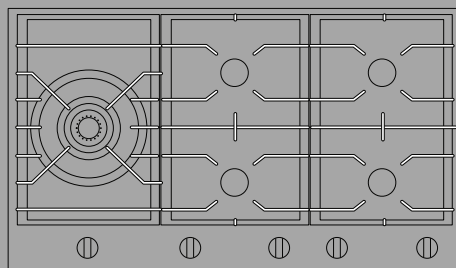


ATAG



GEBRUIKSHANDLEIDING

Gaskookplaat

NL

HG6411EBA-EBB-BBA

HG6492EBA-EBB

HG7511 / HG7592EBA-EBB

HG9511 / HG9592EBA-EBB

HG9611EBA-EBB

Inhoudsopgave

Gebruikte pictogrammen	3	Storingen	13
Veiligheid	4	Storingstabel	13
Veilig gebruik	6	Technische gegevens	14
Beschrijving	8	Informatie volgens verordening	14
Gebruik	9	Installatie	16
Pannen	9	Veiligheidsvoorschriften	16
Wokring	9	Vorbereidingen voor montage	17
Pandruer	9	Inbouwen	18
Brander	10	Gasaansluiting	19
Bediening	11	Aansluiten en testen	20
Ontsteken en instellen	11	Milieuaspecten	21
Onderhoud	12	Afvoeren van het toestel en verpakking	21
Dagelijkse reiniging	12		

Gebruikte pictogrammen

In de gebruiksaanwijzing komt u symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

 **INFORMATIE!**

Informatie, advies, tip of aanbeveling

 **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing – algemeen gevaar

 **GASAANSLUITING!**

Waarschuwing – gasaansluiting

 **ELEKTRISCHE SCHOK!**

Waarschuwing – elektrische schok

 **HEET OPPERVLAK!**

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

 **BRANDGEVAAR!**

Waarschuwing – brandgevaar

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

WAARSCHUWING!

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het toestel en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn.

- Dit toestel en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het toestel tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Gebruik alleen kookplaat afscherming ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel. Gebruik alleen kookplaat afscherming die in de instructies van de kookplaat door de fabrikant worden beschreven. Het gebruik van ongeschikte kookplaat afscherming kan ongelukken veroorzaken.
- Zorg bij langer intensief gebruik van het toestel voor extra ventilatie, bijvoorbeeld door een raam te openen of indien mogelijk voor een meer efficiënte ventilatie, zoals een sterkere mechanische luchtafvoer.

Algemeen

Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, verkeerde montage of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

BRANDGEVAAR!

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

VOORZICHTIG! Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.

Laat kinderen niet met het toestel spelen.

Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het toestel uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

Wanneer onder het toestel een lade toegestaan is (zie het installatievoorschrift), zonder tussenbodem, dan mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.

Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Het toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Open nooit de behuizing van het toestel.

Gebruik nooit een stoomreiniger om het toestel te reinigen. Reinig het toestel alleen als het uitgeschakeld is. De stoom van een stoomreiniger kan onder spanning staande onderdelen bereiken en kortsluiting veroorzaken.

VOORZICHTIG: Bij het gebruik van het gasstel wordt in de ruimte waar het is geplaatst warmte, vocht en verbrandingsproducten geproduceerd. Zorg voor voldoende ventilatie van de keuken, vooral

als het toestel in gebruik is. Natuurlijke ventilatie openingen moeten open zijn of monteer een mechanische ventilatie uitrusting (mechanische afzuigkap).

De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik. Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan één centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

Keramische glasplaat gebroken

- Schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het toestel.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan.
- Gebruik het toestel niet.

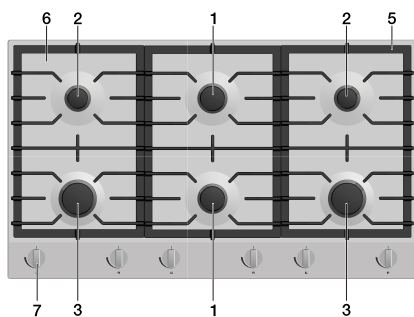
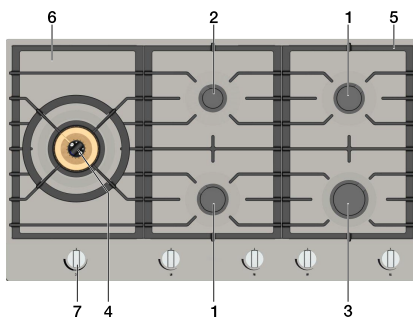
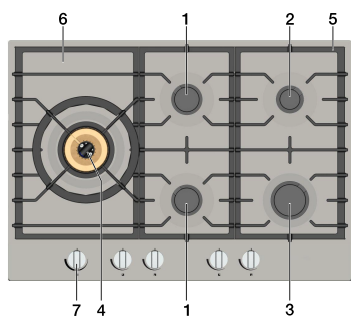
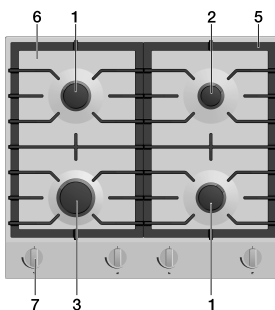
Veilig gebruik

- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het toestel die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones/branders worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Dek het toestel nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het toestel nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik het toestel niet als werkblad. Het toestel kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Gebruik het toestel niet bij een temperatuur beneden 5 °C.
- Het toestel mag niet in de buitenlucht geplaatst of gebruikt worden.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.

- Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.
- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet. Zorg ervoor dat de pandragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.
- Houd ovenwanten of pannenlappen bij de vlam vandaan.
- Gebruik geen grillplaten of bakplaten.
- Reinig de branderdelen regelmatig voor een veilig en correct gebruik van de branders.
- Ontbrekende rubberen voetjes van de pannendragers kunnen krassen veroorzaken op de vangschaal of zorgen voor een slechte verbranding van de brander. Neem contact op met onze serviceafdeling als de rubberen voetjes ontbreken.

Beschrijving

1. Normaalbrander
2. Sudderbrander
3. Sterkbrander
4. Wokbrander
5. Pandrager
6. Vangschal
7. Bedieningsknop

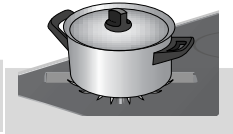


Pannen

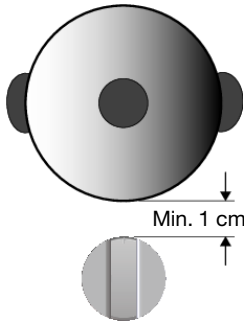
Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.



fout



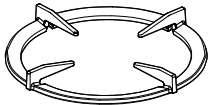
goed



⚠ WAARSCHUWING!

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan één centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

Wokring

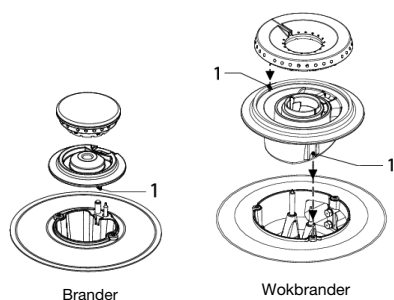


De wokring die ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

Pandrager

Plaats de pandrager rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven. Positioneer de pandrager op de glasplaat met behulp van de positioneernokken.

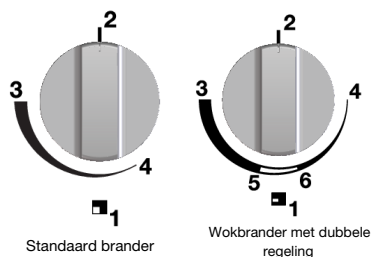
Brander



Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de positioneernokken (1).

Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een slecht functionerende brander.

Ontsteken en instellen



1. Zone aanduiding
2. 0-stand
3. Volstand
4. Binnenring kleinstand
5. Buitenring kleinstand / binnenring volstand
6. Buitenring uit / binnenring volstand

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

1. Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
 2. Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.
- De wokbrander met dubbele regeling is nauwkeurig te regelen.
 - Tussen stand 3 en 5 is de buitenring regelbaar tussen volstand en kleinstand. De binnenring blijft dan op volstand branden.

Dagelijkse reiniging

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

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

LET OP!

- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
- De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken

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

Hardnekkige vlekken op de glasplaat

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

LET OP!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen (schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!). Het oppervlak van roestvaststalen vangschalen kan na verloop van tijd enigszins verkleuren.

Messing wokbranderdelen

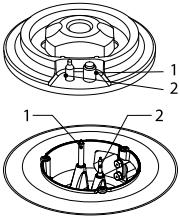
Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

TIPS!

Raadpleeg de website voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er hangt een gaslucht in de buurt van het apparaat.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
De brander ontsteekt niet. 	Elektrische aansluiting is niet juist.	Neem contact op met uw installateur.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Plaats een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie (1) vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gas-leverancier.
	Gasfles of gastank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de klein-stand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.
	Thermokoppel (2) is vervuild.	Reinig/droog het thermokoppel.

Technische gegevens

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 - (EU) 2023/826

Model identificatie		HG6411EBA HG6492EBA HG6411BBA	HG6411EBB HG6492EBB	HG7511EBA HG7592EBA
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		4	4	4
Energie-efficiëntie per gasbrander ($EE_{\text{gasbrander}}$) in %	Sterkbrander	55,9	57,5	55,9
	Normaalbrander	57,9	60,2	57,9
	Wokbrander	-	-	53,5
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat ($EE_{\text{gaskookplaat}}$) in %		57,2	59,3	56,3
Energieverbruik in uitstand (P_o) [W]		0,0	0,0	0,0
Energieverbruik in stand-by modus (P_s) [W]		-	-	-
Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand [min.]		0	0	0

Model identificatie		HG7511EBB HG7592EBB	HG9511EBA HG9592EBA	HG9511EBB HG9592EBB
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		5	5	5
Energie-efficiëntie per gasbrander ($EE_{\text{gasbrander}}$) in %	Sterkbrander	57,5	55,9	57,5
	Normaalbrander	60,2	57,9	60,2
	Wokbrander	55,1	53,5	55,1
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat ($EE_{\text{gaskookplaat}}$) in %		58,3	56,3	58,3
Energieverbruik in uitstand (P_o) [W]		0,0	0,0	0,0
Energieverbruik in stand-by modus (P_s) [W]		-	-	-

Vervolg tabel vorige pagina

Model identificatie		HG7511EBB	HG9511EBA	HG9511EBB
		HG7592EBB	HG9592EBA	HG9592EBB
Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand [min.]		0	0	0

Model identificatie		HG9611EBA	HG9611EBB
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		6	6
Energie-efficiëntie per gasbrander (EE _{gasbrander}) in %	Sterkbrander	55,9	57,5
	Normaalbrander	57,9	60,2
	Wokbrander	-	-
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat (EE _{gaskookplaat}) in %		56,9	58,9
Energieverbruik in uitstand (P _o) [W]		0,0	0,0
Energieverbruik in stand-by modus (P _s) [W]		-	-
Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand [min.]		0	0

Gastabel	G25.3 25 mbar G25 25 mbar	G20 20 mbar	G30 / G31 28-30 / 37 mbar
	kW	kW	kW / g/h
Sudderbrander	1,00	1,00	0,80 / 58
Normaalbrander	2,00	2,00	1,50 / 108
Sterkbrander	3,00	2,60	2,00 / 144
Wokbrander	4,60	4,60	4,00 / 288
Wokbrander HG64xx	4,20	4,20	4,00 / 288

Veiligheidsvoorschriften

- Als de aansluitkabel beschadigd is moet deze door de fabrikant of een gemachtigde servicemonteur worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Dit toestel mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie, voor dat de lokale distributie voorwaarden (spanning, frequentie, gas soort en druk) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, de gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.

