



Das Gerätetypschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Apparatets datakort findes i bunden af apparatet.

La tarjeta de identificación del electrodoméstico se encuentra en la parte inferior del mismo.

Kleben Sie hier das Gerätetypschild ein.
Sæt apparatets datakort her.
Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen.

Når du kontakter serviceafdelingen, skal du have det komplette typenummer ved hånden.

Cuando se ponga en contacto con el servicio técnico, tenga a mano el número de modelo completo.

Anleitung **Gaskochplatte**

Brugsanvisning **Gasblus**

Manual **Cocina de gas**

ATAG

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

Adresse og telefonnumre til serviceorganisationen findes i garantibeviset.

Las direcciones y los números de teléfono del servicio técnico se encuentran en la tarjeta de la garantía.



700002804101

HG62..B

HG62..C

HG77..B

HG77..C

HG92..B

HG92..C

HG97..B

HG97..C

DE

Anleitung

DE 3 - DE 33

DA

Brugsanvisning

DA 3 - DA 33

ES

Manual

ES 3 - ES 33

Benutzte Piktogramme - Anvendte pictogrammer - Pictogramas utilizados



Wichtige Informationen - Vigtig information -Información importante



Tipp - Tip - Consejo

HANDBUCH

Ihre gaskochmulde	
Einleitung	4
Beschreibung	5
Sicherheitsvorschriften	6
Bedienung	
Zünden und einstellen	9
Bequem kochen	
Optimale benutzung der kochmulde	12
Pflege	
Allgemeines	14
Statuscodes	
Tabelle	19
Störungen	
Störungstabelle	20
Installationsanweisung	
Allgemeines	22
Einbauen	24
Gastechnische daten	32
Anlage	
Verpackung und gerät entsorgen	33
Technische daten	33

IHRE GASKOCHMULDE

Einleitung

Diese Gaskochmulde von ATAG wurde für die echten Hobbyköche entworfen. Die unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können. Durch die in den Bedienungsknöpfen integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Knöpfe mit einer Hand. Bei den Typen HG77 und HG97 bleiben durch die großzügige Platzierung der Wokbrenner während des Wokbetriebs mindestens zwei Brenner für die Zubereitung anderer Gerichte frei.

KOOKKEUR⁺

Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen für das Kochgütezeichen. Bei der Kochmulde ist hohe Leistungsfähigkeit mit einem Minimum an unvollständiger Verbrennung gekoppelt. Damit verfügen Sie über ein Gerät mit kurzen Ankochzeiten, auf dem auch ausgezeichnet Gerichte langsam gegart werden können.

Die Gaskochmulde ist mit Zündsicherung ausgestattet, die dafür sorgt, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme beim Kochvorgang erlischt.

In diesem Handbuch ist beschrieben, wie die Gaskochmulde so optimal wie möglich benutzt werden kann. Neben Angaben zur Bedienung des Gerätes finden Sie auch zweckdienliche Hintergrundinformationen.



Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

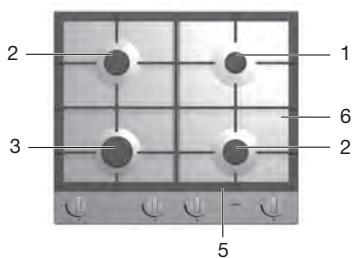
Viel Spaß beim Kochen!

IHRE GASKOCHMULDE

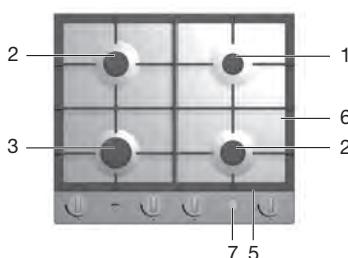
Beschreibung

1. Garbrenner
2. Normalbrenner
3. Starkbrenner
4. Wokbrenner
5. Rippenplatte
6. Kochmulde
7. Taste 'Ein/Aus'

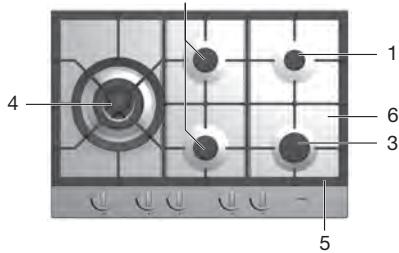
HG62..B



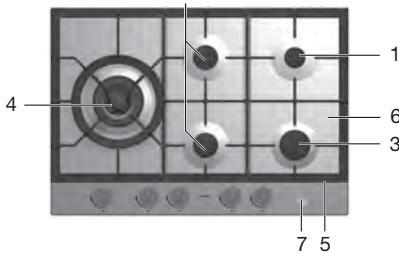
HG62..C



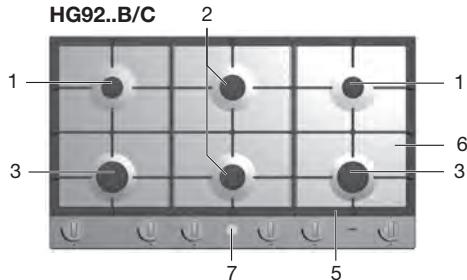
HG77..B



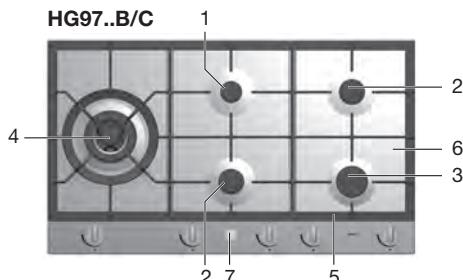
HG77..C



HG92..B/C



HG97..B/C



Sicherheitsvorschriften



Worauf Sie achten müssen

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes.
Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
Bei längerer Benutzung der Kochmulde ist zusätzliche Lüftung erforderlich. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Gebläse.
- Benutzen Sie die Kochmulde nur zur Bereitung von Gerichten.
Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.
Die hohen Flammen können, auch bei ausgeschaltetem Gebläse, Brand verursachen.
- Die Brennerenteile sind bei der Benutzung und auch noch kurz danach heiß.
Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann das Email beschädigt werden.
- Der Abstand des Topfes bis zu einem Knebel oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als zwei Zentimeter betragen.
Bei geringeren Abständen können sich die Knebel oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärbten und/oder verformen.
- Benutzen Sie immer die Topfroste und geeignetes Kochgerät.
Stellen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein Topf unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen.
Aluminiumbehälter oder Folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf den Brennerköpfen und Topfrosten einbrennen.
- Aufsetzen von Brennerenteilen und Topfrosten.
Die Kochmulde kann nur einwandfrei funktionieren, wenn die Brennerenteile über die Führungszapfen zusammengesetzt werden.
Legen Sie die Topfroste so nebeneinander auf, dass sie flach auf der Edelstahl-Auffangschale liegen. Nur auf diese Art und Weise können die Töpfe stabil aufgestellt werden.



Sicherer Gebrauch

- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß (dies dauert auch für einige Zeit nach dem Ausschalten an). Berühren Sie daher das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten.
Achten Sie darauf, dass die Küchenhandschuhe oder Topflappen nicht zu nah an die Flamme geraten.
- Erwärmen Sie keine geschlossenen Dosen o. ä. auf der Kochplatte. Dadurch entsteht ein Überdruck, der zum Platzen der Dosen führen kann.
Dies kann zu Verletzungen oder Verbrennungen führen.
- Das Gerät darf nicht unter freiem Himmel verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte.
Der Apparat könnte versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, was dazu führen kann, dass Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit Tüchern o. ä. ab.
Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Ölen oder Fetten arbeiten.
Überhitzte Öle oder Fette können Feuer fangen. Brandgefahr!
Wenn Fett oder Öl in Brand geraten, niemals Wasser zum Löschen verwenden!
Ersticken Sie die Flammen mit einem geeigneten Deckel, einem feuchten Tuch o. ä.
- Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden befindet, dürfen darin keine leicht entflammhbaren Gegenstände oder Stoffe aufbewahrt werden.



Kinder

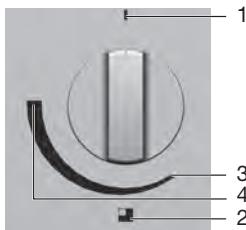
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nur mit äußerster Vorsicht. Kinder unter acht Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden oder ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von acht Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Bedienung des Geräts angemessen unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß (dies dauert auch für einige Zeit nach dem Ausschalten an).
- Bewahren Sie in Schränken ober- und unterhalb des Geräts keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sind.
- Kinder können sich auch Verbrennungen zuziehen, wenn sie Pfannen von der Kochstelle nehmen. Im Fachhandel erhalten Sie ein geeignetes Gestell, das dafür sorgt, dass Kinder das Gerät nicht mehr erreichen können.
- Wenn diese Sicherheitshinweise und Warnungen nicht befolgt werden, ist der Hersteller nicht für daraus entstehende Schäden haftbar.

BEDIENUNG

Zünden und einstellen

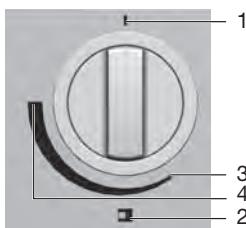
Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

HG....B



1. 0-Stellung
2. Brennerbezeichnung
3. Kleinstellung
4. Großstellung

HG....C



Zündsicherung

Ihr Gaskochfeld verfügt über eine Zündsicherung. Diese sorgt dafür, dass die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt.

Bedienung der thermischen Zündsicherung

(HG....B)

1. Drücken Sie den Bedienungsknopf ein und drehen Sie ihn nach links. Halten Sie den Bedienungsknopf ungefähr 3 Sekunden lang gedrückt (in Großstellung) nachdem der Brenner ist entzündet.
Die Zündsicherung schaltet ein.

BEDIENUNG

Bedienung der elektronischen Zündsicherung

(HG....C)

2. Drücken Sie auf die Taste 'Ein/Aus'.

Die Taste leuchtet grün auf.

3. Drehen Sie anschließend den gewünschten Bedienungsknopf nach links. Sie müssen den Knopf nicht eingedrückt halten.

Der Brenner zündet sofort. Die Zündsicherung kontrolliert, ob eine Flamme vorhanden ist.



Wenn nach Abschluss des Kochvorgangs die Steuerknöpfe alle in der 0-Position stehen, wird die Taste 'Ein/Aus' nach 3 Minuten automatisch ausgeschaltet.

BEDIENUNG

Zusätzliche Eigenschaften der elektronischen Zündsicherung (HG62..C/HG77..C/HG92..C/HG97..C)

Wenn Ihr Kochfeld über eine elektronische Zündsicherung verfügt, können Sie die folgenden Funktionen verwenden:

Wiedereinschaltautomatik

Wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt, versucht das Gerät automatisch, sie wieder zu entzünden.

Wenn danach innerhalb von 10 Sekunden keine Flamme erkannt werden kann, wird die Gaszufuhr des Brenners geschlossen.

Notstop

Wenn Sie das Gaskochfeld auf einmal ausschalten müssen, können Sie dazu die Taste 'Ein/Aus' drücken.

Kindersicherung

Sie können das Gaskochfeld verriegeln. So verhindern Sie die unbeabsichtigte Zündung der Brenner. Sie können das Gaskochfeld verriegeln, indem Sie die Taste 'Ein/Aus' 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Während des Kochens können Sie die Kindersicherung nicht einschalten.

Kochdauerbegrenzung

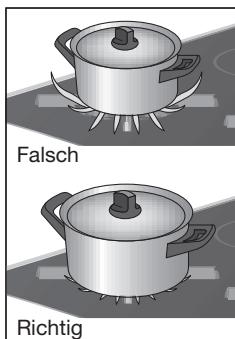
Wenn ein Brenner ungewöhnlich lange (ca. 6 Stunden) eingeschaltet ist, wird er automatisch ausgeschaltet.

Statuscodes

Der Status des Gaskochfelds wird durch die Beleuchtung der Taste 'Ein/Aus' angezeigt. In der Übersicht auf Seite 17 finden Sie, welcher Code zu welchem Status gehört.

BEQUEM KOCHEN

Optimale Benutzung der Kochmulde



- Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben.
Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren.
- Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm.



- Zum Sautieren, Braten, Durchkochen von großen Mengen und Frittieren empfiehlt es sich, den Stark- oder Wokbrenner zu verwenden.
- Saucen bereiten, Schmoren und Garkochen können Sie am besten auf dem Garbrenner.
- In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50% Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trocknem Boden.

Wokbrenner (Typen HG77 und HG97)

Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden.



Important:

- die Zutaten zuvor in Streifen, Scheiben oder Stückchen schneiden;
- beim Sautieren ein Qualitätsöl verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl verwenden. Ein bisschen genügt schon. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;
- die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit erst in den Topf tun, so dass bei Garzeitende alle Zutaten knackig/gar sind.



Benutzung des Wok-Zusatzrostes

Der Zusatzrost wird für den Wokbrenner mitgeliefert oder ist als Zubehör erhältlich. Er sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit runder Boden.

Der Wok-Zusatzrost fällt mit speziellen Aussparungen über den Standard-Wok-Pfannenträger.

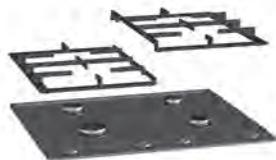
Allgemeines

Ihr Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt und lässt sich einfach reinigen.

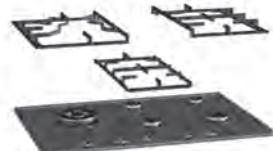


- Regelmäßige Reinigung und Pflege sofort nach Benutzung des Gerätes verhindert, dass übergekochte Essensreste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen. Sie können am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Reinigen Sie erst die Knebel, Brenner und Topfroste und dann die Auffangschale. Damit wird vermieden, dass die Auffangschale beim Reinigen wieder schmutzig wird.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie vorsichtig dabei. Die Zündkerze kann dadurch beschädigen. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trocknen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.
- Legen Sie die Topfroste senkrecht auf ohne über die Edelstahl-Auffangschale zu schieben. Denken Sie beim Platzieren der Pfannenträger an die richtige Reihenfolge. Der Text „FRONT“ an der Unterseite der Topfräger dient als Verdeutlichung beim Positionieren (vgl. Abbildungen).

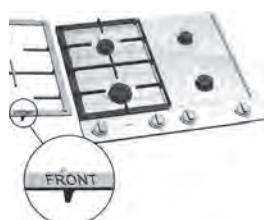
HG6292



HG77/97

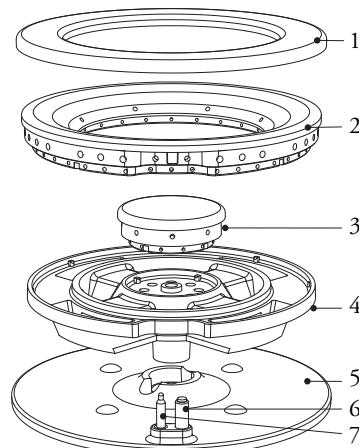


HG92



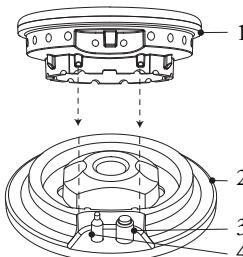
PFLEGE

- Setzen Sie die Brennerenteile mit Hilfe der Führungszapfen zusammen.



Wokbrenner

1. Brennerdeckel äußere Ring
2. Brennerkopf außen
3. Brennerkopf und Deckel innen
4. Gaskörpern
5. Brennkörpern
6. Zündkerze
7. Thermo-element



Gar-, Normal- und Starkbrenner

1. Brennerkopf
2. Brennkörpern
3. Zündkerze
4. Thermo-element

Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel und Auffangschalen)

- Hartnäckige Flecken mit flüssigem Scheuerpulver entfernen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerkissen, spitze Gegenstände oder ätzende Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen)

- Um hartnäckige Flecken von Edelstahlflächen zu entfernen, empfiehlt sich die Verwendung eines Edelstahlreinigers. In diesem Fall sollten Sie stets entlang der Struktur des Stahls wischen, um Glanzflecken vorzubeugen (Schäden, die hierdurch entstehen, fallen nicht unter die Garantie!).
- Wenn sich die Flecken nicht auf die oben beschriebene Weise entfernen lassen sollten, können Sie das Kochfeld mit einer speziellen Edelstahlreiniger reinigen. (vgl. hierzu unsere Website www.atagservice.nl). Sie sollten jedoch berücksichtigen, dass Sie die gesamte Auffangschale reinigen müssen, um Farbabweichungen vorzubeugen. Außerdem müssen Sie die Auffangschale mit einem Edelstahlpflegemittel nachbehandeln.
- Darüber hinaus ist es normal, dass sich die Oberfläche im Laufe der Zeit verfärbt.

Reinigen der Pfannenträger

- Reinigen Sie daher die Pfannenträger selbst nicht im Spülwasser. Darüber hinaus kann bei Reinigung im Spülwasser eine leichte Verfärbung der Pfannenträger auftreten. Wenn die Gummifüße verloren gehen, kann der Pfannenträger die Auffangschale beschädigen.

