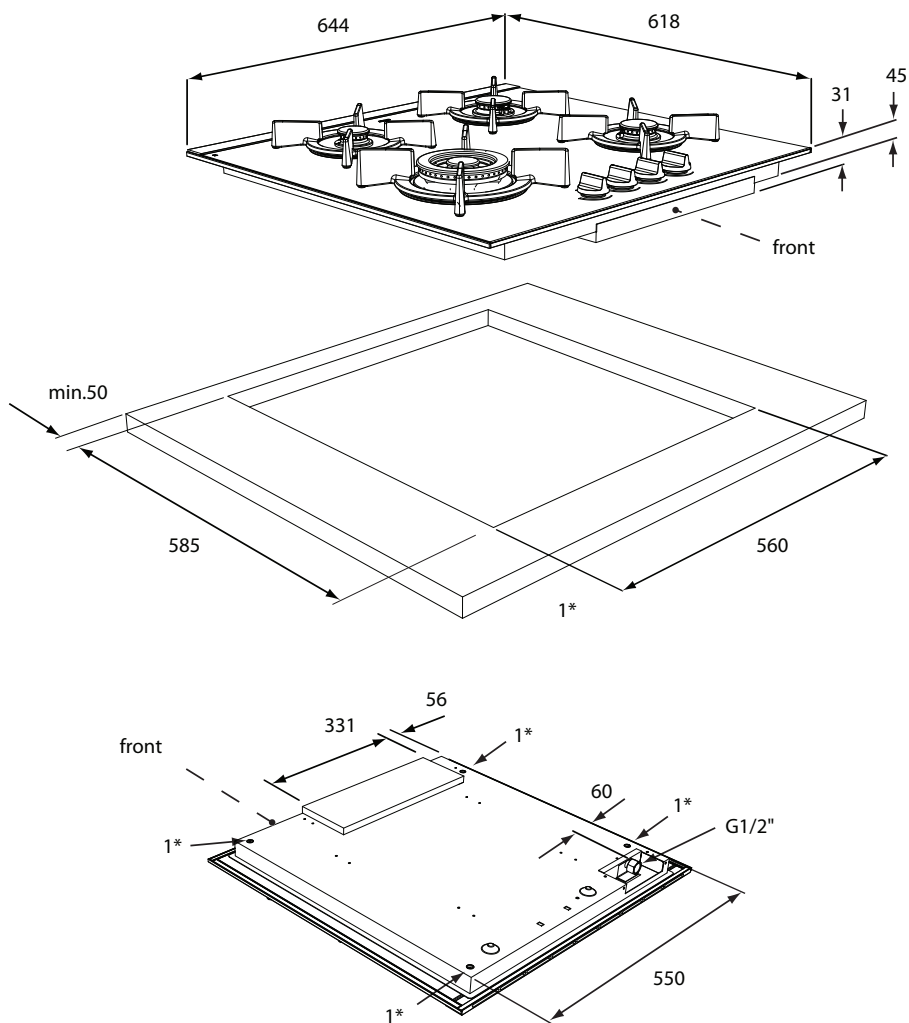


building in dimensions HG61/63/64..M

