



gebruiksaanwijzing
gaskookplaat

mode d'emploi HG511MX/T
plaque de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung
Gaskochmulde

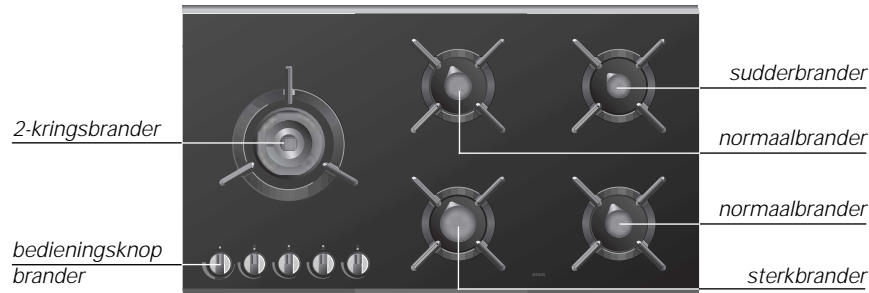
instructions for use
gas hob



ATAG

70000425001/rev02

ATAG



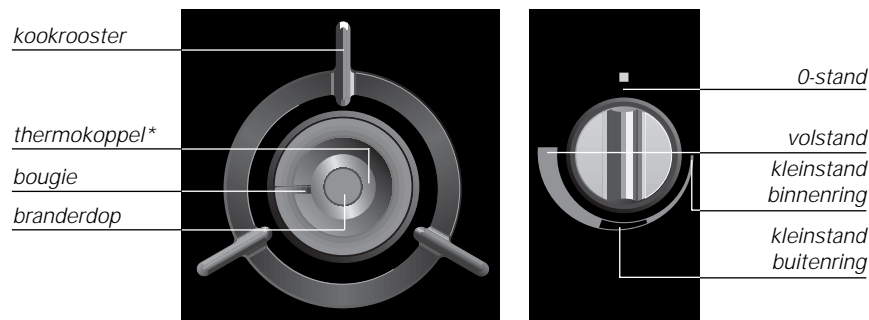
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de gaskookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het installatievoorschrift, dat separaat wordt bijgeleverd en bestemd is voor de installateur.

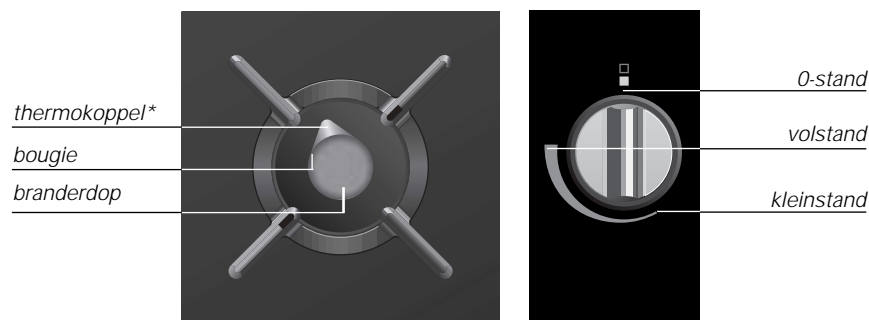
Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

2-kringsbrander



sudder-, normaal- en sterkbrander



* alleen bij HG511MT

Deze gaskookplaat van Atag is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De ruime afstand tussen de branders maakt het werken comfortabel.

Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt en bedient u de branders met één hand.

De kookplaat heeft een breed toepassingsgebied. Met de sudder-, sterk- en normaalbranders kookt u op conventionele wijze, terwijl de 2-kringsbrander vooral geschikt is voor het koken van grote hoeveelheden en roerbakken in de wok. In kleinstand is de 2-kringsbrander perfect voor het bereiden en warmhouden van sauzen. In combinatie met het hulprooster kunt u zelfs de kleinste pan gebruiken. Deze royale gaskookplaat voldoet kortom aan al uw kookwensen.

veiligheid

waar u op moet letten	4 – 5
-----------------------	-------

bediening

aansteken en instellen	6
------------------------	---

comfortabel koken

branders	7
----------	---

pannen	8
--------	---

onderhoud

reinigen	9
----------	---

storingen

wat moet ik doen als...	10
-------------------------	----

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	11
--------------------------------	----

algemeen

Bij het gebruik van gaskookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd; houd natuurlijke ventilatieopeningen open.

Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.

tijdens het gebruik

Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.

Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken.

Er zal dan een vochtige atmosfeer ontstaan.

Flamberen onder een afzuigkap is niet toegestaan. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan. Ook bij een uitgeschakelde ventilator.

Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het toestel komen. Laat nooit kleine kinderen alleen bij een brandend of warm kooktoestel.

vlambeveiliging (HG511MT) (niet in alle landen leverbaar)

Dit toestel is voorzien van een thermokoppel. Dit is een thermo-elektrisch beveiligingssysteem. Het zorgt ervoor dat de gaskraan gesloten wordt als de vlam dooft.

Het is van belang dat u 2x per jaar controleert of deze beveiliging goed functioneert.

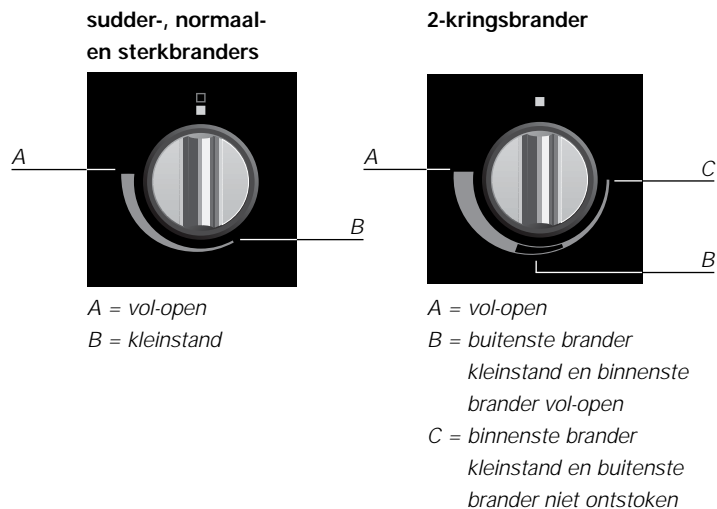
testen

1. Zet een keukenraam open.
2. Blaas de vlam uit en wacht één minuut. De gaskraan sluit nu, waardoor er geen gas meer uit de brander stroomt.
3. Houd een brandende lucifer bij de brander.
De brander mag nu niet ontsteken. Als dit wel gebeurt moet u contact opnemen met de servicedienst.

let op!