Messing-Wokbrennereteile

- Einige Teile des Wokbrenners sind aus Messing. Es ist normal, dass sich die Messingfarbe durch hohe Temperaturen, die beim Wokken entstehen, ändert.

Reinigung entfernbaren Brennerteilen

- Die entfernbaren Brennerteile (einschließlich Wok) können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Teile in Wasser mit Spülmittel weichen lassen.
- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden!
- Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

Reinigen der abnehmbaren Knöpfe und Rosetten

- Bei extremer Verschmutzung der Knöpfe und Rosetten können Sie diese zur Reinigung vorübergehend abnehmen. Am besten reinigen Sie die Knöpfe und Rosetten mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Das Abnehmen des Knopfes ist leichter mit einem Gummihandschuh!

Achtung! Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung nicht zuviel Feuchtigkeit rund um die Knopfföffnungen gerät.

- Denken Sie beim Aufsetzen der Rosetten daran, sie unter den Silikon-Dichtungsring zu schieben (vgl. Abbildung). Der Silikon-Dichtring besitzt drei Positionierungsnocken die über den inneren Rand der Rosette fallen müssen.



Keradur® Brennerdüsen

- Die Brennerdüsen sind mit einer exklusiven Keradur® Schicht versehen. Der schmutzabweisende Speziallack ist mit einer Keramikfüllung versehen, die die Reinigung vereinfacht und die Haltbarkeit der Brenner wesentlich verbessert.
- Die Brennerdüsen können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden.

STATUSCODES

Tabelle

Taste 'Ein/Aus'

Die Taste 'Ein/Aus' an den HG....C-Geräten kann eine Reihe von Funktionen und Fehlermeldungen anzeigen.

SYMPTOM	STATUS	ABHILFE
Die LEDs im Knopf leuchten nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	-
Die grüne LED im Knopf leuchtet ständig. 	Das Gerät ist eingeschaltet.	-
Die grüne LED im Knopf blinkt. 	Kindersicherung.	Wenn Sie die Taste 'Ein/Aus' erneut drücken und fünf Sekunden lang gedrückt halten, können Sie Ihr Kochfeld wieder normal verwenden.
Die grüne und die Rote LED im Knopf blinken abwechselnd. 	Beim Wiederanzünden ist ein Fehler aufgetreten.	Überprüfen Sie die Gaszufuhr zu Ihrem Kochfeld und die korrekte Position der Brennerköpfe. Drehen Sie alle Knöpfe in die 0-Stellung und versuchen Sie erneut, die Flamme anzuzünden.
Die rote LED im Knopf blinkt. 	Ihr Kochfeld ist zu warm.	Lassen Sie Ihr Kochfeld abkühlen. Danach können Sie Ihr Kochfeld wieder normal verwenden.
Die rote LED im Knopf leuchtet ständig. 	In der Elektronik Ihres Kochfelds ist ein Fehler aufgetreten.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

STÖRUNGEN

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website ‘www.atagservice.nl’.

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	Der Anschluss des Geräts leckt.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung defekt/Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet.	Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein.
	Zündkerze verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Gashaupthahn.
	Störung am Gasnetz.	Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.

STÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Ein Brenner zündet nicht.	Falsche Gasart verwendet. Knebel nicht tief genug eingedrückt. (Nur für Geräte der B-Versionen. Vgl. für elektronisch gesicherte Geräte die Tabelle „Taste ‘Ein/Aus’“).	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur. Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Kleinstellung tief genug eingedrückt. Bei der ersten Inbetriebnahme kann dies im Zusammenhang mit der Gaszufuhr länger dauern.
Der Brenner brennt nicht egal.	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. Brennerteile verschmutzt/feucht. Falsche Gasart verwendet.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Knebel nicht lange genug eingedrückt. (Nur für Geräte der B-Versionen. Vgl. für elektronisch gesicherte Geräte die Tabelle „Taste ‘Ein/Aus’“).	Halten Sie den Knebel mindestens 5 Sekunden eingedrückt.

INSTALLATIONSANWEISUNG

Allgemeines



Achtung!

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!
- Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dies ist ein Klasse-3 Gerät.

Gasanschluß

- Der Gasanschluß muß den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen.
- Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.



Achtung!

- Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.
- Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.
- **Vor dem ersten Gebrauch mit Seifenwasser kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.**

Stromversorgung

230V - 50Hz - 1.1 VA (bei ..B Geräte)

230V - 50Hz - 5.1 VA (bei ..C Geräte)

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und lokalen 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.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.

INSTALLATIONSANWEISUNG



Achtung!

- Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.
- Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Hausinstallation vollständig herausgedreht ist, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

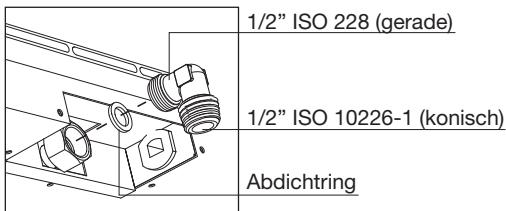
Defekte Teile dürfen nur durch Atag-Originaleile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Atag garantieren, dass Sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

INSTALLATIONSANWEISUNG

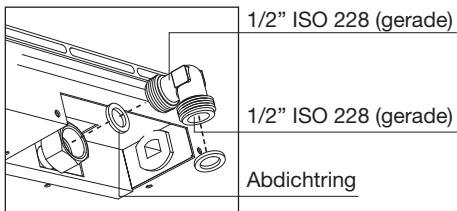
Einbauen

Kochmulde vorbereiten

1. Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluß des Gerätes.



Nur für Frankreich:



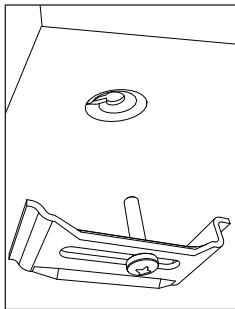
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

1. Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße).
2. Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.

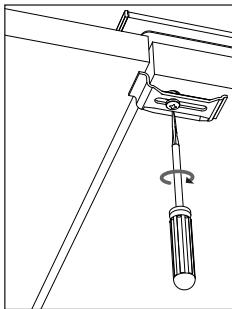
INSTALLATIONSANWEISUNG

Befestigungspunkte Montagebügel

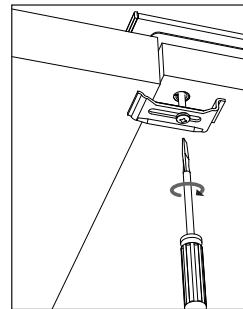
Für die Befestigungspunkte der Montagebügel vgl. 1* in den Abbildungen mit den Einbaumaßen ab Seite 24.



Schraubenöffnung für
Montagebügel



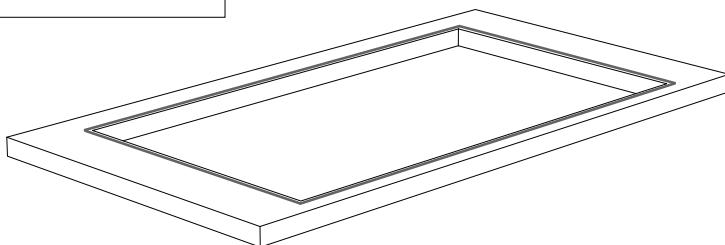
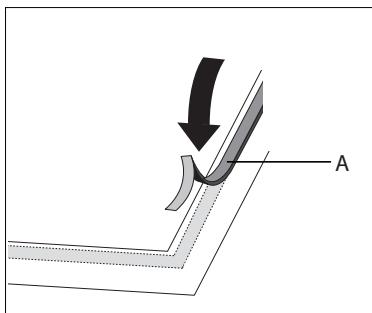
Dünne Arbeitsplatten



Dicke Arbeitsplatten

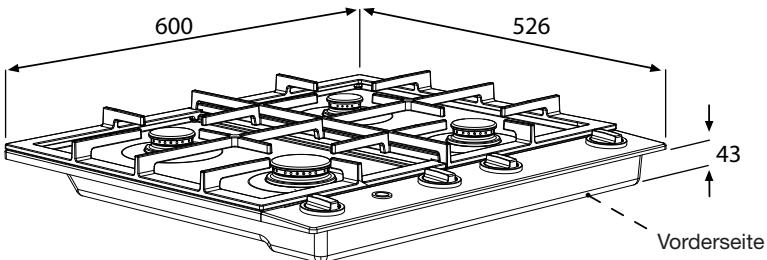
Abdichtband

1. Entfernen Sie die Schutzfolie des Abdichtbands (A) und kleben Sie das Band auf den Rand der Arbeitsplatte.

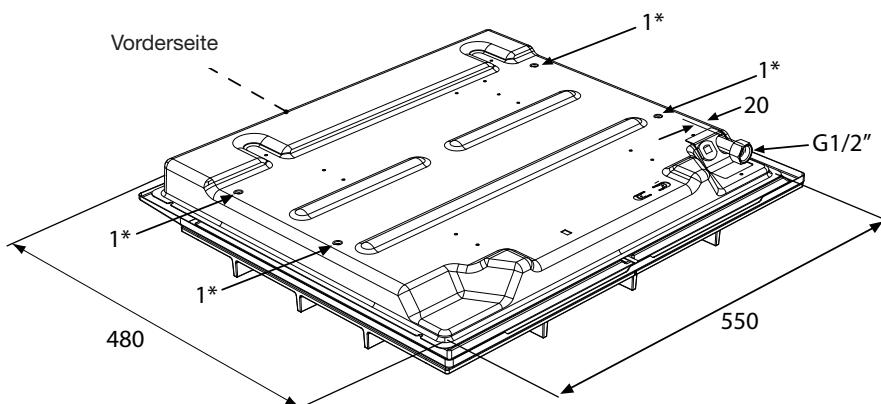
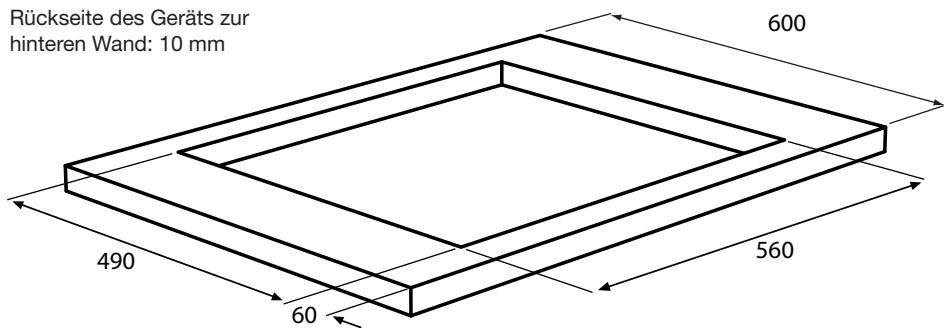


INSTALLATIONSANWEISUNG

Einbaumaße HG62..B/C

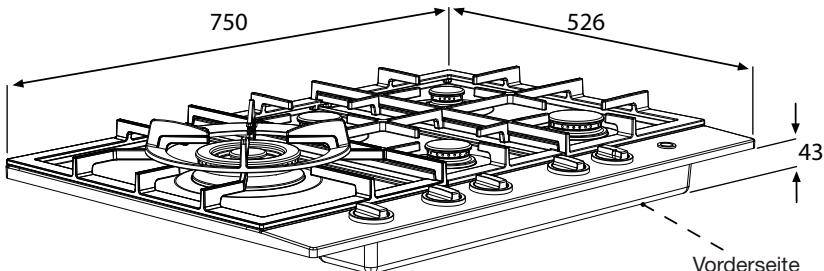


minimaler Abstand der
Rückseite des Geräts zur
hinteren Wand: 10 mm

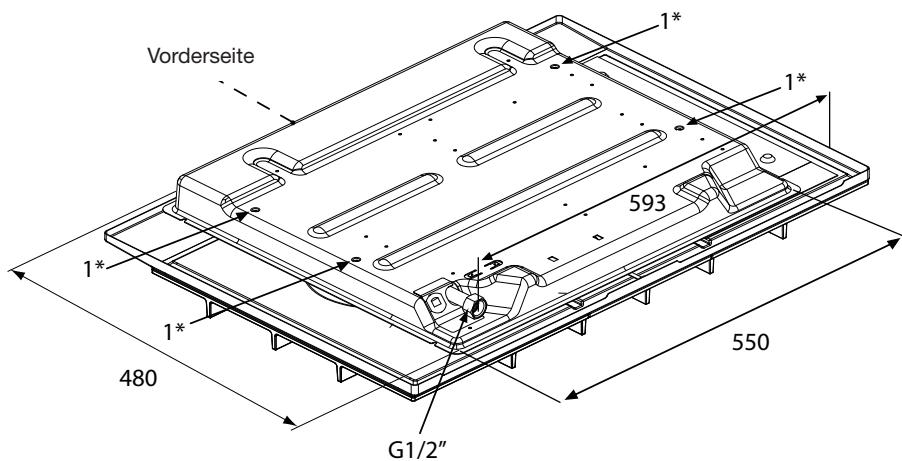
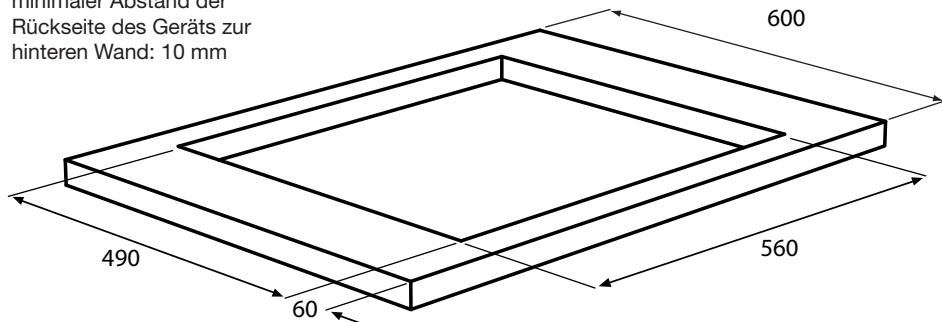


INSTALLATIONSANWEISUNG

Einbaumaße HG7711B/C

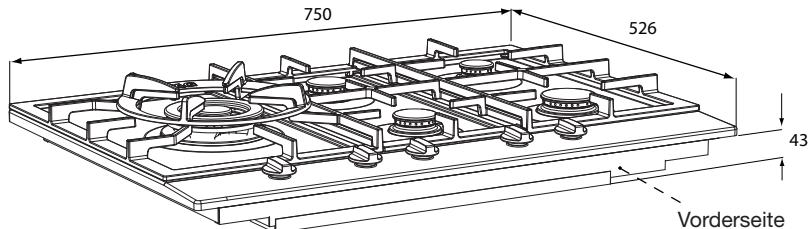


minimaler Abstand der
Rückseite des Geräts zur
hinteren Wand: 10 mm

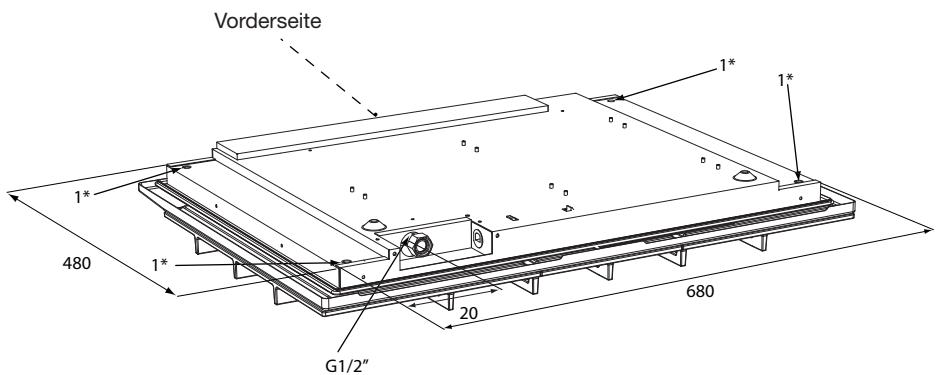
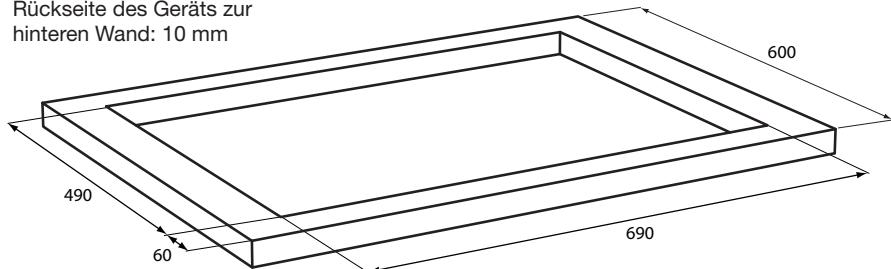