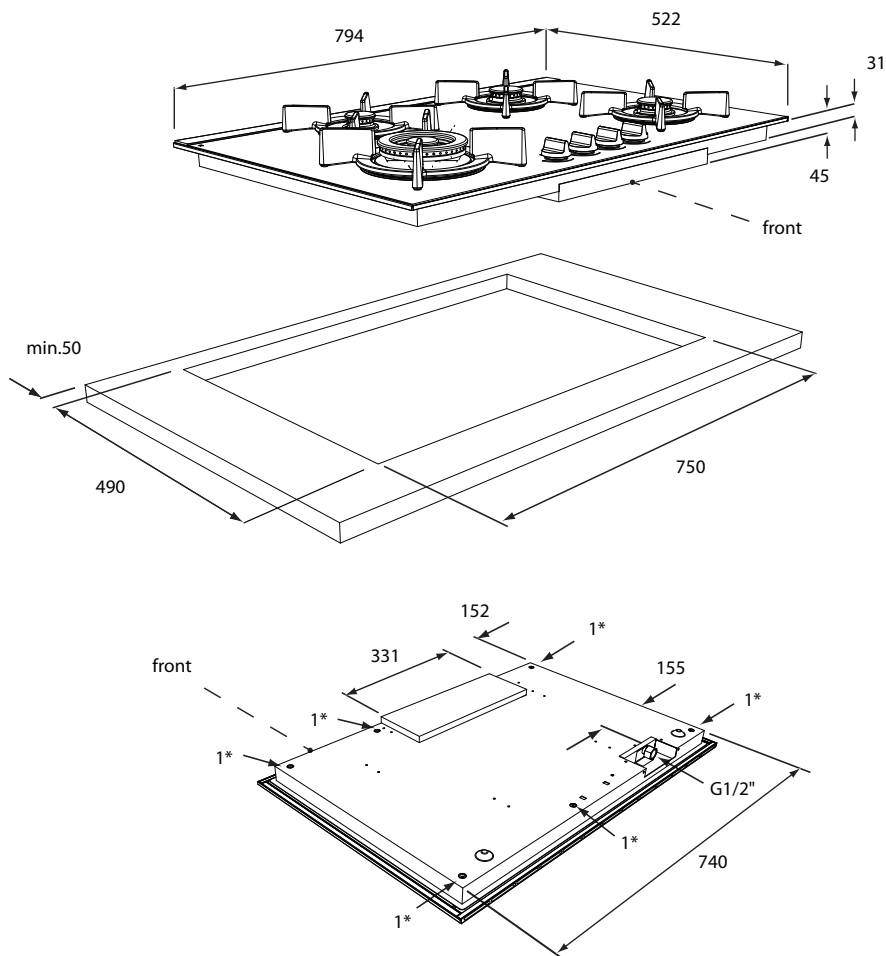
1*) attachment point for mounting bracket