De afstand tussen een pan en een niet hittebestendige wand moet groter zijn dan 2,5 cm. Staat de pan dichterbij, dan kan dit tot verkleuren of vervormen van de wand leiden.

Gebruik het toestel niet wanneer het een breuk of scheurtjes in de glasplaat vertoont. Bel de servicedienst.



sterkbrander

Bakken en braden, frituren, blancheren en doorkoken van grote hoeveelheden gaat het beste op de sterkbrander. Deze brander heeft een hoog vermogen.

normaalbrander

De normaalbrander is bij uitstek geschikt voor stoven en stomen, koken van gemiddelde porties (voor ongeveer vier personen) en het maken van een roux.

sudderbrander

Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-openstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.

2-kringsbrander

Met de 2-kringsbrander (wokbrander) kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Dit maakt deze brander bijzonder geschikt voor roerbakken in de wok. Bij roerbakken worden gerechten snel bereid. Snijd daarom van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes. Als de wok op temperatuur is gaan de ingrediënten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn. Gebruik bij het roerbakken olie van goede kwaliteit, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte. Naast roerbakken kunt u de wokbrander ook gebruiken voor stoven, stomen en frituren van kleine hoeveelheden in de wok.

aansteken



brander voor

1. Draai de bedieningsknop naar de gewenste positie, ergens tussen vol-open en de kleinstand.
2. Druk de bedieningsknop volledig in en houd deze ongeveer 10 seconden ingedrukt (HG511MT).

De brander ontsteekt.

De brander blijft vonken zolang u de bedieningsknop ingedrukt houdt, ook als de brander al aan is (HG511MT).



brander achter

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de dop goed op de brander ligt;
- de brander droog en schoon is.



2-kringsbrander

instellen

Tussen vol-open en de kleinstand is de brander traploos regelbaar.

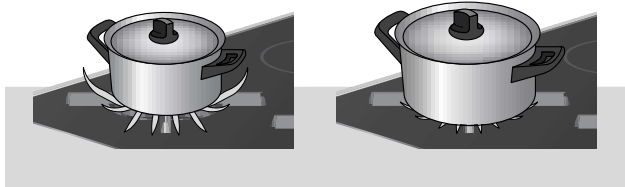
diameter

Gebruik het juiste formaat pannen.

De punten van de vlam zijn het heetst. Als vlammen om de pan heen spelen gaat er veel warmte verloren. Om het gas zo efficiënt mogelijk te benutten kunt u het beste een pan met een grote diameter gebruiken.

Op de sudder-, normaal- en sterkbranders kunt u het beste pannen met een diameter tussen 16 en 28 cm plaatsen, alhoewel een pan van 12 cm ook op deze branders past. Kleinere pannen staan niet stabiel, grotere pannen kunnen oververhitting van wanden tot gevolg hebben.

Op de 2-kringsbrander kunt u wel grotere pannen gebruiken. Als u geen gebruik maakt van het hulprooster moet de pan een minimale bodemdiameter hebben van 16 cm. Bij gebruik van het hulprooster mag u pannen met een kleinere bodemdiameter gebruiken.



fout

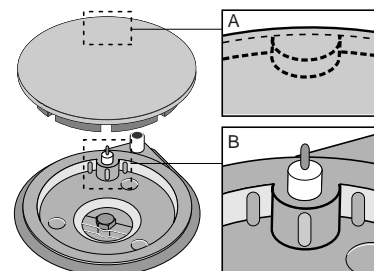
goed

deksel

Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.

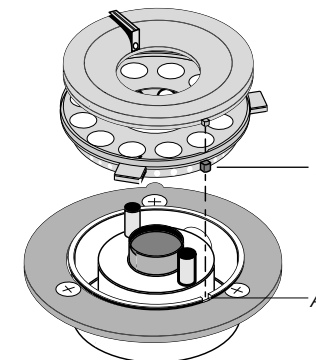
branderdoppen/ringen

De branderdoppen en branderringen zijn speciaal uitgevoerd om de vlam weg te houden van de roosterpunten. Voor een goede positionering zijn de branderdoppen en ringen voorzien van nokjes. Door beide voorzieningen wordt het afbranden en beschadigen van de roosterpunten beperkt.



sudder-, normaal- en sterkbrander

A = uitsparing
B = nokje



2-kringsbrander

dagelijks

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

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

Voor de dagelijkse reiniging van uw gaskookplaat kunt u het beste een mild reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.

hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor ceramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten verdwijnen het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

let op!

Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer deze voedselresten lang inwerken kan dit tot verkleuring leiden. Hete branderdoppen nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst of installateur wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Brander brandt niet of niet goed.	Geen gas.	Gaskraan openen.
	Brander vuil of vochtig.	Brander schoon en/of droog maken.
	Branderdeksel niet juist op de brander geplaatst.	Branderdeksel op de juiste wijze op de brander plaatsen. Denk aan de positie van de nokjes.
	De beluchtingssleuven aan de achterzijde van het toestel zijn geblokkeerd.	Maak de beluchtingssleuven vrij.
	Toestel niet geschikt voor de gebruikte gassoort.	Gegevensplaatje controleren en bij afwijkingen de erkend installateur waarschuwen.
De brander ontsteekt niet.	Bougie vuil.	Bougie schoon en/of droog maken.
	Brander vuil of vochtig.	Brander schoon en/of droog maken.
	Branderdeksel niet juist op de brander geplaatst.	Branderdeksel op de juiste wijze op de brander plaatsen. Denk aan de positie van de nokjes.
	Verkeerd gas-lucht mengsel.	Gaskraan iets verdraaien.
Brander ontsteekt maar dooft weer.	Branderbeveiliging werkt niet.	Bedieningsknop langer geheel ingedrukt houden.
Ontsteking werkt niet (HG511MT).	Gaskraan niet goed ingedrukt.	Gaskraan goed indrukken.

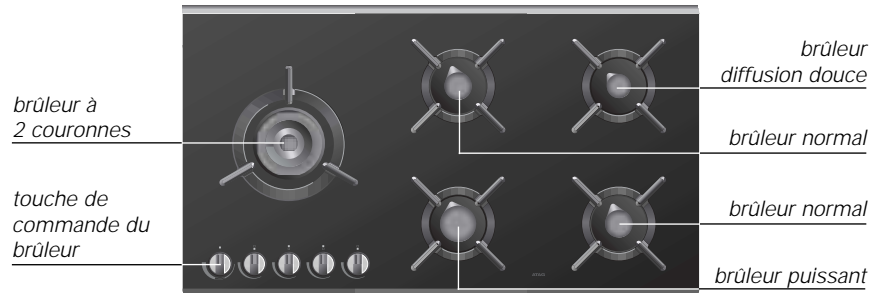
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

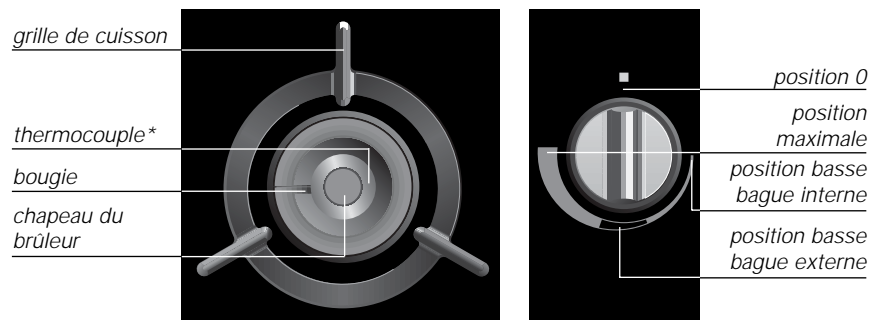
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

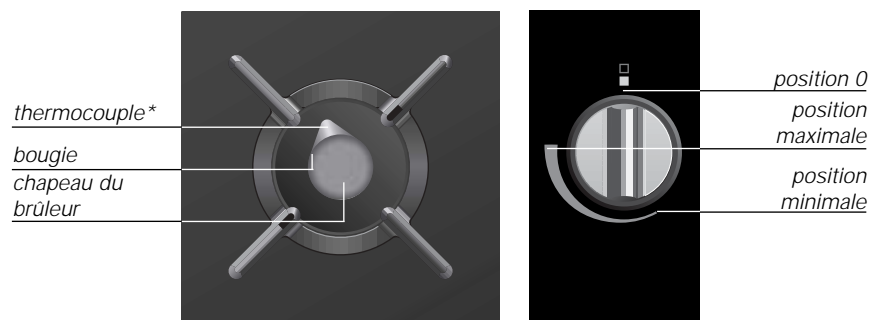
votre plaque de cuisson au gaz description



brûleur à 2 couronnes



brûleur normal, puissant et à diffusion douce



* seulement pour HG511MT

votre plaque de cuisson au gaz préface

Ce manuel décrit comment employer de façon aussi optimale que possible la plaque de cuisson au gaz. En plus d'une information sur la commande, vous y trouverez aussi une information qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation, se trouvent dans la consigne d'installation. Elle est donnée séparément et est destinée à l'installateur.

Conservez ce manuel précieusement pour l'utilisateur qui pourrait vous succéder. Il pourrait lui être utile.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant votre nouvel appareil !

La présente plaque de cuisson Atag a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Le grand espace entre les brûleurs permet de cuisiner confortablement.

Grâce à l'allumage commandé et intégré dans les boutons, vous allumez et commandez d'une seule main les brûleurs.

La plaque de cuisson a un champ d'application étendu. Si avec les brûleurs puissant, normal et à diffusion douce, vous cuisinez d'une manière conventionnelle, le brûleur à deux couronnes vous permettra de cuire de grandes quantités et de cuire à la Chinoise en utilisant le wok.

Mis sur la position minimale, le brûleur à deux couronnes est idéal pour préparer des sauces et les tenir au chaud.

Combiné à une grille auxiliaire, vous pouvez même utiliser une très petite casserole.

Bref, cette plaque de cuisson royale au gaz répond à tous vos souhaits de cuisson.

sécurité

les points qui méritent votre attention	4 – 5
---	-------

commande

allumer et régler	6
-------------------	---

cuisiner confortablement

brûleurs	7
----------	---

casseroles	8
------------	---

entretien

nettoyage	9
-----------	---

pannes

que faire si...	10
-----------------	----

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil usé	11
---	----

généralités

L'utilisation d'un appareil de cuisson fonctionnant au gaz provoque un dégagement de chaleur et d'humidité dans l'espace où l'appareil a été placé. Veillez à ce que l'espace soit suffisamment aéré par des points d'aération naturels. En cas d'une longue utilisation de la plaque de cuisson, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire, par exemple, ouvrir une fenêtre.

pendant l'utilisation

Cet appareil a été conçu pour une utilisation ménagère. Utilisez-le seulement pour la préparation des plats. N'utilisez pas l'appareil pour réchauffer la cuisine. Une atmosphère humide risque alors de se présenter.