INSTALLATIONSANWEISUNG

Einbaumaße HG7792B/C

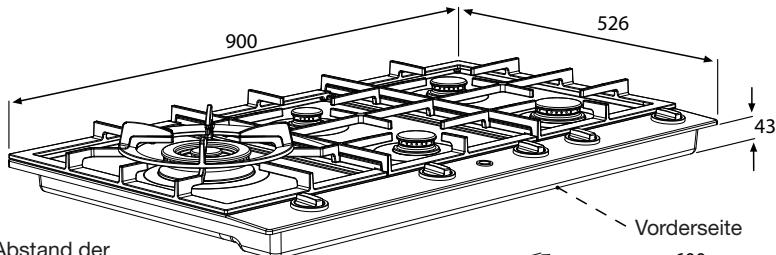


minimaler Abstand der
Rückseite des Geräts zur
hinteren Wand: 10 mm

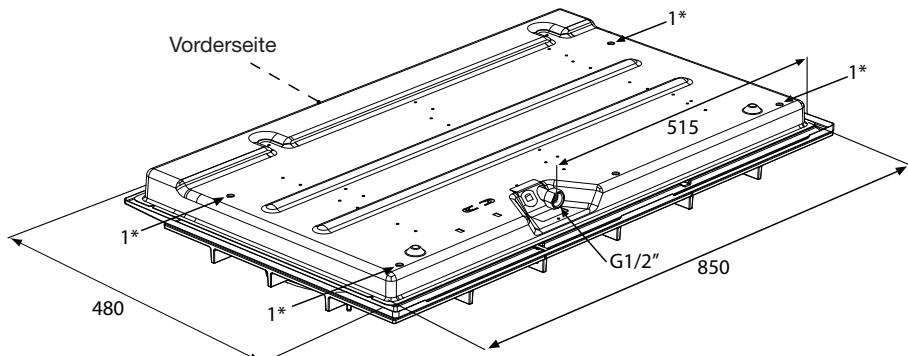
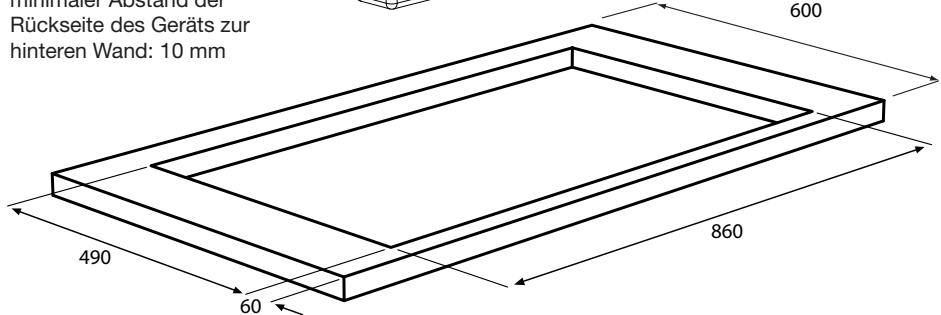


INSTALLATIONSANWEISUNG

Einbaumaße HG92..B/C

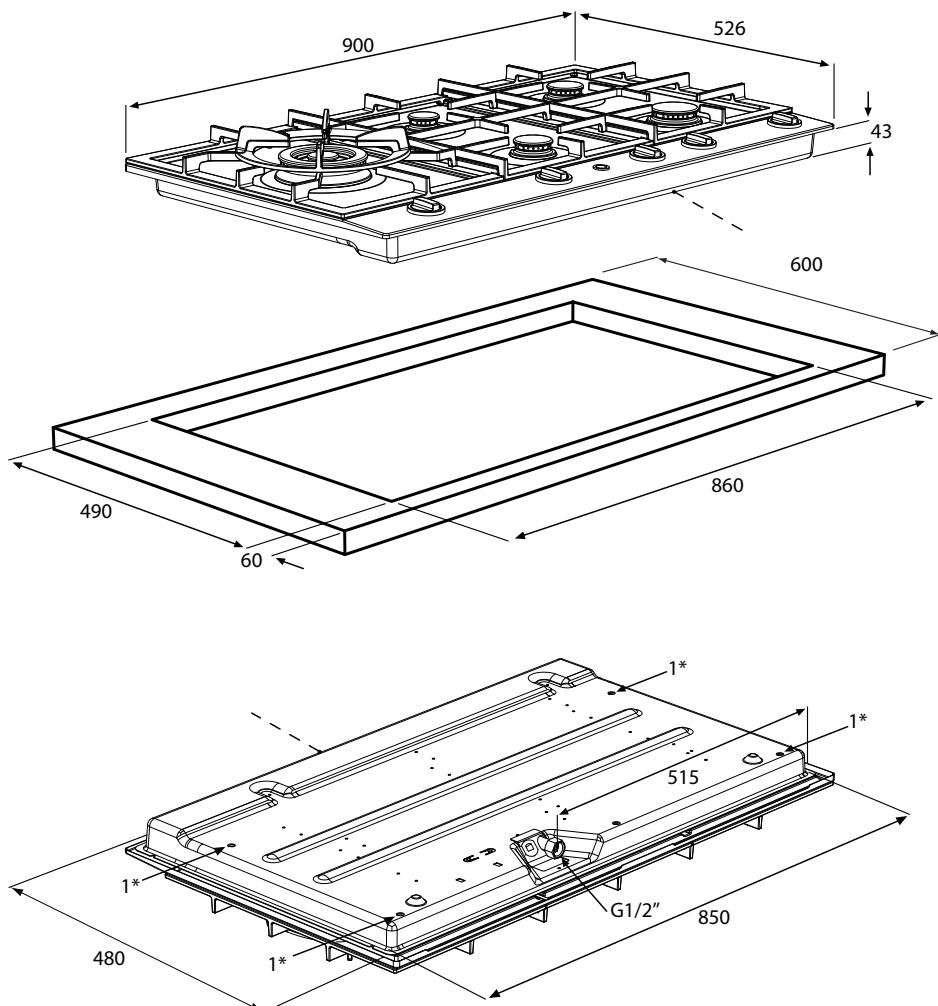


minimaler Abstand der
Rückseite des Geräts zur
hinteren Wand: 10 mm



INSTALLATIONSANWEISUNG

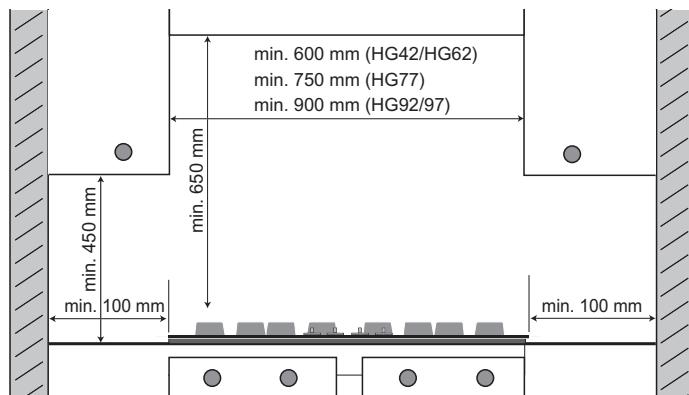
Einbaumaße HG97..B/C



INSTALLATIONSANWEISUNG

Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien. Achten Sie auch auf Werkstoffe, die sich verfärben können (wie Edelstahl).



Achtung!



- Die Unterseite der Kochplatte wird heiß. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in eine Schublade, wenn sie unmittelbar unter dem Kochfeld montiert ist.

Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

- Das Gerät in die Arbeitsplatte einsetzen und mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben befestigen.
- Stellen Sie den Gasanschluss her.
- Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

INSTALLATIONSANWEISUNG

Gastechnische Daten

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/36 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar	G31/67 mbar
Brenner- typ	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)					
Gar	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63	1.00 / 72
Normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127	2.00 / 144
Stark	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171	2.70 / 194
Wok	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253	4.00 / 288

Einrichtung des Geräts für andere Gasarten

Dieses Gerät ist für Erdgas ausgelegt (G25/25 oder G20/20). Mithilfe eines Umbausatzes kann es für andere Gasarten und Druckwerte eingerichtet werden. Sie können diesen Umbausatz bei der Vertriebs- und Serviceorganisation bestellen. Zusammen damit wird eine Umbauanleitung geliefert.

ANLAGE

Verpackung und Gerät entsorgen

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- cardboard;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- polypropylene tape (PP).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Technische Daten

Auf der Datenplakette an der Unterseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

INDHOLD

Din gaskogeplade

Indledning	4
Beskrivelse	5
Sikkerhedsforskrifter	6

Betjening

Tænding og regulering	9
-----------------------	---

Komfortabel tilberedning

Optimal brug af kogepladen	12
----------------------------	----

Vedligeholdelse

Generelt	14
----------	----

Statuskoder

Tabel	19
-------	----

Fejl

Fejltabel	20
-----------	----

Installation

Generelt	22
Indbygning	24
Gasteknisk information	32

Bilag

Bortskaffelse af apparat og emballage	33
Tekniske specifikationer	33

DIN GASKOGEPLADE

Indledning

Denne gaskogeplade er designet af en virkelig madlavningsekspert.

Med forskellen i brænderkapaciteten er du i stand til at tilberede alle slags retter. Med gnisstændingen, som er integreret i knapperne, kan du med én hånd tænde og skrue op og ned for brænderne.

På type HG77 og HG97 er der altid plads nok til at lave mad på 2 andre blus, når wokbrænderen bruges.

KOOKKEUR

Dette apparat overholder alle bestemmelser i det hollandske 'Kookkeurmerk'. Det betyder, at gaskogepladen kombinerer høj effektivitet med et minimum af ufuldstændigt forbrændte gasser. Hermed har du et apparat med kort opvarmningstid, mens det også er glimrende til tilberedning ved lavt blus (snurre).

Gaskogepladen har flammesikring, som sørger for, at gastilførslen afbrydes, hvis flammen går ud, mens der tilberedes.

Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du får mest ud af den ny gaskogeplade. Ud over beskrivelsen af betjening indeholder den også information, som er nyttig, når apparatet skal bruges.



Gennemlæs først brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.

Brugsanvisningen kan også bruges af servicetjenesten som reference. **Klæb derfor den medfølgende dataplade fast i firkanten, som er beregnet dertil**, bag i brugsanvisningen. På datapladen står al information, som servicetjenesten har brug for, når du stiller dem spørgsmål.

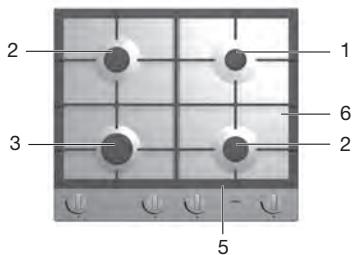
God fornøjelse med madlavningen!

DIN GASKOGEPLADE

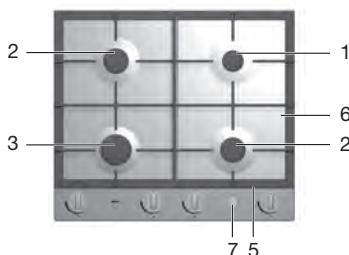
Beskrivelse

1. Sparebrænder
2. Normalbrænder
3. Kraftig brænder
4. Wokbrænder
5. Gryderist
6. Opfangsskål
7. Tænd/sluk knap

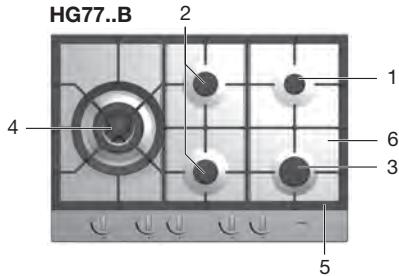
HG62..B



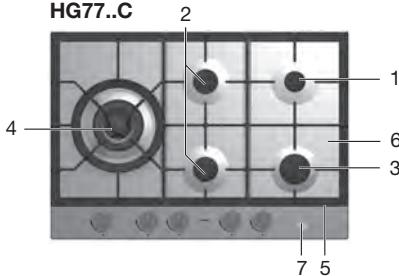
HG62..C



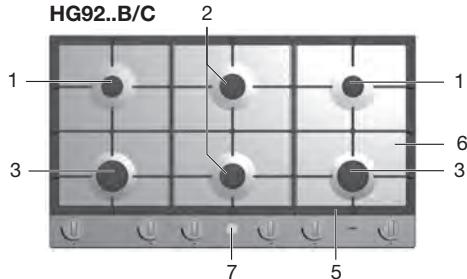
HG77..B



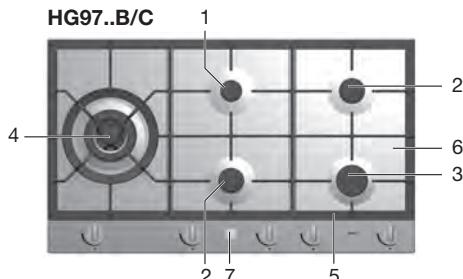
HG77..C



HG92..B/C



HG97..B/C



Sikkerhedsforskrifter



Vær opmærksom på følgende

- Sørg for tilstrækkelig ventilation, når der laves mad på kogepladen.
Lad naturlige ventilationsåbninger være åbne.
Når kogepladen bruges i længere tid, kræves der ekstra ventilation.
Åbn for eksempel et vindue eller installer en mekanisk ventilator.
- Brug kun kogepladen til tilberedning af mad.
Den er ikke beregnet til at opvarme rummet.
- Der må ikke flamberes under en emhætte.
De høje flammer kan antænde en brand, også selvom ventilatoren er slukket.
- Brænderdele er meget varme, mens og lige efter de er blevet brugt.
Undgå direkte berøring og kontakt med materialer, der ikke tåler stærk varme.
Varme brænderdele og gryderiste må ikke lægges i koldt vand. Den hurtige afkøling kan beskadige emaljen.
- Afstanden fra gryde til en knap eller væg, der ikke tåler stærk varme, skal altid være over to centimeter.
Er afstanden mindre, kan den høje temperatur misfarve og/eller deformere knapper eller væg.
- Brug altid gryderistene og egnede køkkengrej.
Sæt altid gryden på gryderisten. Det kan være farligt at sætte gryden direkte på brænderdækslet.
Aluminiumbakker eller folie er ikke egnet til madtilberedning på gaskogeplade. De kan brænde fast på dækslerne og ristene.
- Sådan sættes brænderdele og gryderiste på plads.
Kogepladen fungerer kun korrekt, hvis brænderdelene er sat korrekt i ved hjælp af styretapperne.
Sørg for, at gryderistene ligger lige mod hinanden og fladt ned på opfangsskålen af rustfrit stål. Kun på den måde kan gryderne stå stabilt på gryderistene.



Sikker brug

- Under brug bliver kodepladen meget varm, og det bliver den ved med at være et stykke tid efter, der er slukket. Berør derfor ikke apparatet, så længe det er meget varmt.
- Tag altid ovnvanter på eller brug grydelapper.
Pas på, at ovnvanter eller grydelapper ikke kommer for tæt på flammen.
- Uåbnede dåser og lignende må ikke opvarmes på kogepladen. Der skabes overtryk, hvorfedt dåsen kan sprænges. Herved kan man komme alvorligt til skade.
- Apparatet må ikke placeres eller bruges i fri luft.
- Brug ikke apparatet som køkkenbord.
Apparatet kan utilsigtet blive tændt eller være meget varmt, således at ting kan smelte, blive meget varme eller antændes.
- Apparatet må ikke tildækkes med et stykke klæde, en klud eller lignende.
Hvis apparatet stadig er meget varmt, kan der opstå brand.
- Vær særlig forsiktig, når der bruges olie eller fedt.
Der kan gå ild i ekstremt varm olie eller fedt. Brandfare!
Skulle der gå ild i olie eller fedt, må man ikke forsøge at slukke det med vand!
Flammen slukkes med et egnet låg, en fugtig klud eller lignende.
- Hvis der er en skuffe under apparatet, uden mellem bund, må der ikke være let antændelige ting/stoffer i den.

DIN GASKOGEPLADE



Børn

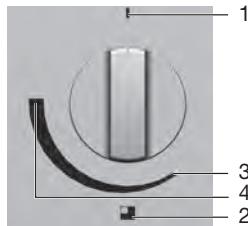
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre varmelegeremer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover, og personer med nedsætte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår alle farer ved ukorrekt brug af apparatet.
- Under brug bliver apparatet meget varmt, og det bliver det ved med at være et stykke tid efter, der er slukket.
- Opbevar ikke ting i skabe over eller bag apparatet, som er interessante for børn.
- Børn kan også blive forbrændte, hvis de trækker gryder af apparatet.
- I specialforretninger kan man købe en speciel rist, som spærerer for børns adgang til apparatet.
- Hvis man ikke følger sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne, kan fabrikanten ikke drages til ansvar for skade som følge deraf.

BETJENING

Tænding og regulering

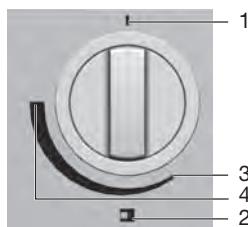
Brænderne kan reguleres trinløst mellem lavt blus og fuldt blus.