Elektrische aansluiting

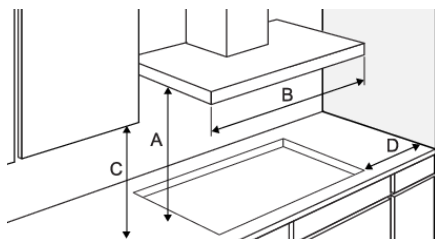
- Dit toestel moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld apparaat niet is uitgerust met een snoer en een stekker, of met andere middelen voor het uitschakelen van de netvoeding met een contactscheiding in alle fasen die de volledige ontkoppeling bieden onder overspanning categorie III voorwaarden, moeten de middelen voor ontkoppeling worden opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de regels voor elektrische bedrading. Plaats hiervoor dan een dubbelpolige schakelaar met een contactscheiding van ten minste 3 mm in de voedingskabel.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.

Gasaansluiting

- Gasaansluiting 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 alleen voor FR).
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Zie het toestellabel voor technische gasgegevens.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuiginstallatie of afzuigapparaat voor verbrandingsgassen. Installeer het apparaat en sluit het apparaat aan in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet geschonken worden aan de relevante eisen ten aanzien van ventilatie.
- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.
- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er voor het apparaat een gas aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

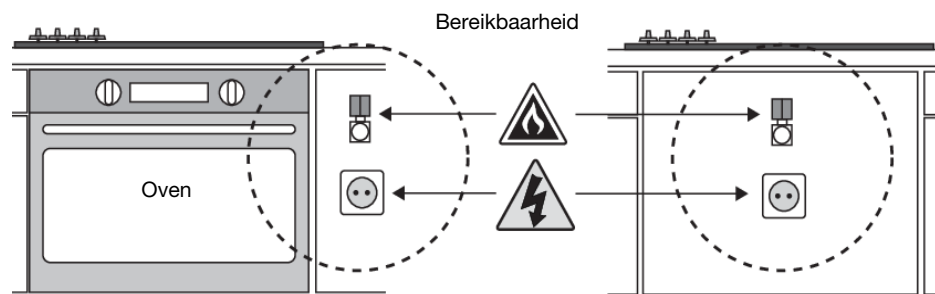
Vorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HG64	≥650	≥600	≥450	≥120
HG75	≥650	≥750	≥450	≥120
HG95	≥650	≥900	≥450	≥120
HG96	≥650	≥900	≥450	≥120

Bereikbaarheid



Beluchting

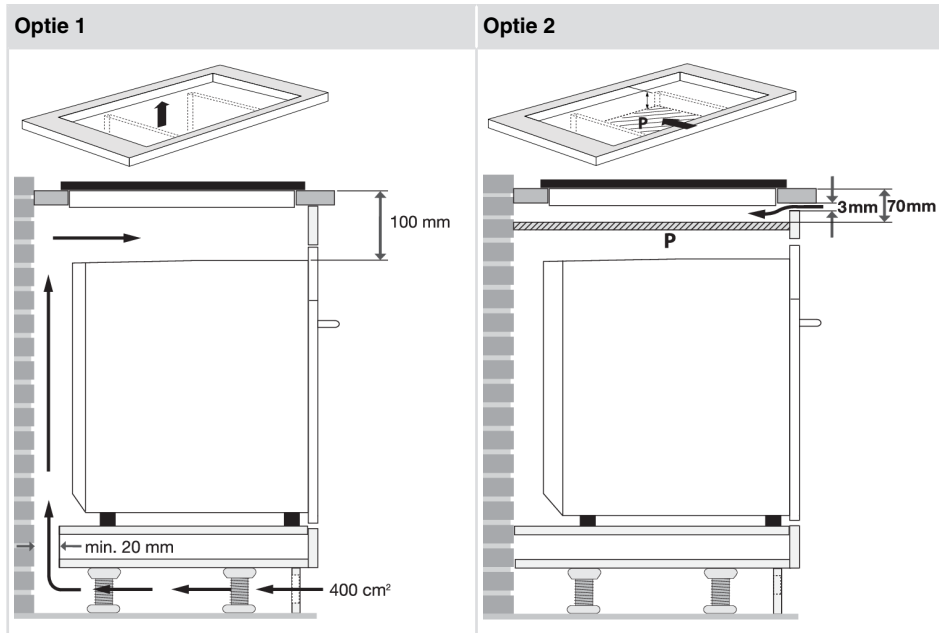
VOORZICHTIGHEID!

Voorkom dat de luchtcirculatie van een onder de kookplaat aanwezige oven de gaskookplaat beïnvloed.

Zorg voor voldoende luchttoevoer (optie 1) **of** scheid de luchtcirculatie van de oven en kookplaat door een afschermplaat 'P' te plaatsen (optie 2).

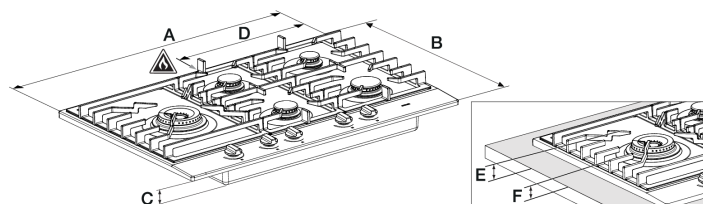
Raadpleeg ook de installatie-instructies van de oven.

Installatie



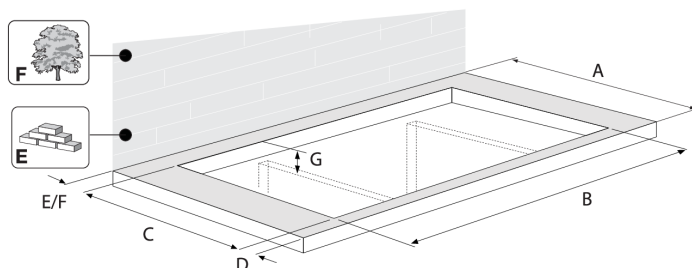
Inbouwen

Toestel afmetingen



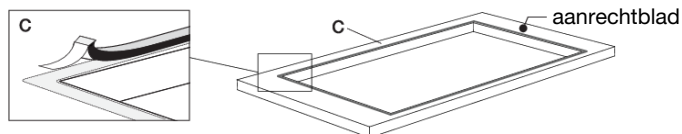
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
HG64	600	526	48	520	-	43
HG75	750	526	48	594	65	47
HG95/HG96	900	526	48	514	61	43

Uitsparing in aanrechtblad

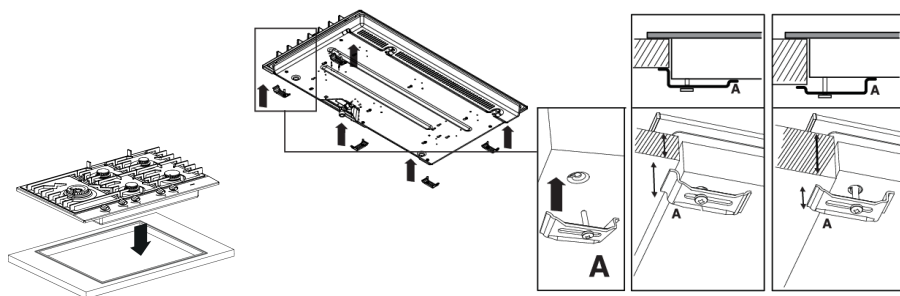


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (>mm)	G (mm)
HG64/HG75	600	560	490	60	30	50	55
HG95/HG96	600	860	490	60	30	50	55

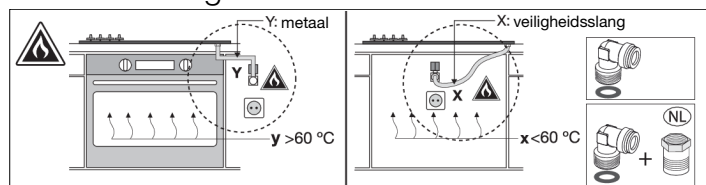
Afdichttape



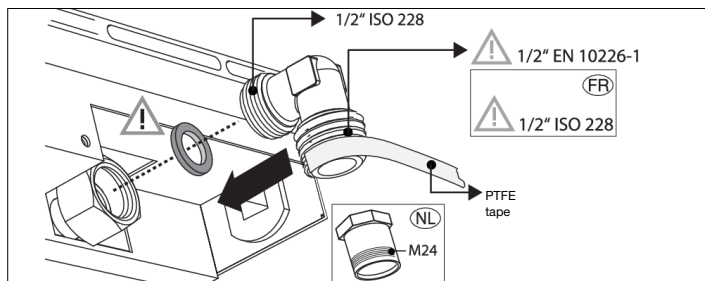
Toestel plaatsen in aanrechtblad



Gasaansluiting



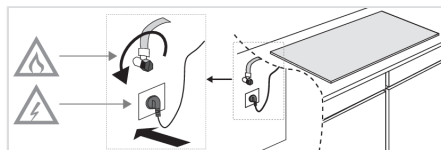
Installatie



LET OP!

Als u het toestel wilt ombouwen voor gebruik met een ander type gas, lees dan de handleiding van de ombouwset en gebruik de aangegeven ombouwset.

Aansluiten en testen



⚠ WAARSCHUWING!

Controleer of de aansluitingen gasdicht zijn.

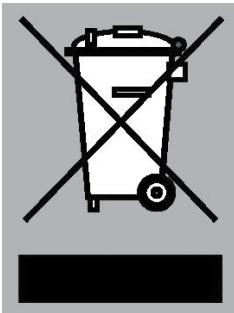
Afvoeren van het toestel en verpakking

Dit toestel is gemaakt van duurzame materialen. Het toestel moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Het toestel is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke toestellen afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het toestel aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het toestel moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke toestellen apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het toestel bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.

LET OP!

Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.

Notities

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

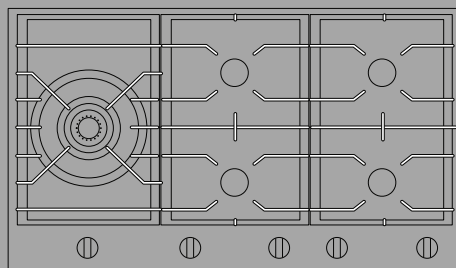


842326-a6



We behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen.

ATAG



NOTICE D'UTILISATION

Plaque de cuisson à gaz

FR

HG6411EBA-EBB-BBA

HG6492EBA-EBB

HG7511 / HG7592EBA-EBB

HG9511 / HG9592EBA-EBB

HG9611EBA-EBB

Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	Problèmes	13
Sécurité	4	Tableau de dépannage et des erreurs	13
Utilisation sûre	6	Données techniques	15
Description	8	Informations selon règlement	15
Utilisation	9	Installation	17
Casseroles	9	Normes de sécurité	17
Support adaptateur pour wok	9	Préparations pour l'installation	18
Support de casserole	9	Installation intégrée	19
Brûleur	10	Raccordement au gaz	20
Fonctionnement	11	Raccordement et contrôle	21
Allumage et réglage	11	Aspects environnementaux	22
Entretien	12	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	22
Nettoyage quotidien	12		

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 ATTENTION !

Attention – danger

 RACCORDEMENT AU GAZ

Attention – raccordement au gaz

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Attention – risque de choc électrique

 SURFACE BRÛLANTE !

Attention – risque de brûlure

 RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

ATTENTION !

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille et qu'ils aient reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.

- l'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Utilisez uniquement des protections enfant pour plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme étant appropriées par le fabricant dans le mode d'emploi, ou des protections enfant intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- L'usage intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou le passage à une vitesse d'aspiration supérieure de la hotte, si vous en possédez une.