Il est interdit de faire des flambages sous une hotte d'aspiration. Les flammes élevées peuvent provoquer un incendie. Même si le ventilateur est hors service, ceci peut encore se produire.

Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Tenez compte de ce point en rapport avec les enfants. Ne laissez jamais de jeunes enfants seuls à côté d'une cuisinière en fonction ou venant d'être utilisée.

sécurité flamme (HG511MT) (n'est pas livrable dans tous les pays)

Cet appareil est pourvu d'un thermocouple. C'est un système de sécurité thermoélectrique. Il veille à ce que le robinet de gaz se ferme lorsque la flamme s'éteint. Il est important de contrôler 2x par an si ce dispositif de sécurité fonctionne toujours bien.

test

1. Ouvrez la fenêtre de la cuisine.
2. Soufflez la flamme et attendez une minute. Le robinet de gaz doit se fermer maintenant ne permettant plus au gaz de sortir du brûleur.

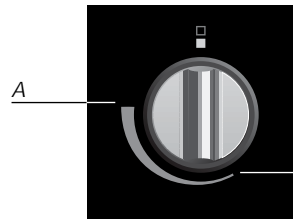
3. Tenez une allumette allumée auprès du brûleur. Le brûleur ne doit pas s'allumer maintenant. Si ceci se produit, veuillez prendre immédiatement contact avec le service après-vente

attention !

La distance entre une casserole et un mur qui n'est pas résistant à la chaleur doit être supérieure à 2,5 cm. Si la casserole est proche de ce mur, celui-ci peut se décolorer ou se déformer.

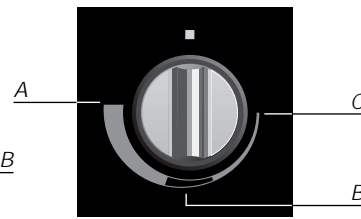
N'utilisez pas l'appareil au cas où la plaque de verre présenterait une cassure ou des fissures. Appelez le service après-vente.

**brûleurs normal, puissant,
diffusion douce**



A = maximum
B = position basse

brûleur à double couronne



A = maximum
B = brûleur extérieur en position basse et brûleur intérieur en position maximale
C = brûleur intérieur en position basse, brûleur extérieur n'est pas allumé

allumage



brûleur de devant



brûleur de derrière



brûleur à deux couronnes

1. Mettez le bouton de commande sur la position souhaitée, quelque part entre la position Haute et la position Basse.
2. Enfoncez entièrement le bouton de commande et maintenez la pression pendant 10 secondes environ (HG511M).

Le brûleur va s'allumer.

Le brûleur continue de faire des étincelles tant que vous appuyez sur le bouton de commande, même si le brûleur est allumé (HG511MT).

- Si le brûleur ne s'allume pas, contrôlez si :
- le capuchon a été bien mis sur le brûleur ;
 - le brûleur est sec et propre.

réglage

Entre la position maximale et position basse, le brûleur se règle progressivement.

brûleur puissant

Cuire et rôtir, frire, blanchir et cuire de grandes quantités sont des opérations qui se réalisent très bien sur le brûleur puissant. Celui-ci a la puissance la plus élevée.

brûleur normal

Le brûleur normal est parfaitement approprié pour mijoter et cuire à la vapeur, pour cuire des portions moyennes (environ quatre personnes) et pour faire un roux.

brûleur à diffusion douce

Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longtemps sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.

brûleur à 2 couronnes

Avec le brûleur à 2 couronnes (brûleur wok), vous pouvez préparer des mets à une température très élevée. Ce brûleur est particulièrement approprié pour préparer des mets dans le wok.

Les mets cuits selon le mode chinois sont vite prêts. Coupez pour cette raison les ingrédients en tranches, en morceaux ou en rondelles. Lorsque le wok est à température, mettez les ingrédients ayant le temps de cuisson le plus long dans le wok, de cette manière, tous les ingrédients sont prêts en même temps à la fin du temps de préparation.

Utilisez une huile de bonne qualité pour faire revenir les ingrédients. De l'huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple. Il n'en faut pas beaucoup. En raison de la forte chaleur, le beurre et la margarine brûlent. Vous pouvez également utiliser le brûleur du wok pour mijoter, cuire à la vapeur et frire des petites quantités dans le wok.

diamètre

Utilisez les casseroles d'un format correct.

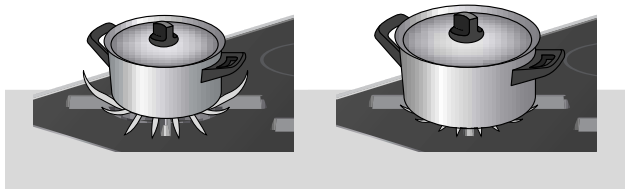
Les pointes de la flamme sont les plus chaudes. Veillez à ce que les flammes restent sous la casserole pour que la chaleur ne soit pas perdue.

Pour utiliser le gaz de façon très efficace, utilisez une casserole avec un grand diamètre.

Sur les brûleurs normal, puissant et à diffusion douce, le mieux est de placer des casseroles ayant un diamètre de 16 à 28 cm. Une casserole de 12 cm peut aussi se mettre sur ces brûleurs. Les casseroles d'un format plus petit ne sont pas stables, celles d'un format plus grand risquent de surchauffer les murs.

Sur le brûleur à 2 couronnes, vous pouvez utiliser des casseroles plus grandes. Si vous n'utilisez pas la grille auxiliaire, la casserole doit avoir un diamètre de fond de 16 cm minimum.