HG....B



1. 0-stilling
2. Zone-angivelse
3. Lavt blus
4. Fuldt blus

HG....C



Flammesikring

Gaskogepladen har flammesikring. Den lukker for gastilførslen, hvis flammen går ud, mens der tilberedes mad på blusset.

Betjening termisk flammesikring

(HG....B)

1. Tryk knappen ind og drej den venstre om. Hold knappen inde, fuldt blus, cirka 3 sekunder efter, brænderen er blevet tændt.

Flammesikringen indkobles.

BETJENING

Betjening elektronisk flammesikring

(HG....C)

2. Tryk den centrale tænd/sluk knap ind.

Tændt knappen lyser grønt.

3. Derefter drejes den ønskede betjeningsknap venstre om. Man behøver ikke holde knappen inde.

Blusset tændes med det samme. Flammesikringen kontrollerer, om der er en flamme.



Hvis knapperne alle peger på 0 når du er færdig med at lave mad, slukkes komfuret automatisk vha. tænd-/sluk-knappen efter 3 minutter.

BETJENING

Ekstra egenskaber elektronisk flammesikring (HG62..C/HG77..C/ HG97..C)

Gentænding

Hvis flammen er gået ud, mens der tilberedes mad på blusset, gøres der automatisk forsøg på at tænde blusset igen.

Hvis der så ikke efter 10 sekunder er nogen flamme, afbrydes gastilførslen til brænderen.

Nødstop

Hvis hele gaskogepladen skal slukkes på en gang, kan man trykke på den centrale tænd/sluk knap.

Børnelås

Gaskogepladen kan låses. Herved undgås utilsigtet tænding af brænderne. Gaskogepladen kan låses/låses op ved at trykke på tænd/sluk knappen 5 kunder.

Når pladen er i brug, kan børnelåsen ikke aktiveres.

Begrænsning af tilberedningstid

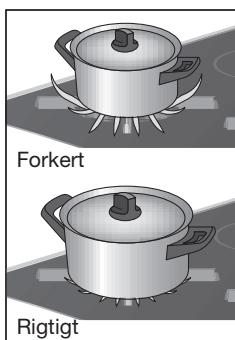
Hvis et blus har være tændt i usædvanlig lang tid (ca. 6 timer), slukkes det automatisk.

Statuskoder

Gaskogepladens status kan ses i tænd/sluk knappen. I oversigten på side 17 kan du læse, hvilken kode der hører til hvilken status.

KOMFORTABEL TILBEREDNING

Optimal brug af kogepladen



- Sørg for, at flammen altid er under gryden. Hvis flammerne kommer op langs siden af gryden, går der meget energi til spilde. Desuden kan håndtagene blive meget varme.
- Brug ikke en gryde med en diameter i bunden på under 12 cm.
-



- (Røre)stegning, kogning af store mængder og friturestegning er bedst på kraftig brænderen eller wokbrænderen.
- Brug sparebrænderen til tilberedning af sovs, retter der skal snurre og gennemkoges.
- Er der skruet helt op for dette blus, er der varme nok til, at det kan snurre/koge.
- Sæt låg på gryden, når der koges. Herved sparar man op til 50% energi.
- Brug gryder med flad, ren og tør bund. Gryder med flad bund står stabilt, og gryder med ren bund overfører varmen bedre til det, der er i gryden.

Wokbrænder (type HG77 og HG97)

Med wokbrænderem kan der tilberedes retter ved en meget høj temperatur.



Her er det vigtigt, at man:

- skærer ingredienserne i strimler, skiver eller små stykker;
- bruger olie af god kvalitet, når der røresteges, f.eks. oliven-, majs-, solsikke- eller arachidolie. En lille smule er nok. Smør og margarine forbrændes ved den høje temperatur;
- ingredienser med den længste tilberedningstid skal først i gryden, således at alle ingredienser er færdige på cirka samme tid.

KOMFORTABEL TILBEREDNING



Brug af den ekstra wok-rist

Den ekstra wokrist, der følger med eller kan anskaffes særskilt, og som er beregnet til at blive brugt på wokbrænderen, giver ekstra stabilitet under en wokgryde med rund bund.

Wokristen sættes på wok-gryderisten ved hjælp af de specielle udsparinger.

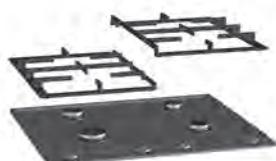
VEDLIGEHOLDELSE

Generelt

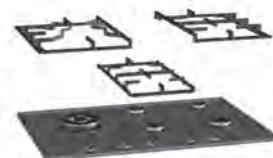
Dette apparat er fremstillet af de allerbedste materialer, som er nemme at rengøre.

- Hvis man rengør apparatet umiddelbart efter brug, undgår man, at pletter af overkogt mad sætter sig fast til hårdnakkede pletter, som er vanskelige at fjerne. Brug et mildt rengøringsmiddel til rengøring. Brug ikke for meget fugt, da det kan trænge ind i brænderne og ventilationsåbninger.
- Rengør først betjeningsknapperne, brænderne og gryderistene - og først derefter opfangsskålen af rustfrit stål. På den måde undgås, at opfangsskålen bliver snavset igen, når disse dele rengøres.
- Tændrøret bør rengøres med en klud. Her skal man være meget forsigtig. Tændrøret kan gå i stykker, så det ikke virker. Tændrøret fungerer kun korrekt, hvis det er tørt. Er det meget snavset, kan man rengøre spidsen med en fin børste.
- Sæt gryderistene lige ned, helst uden at røre opfangsskålen af rustfrit stål. Når ristene sættes på, skal man være opmærksom på rækkefølgen. Teksten 'Front' i bunden af alle gryder støtter hjælper positionering disse dele (se illustrationer).

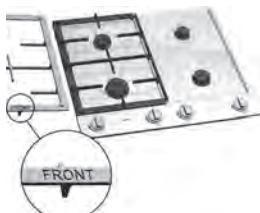
HG62



HG77/97

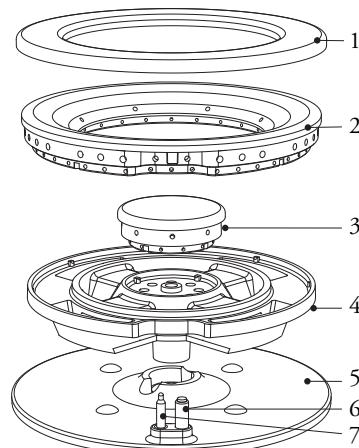


HG92



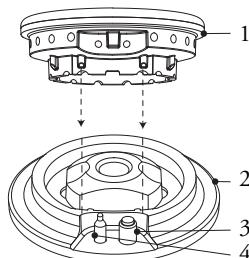
VEDLIGEHOLDELSE

- Brænderdelene samles ved hjælp af styretapperne.



Wokbrænder

- Brænderdæksel ydre ring
- Brænderhoved ydre
- Brænderhoved og dæksel indre
- Brænderring
- Brænderkumme
- Tændrør
- Termoelement



Spare-, normal- og kraftig brænder

- Brænderhoved
- Brænderkumme
- Tændrør
- Termoelement

VEDLIGEHOLDELSE

Hårdnakkede pletter på emalje (gryderiste, brænderdæksler og opfangsskåle)

- Hårdnakkede pletter fjernes bedst med et flydende rengøringsmiddel.
- Brug ikke skurepulver, skuresvampe, skarpe genstande eller ætsende rengøringsmidler.

Hårdnakkede pletter på rustfrit stål (opfangsskål)

- Når man skal fjerne hårdnakkede pletter på rustfrit stål, er det bedst at bruge et rengøringsmiddel, der er beregnet til rengøring af rustfrit stål. Man skal altid gnide med strukturen på stålet, så der ikke kommer skinnende pletter (den slags skader dækkes ikke af garantien!).
- Kan pletterne ikke fjernes som beskrevet ovenfor, kan man rengøre kogepladen med et specielt rensemiddel til rustfrit stål (se vores website 'www.atagservice.nl'). Vær dog opmærksom på, at man så skal behandle hele opfangsskålen, så man undgår "farve" forskel. Opfangsskålen skal desuden efterbehandles med et glans- eller vedligeholdelsesmiddel, beregnet til rustfrit stål.
- Det er dog normalt, at overfladen med tiden falmer en smule.

Rengøring af gryderiste

- Emaljen på gryderistene kan gå i opvaskemaskinen. Forbindelsen med gummidupperne dog ikke. Kom dem derfor ikke i opvaskemaskinen. Desuden kan gryderistene blive ledt misfarvede, hvis de vaskes i opvaskemaskinen. Hvis gummidupperne falder af, kan der let komme ridser i opfangsskålene.

Wokbrænderdele af messing

- Nogle af delene til wokbrænderen er lavet af messing. Det er normalt, at farven på messing ændres på grund af høje temperaturer, når der tilberedes i en wokgryde.

VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af brænderdele, der kan tages af

- Brænderdele, der kan tages af (inklusive wok), kan man bedst rengøre med et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.
- Er der tale om hårdnakkede pletter, kan man lægge brænderdelene i blød i sæbevand.
- Brænderdele må ikke vaskes i opvaskemaskine. Delene kan beskadiges af opvaskemidlet i opvaskemaskinen!
- Brug ikke skurepulver, skuresvampe, skarpe genstande eller ætsende rengøringsmidler.

Rengøring af knapper og rosetter, der kan tages af

- Hvis knapper og rosetter er blevet meget snavsede, kan de tages af og rengøres, hvorefter de sættes på igen. Knapper og rosetter rengøres med et mildt rengøringsmiddel og en blød klud. Tag en gummihandske på, så er knapperne nemmere at tage af!

Bemærk! Når der rengøres, skal man undgå for meget fugt omkring hullerne til knapperne.

- Når rosetterne sættes i igen, skal man sørge for, at de kommer under silikoneringen (se illustration). Silikonen tætnings ringen har tre positionering punkter, der passer på den inderste cirkel af rosetten.



VEDLIGEHOLDELSE

Keradur® brænderkummer

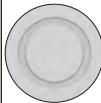
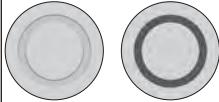
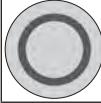
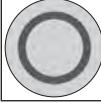
- Brænderkummerne har et toplag af Keradur®. Den specielle snavsafvisende lak er tilsat keramisk fyld, som gør rengøringen nemmere og forlænger brænderkummernes holdbarhed.
- Brænderkummerne rengøres med et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.

STATUSKODER

Tabel

Tænd/sluk knap

Tænd/sluk knappen på HG....C apparater kan vise nogle funktioner og fejlmeldinger.

VISNING	STATUS	LØSNING
LED'er i knappen lyser ikke.	Apparatet er slukket.	-
Grønt LED i knappen lyser vedvarende. 	Apparatet er tændt.	-
Grønt LED i knappen blinker. 	Børnelås.	Hvis du trykker endnu en gang på tænd/sluk knappen og holder den inde i 5 sekunder, kan kogepladen bruges igen.
Grønt og rødt LED i knappen skiftevis. 	Der er sket en fejl ved gentænding.	Kontroller gastilførslen til kogepladen, og om brænderhovederne sidder rigtigt. Drej alle knapper til position 0 og prøv at tænde igen.
Rødt LED i knappen blinker. 	Kogepladen er for varm.	Lad kogepladen afkøle. Derefter kan kogepladen bruges igen.
Rødt LED i knappen lyser vedvarende. 	Der er en fejl i elektronikken i kogepladen.	Tag kontakt til servicetjenesten.

Fejltabel

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt gaskogepladen fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Kontroller i hvert fald punkterne i tabellen nedenfor eller prøv at finde mere information på websitet ‘www.atagservice.nl’.

VISNING	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Der lugter af gas ved apparatet.	Tilkoblingen til apparatet er utæt.	Lukke hovedgashanen. Tag kontakt til din installatør.
En brænder kan ikke tændes.	Stikket ikke sat i en stikkontakt. Sikring defekt/sikring i målerskab sprunget. Tændrør snavset/fugtigt. Brænderdele ikke sat rigtigt i. Brænderdele snavsede/fugtige. Lukket på hovedgashanen. Fejl i gasforsyningen. Gasflaske eller -tank tom.	Sæt stik i stikkontakt. Sæt ny sikring i eller slå sikring til igen. Rengør/tør tændrør. Saml brænderdelene vha. centreringsstapperne. Rengør/tør brænderdele. Sørg her for, at udstrømningshullerne er åbne. Åbn hovedgashanen. Informér hos gasforsyningsselskab. Udskift gasflaske eller få gastanken fyldt.

FEJL

VISNING	MULIG ÅRSAG	LØSNING
En brænder kan ikke tændes.	Der bruges en forkert type gas. Betjeningsknappen er ikke trykket langt nok ind. (Gælder kun for B versioner. For elektronisk sikrede apparater, se tabel tænd/sluk knap).	Kontroller, om gassen er beregnet til dette apparat. Hvis det ikke er den rigtige type gas, skal du kontakte din installatør. Hold betjeningsknappen tilstrækkeligt langt inde mellem position højt blus og lavt blus. Første gang apparatet bruges, kan det være lidt længere, fordi gassen skal strømme til apparatet.
Brænderen brænder ikke jævnt.	Brænderdele ikke sat rigtigt i. Brænderdele snavsede/fugtige. Der bruges en forkert type gas.	Sam i brænderdelene vha. centreringsstapperne. Rengør/tør brænderdelene. Kontroller her, at udstrømningshullerne er åbne. Kontroller, om gassen er beregnet til dette apparat. Hvis det ikke er den rigtige type gas, skal du kontakte din installatør.
Brænderen går ud, efter der er blevet tændt.	Betjeningsknappen er ikke trykket ind længe nok. (Gælder kun for B versioner. For elektronisk sikrede apparater, se tabel tænd/sluk knap).	Hold betjeningsknappen inde i mindst 5 sekunder.

INSTALLATION

Generelt



Bemærk!

- The fitting of the appliance should only be carried out by a certified installer.
- Gastypen og landet, som apparatet er indstillet på, er angivet på datapladen.
- Dette er et klasse 3 apparat.

Gastilslutning

- Gastilslutningen skal overholde nationale og lokale bestemmelser.
- Vi anbefaler, at kogepladen tilsluttes med et fast rør.
- Det er også tilladt at tilslutte ved hjælp af en specielt hertil beregnet sikkerhedsslange.
- Bag ved en ovn skal der bruges et rør af metal.



Bemærk!

- En sikkerhedsslange må ikke have knæk og ikke komme i berøring med køkkenmøблers bevægelige dele.
- Under alle omstændigheder skal der til apparatet monteres en gashane, som skal placeres et sted, der er let at komme til.
- **Før apparatet tages i brug, skal forbindelserne kontrolleres for gastæthed ved hjælp af sæbevand.**

Elektrisk tilslutning

230 V - 50 Hz - 1.1 VA (til ..B apparater)

230 V - 50 Hz - 5.1 VA (til ..C apparater)

- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale bestemmelser.
- Man skal altid kunne komme til vægstikkontakten og stikket.
- Hvis der skal laves en fast tilslutning, skal man sørge for, at strømforsyningen er forsynet med en omnipolærafbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Apparatet må ikke tilkobles lysnettet via et fordelerstik eller en forlængerledning. Gør man det, er apparatet ikke længere tilstrækkeligt sikkert til brug.

INSTALLATION



Bemærk!

- Dette apparat skal altid jordes.
- Installation, vedligeholdelse og reparation skal man lade udføre af fagfolk, som er godkendt af fabrikanten, ellers dækker garantien ikke.

Strømmen skal afbrydes, før der udføres installations-, vedligeholdelses- og reparationsarbejder. Strømmen er kun slæt fra, hvis:

- der er slukket på hovedafbryderen på målerskabet, eller
- sikringen i målerskabet er helt skruet af, eller
- stikket er taget ud af stikkontakten.

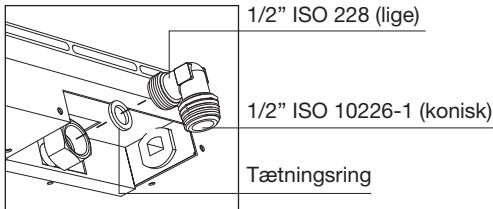
Defekte dele må kun udskiftes med originale Atag reservedele. Kun for disse reservedele kan Atag garantere, at de overholder kravene til sikkerhed.