Généralités

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.

Les détériorations causées par un branchement défectueux, un montage incorrect ou une utilisation inappropriée ne sont pas couvertes par la garantie.

 RISQUE D'INCENDIE !

ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

MISE EN GARDE : la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.

ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil.

Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.

Si un tiroir est autorisé sous l'appareil sans fond intermédiaire (voir les instructions pour l'installation), n'y stockez pas d'objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.

La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments.

Elle n'est pas conçue pour réchauffer des pièces.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.

N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.

Ne jamais utiliser une machine à vapeur pour nettoyer l'appareil. Nettoyer uniquement quand l'appareil est débranché. La vapeur d'une machine à vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et causer un court-circuit.

ATTENTION : durant son utilisation, un appareil de cuisson à gaz dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sousproduits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : laissez dégagées les ouvertures naturelles d'aération ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

Les composants du brûleur sont chauds pendant l'utilisation et immédiatement après. N'y touchez pas et évitez tout contact avec des matériaux non réfractaires.

La distance entre la casserole et une paroi non réfractaire doit toujours être supérieure à un centimètre. Sinon, la température élevée peut provoquer la décoloration et/ou la déformation des manettes ou de la paroi.

La plaque vitrocéramique est cassée

- Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.

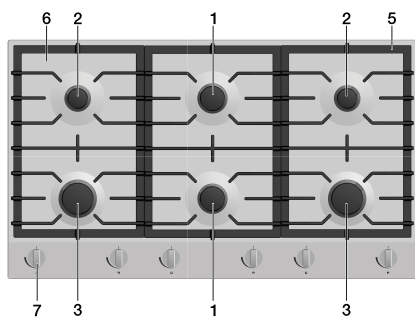
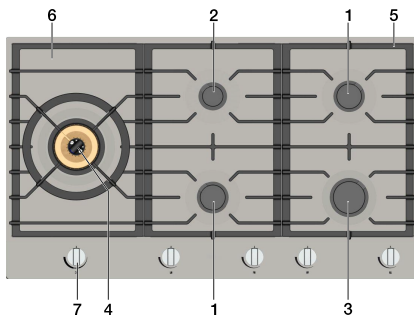
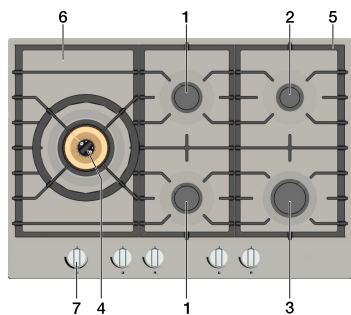
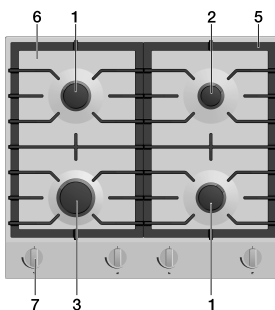
Utilisation sûre

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Les zones de cuisson/brûleurs deviennent très chauds pendant l'utilisation et le restent encore quelque temps après. Tenez les enfants éloignés de l'appareil durant la cuisson et immédiatement après.
- Ne flambez jamais de plats sous une hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte n'est pas activée.
- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. Cela causerait une montée de pression suivie d'une explosion des boîtes conserves. Vous seriez alors exposé à des risques de brûlure et/ou de blessure.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l'appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil à des températures inférieures à 5 °C.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.

- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, ce phénomène est tout à fait normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.
- N'immergez jamais les chapeaux de brûleur et supports de casserole chauds dans de l'eau froide. Le refroidissement brutal peut endommager l'émail.
- Utilisez toujours les supports de casserole et des récipients appropriés.
- Placez toujours la casserole sur le support prévu à cet effet. Placer la casserole directement sur le chapeau du brûleur peut être dangereux.
- Les barquettes ou les feuilles en aluminium ne conviennent pas pour la cuisson. Elles risquent de brûler et de s'incruster dans les chapeaux de brûleur et les supports de casserole.
- La plaque de cuisson ne peut fonctionner efficacement que si les composants du brûleur ont été assemblés à l'aide des arêtes de guidage. Assurez-vous que les supports de casserole sont bien alignés les uns par rapport aux autres et à plat sur le plateau d'égouttement. Ce n'est qu'alors que vos casseroles seront stables.
- Veillez à tenir les gants et maniques éloignés de la flamme.
- N'utilisez pas de plaque à frire ou lèchefrite.
- Nettoyez les pièces des brûleurs régulièrement pour un fonctionnement correct et sans danger.
- Les supports de casserole non équipés de tous leurs pieds en caoutchouc peuvent rayer le plateau d'égouttement ou causer une mauvaise combustion du brûleur. Si vous constatez que des pieds en caoutchouc sont manquants, contactez notre SAV.

Description

1. Brûleur semi-rapide
2. Brûleur mijoteur
3. Brûleur rapide
4. Brûleur pour wok
5. Support de casserole
6. Fond de la table de cuisson
7. Bouton de commande

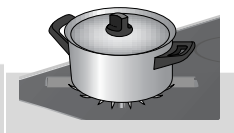


Casseroles

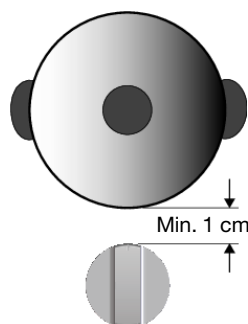
Veillez à ce que les flammes restent toujours sous la casserole. Beaucoup d'énergie est perdue lorsque celles-ci dépassent du pourtour de la casserole. Les poignées risquent également de devenir trop chaudes.



incorrect



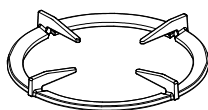
correct



⚠ ATTENTION !

La distance entre la casserole et une paroi non réfractaire doit toujours être supérieure à un centimètre. Sinon, la température élevée peut provoquer la décoloration et/ou la déformation des manettes ou de la paroi.

Support adaptateur pour wok

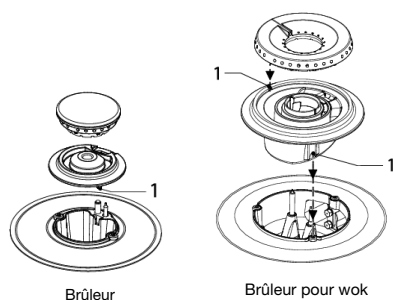


L'anneau pour wok est livré avec l'appareil ou disponible comme accessoire. Il permet de stabiliser les wok à fond arrondi.

Support de casserole

Placez le support de casserole en position verticale, sans le faire glisser sur la surface de verre. Servez-vous des encoches de positionnement pour placer le support de casserole sur la surface de verre.

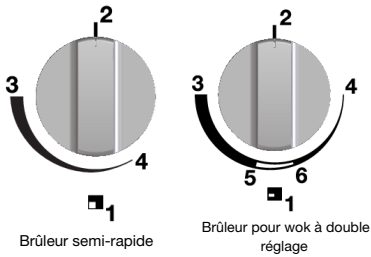
Brûleur



Suivez les encoches d'assemblage pour assembler les brûleurs (1).

Positionnez correctement les pièces du brûleur pour wok. Un placement incorrect des pièces du brûleur risque de nuire au fonctionnement de ce dernier.

Allumage et réglage



1. Indicateur spatial
2. Position 0
3. Position maximum
4. Anneau intérieur position minimum
5. Anneau extérieur position minimum / anneau intérieur position maximum
6. Anneau extérieur éteint / anneau intérieur position maximum

Le brûleur est réglable en continu du minimum au maximum.

1. Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
 2. Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. La sécurité du thermocouple est à présent activée.
- Le brûleur pour wok à double réglage se règle avec précision.
 - Entre la position 3 et 5, l'anneau extérieur est réglable de la position maximum à minimum. L'anneau intérieur reste allumé en position maximum.

Nettoyage quotidien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage.

Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.

REMARQUE

- Ne passez pas les pièces du brûleur au lave-vaisselle.
- Elles pourraient être endommagées par le détergent.

Tâches résistantes

Pour enlever les taches persistantes, utilisez plutôt un détergent liquide et une éponge à récurer en plastique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampons à récurer, d'objets pointus ou d'agents nettoyants agressifs.

Taches tenaces sur le fond de la table de cuisson

Nettoyez le plateau de verre avec un détergent spécial pour vitrocéramique. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent avec du vinaigre de ménage.

REMARQUE

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que la laine d'acier ou les tampons à récurer.

Taches tenaces sur l'inox (fond de la table de cuisson)

Pour éliminer des taches tenaces sur de l'inox, employez de préférence un produit nettoyant spécifique pour l'inox. Frottez toujours dans le sens de la structure de l'acier, pour éviter les traces brillantes (les dégâts éventuels ne sont pas couverts par la garantie !). A surface de l'inox peut se décolorer quelque peu au fil du temps.

Pièces en laiton du brûleur pour wok

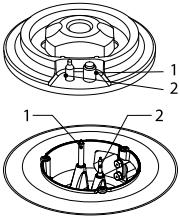
Quelques pièces du brûleur pour wok sont en laiton. Il est normal que leur couleur change, quand elles sont exposées aux températures élevées de la cuisson au wok.

CONSEILS

Consultez le site Web pour des instructions supplémentaires de maintenance et de nettoyage !

Tableau de dépannage et des erreurs

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web pour de plus amples informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
Une odeur de gaz est présente près de l'appareil.	Le raccordement au gaz de l'appareil présente une fuite.	Fermez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur de gaz.
Le brûleur ne s'allume pas. 	Le raccordement électrique est incorrect.	Contactez votre installateur de gaz.
	Fusible défectueux ou déconnecté dans l'armoire à fusibles.	Remplacez le fusible ou reconnectez-le dans l'armoire à fusibles.
	Bougie d'allumage (1) sale ou humide	Nettoyez et séchez la bougie d'allumage.
	Pièces du brûleur mal disposées.	Assemblez les pièces du brûleur en vous aidant des arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales ou humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les orifices de sortie ne sont pas obstrués.
	Robinet d'arrivée de gaz principal fermé.	Ouvrez la vanne d'arrivée de gaz.
	Problème au niveau des conduites de gaz principales.	Interrogez votre fournisseur de gaz.
	Bouteille ou cuve de gaz vide.	Raccordez une autre bouteille de gaz ou faites remplir la cuve.
	Le type de gaz utilisé ne convient pas.	Vérifiez si le gaz utilisé convient pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur de gaz.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Pièces du brûleur mal disposées.	Assemblez les pièces du brûleur en vous aidant des arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales ou humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les orifices de sortie ne sont pas obstrués.
	Le type de gaz utilisé ne convient pas.	Vérifiez si le gaz utilisé convient pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur de gaz.

Problèmes

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Le brûleur s'éteint après s'être allumé.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.
	Le thermocouple (2) est sale.	Nettoyez et séchez le thermocouple.