Lors de l'emploi d'une grille auxiliaire, vous pouvez utiliser des casseroles ayant un diamètre de fond plus petit.



faute

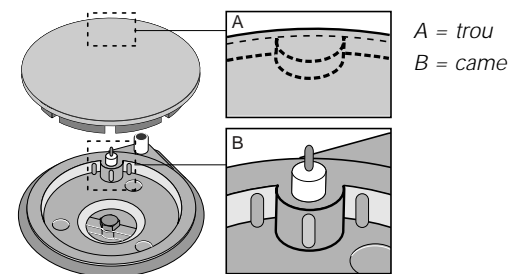
bien

couvercle

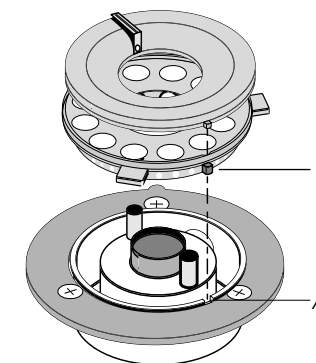
Faites cuire en mettant un couvercle sur la casserole. Vous obtiendrez ainsi une économie d'énergie de 50%.

chapeaux/anneaux des brûleurs

Les chapeaux et les anneaux des brûleurs ont été conçus de telle manière qu'ils maintiennent la flamme éloignée des points de la grille. Ils ont également été équipés de cames pour assurer un bon positionnement. Ces deux dispositifs permettent de limiter la destruction par le feu ou la détérioration des points de la grille.



brûleur normal, puissant, à diffusion douce



brûleur à 2 couronnes

tous les jours

En nettoyant régulièrement et directement après utilisation, vous éviterez que l'aliment qui a débordé puisse avoir une action prolongée et produise des taches tenaces, difficiles à enlever. Nettoyez d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson avant de vous occuper de la plaque de verre. De cette manière, vous évitez de salir encore une fois la plaque pendant le nettoyage.

Pour le nettoyage quotidien de votre plaque de cuisson au gaz, utilisez de préférence un produit d'entretien doux. N'utilisez pas trop d'eau vu qu'elle risque de pénétrer dans les ouvertures du brûleur ou d'aération.

taches tenaces

De préférence, enlevez les taches tenaces avec un produit d'entretien liquide. N'utilisez jamais de poudre à récurer, de produits d'entretien agressifs ni d'éponges à récurer. Nettoyez la plaque de verre avec un produit d'entretien spécial destiné aux plaques de cuisson en céramique. Il est plus facile d'enlever des tâches d'eau ou des restes de calcaire avec un vinaigre d'entretien.

attention !

Enlevez sans attendre les aliments qui ont débordé, notamment le chou rouge, la compote de pommes et la rhubarbe. Si vous ne nettoyez pas tout de suite ces restes alimentaires, des décolorations peuvent se présenter. Ne plongez jamais dans l'eau froide les capuchons des brûleurs. Sous l'effet d'un fort refroidissement, l'émail risque d'être endommagé.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord vous-même le problème. Consultez le service après-vente ou l'installateur si les conseils ci-dessous n'offrent pas de solution.

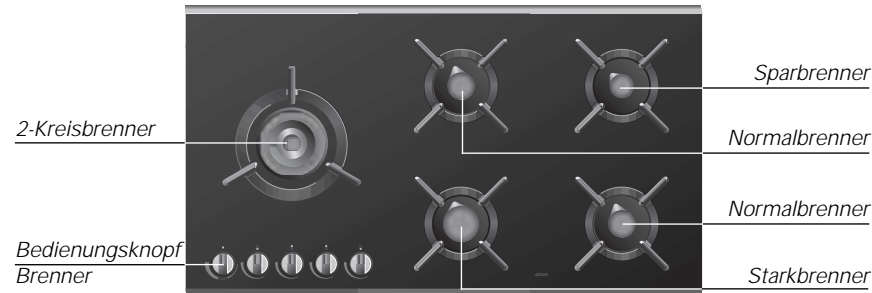
panne	cause	solution
Le brûleur ne fonctionne pas / fonctionne mal.	Absence de gaz.	Ouvrir le robinet à gaz
	Brûleur sale ou humide.	Nettoyez et/ou séchez le brûleur.
	Couvercle du brûleur n'est pas bien placé sur le brûleur.	Placez correctement le couvercle du brûleur sur le brûleur. Pensez à la position des cames.
	Les rainures d'aération à l'arrière de l'appareil sont bloquées.	Dégagez les rainures d'aération.
	L'appareil n'est pas approprié pour le type de gaz utilisé.	Contrôlez la plaque signalétique ; en cas de divergences, avertissez l'installateur agréé.
Le brûleur ne s'allume pas.	Bougie sale.	Nettoyez et/ou séchez la bougie.
	Brûleur sale ou humide.	Nettoyez et/ou séchez le brûleur.
	Couvercle du brûleur n'est pas bien placé sur le brûleur.	Placez correctement le couvercle du brûleur sur le brûleur. Pensez à la position des cames.
	Mauvais mélange gaz/air.	Tournez un petit peu plus le robinet à gaz.
Le brûleur s'allume, mais s'éteint de nouveau.	Le dispositif du brûleur ne fonctionne pas.	Exercez une pression plus longue sur le bouton de commande.
Allumage ne fonctionne pas (HG511MT).	Robinet à gaz n'est pas bien enfoncé.	Enfoncez bien le robinet à gaz.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

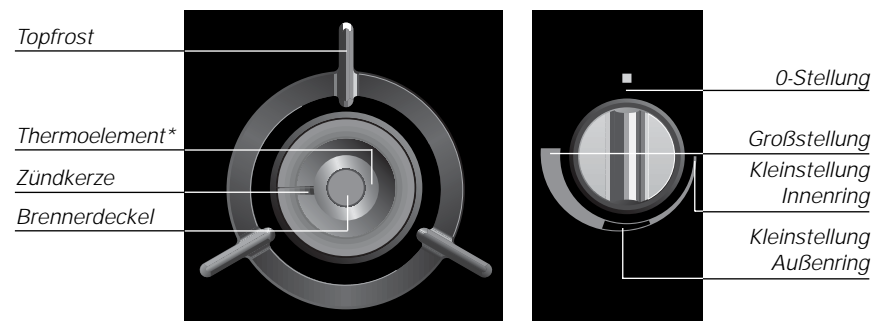
- carton ;
- film en polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux de façon responsable, en tenant compte des directives gouvernementales.