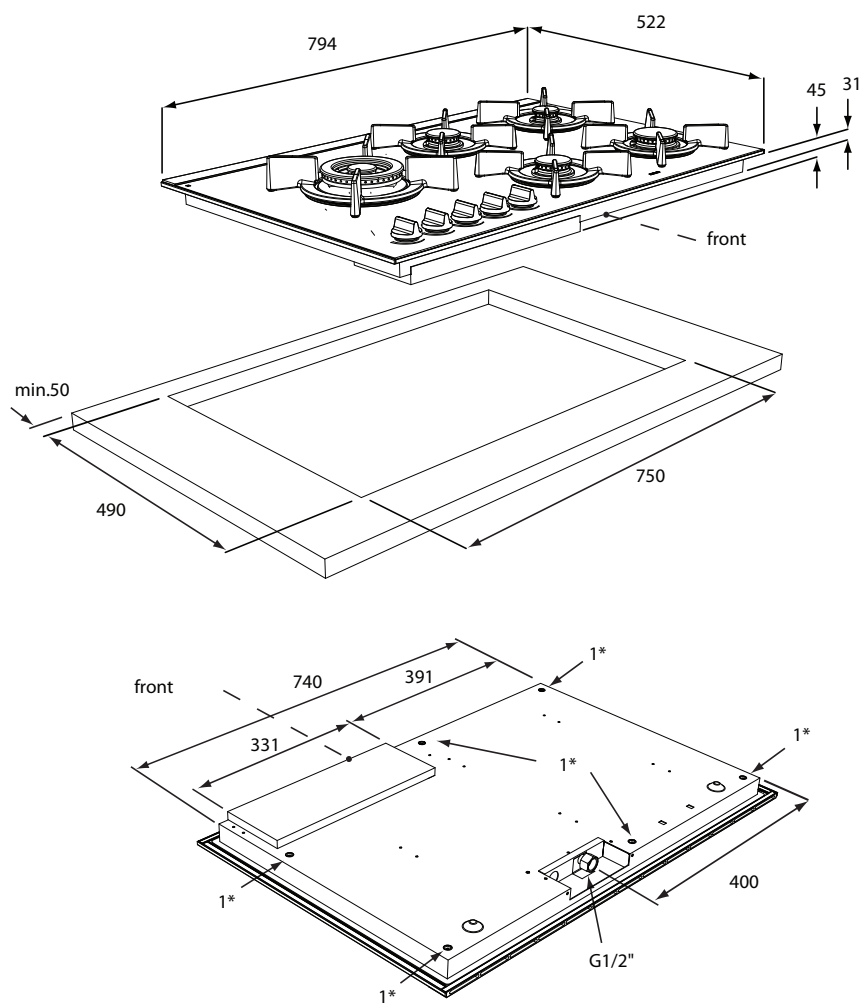
building in dimensions HG61..N



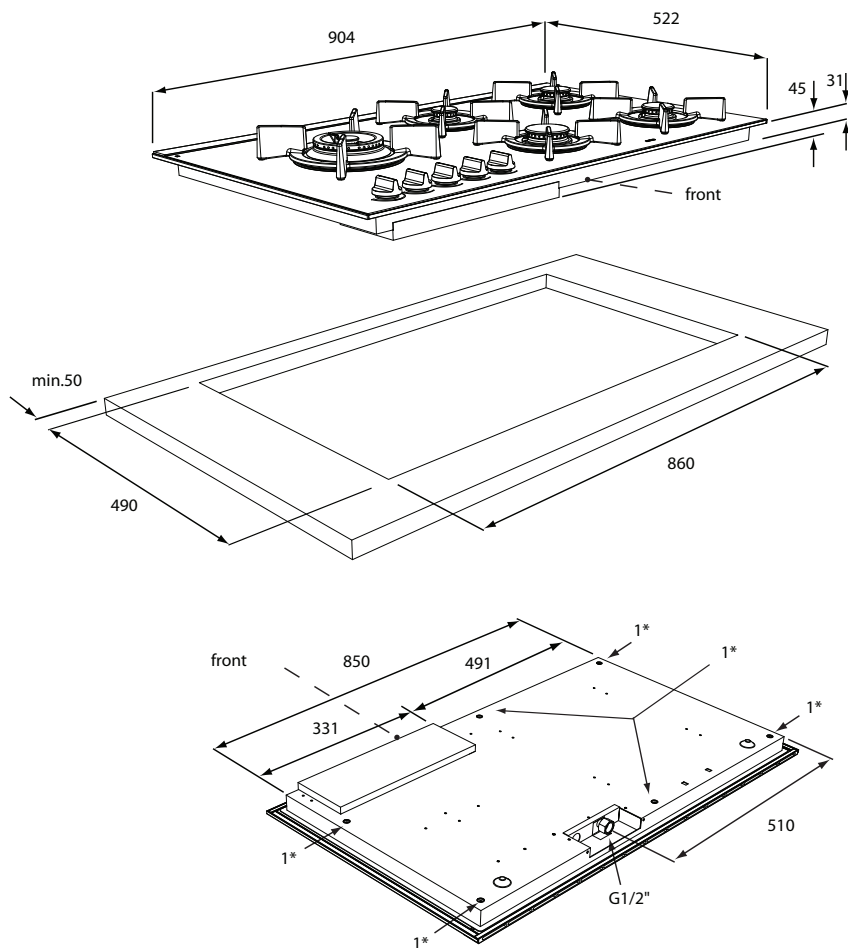
building in dimensions HG71/74..M



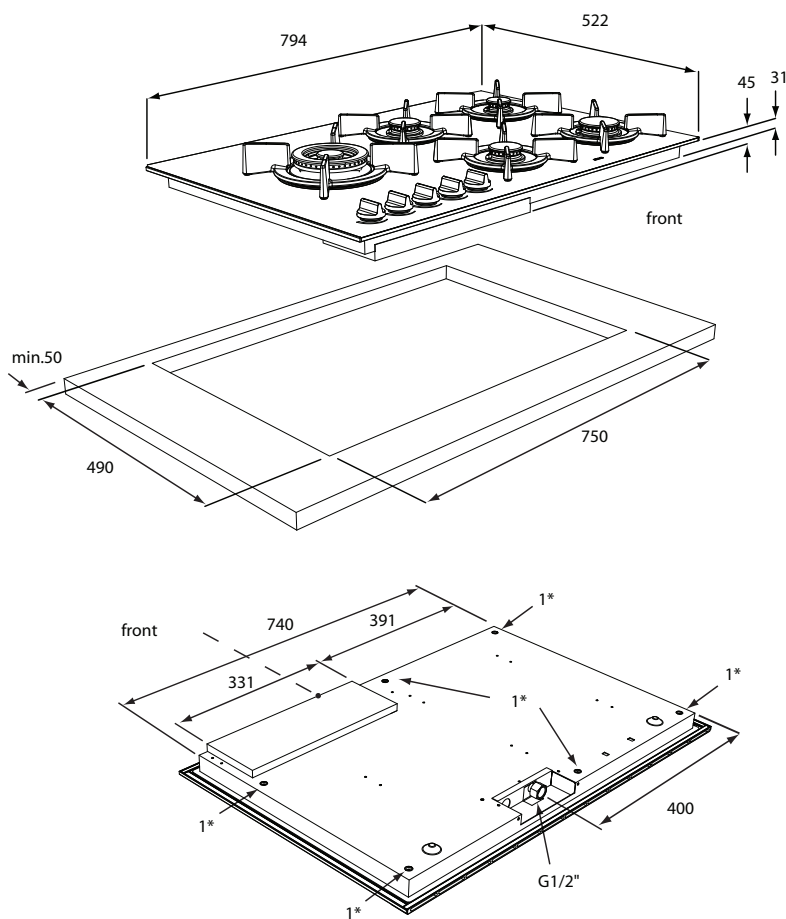
building in dimensions HG76..M



building in dimensions HG96..M/S



building in dimensions HG80..M



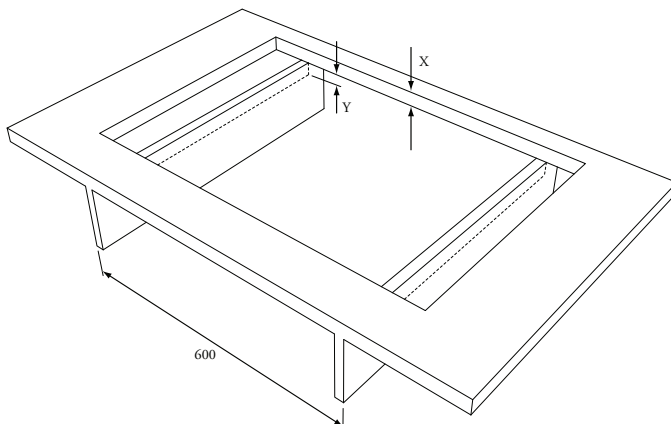
The technical drawings provide the following dimensions and details:

- Top View:** Overall width is 904 mm and depth is 522 mm. The cooktop features five burners. The front edge has a depth of 45 mm and a mounting flange of 31 mm.
- Front View:** The cooktop is 860 mm wide and 490 mm deep. A minimum clearance of 50 mm is indicated at the front edge.
- Exploded View:** Shows the cooktop being installed into a cutout in the countertop. The cutout dimensions are 850 mm (width) and 491 mm (depth). The cooktop's front width is 331 mm. The countertop cutout has a depth of 510 mm. The cooktop is secured with screws (labeled 1*) and a G1/2" fitting is shown at the front edge.