Informations selon règlement
(EU) 66/2014 - (EU) 2023/826

Identification du modèle		HG6411EBA HG6492EBA HG6411BBA	HG6411EBB HG6492EBB	HG7511EBA HG7592EBA
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson à gaz	Plaque de cuisson à gaz	Plaque de cuisson à gaz
Nombre de brûleurs à gaz		4	4	4
Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{\text{brûleur à gaz}}$) en %	Brûleur rapide	55,9	57,5	55,9
	Brûleur semi-rapide	57,9	60,2	57,9
	Brûleur pour wok	-	-	53,5
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz ($EE_{\text{plaque de cuisson au gaz}}$) en %		57,2	59,3	56,3
Consommation de puissance en mode arrêt (P_s) [W]		0,0	0,0	0,0
Consommation de puissance en mode Veille (P_s) [W]		-	-	-
Laps de temps nécessaire à l'équipement pour atteindre le mode ou l'état de faible consommation approprié [min.]		0	0	0

Identification du modèle		HG7511EBB HG7592EBB	HG9511EBA HG9592EBA	HG9511EBB HG9592EBB
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson à gaz	Plaque de cuisson à gaz	Plaque de cuisson à gaz
Nombre de brûleurs à gaz		5	5	5
Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{\text{brûleur à gaz}}$) en %	Brûleur rapide	57,5	55,9	57,5
	Brûleur semi-rapide	60,2	57,9	60,2
	Brûleur pour wok	55,1	53,5	55,1
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz ($EE_{\text{plaque de cuisson au gaz}}$) en %		58,3	56,3	58,3

Données techniques

Suite du tableau de la page précédente

Identification du modèle		HG7511EBB	HG9511EBA	HG9511EBB
		HG7592EBB	HG9592EBA	HG9592EBB
Consommation de puissance en mode arrêt (P_s) [W]		0,0	0,0	0,0
Consommation de puissance en mode Veille (P_s) [W]		-	-	-
Laps de temps nécessaire à l'équipement pour atteindre le mode ou l'état de faible consommation approprié [min.]		0	0	0

Identification du modèle		HG9611EBA	HG9611EBB
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson à gaz	Plaque de cuisson à gaz
Nombre de brûleurs à gaz		6	6
Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{\text{brûleur à gaz}}$) en %	Brûleur rapide	55,9	57,5
	Brûleur semi-rapide	57,9	60,2
	Brûleur pour wok	-	-
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz ($EE_{\text{plaque de cuisson au gaz}}$) en %		56,9	58,9
Consommation de puissance en mode arrêt (P_s) [W]		0,0	0,0
Consommation de puissance en mode Veille (P_s) [W]		-	-
Laps de temps nécessaire à l'équipement pour atteindre le mode ou l'état de faible consommation approprié [min.]		0	0

Gas table	G25.3 25 mbar G25 25 mbar	G20 20 mbar	G30 / G31 28-30 / 37 mbar
	kW	kW	kW / g/h
Brûleur mijoteur	1,00	1,00	0,80 / 58
Brûleur semi-rapide	2,00	2,00	1,50 / 108
Brûleur rapide	3,00	2,60	2,00 / 144
Brûleur pour wok	4,60	4,60	4,00 / 288
Brûleur pour wok HG64xx	4,20	4,20	4,00 / 288

Normes de sécurité

- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.
- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, fréquence, nature et pression du gaz) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance, le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.

Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil stationnaire n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'un autre moyen permettant de débrancher l'appareil de manière à obtenir une séparation de contact de tous les pôles afin de garantir le débranchement complet selon les conditions de survolage de catégorie III, les moyens de débranchement doivent être prévus dans le câblage, conformément aux règles de câblage. Avec un interrupteur omnipolaire, dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm, vous remplirez cette condition.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.

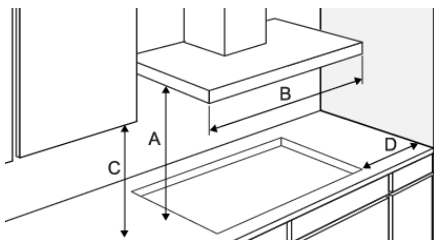
Raccordement au gaz

- Raccordement au gaz 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR uniquement).
- Le raccordement au gaz doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Voir les données techniques relatives au gaz sur l'étiquette de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Veuillez respecter scrupuleusement les exigences applicables en matière de ventilation.
- Nous recommandons que la plaque de cuisson au gaz soit raccordée au moyen d'un tuyau fixe. Le raccordement au moyen d'un flexible de sécurité spécialement conçu pour cet usage est également autorisé.
- Le tuyau derrière le four doit être entièrement fabriqué en métal.
- Un flexible de sécurité ne doit pas être plié et ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine.
- La vanne d'arrivée de gaz doit toujours être placée à un endroit facilement accessible.

Installation

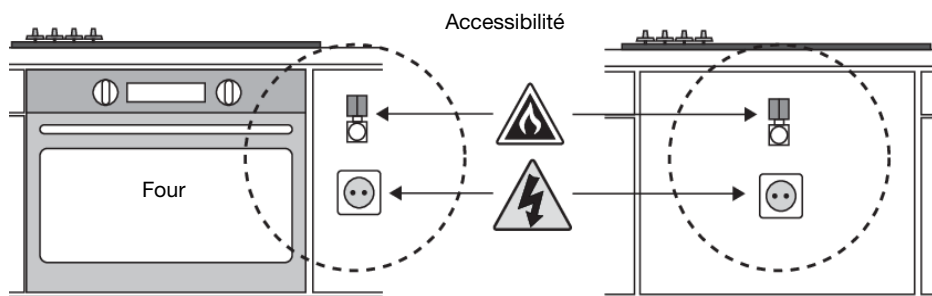
Préparations pour l'installation

Dégagement autour de l'appareil



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HG64	≥650	≥600	≥450	≥120
HG75	≥650	≥750	≥450	≥120
HG95	≥650	≥900	≥450	≥120
HG96	≥650	≥900	≥450	≥120

Accessibilité



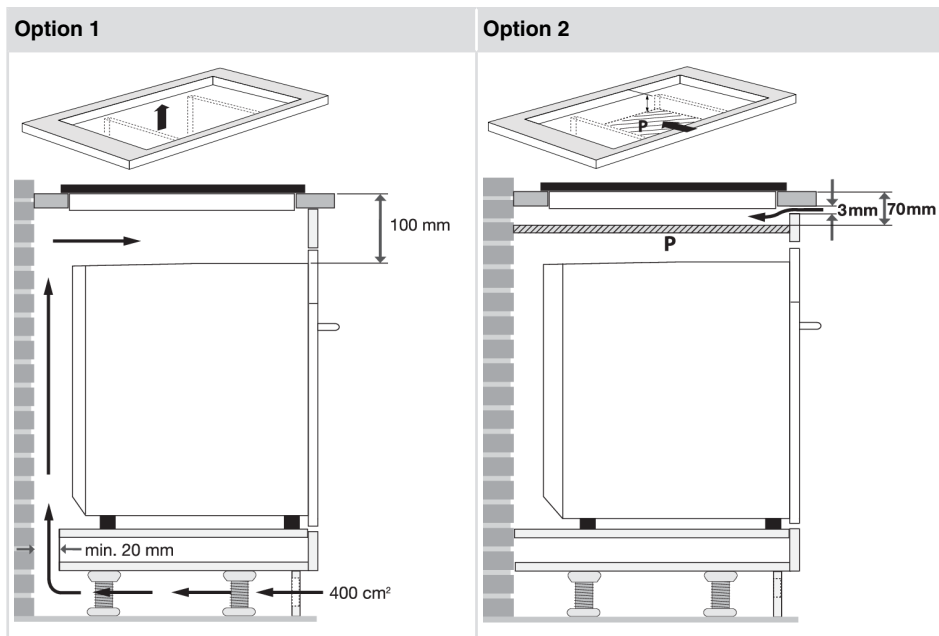
Ventilation

PRUDENCE !

Prévenir les interférences de la ventilation si un four est installé sous la table de cuisson à gaz.

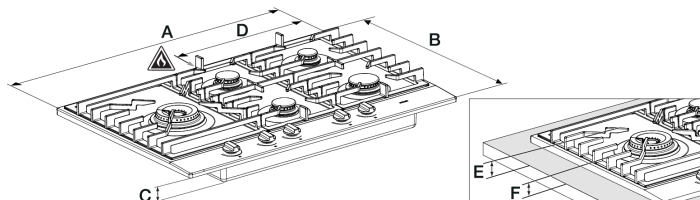
Faites en sorte de prévoir une alimentation en air suffisante (option 1) **ou** une ventilation séparée entre le four et la plaque de cuisson en appliquant un bouclier d'air "P" (option 2).

Reportez-vous également aux instructions d'installation du four.



Installation intégrée

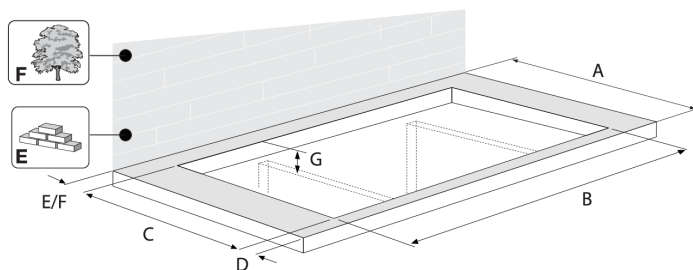
Dimensions de l'appareil



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
HG64	600	526	48	520	-	43
HG75	750	526	48	594	65	47
HG95/HG96	900	526	48	514	61	43

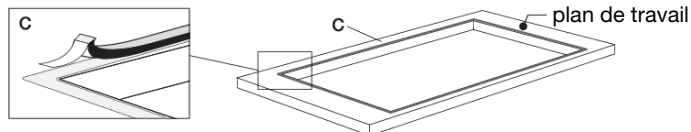
Installation

Découpe sur le plan de travail

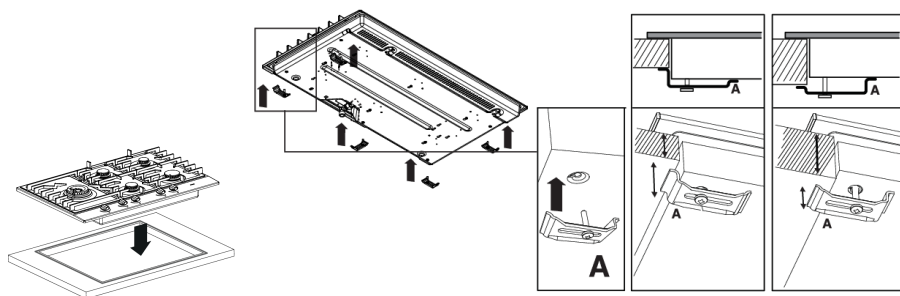


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (>mm)	G (mm)
HG64/HG75	600	560	490	60	30	50	55
HG95/HG96	600	860	490	60	30	50	55

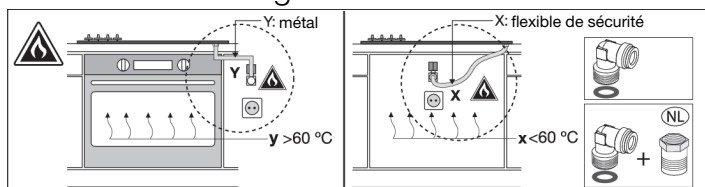
Bande d'étanchéité

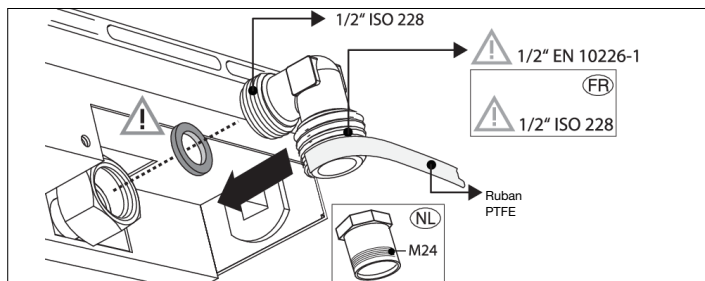


Mettre l'appareil en place sur le plan de travail



Raccordement au gaz

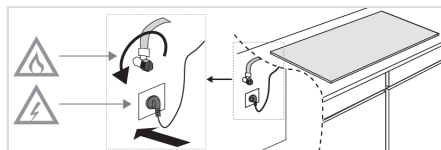




REMARQUE

Lorsque vous convertissez l'appareil pour l'utiliser avec un autre type de gaz, consultez le manuel du kit de conversion et utilisez le kit de conversion spécifié.