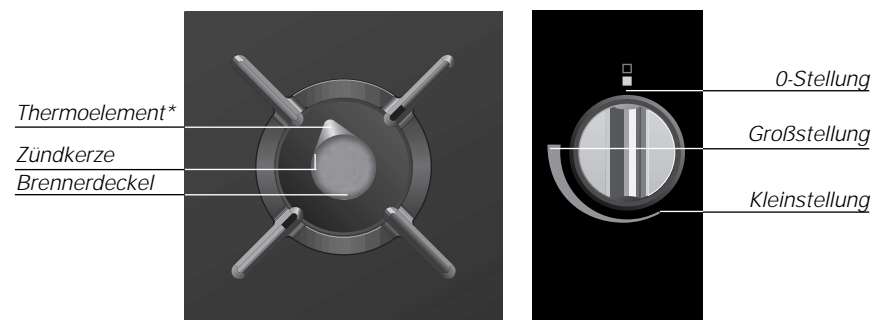
L'administration peut vous fournir une information sur la manière de vous débarrasser de façon responsable de vos appareils ménagers dont vous ne voulez plus.



2-Kreisbrenner



Spar-, Normal- und Starkbrenner



* nur bei HG511MT

In dieser Anleitung steht, wie Sie die Gaskochmulde so optimal wie möglich benutzen können. Über die Bedienung finden Sie Hintergrundinformationen, die Ihnen bei der Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.

Die für die Installation wichtigen Sicherheitsvorschriften stehen in der Installationsanweisung, die gesondert mitgeliefert wird und für den Installateur bestimmt ist.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit sie für einen eventuellen Nachbenutzer auch von Nutzen sein kann.

Viel Spaß beim Kochen!

Diese Gaskochmulde von Atag wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Der große Abstand zwischen den Brennern sorgt für bequemes Arbeiten.

Durch die in den Bedienungsknöpfen integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Knöpfe mit einer Hand.

Die Kochmulde hat einen breiten Anwendungsbereich. Mit den Spar-, Stark- und Normalbrennern kochen Sie in der üblichen Weise. Die 2-Kreisbrenner sind vor allem zum Kochen von großen Mengen und zum Sautieren im Wok gedacht.

In der Kleinstellung ist der 2-Kreisbrenner perfekt zur Zubereitung und zum Warmhalten von Saucen. In Kombination mit dem zusätzlichen Rost können Sie sogar den kleinsten Topf benutzen.

Diese geräumige Gaskochmulde entspricht also all Ihren Wünschen auf kulinarischem Gebiet.

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	4 – 5
--------------------------	-------

Bedienung

Anzünden und einstellen	6
-------------------------	---

Bequem kochen

Brenner	7
Töpfe	8

Pflege

Reinigen	9
----------	---

Störungen

Was ist, wenn...	10
------------------	----

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen	11
--------------------------------	----

Allgemein

Bei der Benutzung von Kochgeräten entsteht Wärme und Feuchtigkeit am Aufstellungsort. Achten Sie auf ausreichende Lüftung. Natürliche Lüftungsöffnungen müssen offen bleiben. Bei längerer Benutzung der Kochmulde kann zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z.B. ein offenes Fenster.

Benutzung

Dieses Gerät wurde für Kochzwecke entworfen. Benutzen Sie es darum nur zur Zubereitung von Gerichten. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen der Küche. Dadurch entsteht eine feuchte Atmosphäre.

Flambieren unter einer Dunstabzugshaube ist nicht zulässig. Durch die hohen Flammen kann Brand entstehen, auch bei ausgeschaltetem Gebläse.

Während und nach der Benutzung ist das Gerät warm. Berücksichtigen Sie das, wenn kleine Kinder in die Nähe des Gerätes kommen. Kleine Kinder nicht unbeaufsichtigt bei einem Kochgerät lassen, das in Betrieb oder warm ist.

Flammenschutz (HG511MT) (nicht in allen Ländern lieferbar)

Dieses Gerät ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Dies ist ein thermo-elektrisches Schutzsystem. Es sorgt dafür, daß die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme erlischt. Wichtig ist, dass Sie zweimal jährlich kontrollieren, ob diese Sicherheit gut funktioniert.

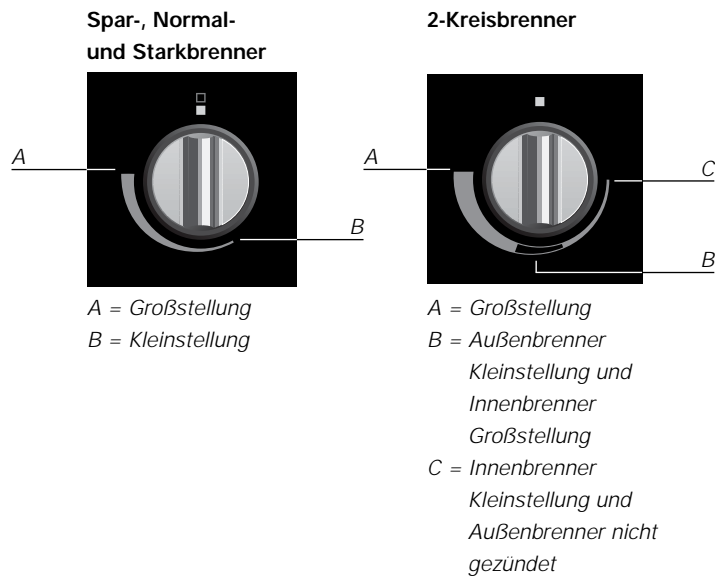
Testen

1. Öffnen Sie ein Küchenfenster.
2. Blasen Sie die Flamme aus und warten Sie eine Minute. Die Gaszufuhr wird jetzt unterbrochen, so daß kein Gas mehr aus dem Brenner strömt.
3. Halten Sie ein brennendes Streichholz an den Brenner. Der Brenner darf jetzt nicht zünden. Sollte dies doch der Fall sein, ist mit dem Kundendienst Kontakt aufzunehmen.