INSTALLATION

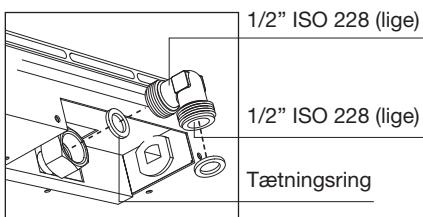
Indbygning

Forberedelse af kogepladen

1. Monter den medfølgende bøjning på gastilslutningen til apparatet.



Gælder kun Frankrig:



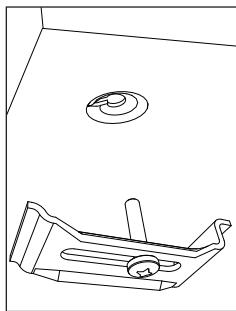
Sav en udsparing i køkkenbordspladen

1. Sav udsparingen i køkkenbordspladen. Det skal gøres meget præcist (se indbygningsmål).
2. Hvis pladen er af træ, skal de åbne flader behandles med forseglingslak, så man undgår, at pladen udvider sig på grund af fugt.

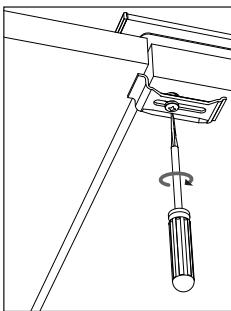
INSTALLATION

Fastgøringspunkter montagebeslag

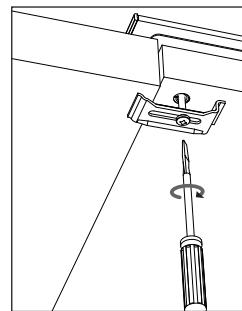
For fastgøringspunkter til montagebeslag, se 1* i illustrationerne med indbygningsmål fra side 24.



Skruehul til montagebeslag



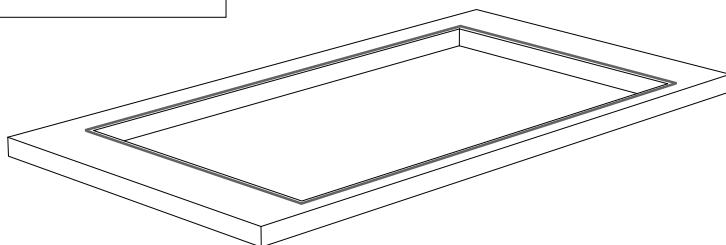
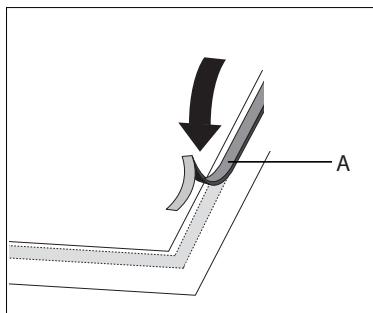
Tynde køkkenbordsplader



Tykke køkkenbordsplader

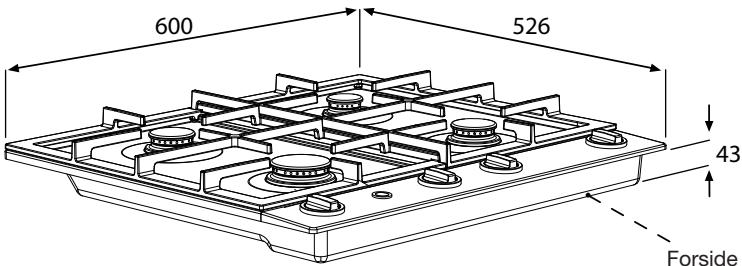
Tape

1. Fjern den beskyttende folie fra lukketapen (A) og påsæt tapen omkring udskæringen i bordpladen.

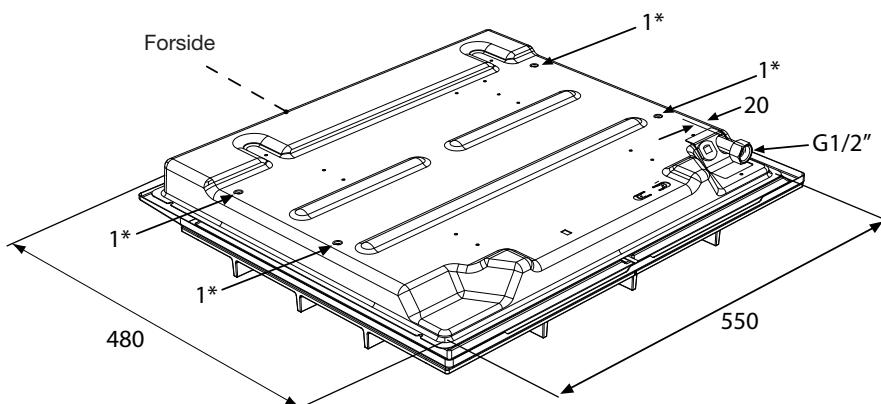
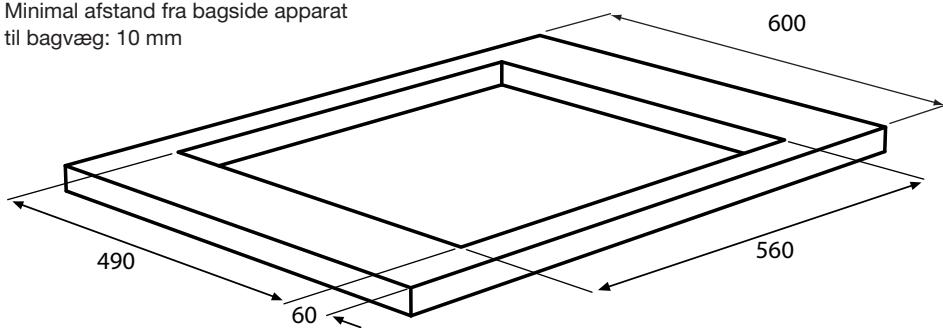


INSTALLATION

Indbygningsmål HG62..B/C

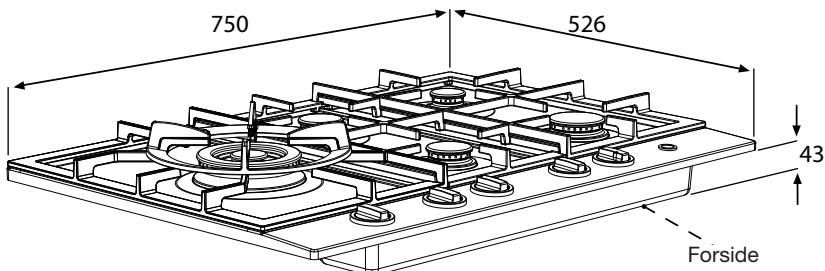


Minimal afstand fra bagside apparat
til bagvæg: 10 mm

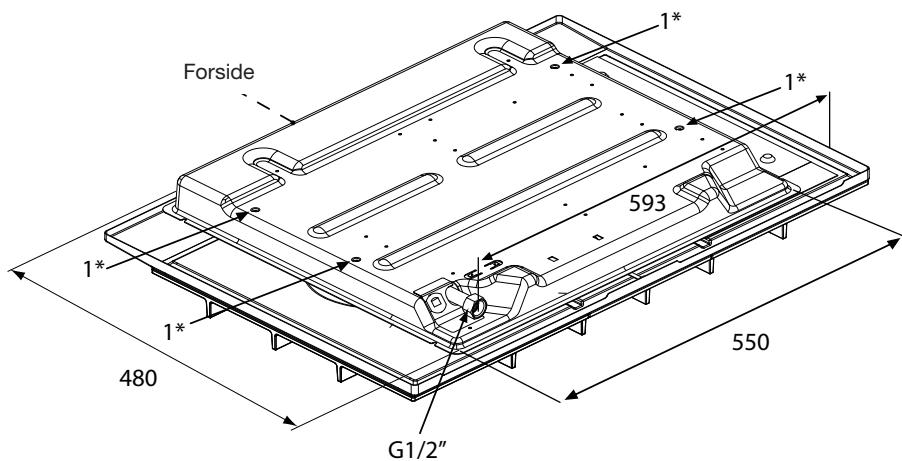
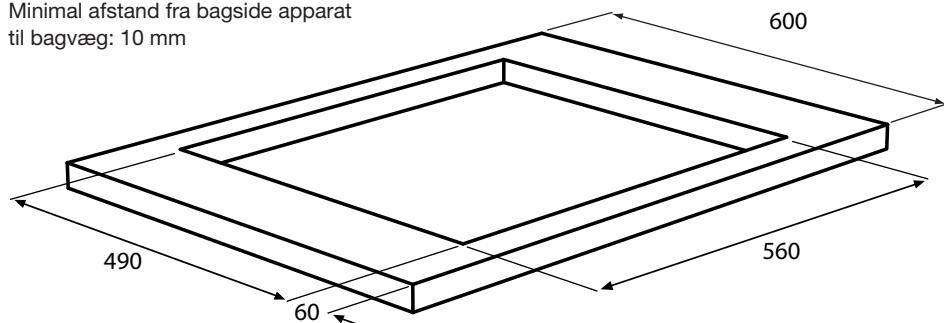


INSTALLATION

Indbygningsmål HG7711B/C

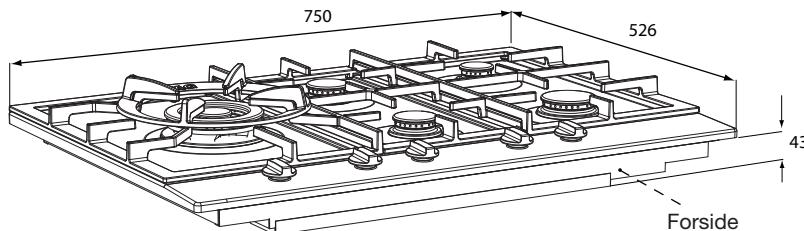


Minimal afstand fra bagside apparat
til bagvæg: 10 mm

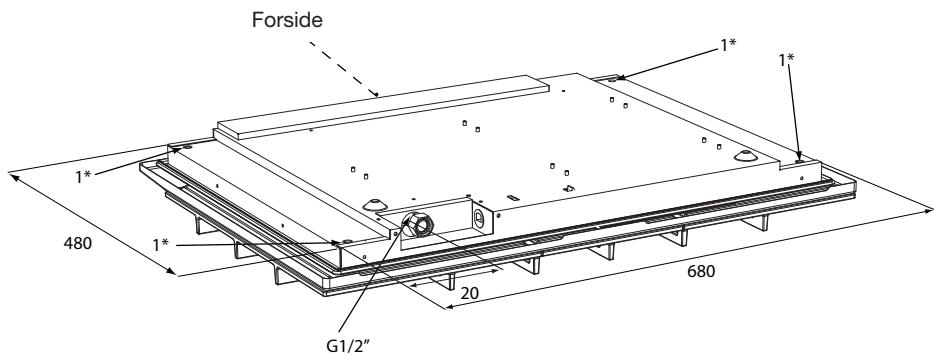
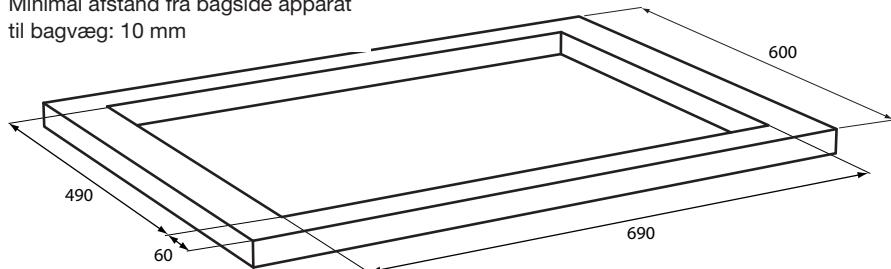


INSTALLATION

Indbygningsmål HG7792B/C

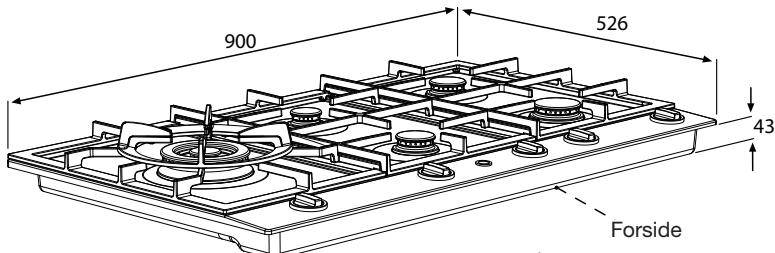


Minimal afstand fra bagside apparat
til bagvæg: 10 mm

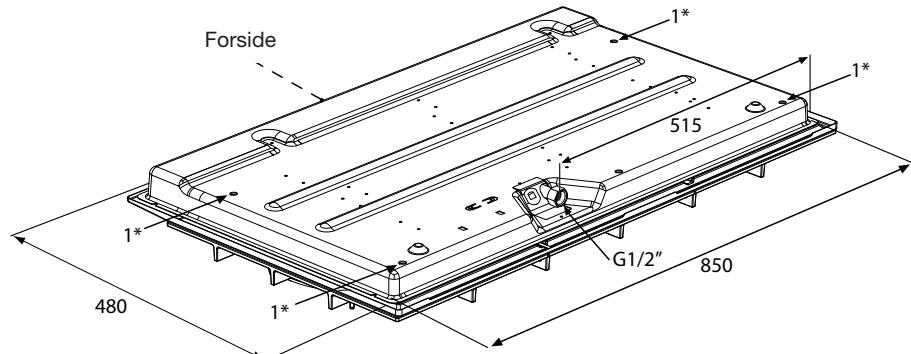
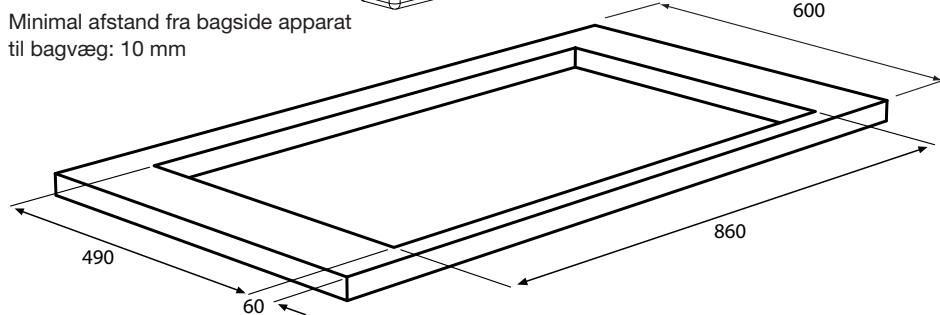


INSTALLATION

Indbygningsmål HG92..B/C

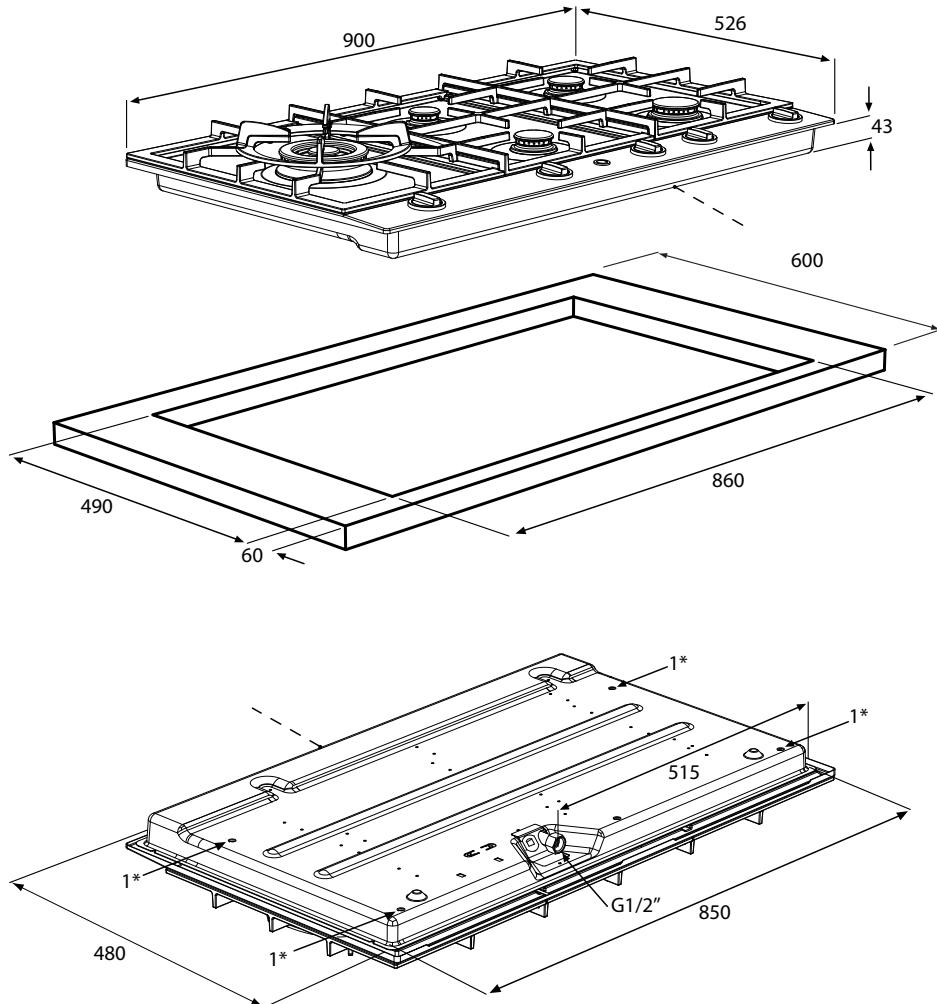


Minimal afstand fra bagseite apparat
til bagvæg: 10 mm



INSTALLATION

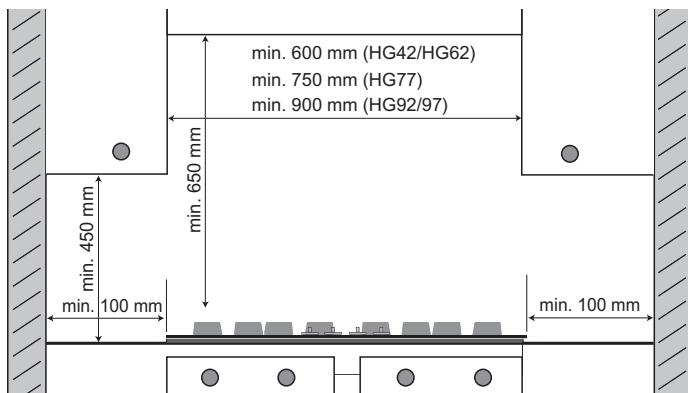
Indbygningsmål HG97..B/C



INSTALLATION

Påkrævet afstand omkring

En gaskogeplade udvikler varme. Der skal derfor være tilstrækkelig afstand til materialer, som er ikke tåler stærk varme. Pas også på med materialer, der kan misfarves (f.eks. rustfrit stål).