Raccordement et contrôle



⚠ ATTENTION !

Vérifiez si les raccords sont étanches au gaz.

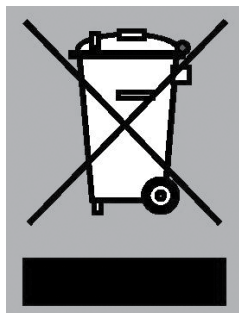
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

REMARQUE

Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.



Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

[illegible]

La tablette signalétique se trouve en-dessous de l'appareil.

Collez ici la copie de la plaque signalétique de l'appareil.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

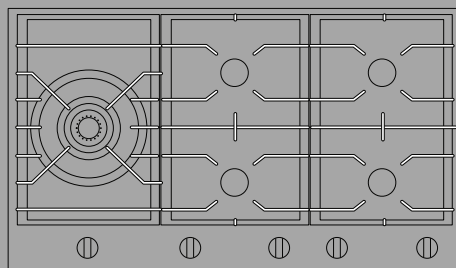


858806-a6



Sous réserve de modification.

ATAG



GEBRAUCHSANWEISUNG

Gaskochfeld

DE

HG6411EBA-EBB-BBA

HG6492EBA-EBB

HG7511 / HG7592EBA-EBB

HG9511 / HG9592EBA-EBB

HG9611EBA-EBB

Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Störungen	13
Sicherheit	4	Tabelle Störungen und Fehler	13
Sicherer Gebrauch	6	Technische Daten	15
Beschreibung	8	Informationen gemäß Verordnung	15
Verwendung	9	Installation	17
Töpfe	9	Sicherheitsvorschriften	17
Wok-Ring	9	Vorbereitung der Installation	18
Topfrost	9	Einbau	19
Brenner	10	Gasanschluss	20
Betrieb	11	Anschluss & Überprüfung	21
Zündung und Anpassung	11	Umweltschutz	22
Pflege	12	Entsorgung von Gerät und Verpackung	22
Tägliche Reinigung	12	FÜR DEUTSCHLAND:	23

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 WARNUNG!

Warnung – Gefahr

 GASANSCHLUSS!

Warnung – Gasanschluss

 ELEKTROSCHOCK!

Warnung – Stromschlaggefahr

 HEIßE OBERFLÄCHE!

Warnung – heiße Oberfläche

 BRANDGEFAHR!

Warnung – Brandgefahr

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

WARNUNG!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.
- Bei intensiverem lang andauerndem Betrieb des KochGerätes ist eventuell eine zusätzliche Belüftung des Raumes notwendig, z.B. Fenster öffnen oder eine mechanische Entlüftungsvorrichtung einschalten.

Allgemein

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau oder Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

BRANDGEFAHR!

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.

ACHTUNG! Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.

Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

Sofern unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden zulässig ist (siehe Installationsanleitung), dürfen in dieser Schublade keine hoch entzündlichen Gegenstände/Stoffe aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.

Das Gerät ist nicht für das Beheizen von Zimmern geeignet.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.

Verwenden Sie zu Reinigung des Geräts niemals einen Dampf-Reiniger. Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

ACHTUNG: Während des Betriebs des Gasherdes entstehen im Raum, in welchem das Gerät aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit

und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung der Küche, insbesondere während des Gebrauchs des Gasherdes. Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube).

Die Brennerteile sind während und gleich nach dem Gebrauch heiß. Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt der Brennerteile mit nicht hitzebeständigen Materialien.

Der Abstand des Topfes zu einem Knopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als einen Zentimeter betragen. Bei geringeren Abständen können sich die Knöpfe oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

Der Keramikglasteller ist zerbrochen

- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizgeräte aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht weiter.

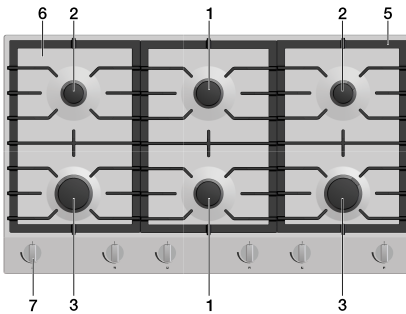
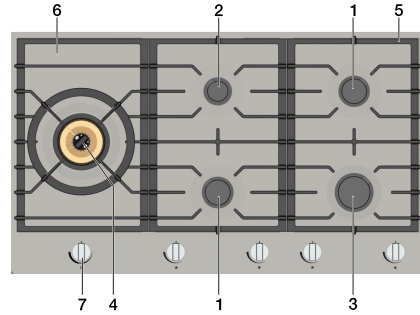
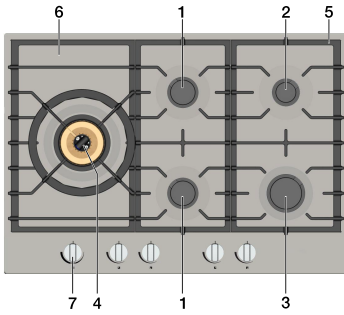
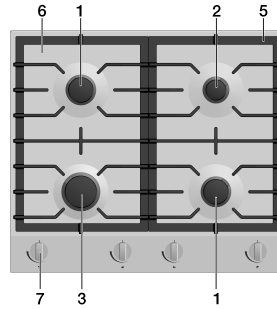
Sicherer Gebrauch

- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Die Kochzonen/Brenner werden beim Gebrauch heiß und bleiben nach dem Gebrauch noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochvorgangs und kurz nach dem Kochen vom Kochfeld fern.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube einen Brand verursachen.
- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.
- Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C verwenden.
- Das Gerät sollte nicht im Freien aufgestellt oder dort verwendet werden.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal. Durch Lüften in der Küche verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.

- Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die abrupte Abkühlung kann das Email beschädigt werden.
- Verwenden Sie immer Topfroste und geeignetes Kochgerät.
- Setzen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein unmittelbar auf den Brennerkopf aufgestellter Topf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder -folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf Brennerköpfen und Topfrosten festbrennen.
- Das Kochfeld kann nur richtig funktionieren, wenn die Brennerteile mithilfe der Führungszapfen zusammengesetzt wurden. Sorgen Sie dafür, dass die Topfroste richtig aneinander gereiht sind und flach auf der Auffangschale aufliegen. Andernfalls stehen die Töpfe nicht stabil.
- Halten Sie Topfhandschuhe und Topflappen von der Flamme fern.
- Verwenden Sie keine Grillplatten oder Backbleche.
- Reinigen Sie die Brennerteile regelmäßig für einen sicheren und korrekten Betrieb des Brenners.
- Wenn die Topfroste keine Gummifüße haben, kann dies zu Kratzern an der Tropfschale oder einer schlechten Verbrennung des Brenners führen. Wenn die Gummifüße fehlen, wenden Sie sich an unseren technischen Kundendienst.

Beschreibung

1. Standardbrenner
2. Hilfsbrenner
3. Starkbrenner
4. Wok-Brenner
5. Topfrost
6. Fettpfanne
7. Bedienknopf

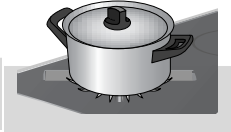


Töpfe

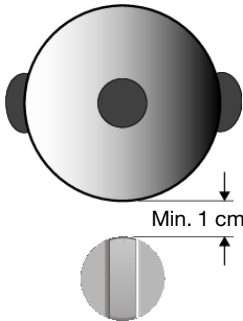
Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen außen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Auch können dadurch die Griffe zu heiß werden.



falsch



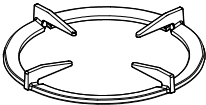
richtig



⚠ WARNUNG!

Der Abstand des Topfes zu einem Knopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als einen Zentimeter betragen. Bei geringeren Abständen können sich die Knöpfe oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

Wok-Ring

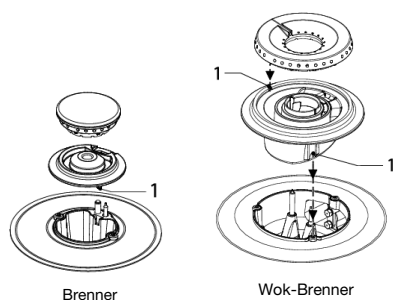


Der Wok-Ring zur Verwendung mit dem Wok-Brenner (mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich) bietet zusätzliche Stabilität für Woks mit runder Basis.

Topfrost

Setzen Sie den Topfrost senkrecht nach unten ab, ohne ihn über die Glasplatte zu schieben. Nutzen Sie die Positionskerben, um den Topfrost auf die Glasplatte zu platzieren.

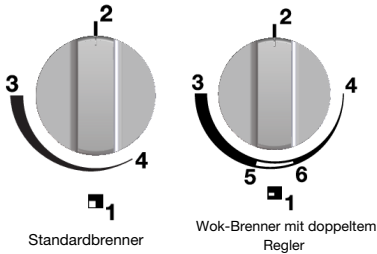
Brenner



Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Führungen (1) zusammen.

Platzieren Sie den Wok-Brenner in korrekter Weise. Wenn die Teile des Wok-Brenners nicht korrekt platziert werden, kann dies dazu führen, dass der Brenner nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Zündung und Anpassung



1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Innerer ring niedrige stufe
5. Äußerer ring niedrige stufe / innerer ring hohe stufe
6. Äußerer ring aus / innerer ring hohe stufe

Der Brenner kann stufenlos von der Klein- bis zur Vollstufe eingestellt werden.

1. Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
 2. Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.
- Der Wok-Brenner mit doppeltem Regler ist einfach zu steuern.
 - Der äußere Ring kann zwischen der hohen und der niedrigen Stufe von Position 3 bis 5 eingestellt werden. Der innere Ring brennt weiter auf der hohen Stufe.

Tägliche Reinigung

Die regelmäßige Pflege nach dem Gebrauch verhindert, dass sich Speisereste festsetzen und hartnäckige Flecken verursachen. Verwenden Sie dafür ein mildes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie zuerst die Bedienknöpfe, die Brenner und die Topfrost und danach die Fettpfanne oder die Glasabdeckung. So wird vermieden, dass die Fettpfanne oder die Glasabdeckung nach dem Reinigen wieder schmutzig wird.

HINWEIS!

- Brennteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die in Geschirrspülern verwendeten Reinigungsmittel können Korrosion der Brennteile verursachen!

Hartnäckige Flecken

Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Kunststoffschwamm entfernen. Verwenden Sie kein Scheuerpulver, keine Scheuerschwämme, spitze Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasabdeckung

Reinigen Sie die Glasabdeckung mit einem Spezialreiniger für Keramik Kochplatten. Wasser- oder Kalkflecken lassen sich am besten mit Essig reinigen.

HINWEIS!

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Fettpfannen)

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl lassen sich am besten mit einem speziellen Reinigungsmittel für Edelstahl entfernen. Folgen Sie beim Wischen immer der Schliffrichtung des Edelstahls, um das Entfernen der Schutzschicht zu vermeiden (auf diese Weise verursachte Schäden fallen nicht unter die Garantie!). Mit der Zeit können sich die Edelstahl Fettpfannen leicht verfärben.

Messing-Wok-Brennteile

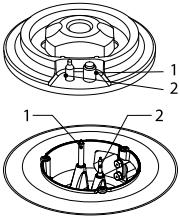
Einige Teile des Wok-Brenners bestehen aus Messing. Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich die Messingfarbe durch die hohen Temperaturen verändert, die beim Kochen mit dem Wok entstehen.

TIPP!

Auf der Website finden Sie weitere Hinweise zu Pflege und Reinigung!