Achtung!

Der Abstand zwischen einem Topf und einer nicht hitzebeständigen Wand muß mehr als 2,5 cm betragen. Bei weniger Abstand kann Verfärbung oder Verformung der Wand auftreten.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Glasplatte einen Riß oder Sprung aufweist. Rufen Sie den Kundendienst an.



Anzünden



Brenner vorne

1. Drehen Sie den Bedienungsknopf zwischen Groß- und Kleinstellung in die gewünschte Stellung.
2. Drücken Sie den Bedienungsknopf und halten Sie ihn 10 Sekunden gedrückt (HG511M).

Der Brenner zündet.

Der Brenner funkt so lange wie der Bedienungsknopf gedrückt bleibt, auch wenn der Brenner gezündet hat (HG511MT).



Brenner hinten

- Bei Nichtzündung des Brenners ist zu kontrollieren, ob:
- der Deckel gut auf dem Brenner liegt;
 - der Brenner trocken und sauber ist.



2-Kreisbrenner

Einstellen

Zwischen Großstellung und Kleinstellung ist der Brenner stufenlos regelbar.

Starkbrenner

Backen und Braten, Fritieren und Blanchieren, Garen von großen Mengen und sautieren läßt es sich am besten auf dem Starkbrenner. Er hat die höchste Leistung.

Normalbrenner

Der Normalbrenner ist äußerst geeignet zum Schmoren und Dämpfen, Kochen von mittleren Portionen (für ungefähr vier Personen) und zur Zubereitung einer Mehlschwitze.

Sparbrenner

Saucen bereiten, Schmoren und Garkochen können Sie am besten auf dem Sparbrenner. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen.

2-Kreisbrenner

Mit dem 2-Kreisbrenner (Wokbrenner) können Sie Gerichte bei sehr hoher Temperatur zubereiten. Dadurch sind diese Brenner besonders zum Sautieren im Wok geeignet. Beim Sautieren werden Gerichte schnell zubereitet. Schneiden Sie darum die Zutaten vorher in Streifen, Scheiben oder Stücken. Wenn der Wok die richtige Temperatur erreicht hat, gehen die Zutaten mit der längsten Zubereitungszeit zuerst in den Wok, damit am Ende der Zubereitungszeit alle Zutaten gleich gar (bißfest) sind. Benutzen Sie zum Sautieren Öl von guter Qualität wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Erdnußöl. Ein klein bißchen ist schon genug. Butter und Margarine verbrennen durch die große Hitze. Neben dem Sautieren können sie den Wokbrenner auch zum Schmoren, Dämpfen und Fritieren von kleinen Mengen im Wok benutzen.

Durchmesser

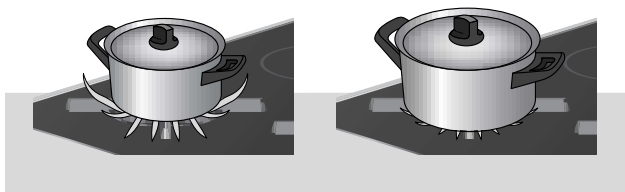
Benutzen Sie die richtige Topfgröße.

Die Flammenspitzen sind am heißesten. Wenn Flammen über den Topfrand ragen, geht viel Wärme verloren. Um das Gas so effizient wie möglich zu nutzen, empfiehlt sich die Benutzung eines Topfes mit großem Durchmesser.

Auf den Spar-, Normal- und Starkbrennern können Sie am besten Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 16 und 28 cm benutzen, obwohl ein Topf von 12 cm auch auf diese Brenner paßt. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil, größere Töpfe können Überhitzung von Wänden zur Folge haben.

Auf dem 2-Kreisbrenner können Sie allerdings größere Töpfe benutzen. Wenn der zusätzliche Rost nicht benutzt wird, muß der Topf einen Bodendurchmesser von mindestens 16 cm haben.

Bei Benutzung des zusätzlichen Rostes können Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser benutzt werden.



falsch

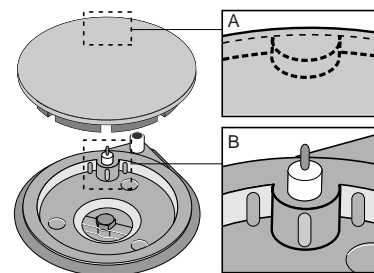
richtig

Deckel

Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen bis zu 50% Energie.

Brennerdeckel/Brennerringe

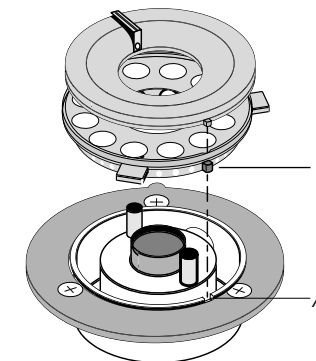
Die Brennerdeckel und Brennerringe sind so konzipiert, dass die Flamme nicht in die Nähe der Rostspitzen gelangt. Zur einwandfreien Einsetzung sind die Brennerdeckel und Brennerringe mit Nocken versehen. Dadurch wird das Abbrennen und die Beschädigung der Rostspitzen weitestgehend vermieden.