fitted-unit situations for HG71/74/76/80/96/97 in 60 cm cabinet

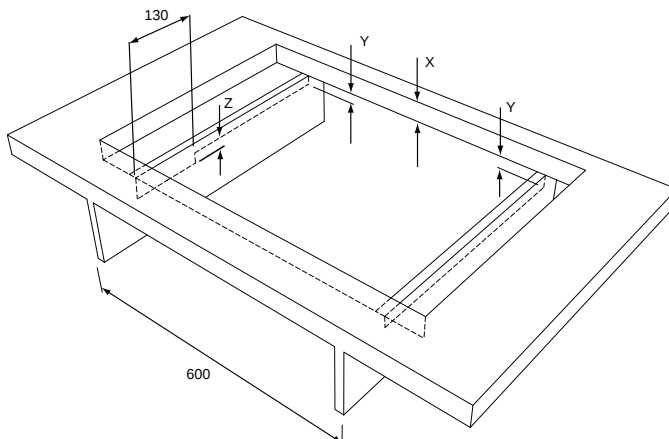
fitted-unit dimensions for HG71/74..M in 60 cm corpus

$X < 31 \text{ mm}$: $Y = 31 \text{ mm} - X$
 $X \geq 31 \text{ mm}$: $Y = 0 \text{ mm}$



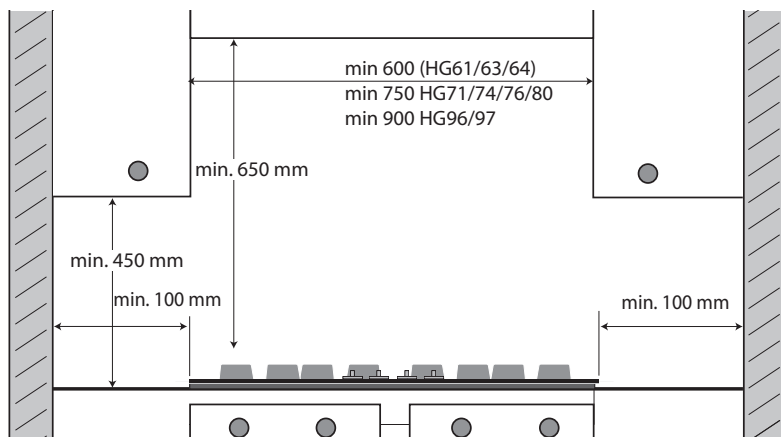
fitted-unit dimensions for HG76/77/96/97..MB and HG96..SB in 60 cm corpus

$X < 31 \text{ mm}$: $Y = 31 \text{ mm} - X$: $Z = 45 - X - Y$
 $X \geq 31 \text{ mm}$: $Y = 0 \text{ mm}$: $Z = 45 - X$



space to be left free around the appliance

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



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



please note

The bottom of the hob becomes hot. Do not place combustible items in a drawer if the drawer is fitted directly below the hob.

install appliance and make connections

Place the appliance in the worktop and secure it using the mounting brackets and screws supplied.

Connect to the gas supply.

Check with soap suds that the connection is gastight.

Connect the appliance to mains electricity.

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
burner type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
simmer	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
strong	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
wok*	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253
wok**	5.70	5.70	5.00	5.00 / 360	4.40 / 317	5.00 / 360	5.50 / 396	4.75 / 342

*HG61/71/76..MB - HG96..SB

**HG63/74/80/96/97..MB

setting up the appliance for other gas types
(except HG63/74/80/96/97..M)

This appliance has been set up for natural gas. The appliance can be set up for other gas types and pressures by means of a conversion kit. You can order the kit from the sales and service organisation. The conversion instructions are supplied with the kit.