Bemærk!



- Undersiden af kogepladen bliver meget varm. Læg ikke brændbare ting i en skuffe, hvis skuffen sidder umiddelbart under kogepladen.

Montering og tilslutning af kogepladen

- Sæt apparatet i udsparingen i køkkenbordspladen og fastgør det med de medfølgende montagebeslag og skruer.
- Tilslut gas.
- Tilslutningen kontrolleres for gastæthed ved hjælp af sæbevand.
- Kobl den elektriske tilslutning til apparatet.

INSTALLATION

Gasteknisk information

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/36 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar	G31/67 mbar
Brænder-type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)					
Spare	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63	1.00 / 72
Normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127	2.00 / 144
Kraftig	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171	2.70 / 194
Wok	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253	4.00 / 288

Opsætning af apparatet til anden gastype

Dette apparat er blevet oprettet til naturgas (G25/25 eller G20/20).

Apparatet kan opsættes til andre gastyper og tryk ved hjælp af et konverteringskit. Du kan bestille kittet fra salgs- og serviceorganisationen. Konverteringsvejledning leveres med kittet.

Bortskaffelse af apparat og emballage

Emballagen til apparatet kan genvindes. Der kan være brugt:

- pap;
- paper;
- polyethylenfolie (PE);
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum);
- polypropylene tape (PP).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.

For at henlede opmærksomheden på separat behandling af husholdningsapparatur er der på produktet et symbol af en affaldscontainer med et kryds over. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, hvor affald fordeles efter type, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald.



Med separat behandling af husholdningsapparater, eksempelvis denne kogeplade, undgår man eventuelle negative følger for miljø og sundhed, som kan forekomme, hvis affaldet ikke behandles på rette måde. Denne behandling sikrer, at de materialer, som apparatet er lavet af, kan genvindes, så man opnår en betydelig besparelse af energi og råstoffer.

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Tekniske specifikationer

På datapladen på undersiden af apparatet står det totale strømforbrug, den påkrævede spænding og frekvens.

CONTENIDO

<i>Su cocina de gas</i>	
Introducción	4
Descripción	5
Instrucciones de seguridad	6
<i>Mandos</i>	
Encendido y ajustes	9
<i>Cocine cómodamente</i>	
Funcionamiento óptimo de la cocina	12
<i>Mantenimiento</i>	
General	14
<i>Códigos de estado</i>	
Tabla	19
<i>Localización y resolución de problemas</i>	
Tabla de fallos	20
<i>Instrucciones para la instalación</i>	
General	22
Integración	24
Información del gas	32
<i>Anexo</i>	
Tirar a la basura el electrodoméstico o su embalaje	33
Datos técnicos	33

SU COCINA DE GAS

Introducción

Esta cocina de gas se ha diseñado para el verdadero amante de la cocina. Los fogones tienen diferentes fuerzas, con lo que podrá cocinar cualquier receta. Los botones Control presentan un sistema de encendido por chispa integrado, por lo que únicamente necesitará una mano para encender y manejar los fogones. Con los modelos HG77 y HG97, dispondrá de al menos dos fogones disponibles para cocinar otras recetas a la vez que cocina en el wok, gracias al espacioso diseño de los fogones especiales para wok.

KOOKKEUR⁺

Este electrodoméstico cumple con todas las exigencias de la marca de calidad "Cooking Approval". La cocina de gas combina la mayor eficiencia con un mínimo de gases de combustión quemados. Con su electrodoméstico, por lo tanto, podrá cocinar a fuego lento o no tan lento.

Su cocina de gas está equipada con un dispositivo en caso de extinción accidental de la llama. De este modo se cortará el suministro de gas en caso de que la llame se apague mientras está cocinando.



Lea las instrucciones de uso detenidamente y en su totalidad antes de empezar a utilizar el electrodoméstico y guárdelas con cuidado para su uso en el futuro.

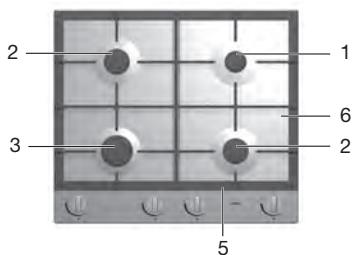
Pegue la tarjeta de datos en el espacio adecuado en el envés del manual.

SU COCINA DE GAS

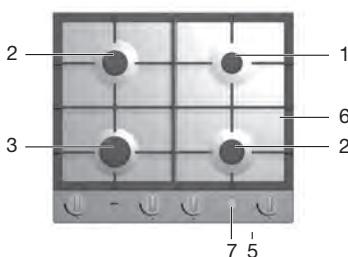
Descripción

1. Fogón Fuego lento
2. Fogón Semirrápido
3. Fogón Rápido
4. Función Wok
5. Parrilla para cacerolas
6. Bandeja recogegotas
7. Botón Encendido/Apagado
(por ejemplo HG62..C)

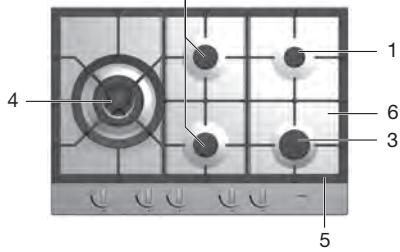
HG62..B



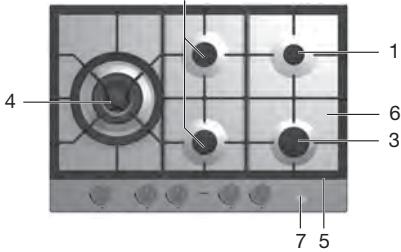
HG62..C



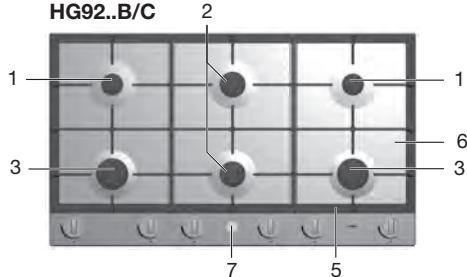
HG77..B



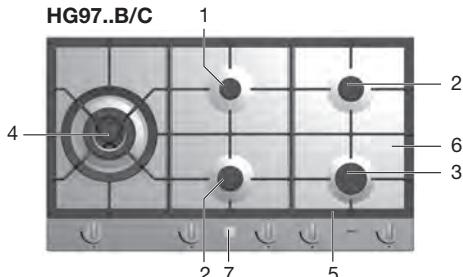
HG77..C



HG92..B/C



HG97..B/C



SU COCINA DE GAS

Instrucciones de seguridad



Lo que debe tener en cuenta

- Asegúrese de que la ventilación es la adecuada durante su uso. Intente que haya ventilación natural.
Cuando se utilice la cocina de gas durante largos períodos de tiempo, será necesario contar con ventilación extra. Puede abrir una ventana o encender un ventilador.
- Utilice esta cocina de gas únicamente para cocinar.
No utilice este electrodoméstico como sistema de calefacción.
- Nunca flambee bajo un extractor.
Las llamas altas pueden provocar un incendio aunque el ventilador esté apagado.
- Las piezas del fogón mantienen el calor tras su uso inmediato.
No las toque y evite el contacto con los materiales que no resistan el calor.
Nunca sumerja las piezas del fogón en agua fría mientras estás estén aún calientes. De hacerlo, se podrían ocasionar daños en el esmalte.
- La distancia entre las cacerolas y los mandos o cualquier otra superficie no resiste al calor debe ser siempre mayor de dos centímetros.
Si la distancia fuese menor, los mandos u otras superficies podrían perder color o deformarse debido a las altas temperaturas.
- Utilice siempre la parrilla para cacerolas así como utensilios de cocina apropiados.
Ponga siempre las cacerolas sobre la parrilla para cacerolas.
Colocar las cacerolas directamente sobre los fogones podría desencadenar una situación de peligro.
Las bandejas de aluminio y el papel de plata no son utensilios apropiados para cocinar. Se pueden quemar con los fogones y parrillas para cacerolas.
- Instalación de las piezas del fogón y las parrillas para cacerolas.
La cocina funcionará correctamente solo si todas las piezas que componen los fogones se han montado según las guías.
Asegúrese de que las parrillas para cacerolas están correctamente dispuestas y firmes con respecto a la placa de vidrio. Solo así se podrán colocar las cacerolas de forma estable.

SU COCINA DE GAS



Uso seguro

- El dispositivo se calentará durante su uso y mantendrá el calor tras haberlo apagado. Por lo tanto, no toque el dispositivo mientras permanece caliente.
- Póngase en todo momento guantes para horno o utilice paños para horno cuando utiliza el dispositivo.
No acerque los guantes a las llamas.
- No caliente latas cerradas o similares en la cocina de gas.
El aumento de la presión provocará que las latas exploten. Podría lesionarse o quemarse.
- No utilice este dispositivo al aire libre.
- No utilice este dispositivo como encimera.
El dispositivo podría encenderse accidentalmente o permanecer caliente, provocando que los objetos se fundan, se calienten o se incendien.
- Nunca cubra el dispositivo con un paño o similar.
Si el dispositivo permaneciera caliente o encendido, habría riesgo de incendio.
- Tenga un cuidado especial al usar aceites o grasas.
Sobrecalentar aceites y grasas puede provocar incendios. Riesgo de incendio
En ningún caso utilice agua para apagar las llamas si el aceite o las grasas se incendian.
Apague las llamas con una tapadera adecuada, un paño húmedo o similar.
- Si hubiera un cajón debajo del dispositivo sin un fondo intermedio, no lo utilice para guardar objetos o materiales inflamables.

SU COCINA DE GAS



Niños

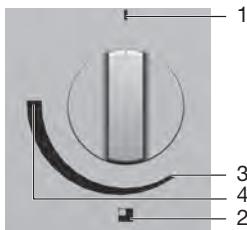
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus piezas pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de ocho años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo continua supervisión.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de ocho años y personas con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimiento, siempre que alguien les haya enseñado a utilizarlo de una forma segura y entiendan los riesgos asociados.
- El dispositivo se calentará durante su uso y mantendrá el calor tras haberlo apagado.
- No guarde objetos que los niños quieran coger en armarios encima o detrás del dispositivo.
- Los niños podrían sufrir quemaduras al coger ollas o cacerolas del dispositivo. El distribuidor cuenta con una estructura especial para evitar que los niños se acerquen al dispositivo.
- Si no se presta atención a las instrucciones de seguridad, el fabricante no se responsabilizará de cualquier daño resultante.

MANDOS

Encendido y ajustes

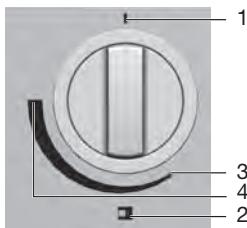
Puede ajustar la posición de los fogones constantemente.

HG62..B/HG77..B/HG92..B/HG97..B



1. Posición 0
2. Indicador del fogón
3. Posición baja
4. Posición alta

HG62..C/HG77..C/HG92..C/HG97..C



Dispositivo en caso de extinción accidental de la llama

Su cocina de gas está equipada con un dispositivo en caso de extinción accidental de la llama. De este modo se cortará el suministro de gas en caso de que la llame se apague mientras está cocinando.



Funcionamiento del dispositivo termal en caso de extinción accidental de la llama

(HG62..B/HG77..B/HG92..B/HG97..B)

1. Pulse el mando Control y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj. Mantenga pulsado el mando Control (en posición alta) durante unos 3 segundos después de que la llama se haya encendido.
Se encenderá el dispositivo en caso de extinción accidental de la llama.

MANDOS

Funcionamiento del dispositivo en caso de extinción accidental de la llama

(HG62..C/HG77..C /HG92..C/HG97..C)

2. Presione el botón central Encendido/Apagado.

Se encenderá el botón verde.

3. Gire el mando Control correspondiente en sentido contrario a las agujas del reloj.

El fogón se encenderá inmediatamente. El dispositivo en caso de extinción accidental de la llama verifica si hay llama o no.



Si todos los mandos Control se encuentran en la posición 0, el botón central Encendido/Apagado se apagará automáticamente cuando transcurran 3 minutos.

Características extra del dispositivo en caso de extinción accidental de la llama

(HG62..C/HG77..C/HG92..C/HG97..C)

Reencendido

Si la llama se apaga mientras está cocinando, el dispositivo intentará restablecer la llama de forma automática.

Si no se detecta una llama 10 segundos después del intento, se cortará el suministro de gas del fogón.

Parada de emergencia

Si necesita apagar la cocina de gas de una sola vez, presione el botón central Encendido/Apagado.

Bloqueo para niños

Puede bloquear la cocina de gas para evitar el encendido accidental de los fogones. La cocina de gas puede bloquearse y desbloquearse pulsando el botón Encendido/Apagado durante 5 segundos.

El bloqueo para niños no se puede activar mientras está cocinando.

Limitador del tiempo de cocción

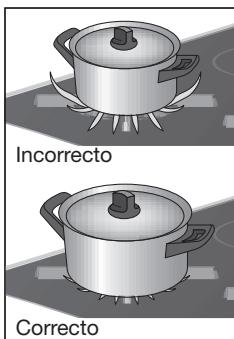
Si un fogón ha estado encendido durante un periodo de tiempo inusual (aproximadamente 6 horas), este se apagará automáticamente.

Códigos de estado

El estado de la cocina de gas se indica en las luces del botón Encendido/Apagado. La vista general en la página 17 muestra los códigos con sus correspondientes estados.

COCINE CÓMODAMENTE

Funcionamiento óptimo de la cocina



- Asegúrese siempre de que las llamas no sobrepasen el borde inferior de la cacerola para no malgastar energía y para que las asas no se sobrecalienten.
- No utilice cacerolas cuya base sea de un diámetro inferior a 12 cm.



- Utilice el fogón Fuerte, Superfuerte o la función Wok para freír, saltear, calentar grandes cantidades de comida y freír en abundante aceite.
- Utilice el fogón Fuego lento para preparar salsas, cocinar a fuego lento y hervir.
- Utilice los fogones normales para el resto de platos.
- Si cocina con la tapa sobre la cacerola, ahorrará hasta un 50% de energía.
- Utilice únicamente cacerolas cuya base sea plana y estén limpias y secas.

Fogón función wok (tipos HG77 y HG97)

Utilice la función Wok cuando vaya a preparar un plato a un temperatura muy alta (para saltear).



Importante:

- Corte los ingredientes en tiras, tajadas o trozos antes de cocinarlos.
- Utilice un poco de aceite de buena calidad. La mantequilla y la margarina se quemarán debido a las altas temperaturas.
- Debe verter, en primer lugar, los ingredientes cuyo tiempo de cocción sea mayor de manera que todos los ingredientes se cocinen al dente.

COCINE CÓMODAMENTE



Utilice la parrilla auxiliar para woks

La parrilla auxiliar (incluida junto con el fogón especial para wok o disponible como accesorio) proporcionará una mayor estabilidad en caso de que la base del wok sea redonda.

La parrilla auxiliar presenta cavidades especiales que permiten colocarla perfectamente sobre la parrilla estándar para woks.

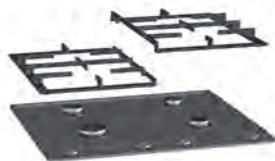
MANTENIMIENTO

General

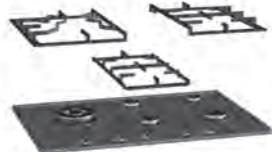
Para fabricar su electrodoméstico, se han utilizado materiales de calidad superior que son fáciles de limpiar.