Tabelle Störungen und Fehler

Wenn Ihr Gaskochfeld nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Versuchen Sie stets zuerst, das Problem selbst anhand der nachfolgenden Punkte zu beheben, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
In der Nähe des Gerätes riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist nicht dicht.	Drehen Sie den Gas-Haupthahn zu. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner zündet nicht.	Elektroanschluss ist nicht korrekt.	Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
	Sicherung defekt/Sicherung im Sicherungskasten ausgeschaltet.	Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten erneut ein.
	Zündkerze (1) verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungskerbene zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Gas-Hauptventil geschlossen.	Öffnen Sie das Gas-Hauptventil.
	Fehler in Gaszufuhr.	Wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungskerbene zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.

Störungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Brenner geht nach dem Zünden aus.	Der Bedienknopf wurde nicht lang oder tief genug gedrückt (mindestens drei Sekunden).	Halten Sie den Bedienknopf mindestens drei Sekunden lang zwischen der hohen und der niedrigen Stufe gedrückt. Bedingt durch die Gaszufuhr kann dies beim ersten Gebrauch etwas länger dauern.
	Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 - (EU) 2023/826

Modellbezeichnung		HG6411EBA HG6492EBA HG6411BBA	HG6411EBB HG6492EBB	HG7511EBA HG7592EBA
Typ des Kochfelds		Gaskochfeld	Gaskochfeld	Gaskochfeld
Anzahl der Gasbrenner		4	4	4
Energieeffizienz je Gasbrenner ($EE_{\text{Gasbrenner}}$) in %	Starkbrenner	55,9	57,5	55,9
	Standardbrenner	57,9	60,2	57,9
	Wok-Brenner	-	-	53,5
Energieeffizienz der Gaskochmulde ($EE_{\text{Gaskochmulde}}$) in %		57,2	59,3	56,3
Leistungsaufnahme in ausgeschaltetem Zustand (P_o) [W]		0,0	0,0	0,0
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (P_s) [W]		-	-	-
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten [min.]		0	0	0

Modellbezeichnung		HG7511EBB HG7592EBB	HG9511EBA HG9592EBA	HG9511EBB HG9592EBB
Typ des Kochfelds		Gaskochfeld	Gaskochfeld	Gaskochfeld
Anzahl der Gasbrenner		5	5	5
Energieeffizienz je Gasbrenner ($EE_{\text{Gasbrenner}}$) in %	Starkbrenner	57,5	55,9	57,5
	Standardbrenner	60,2	57,9	60,2
	Wok-Brenner	55,1	53,5	55,1
Energieeffizienz der Gaskochmulde ($EE_{\text{Gaskochmulde}}$) in %		58,3	56,3	58,3
Leistungsaufnahme in ausgeschaltetem Zustand (P_o) [W]		0,0	0,0	0,0
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (P_s) [W]		-	-	-

Technische Daten

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Modellbezeichnung		HG7511EBB	HG9511EBA	HG9511EBB
		HG7592EBB	HG9592EBA	HG9592EBB
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten [min.]		0	0	0

Modellbezeichnung		HG9611EBA	HG9611EBB
Typ des Kochfelds		Gaskochfeld	Gaskochfeld
Anzahl der Gasbrenner		6	6
Energieeffizienz je Gasbrenner (EE _{Gasbrenner}) in %	Starkbrenner	55,9	57,5
	Standardbrenner	57,9	60,2
	Wok-Brenner	-	-
Energieeffizienz der Gaskochmulde (EE _{Gaskochmulde}) in %		56,9	58,9
Leistungsaufnahme in ausgeschaltetem Zustand (P _o) [W]		0,0	0,0
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (P _s) [W]		-	-
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten [min.]		0	0

Gastabelle	G25.3 25 mbar G25 25 mbar	G20 20 mbar	G30 / G31 28-30 / 37 mbar
	kW	kW	kW / g/h
Hilfsbrenner	1,00	1,00	0,80 / 58
Standardbrenner	2,00	2,00	1,50 / 108
Starkbrenner	3,00	2,60	2,00 / 144
Wok-Brenner	4,60	4,60	4,00 / 288
Wok-Brenner HG64xx	4,20	4,20	4,00 / 288

Sicherheitsvorschriften

- Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, Frequenz, Gasart und Gasdruck) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom, Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>105\text{ }^{\circ}\text{C}$) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein stationäres Gerät nicht mit einem Anschlusskabel und einem Stecker oder mit anderen Vorrichtungen ausgestattet ist, um das Gerät mit einer Kontakttrennung in allen Polen vom Versorgungsnetz zu trennen, die eine vollständige Trennung unter Überspannungskategorie-III-Bedingungen sicherstellen, muss in der festen Verkabelung eine Vorrichtung zum Abschalten entsprechend den Verkabelungsregeln eingebaut werden. Erfüllt wird diese Anforderung durch Verwendung eines allpoligen Schalters in der Zuleitung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.

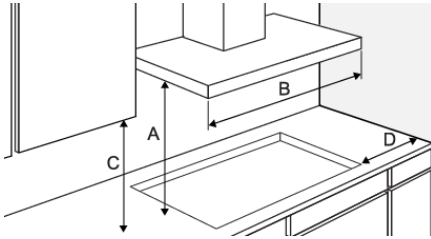
Gasanschluss

- Gasanschluss 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR only).
- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen. Vgl. das Etikett auf dem Gerät für die technischen Daten zum Gasanschluss.
- Das Gerät ist nicht an eine Entlüftung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt dabei den einschlägigen Vorschriften in Bezug auf die Lüftung.
- Wir empfehlen, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluss mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Der Schlauch hinter dem Backofen muss vollständig aus Metall hergestellt sein.
- Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.
- Das Gasventil muss immer an einer einfach erreichbaren Stelle angebracht werden.

Installation

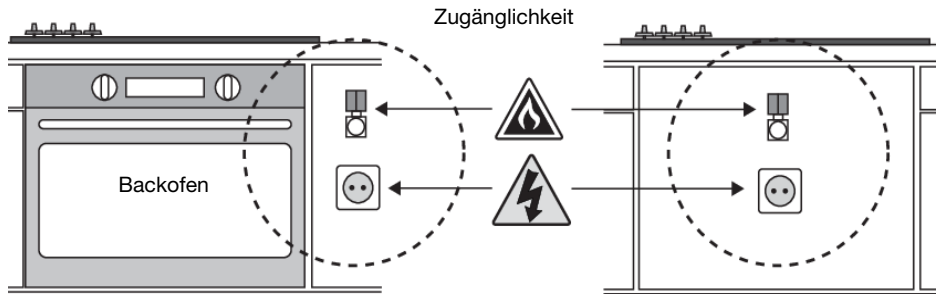
Vorbereitung der Installation

Freier Platz rund um das Gerät



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HG64	≥650	≥600	≥450	≥120
HG75	≥650	≥750	≥450	≥120
HG95	≥650	≥900	≥450	≥120
HG96	≥650	≥900	≥450	≥120

Zugänglichkeit



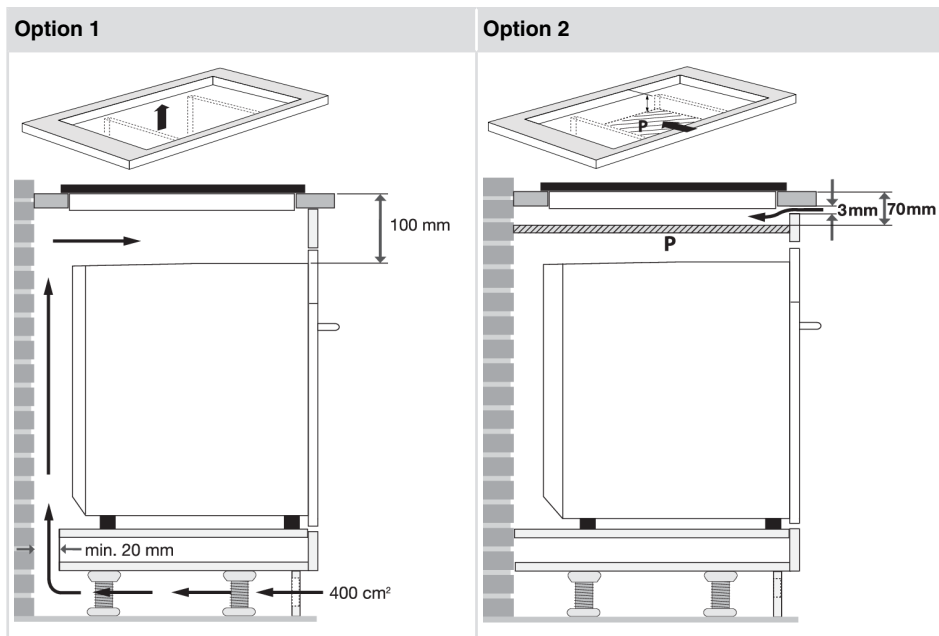
Belüftung

VORSICHT!

Vermeiden Sie Lüftungsstörungen, wenn ein Ofen unter dem Gasherd installiert ist.

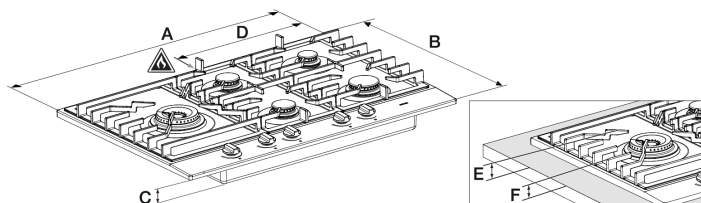
Stellen Sie sicher, dass ausreichend Luft vorhanden ist (Option 1) **oder** trennen Sie die Belüftung zwischen Ofen und Kochfeld, indem Sie einen Luftschutz 'P' anbringen (Option 2).

Beachten Sie auch die Installationsanleitung des Ofens.



Einbau

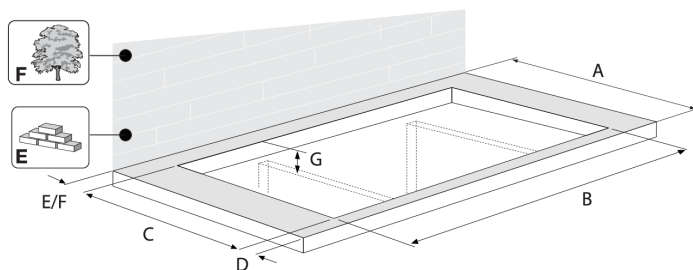
Geräteabmessungen



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
HG64	600	526	48	520	-	43
HG75	750	526	48	594	65	47
HG95/HG96	900	526	48	514	61	43

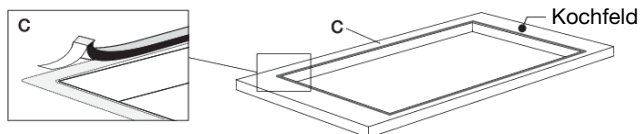
Installation

Ausschnitt in der Arbeitsplatte

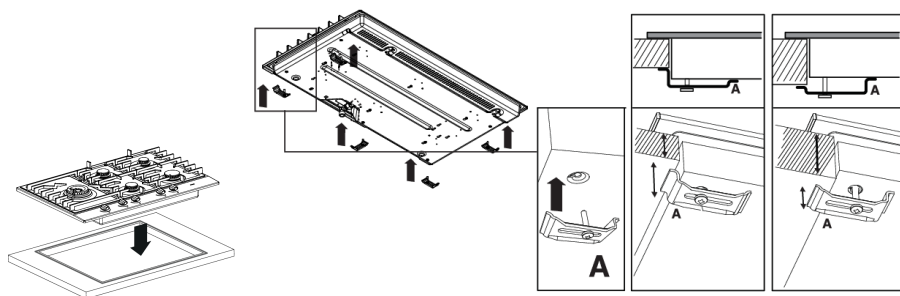


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (>mm)	G (mm)
HG64/HG75	600	560	490	60	30	50	55
HG95/HG96	600	860	490	60	30	50	55

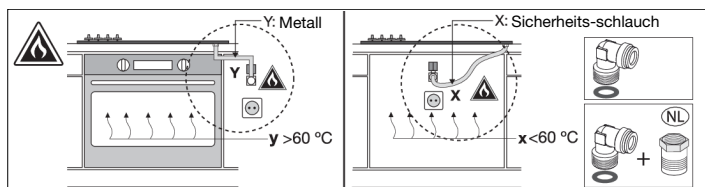
Dichtungsband

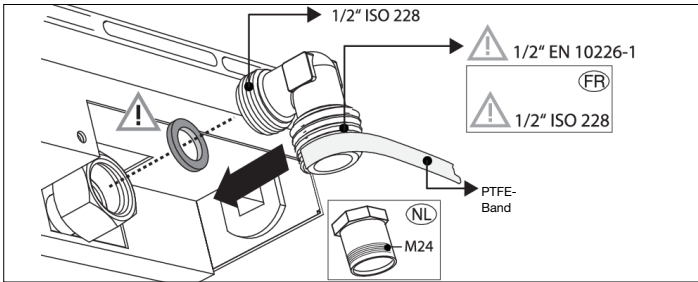


Installieren Sie das Gerät in der Arbeitsplatte



Gasanschluss

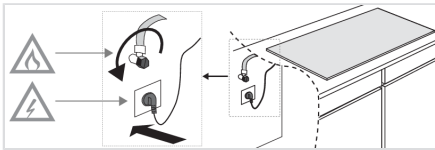




HINWEIS!

Für den Umbau des Gerätes für eine andere Gasart lesen Sie die Umbauanleitung und verwenden Sie den entsprechenden Umbausatz.

Anschluss & Überprüfung



⚠️ WARNUNG!

Anschlüsse auf Gasdichtigkeit prüfen.

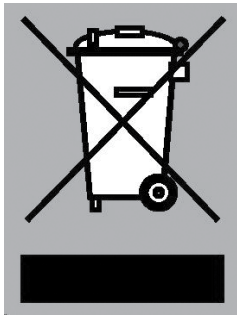
Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

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

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

HINWEIS!

Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer-störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätz-lich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüber-träger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf-vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be-schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommu-nikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Ihre Notizen

[illegible]

[illegible]

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

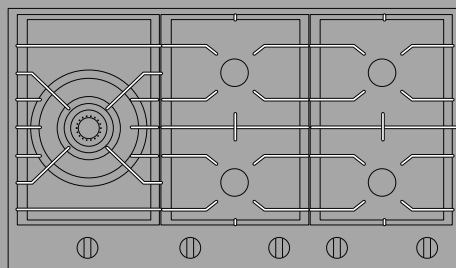


858807-a6



Änderungen vorbehalten.

ATAG



INSTRUCTIONS FOR USE

Gas hob

EN

HG6411EBA-EBB-BBA

HG6492EBA-EBB

HG7511 / HG7592EBA-EBB

HG9511 / HG9592EBA-EBB

HG9611EBA-EBB

Contents

Pictograms used	3	Faults	13
Safety	4	Troubleshooting table	13
Safe use	6	Technical data	14
Description	8	Information according to regulation	14
Use	9	Installation	16
Pans	9	Safety regulations	16
Wok ring	9	Preparations for installation	17
Pan support	9	Built-in	18
Burner	10	Gas connection	19
Operation	11	Connecting & testing	20
Ignition and adjustment	11	Environmental aspects	21
Maintenance	12	Disposal of the appliance and packaging	21
Daily cleaning	12		

The following symbols are used throughout the manual, and they have the following meanings:

 INFORMATION!

Information, advice, tip or recommendation

 WARNING!

Warning – general danger

 GAS CONNECTION!

Warning – gas connection

 ELECTRIC SHOCK!

Warning – danger of electric shock

 HOT SURFACE!

Warning – danger of hot surface

 DANGER OF FIRE!

Warning – danger of fire

It is important that you carefully read the instructions.

WARNING!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

- This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated into the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

General

The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.

Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.

DANGER OF FIRE!

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: Cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to a fire.

CAUTION! The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.

Do not allow children to play with the appliance.

Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.

NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a lid or a fire blanket.

If a drawer underneath the appliance is permitted (see the installation instructions), without an intermediate bottom, this should not be used to store highly flammable objects/materials. Ensure that there is adequate clearance of a few centimetres between the bottom of the hob and the contents of any drawers.

The hob is only to be used for the preparation of food.

The appliance is not designed for heating rooms.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Never open the casing of the appliance.

Never use a steam cleaner for cleaning the appliance. Only clean the appliance when switched off. The steam of a steam cleaner could reach the conducting parts and cause an electrical short.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

The burner components are hot during and immediately after use. Do not touch them, and avoid contact with non-heat resistant materials.

The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than one centimetre. In the case of smaller

distances, the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.

Ceramic glass plate broke

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

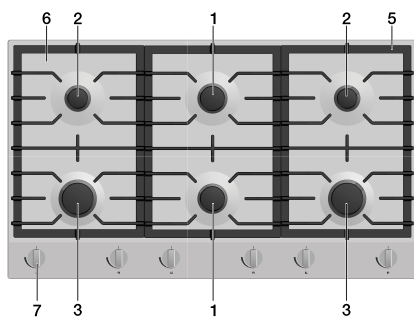
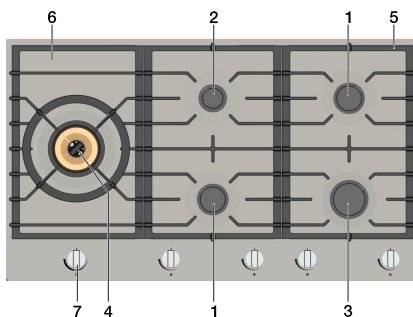
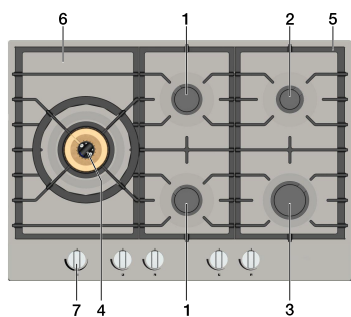
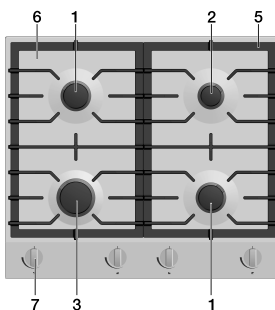
Safe use

- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones/burners heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- Never flambé under a cooker hood. The high flames can cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot, which means objects could melt, become hot or catch fire.
- Do not use the appliance in temperatures below 5 °C.
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- When you use the hob for the first time, you will notice a "new smell". Don't worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- The ceramic top is extremely strong but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
- Never immerse hot burner caps and pan supports in cold water. Rapid cooling can damage the enamel.
- Always use the pan supports and suitable cookware.
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner cap can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can burn into the burner caps and pan supports.
- The hob can only function effectively if the burner components have been assembled using the guide ridges. Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the drip tray. Only then can the pans be positioned stably.
- Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- Do not use griddle plates or baking plates.
- Clean the burner parts regularly for the safe and correct operation of the burners.

- Missing rubber feet from the pan supports can cause scratches on the drip tray or poor combustion of the burner. If the rubber feet are missing, please contact our service department.

Description

1. Semi-rapid burner
2. Simmer burner
3. Rapid burner
4. Wok burner
5. Pan support
6. Drip tray
7. Control knob

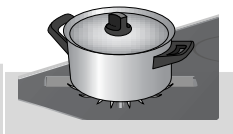


Pans

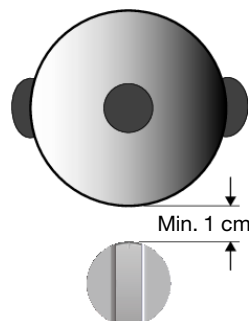
Always ensure that the flames remain under the pan. A lot of energy is lost when flames burn around the outside of the pan. The handles could also become too hot.



wrong



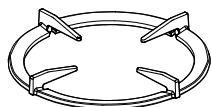
right



WARNING!

The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than one centimetre. In the case of smaller distances, the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.

Wok ring

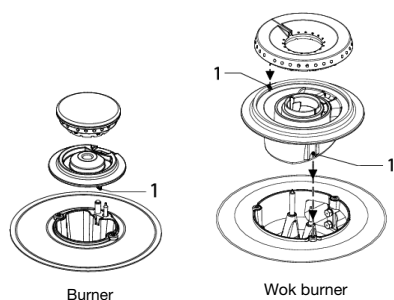


The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base.

Pan support

Place the pan support vertically, without sliding it over the glass top. Use the positioning notches to position the pan support on the glass top.

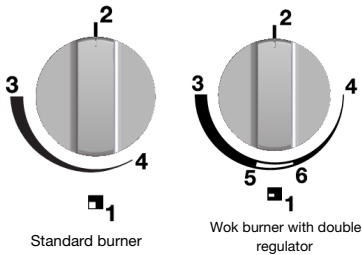
Burner



Use the leads (1) to put together the burner parts.

Place the wok burner in the correct way. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a poorly functioning burner.

Ignition and adjustment



1. Zone indication
2. 0 position
3. High setting
4. Inner ring low setting
5. Outer ring low setting / inner ring high setting
6. Outer ring off / inner ring high setting

The burner is fully adjustable between high and low settings.

1. Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
 2. Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.
- The wok burner with a double regulator is easy to control.
 - The outer ring can be adjusted between high setting and low setting between positions 3 and 5. The inner ring will then continue to burn on high setting.

Maintenance

Daily cleaning

Regular maintenance after use prevents spilt food from setting too long and creating stubborn stains. Use a mild detergent for this.

First clean the control knobs, burners and pan support and only then the drip tray or glass cover. This prevents the drip tray or glass cover to becoming dirty again after cleaning.

NOTE!

- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher.
- Dishwasher detergents can corrode burner parts!

Stubborn stains

Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Persistent stains on the glass cover

Clean the glass cover with a special cleaning product for ceramic hobs. Water stains or limescale are best cleaned using cleaning vinegar.

NOTE!

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Persistent stains on the stainless steel (drip trays)

Persistent stains on stainless steel are best removed with a special stainless steel cleaning product. Always wipe with the structure of the steel to prevent scraping away the protective layer (damage caused in this way does not fall under the guarantee!) The surface of stainless steel drip trays can discolour slightly over time.

Brass wok burner parts

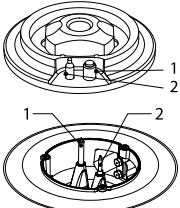
Some wok burner parts are made of brass. It is not unusual to see a change in the colour of the brass as a result of the high temperatures involved in wok use.

TIP!

Consult the website for additional maintenance and cleaning instructions!

Troubleshooting table

If your hob does not work properly, it does not always mean that it is defective. Make sure to check the points mentioned below in the table, or visit our website for more information.

Symptom	Possible cause	Solution
There is a smell of gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
The burner does not ignite. 	The electrical connection is not correct.	Contact your installer.
	Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard.	Replace the fuse or switch on the fuse again in the fuse box.
	Spark plug (1) dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring notches to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	The wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly.	Use the centring notches to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	The wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
Burner extinguishes after igniting.	The control knob has not been depressed long or deep enough (at least 3 seconds).	Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.
	Thermocouple (2) is dirty.	Clean/dry the thermocouple.