- Una limpieza regular inmediatamente después de su uso previene que la comida muy cocinada se incruste y deje manchas difíciles de eliminar. Utilice un producto de limpieza suave.
- No meta las piezas de los fogones en el lavavajillas. Se podrían estropear con el detergente del lavavajillas.
- No utilice demasiada agua. Podría entrar en el fogón o en las rejillas de ventilación.
- Limpie la bujía, preferiblemente con un paño. Hágalo con cuidado. La bujía podría deteriorarse.
- La bujía funcionará correctamente únicamente en un entorno seco. Si estuviese muy sucia, límpie la punta con una brocha pequeña.
- Ponga la parrilla para cacerolas de forma vertical sin arrastrarla por la placa de vidrio. Retire las parrillas para cacerolas y los fogones. El texto "FRONT" en la parte inferior de todas las parrillas para cacerolas ayuda a colocarlas correctamente (véanse ilustraciones).

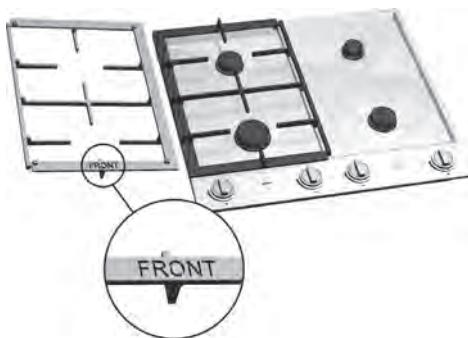
HG62



HG77/97

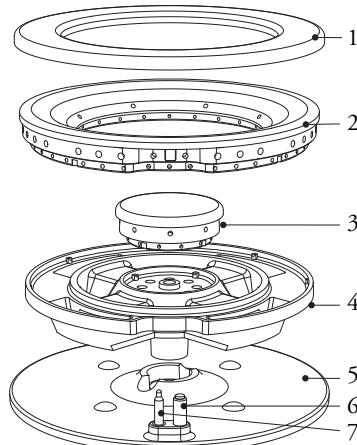


HG92



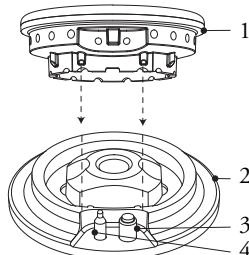
MANTENIMIENTO

- Monte las piezas de los fogones según las guías.



Función wok

1. Corona exterior de la tapa del fogón
2. Cabeza externa para el fogón
3. Tapa interna y cabeza para el fogón
4. Base para gas
5. Base del fogón
6. Bujía
7. Termopar



Fogones lento, semirrápido y rápido

1. Cabeza del fogón
2. Base del fogón
3. Bujía
4. Termopar

MANTENIMIENTO

- Limpie la cocina inmediatamente tras su uso con un producto de limpieza suave.
- Limpie, en primer lugar, los mandos, los fogones y las parrillas y después, la placa de vidrio. De este modo se evitará que la bandeja recogegotas de acero inoxidable se vuelva a ensuciar mientras se limpia.

Manchas persistentes en el esmalte (parrillas, tapas de los fogones)

- Elimínelas con un limpiador no abrasivo o con una esponja.
- No utilice nunca detergentes abrasivos, cepillos abrasivos, objetos punzantes o abrasivos.

Manchas persistentes en acero inoxidable (bandeja recogegotas)

- Elimine las manchas persistentes en acero inoxidable con un producto de limpieza especial para el acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección de la estructura de acero para evitar puntos brillantes. (¡La garantía no cubre daños de este tipo!)
- Si, incluso así, no consigue eliminar las manchas, diríjase al sitio web de ATAG donde le seguiremos informando.
- Limpie la bandeja recogegotas al completo de forma regular con un producto para limpiar o mantener en buenas condiciones el acero inoxidable.
- Es posible que, con el tiempo, la superficie pierda algo de color.

Limpieza de las parrillas para cacerolas

- No limpie los soportes para cacerolas en el lavavajillas, ya que la conexión con las patas de goma no lo permite. Si se pierden las patas de goma, la parrilla para cacerolas podría dañar la bandeja recogegotas.

Piezas de metal de la función wok

- Varias piezas del fogón función Wok están hechas de metal. El color del metal cambiará como consecuencia de utilizar altas temperaturas para saltear.

MANTENIMIENTO

Limpiar las piezas desmontables de los fogones

- Utilice un producto de limpieza suave y un paño para limpiar las piezas desmontables de los fogones (wok incluido).
- Para eliminar las manchas persistentes, introduzca las piezas en agua caliente con jabón.
- No meta las piezas de los fogones en el lavavajillas. Se podrían estropear con el detergente del lavavajillas.
- No utilice nunca detergentes abrasivos, cepillos abrasivos, objetos punzantes o abrasivos.

Limpieza de los mandos y los embellecedores

- Si los mandos y embellecedores están muy sucios, puede retirarlos temporalmente para limpiarlos. Utilice un producto de limpieza y un paño suaves. Los guantes de goma facilitan la extracción de los mandos.

Atención: Evite un exceso de humedad alrededor de los orificios de los mandos durante la limpieza.

- Al instalar los embellecedores, recuerde empujarlos por debajo del anillo de sellado de silicona (véase ilustración). Este anillo cuenta con tres guías de posicionamiento que encajan en el círculo interior del embellecedor.



MANTENIMIENTO

Bases para fogones de Keradur®

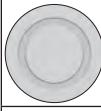
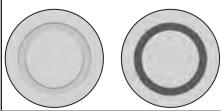
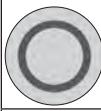
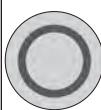
- La superficie de las bases de los fogones está revestida con una capa de Keradur®. La cerámica está recubierta por una capa de laca que repele la suciedad, facilita la limpieza y mejora notablemente la durabilidad de los fogones.
- Limpie las bases de los fogones con un producto de limpieza suave y un paño.

CÓDIGOS DE ESTADO

Tabla

Botón encendido/apagado

El botón Encendido/Apagado en los electrodomésticos HG...C puede indicar varias funciones y fallos.

SÍNTOMA	ESTADO	SOLUCIÓN
Los leds del botón no se iluminan.	El electrodoméstico está apagado.	-
El led verde del botón está constantemente iluminado. 	El electrodoméstico está encendido.	-
El led verde del botón está parpadeando. 	Bloqueo para niños.	Mantenga pulsado el botón Encendido/Apagado durante 5 segundos y podrá volver a utilizar la cocina de gas.
Los leds rojo y verde del botón están parpadeando uno después otro. 	Se ha producido un error al volver a encender un fogón.	Compruebe el suministro de gas de su cocina de gas y que la posición de las piezas es la adecuada. Ajuste todos los botones en la posición 0 e intente encender el fogón de nuevo.
El led rojo del botón está parpadeando. 	Su cocina de gas está demasiado caliente.	Deje que la cocina de gas se enfrie para poder volver a utilizarla.
El led rojo del botón está constantemente iluminado. 	Se ha producido un error en los componentes electrónicos de su cocina de gas.	Póngase en contacto con el servicio técnico.

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Tabla de fallos

Que el electrodoméstico no funcione correctamente, no significa que esté defectuoso. Trate de encontrar una solución primero comprobando los puntos tratados en la siguiente tabla o póngase en contacto con el servicio técnico. (Consulte el certificado de garantía si desea más información).

ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas cerca del electrodoméstico.	La conexión del gas a la cocina de gas tiene una fuga.	Cierre la llave del gas. Póngase en contacto con su compañía de gas.
El fogón no se enciende.	No está enchufado.	Asegúrese de enchufarlo correctamente.
	El fusible está defectuoso/el fusible está desconectado en el cuadro eléctrico.	Instale un fusible nuevo o suba el fusible automático.
	La bujía está sucia/húmeda.	Limpie y seque la bujía.
	Las piezas del fogón no se han instalado correctamente.	Monte las piezas del fogón según las guías.
	Las piezas del fogón están sucias/húmedas.	Limpie y seque las piezas del fogón y asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.
	La llave principal del gas está cerrada.	Abra la llave principal del gas.
	Error del suministro de gas.	Póngase en contacto con su proveedor de gas.
	La bombona o tanque de gas están vacíos.	Conecte una bombona nueva o rellene el tanque.
	Está utilizando un tipo de gas que no es el apropiado (si utiliza bombonas).	Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico.

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
El fogón no se enciende.	No ha presionado el mando Control el tiempo necesario al encenderlo. (Solo para versiones B. Para electrodomésticos protegidos electrónicamente, véase la tabla del botón Encendido/Apagado).	Mantenga el mando Control presionado el tiempo necesario entre las posiciones de fuego alto y bajo. En el primer uso, el tiempo podría variar debido al suministro de gas.
El fogón no se enciende uniformemente.	Las piezas del fogón no están correctamente instaladas. Las piezas del fogón están sucias o húmedas. Está utilizando un tipo de gas que no es el apropiado (si utiliza bombonas).	Monte las piezas del fogón según las guías. Limpie y seque las piezas del fogón y asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos. Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico.
El fogón se apaga una vez encendido.	No ha presionado el mando Control el tiempo necesario al encenderlo. (Solo para versiones B. Para electrodomésticos protegidos electrónicamente, véase la tabla del botón Encendido/Apagado).	Presione el mando Control durante, al menos 5 segundos.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

General



Advertencia

- La instalación de este electrodoméstico debe realizarla únicamente un instalador certificado.
- En la tarjeta de datos encontrará el tipo de gas necesario así como la lista de países en los que es posible instalar este electrodoméstico.
- Se trata de un electrodoméstico de categoría 3.

Conexión de gas

- La conexión debe cumplir con las leyes nacionales y locales.
- Le recomendamos que conecte la cocina al suministro de gas a través de una tubería fija.
- También es posible conectarla mediante una goma que se haya diseñado específicamente para este fin.
- Instale siempre una tubería de metal detrás del horno.



Advertencia

- No se debe doblar nunca la goma de seguridad. Esta tampoco debe entrar en contacto con los elementos de la cocina que estén en movimiento.
- El grifo de conexión con el electrodoméstico se debe situar en un lugar fácilmente accesible.
- **Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez, asegúrese de que no existen fugas de gas utilizando agua con lavavajillas en las conexiones.**

Conexión eléctrica

230V - 50Hz - 1,1 VA (para ..electrodomésticos B)

230V - 50Hz - 5,1 VA (para ..electrodomésticos C)



- La conexión eléctrica debe cumplir con las leyes nacionales y locales.
- Se debe poder acceder al a la toma de corriente y al enchufe en todo momento.
- Si desea hacer una conexión fija, asegúrese de instalar un interruptor omnipolar con una separación de contacto de al menos 3 mm en la línea de suministro.
- No se puede conectar el electrodoméstico a la red eléctrica mediante un adaptador o extensión de corriente. No se garantiza la seguridad si se utilizan estos accesorios.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



Advertencia

- El electrodoméstico tiene que estar conectado a tierra.
- La sustitución de los cables de conexión que se encuentren deteriorados la debe llevar a cabo el servicio técnico del fabricante (o una persona con una cualificación equivalente).

Se debe desconectar el electrodoméstico de la fuente de corriente para trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. El electrodoméstico está completamente desconectado de la fuente de corriente si:

- el interruptor principal de la instalación de la vivienda está apagado o
- el interruptor principal de la instalación de la vivienda está apagado o
- el cable se ha desconectado de la toma.

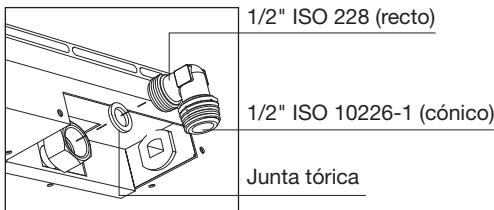
Solo se pueden sustituir las piezas defectuosas con piezas originales de Atag. Atag solo garantiza que estas piezas cumplen con los requisitos de seguridad.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

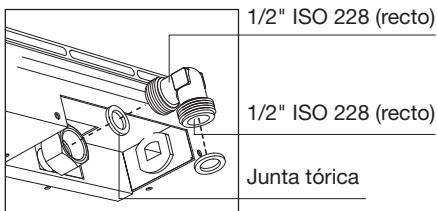
Integración

Preparación de la cocina de gas

1. Instale el codo que se adjunta en la conexión de gas del electrodoméstico.



Solo para francia:



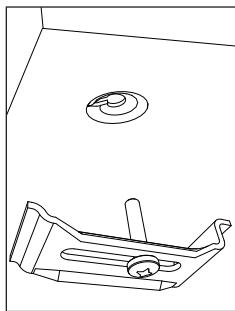
Hacer una abertura en la encimera

1. Haga la abertura en la encimera de forma muy precisa (véase las dimensiones de integración).
2. Si la encimera es de madera tratada, deberá cubrir las partes de la encimera por donde se haya cortado con barniz sellador para evitar que se hinche con la humedad.

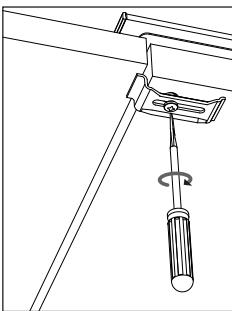
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Puntos de unión para soportes de montaje

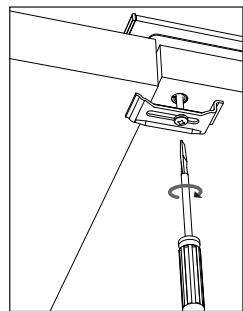
Ver 1* en las ilustraciones de las dimensiones para la integración desde la página 24 en adelante para los puntos de unión para soportes de montajes.



Taladre un orificio para soportes de montaje



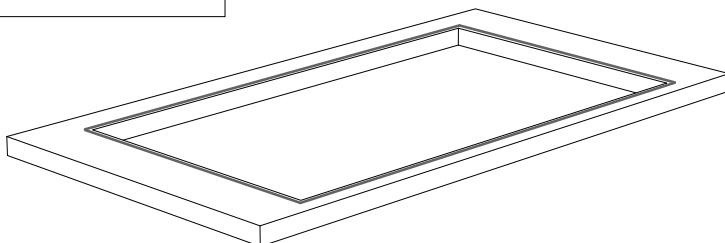
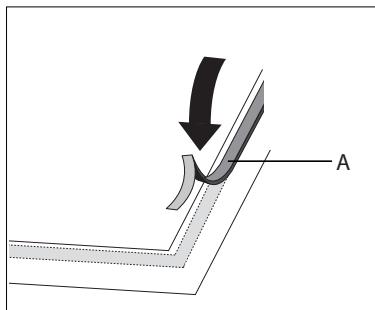
Encimeras finas



Encimeras gruesas

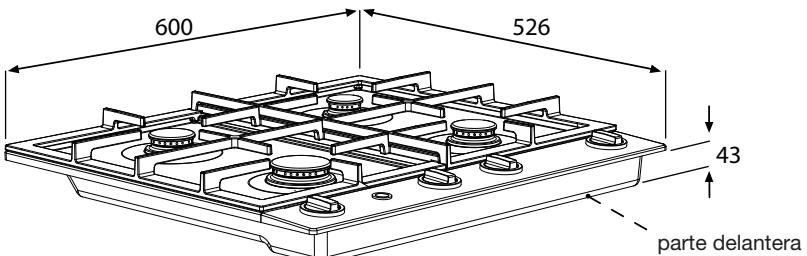
Colocar la cinta de sellado

1. Retire la lámina protectora de la cinta de sellado (A) y ponga la cinta alrededor de la abertura de la encimera.

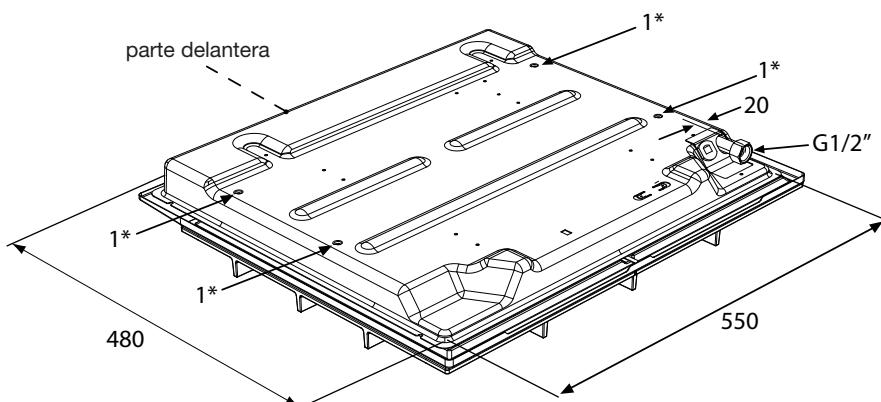
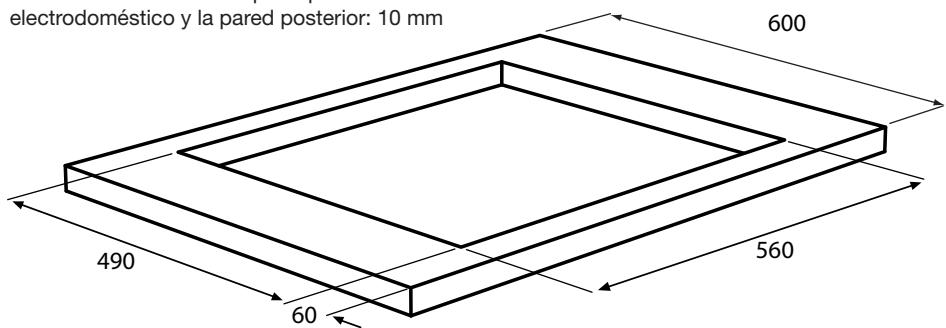


INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Dimensiones de integración para el HG62..B/C

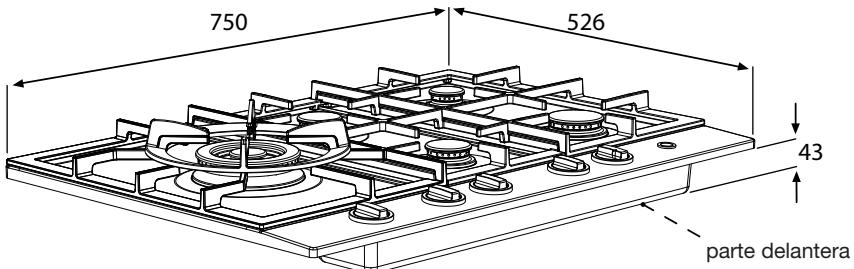


distancia mínima entre la parte posterior del electrodoméstico y la pared posterior: 10 mm

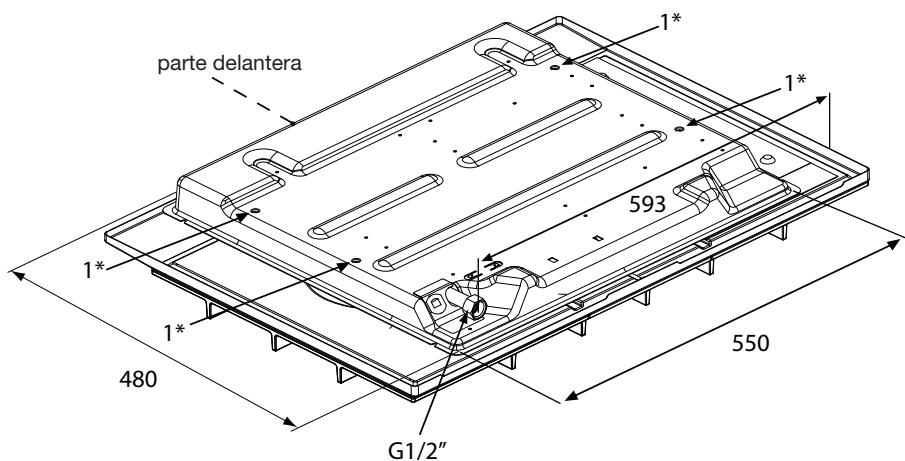
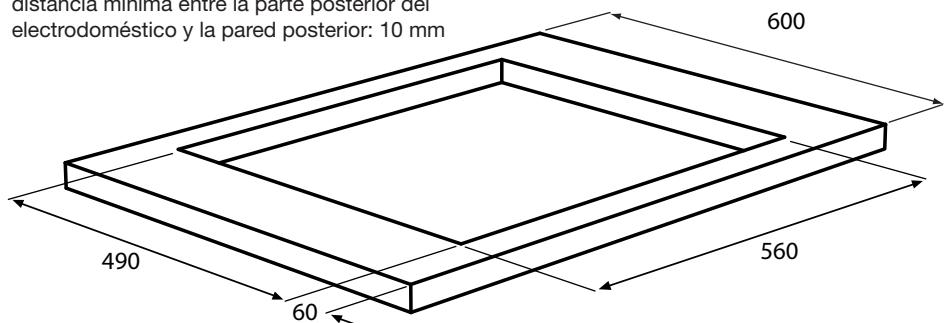


INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Dimensiones de integración para el HG7711B/C

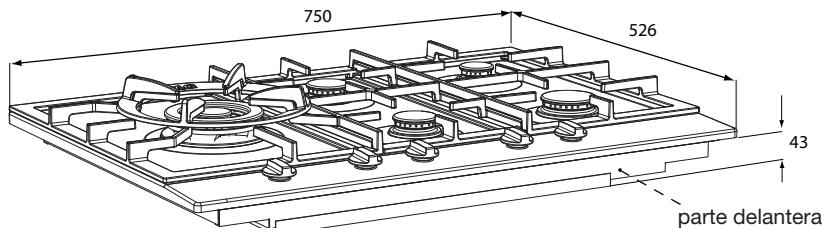


distancia mínima entre la parte posterior del electrodoméstico y la pared posterior: 10 mm

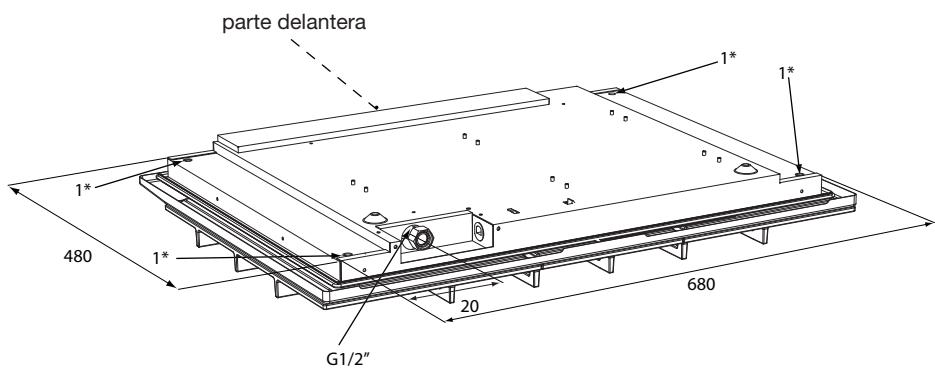
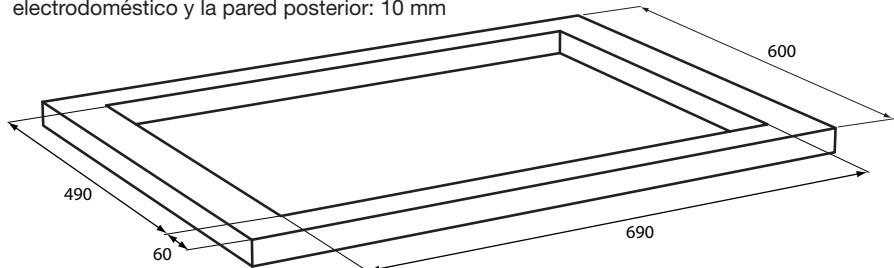


INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Dimensiones de integración para el HG7792B/C

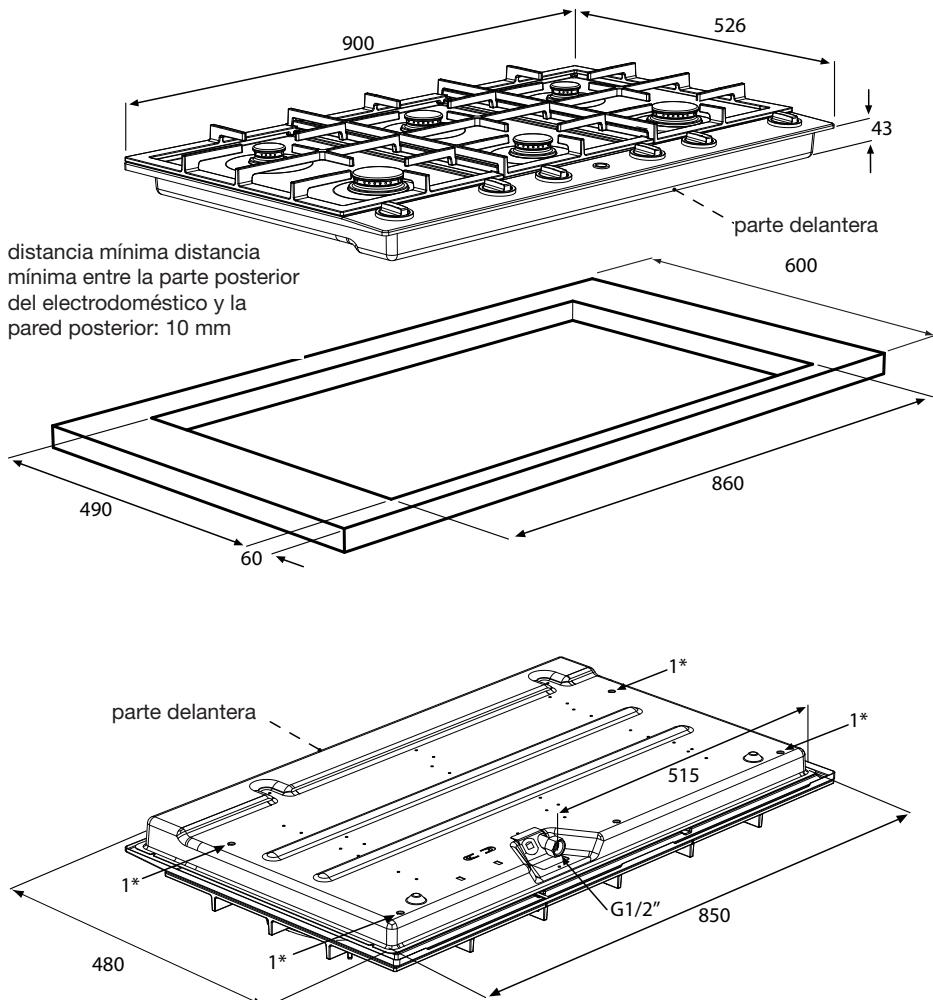


distancia mínima entre la parte posterior del electrodoméstico y la pared posterior: 10 mm



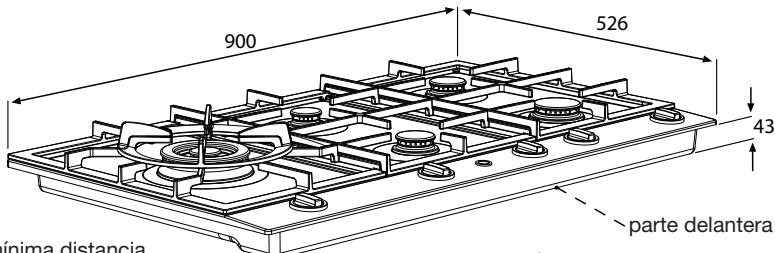
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Dimensiones de integración para el HG92..B/C

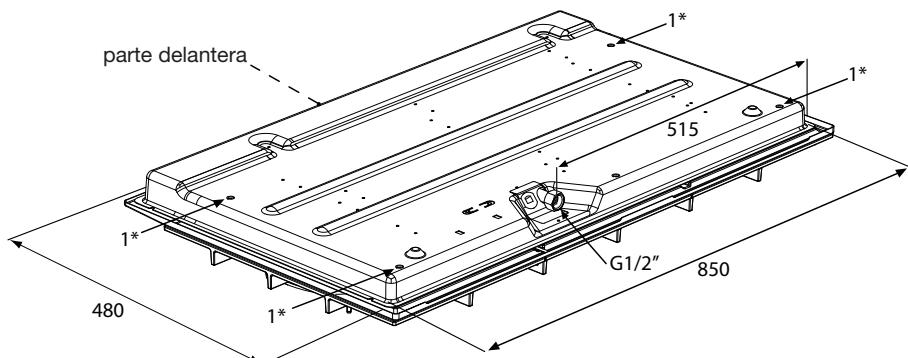
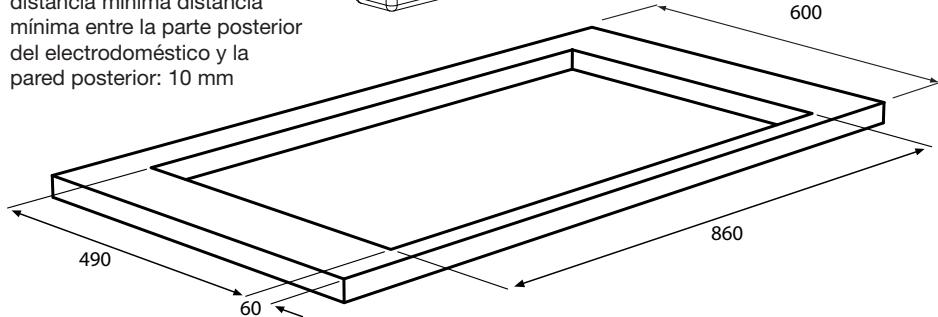


INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Dimensiones de integración para el HG97..B/C



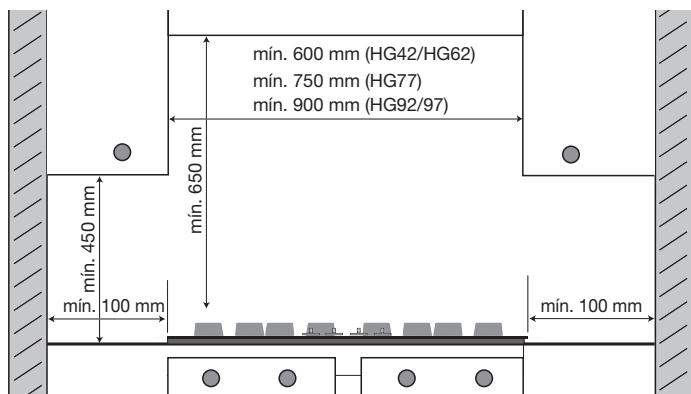
distancia mínima distancia
mínima entre la parte posterior
del electrodoméstico y la
pared posterior: 10 mm



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

No debe haber nada alrededor del electrodoméstico

Una cocina genera calor. Deje una distancia prudencial entre el electrodoméstico y cualquier otro material que no sea resistente al calor. Preste especial atención a los materiales que puedan perder color (tales como el acero inoxidable).



Advertencia

- La parte de debajo de la cocina se calienta. Si hay un cajón justo debajo de la cocina, no ponga ningún artículo combustible dentro.

Instale el electrodoméstico y haga las conexiones.

1. Ponga el electrodoméstico sobre la encimera y asegúrelo con los soportes de montaje y los tornillos que se le incluyen.
2. Realice la conexión al suministro de gas.
3. Asegúrese de que no existan fugas de gas utilizando agua con lavavajillas en las conexiones.
4. Conecte el electrodoméstico a la toma eléctrica principal.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Información del gas

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/36 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar	G31/67 mbar
	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)					
Fogón-modelo									
Fuego lento	1,00	1,00	0,90	0,90 / 65	0,79 / 57	0,90 / 65	1,00 / 72	0,88 / 63	1,00 / 72
Semir-rápido	2,00	2,00	1,80	1,60 / 115	1,41 / 101	1,60 / 115	2,00 / 144	1,76 / 127	2,00 / 144
Rápido	3,00	3,00	2,70	2,30 / 166	2,02 / 146	2,30 / 166	2,70 / 194	2,38 / 171	2,70 / 194
Función Wok	4,50	4,50	4,50	3,50 / 252	3,08 / 222	3,50 / 252	4,00 / 288	3,52 / 253	4,00 / 288

Utilizar el electrodoméstico con otro tipo de gas

Este electrodoméstico funciona por defecto con gas natural (G25/25 o G20/20). Podrá utilizar el electrodoméstico con otros tipos de gases y presiones gracias al kit de conversión. Si desea encargar el kit, póngase en contacto con nuestro departamento de Ventas y Servicio técnico. Las instrucciones de conversión se incluyen en el kit.

ANEXO

Tirar a la basura el electrodoméstico o su embalaje

El embalaje de este electrodoméstico es reciclabl e y puede estar hecho de:

- cartón
- papel
- lámina de polietileno (PE)
- Poliestireno sin CFC (espuma dura de PS)
- cinta de polipropileno (PP)

Elimine estos materiales de forma responsable y según la normativa del gobierno.



El electrodoméstico lleva el símbolo de un cubo tachado para indicar que el procesamiento por separado es obligatorio a fin de evitar efectos negativos para el medioambiente y la salud pública. Esto significa que, al final de su ciclo de vida, debe depositarlo en un centro de recogida de residuos especial que controlen las autoridades locales o el vendedor.

El procesamiento por separado permite la recuperación de los materiales utilizados en la producción de este electrodoméstico, produciendo así un ahorro importante en términos de materias primas y energía.

Declaración de conformidad



Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y regulaciones europeas así como con los requisitos recogidos en los estándares indicados.

Datos técnicos

En la etiqueta en la parte inferior de este equipo, encontrará el vataje total, el voltaje necesario y la frecuencia.