Technical data

Information according to regulation

(EU) 66/2014 - (EU) 2023/826

Model identification		HG6411EBA HG6492EBA HG6411BBA	HG6411EBB HG6492EBB	HG7511EBA HG7592EBA
Type of hob		Gas hob	Gas hob	Gas hob
Number of gas burners		4	4	4
Energy efficiency per gas burner ($EE_{\text{gas burner}}$) in %	Rapid burner	55.9	57.5	55.9
	Semi-rapid burner	57.9	60.2	57.9
	Wok burner	-	-	53.5
Energy efficiency for the gas hob ($EE_{\text{gas hob}}$) in %		57.2	59.3	56.3
Measured power consumption off mode (P_o) [W]		0.0	0.0	0.0
Measured power consumption in standby mode (P_s) [W]		-	-	-
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition [min.]		0	0	0

Model identification		HG7511EBB HG7592EBB	HG9511EBA HG9592EBA	HG9511EBB HG9592EBB
Type of hob		Gas hob	Gas hob	Gas hob
Number of gas burners		5	5	5
Energy efficiency per gas burner ($EE_{\text{gas burner}}$) in %	Rapid burner	57.5	55.9	57.5
	Semi-rapid burner	60.2	57.9	60.2
	Wok burner	55.1	53.5	55.1
Energy efficiency for the gas hob ($EE_{\text{gas hob}}$) in %		58.3	56.3	58.3
Measured power consumption off mode (P_o) [W]		0.0	0.0	0.0
Measured power consumption in standby mode (P_s) [W]		-	-	-

Table continued from last page

Model identification		HG7511EBB	HG9511EBA	HG9511EBB
		HG7592EBB	HG9592EBA	HG9592EBB
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition [min.]		0	0	0

Model identification		HG9611EBA	HG9611EBB
Type of hob		Gas hob	Gas hob
Number of gas burners		6	6
Energy efficiency per gas burner (EE _{gas burner}) in %	Rapid burner	55.9	57.5
	Semi-rapid burner	57.9	60.2
	Wok burner	-	-
Energy efficiency for the gas hob (EE _{gas hob}) in %		56.9	58.9
Measured power consumption off mode (P _o) [W]		0.0	0.0
Measured power consumption in standby mode (P _s) [W]		-	-
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition [min.]		0	0

Gas table	G25.3 25 mbar G25 25 mbar	G20 20 mbar	G30 / G31 28-30 / 37 mbar
	kW	kW	kW / g/h
Simmer burner	1.00	1.00	0.80 / 58
Semi-rapid burner	2.00	2.00	1.50 / 108
Rapid burner	3.00	2.60	2.00 / 144
Wok burner	4.60	4.60	4.00 / 288
Wok burner HG64xx	4.20	4.20	4.00 / 288

Safety regulations

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance should only be connected by a registered installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage, frequency, nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The voltage, frequency, power, type of gas and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 105 °C.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.

Electrical connection

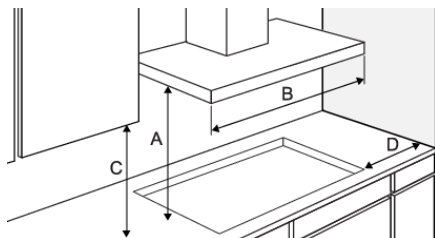
- This appliance must be earthed.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the supply cable will fulfil this requirement.
- The supply cord must hang freely and should not be fed through a drawer.

Gas connection

- Gas connection 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR only).
- The gas connection must comply with national and local regulations. See appliance label for technical gas data.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- We recommend that the gas hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.
- The pipe behind the oven must be made entirely out of metal.
- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- The gas supply valve must always be placed in an easily accessible position.

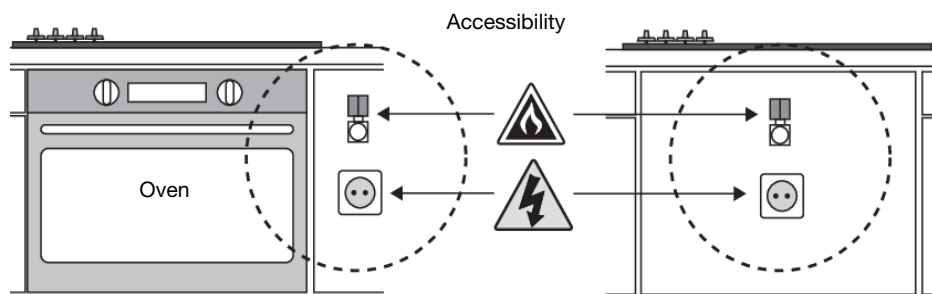
Preparations for installation

Free space around the appliance



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HG64	≥650	≥600	≥450	≥120
HG75	≥650	≥750	≥450	≥120
HG95	≥650	≥900	≥450	≥120
HG96	≥650	≥900	≥450	≥120

Accessibility



Ventilation

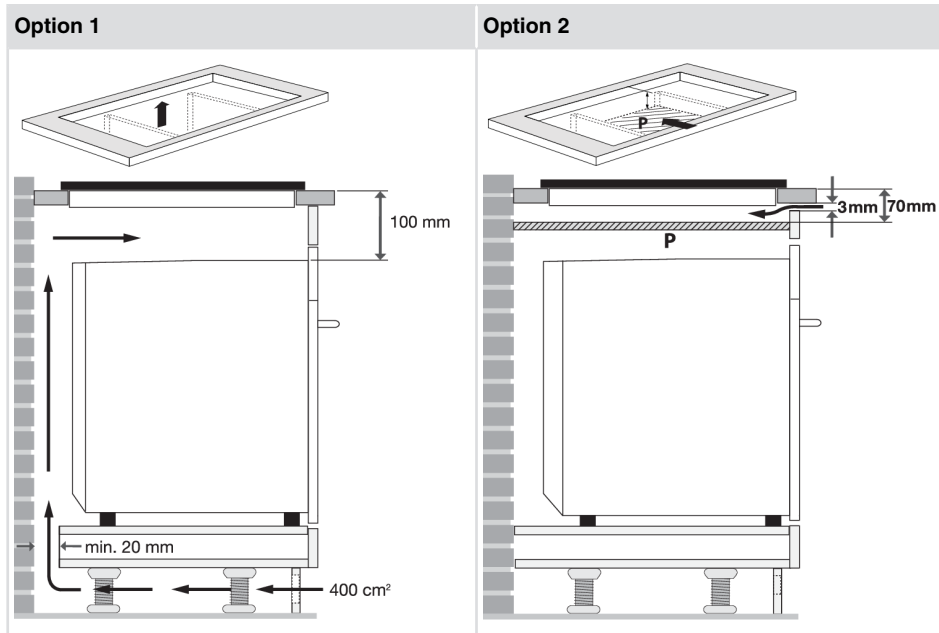
CAUTION!

Prevent ventilation interference if an oven is installed underneath the gas hob.

Make sure there is sufficient air supply (option 1) **or** separate air ventilation between the oven and hob by applying an air shield 'P' (option 2).

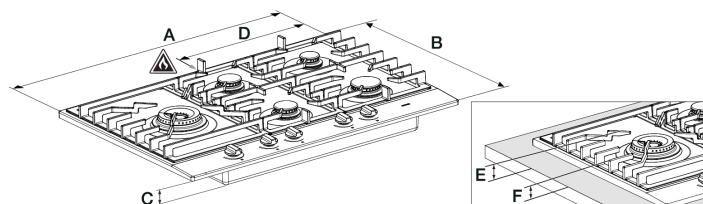
Also consult the installation instruction of the oven.

Installation



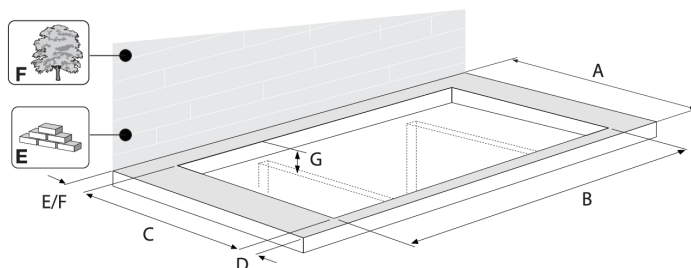
Built-in

Appliance dimensions



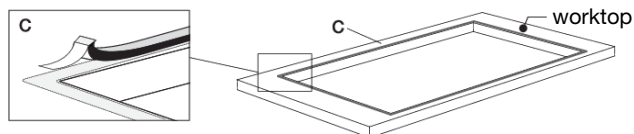
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
HG64	600	526	48	520	-	43
HG75	750	526	48	594	65	47
HG95/HG96	900	526	48	514	61	43

Cut-out in the worktop

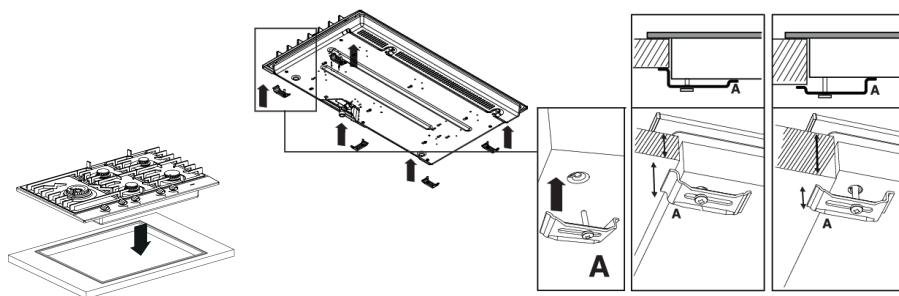


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (>mm)	G (mm)
HG64/HG75	600	560	490	60	30	50	55
HG95/HG96	600	860	490	60	30	50	55

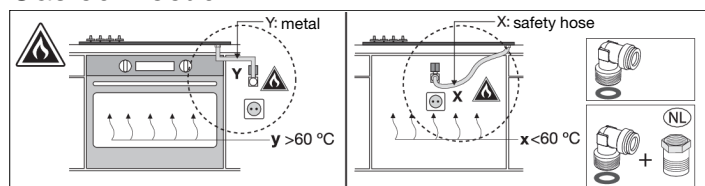
Sealing tape



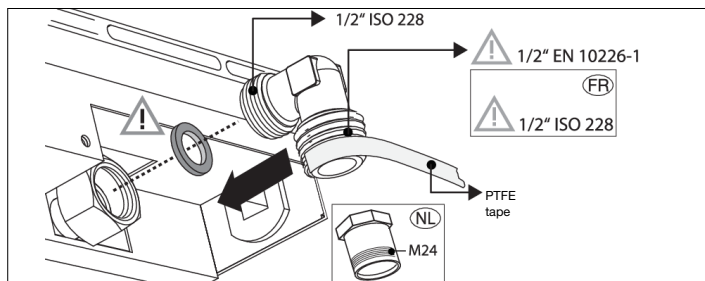
Install the appliance in the worktop



Gas connection



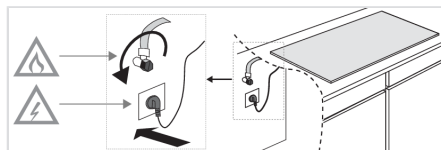
Installation



NOTE!

When converting the appliance for use with another type of gas, see conversion set manual and use the specified conversion set.

Connecting & testing



⚠ WARNING!

Check if connections are gas-tight.

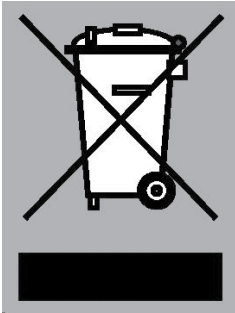
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during the manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

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

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

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



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

A separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.

NOTE!

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

Your notes

[illegible]

[illegible]

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Stick the appliance identification card here.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



842325-a6



We reserve the right to make changes.