A = Aussparung
B = Nocken

Spar-, Normal- und Starkbrenner

Täglich



2-Kreisbrenner

Regelmäßige Pflege gleich nach Gebrauch verhindert, daß übergekochtes Kochgut länger einwirken kann und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursacht. Reinigen Sie erst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfrost und dann erst die Glasfläche. Damit wird vermieden, daß die Glasfläche beim Reinigen wieder schmutzig wird. Zur täglichen Reinigung Ihrer Gaskochmulde können Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie nicht zu viel Wasser, da es in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.

Hartnäckige Flecken

Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel entfernen. Verwenden Sie kein Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Reinigen Sie die Glasfläche mit einem Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder. Wasserränder oder Kalkablagerungen verschwinden am einfachsten mit Essigreiniger.

Achtung!

Übergekochte Speisereste sofort entfernen, vor allem von Rotkohl, Apfelsauce und Rhabarber. Langes Einwirken dieser Speisereste kann Verfärbung verursachen. Heiße Brennerdeckel niemals in kaltes Wasser eintauchen. Durch die starke Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heißt das nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung selbst zu beheben. Rufen Sie den Kundendienst oder den Installateur an, wenn nachstehende Empfehlungen keine Abhilfe schaffen.

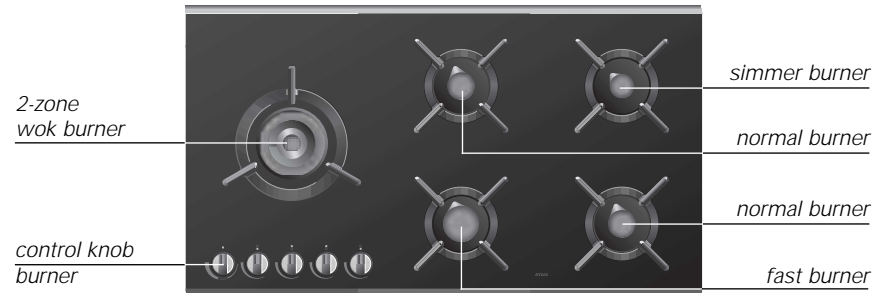
Störung	Ursache	Abhilfe
Brenner brennt nicht oder nicht einwandfrei.	Kein Gas.	Gashahn öffnen.
	Brenner schmutzig oder feucht.	Brenner reinigen und/oder trocken reiben.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen. Denken Sie daran, dass die Nocken einrasten.
	Die Belüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes sind blockiert.	Belüftungsschlitze frei machen.
	Gerät für die benutzte Gasart nicht geeignet.	Typenschild kontrollieren und bei Abweichungen den anerkannten Installateur benachrichtigen.
Der Brenner zündet nicht.	Zündkerze schmutzig.	Die Zündkerze reinigen und/oder trocken reiben.
	Brenner schmutzig oder feucht.	Brenner reinigen und/oder trocken reiben.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen. Denken Sie daran, dass die Nocken einrasten.
	Falsche Gas-Luft-Mischung.	Gashahn etwas drehen.
Brenner zündet, erlischt aber wieder.	Brennersicherung funktioniert nicht.	Bedienungsknopf etwas länger gedrückt halten.
Zündung funktioniert nicht (HG511MT).	Gashahn nicht gut gedrückt gehalten.	Gashahn gut drücken.

Die Verpackung des Gerätes ist recycelbar. Benutzt können sein:

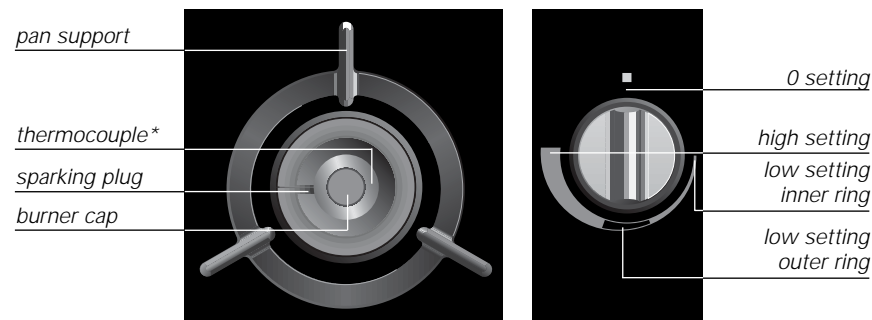
- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien umweltgerecht und nach den behördlichen Vorschriften entsorgen.

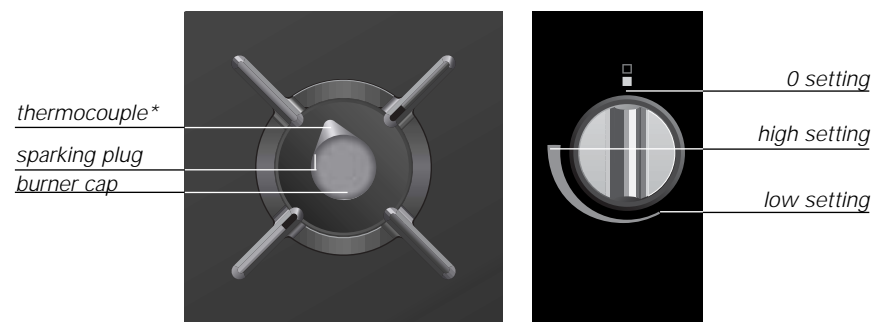
Die Behörde kann Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Haushaltsgeräte erteilen.



2-zone wok burner



simmer, normal and fast burners



* only with HG511MT

This manual contains information to help you make the best possible use of your gas hob. In addition to information about its controls, you will also find background information which may be useful when using this product.

The safety instructions which are important during installation are included in the installation instructions; these installation instructions are supplied separately and are meant for the fitter.

Keep this manual carefully, since any later user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your hob!

This Atag gas hob has been designed for the real lover of cooking. The generous separation of the burners makes for comfortable working.

Thanks to the integration of the spark ignition in the knobs, you can ignite and control the burners with one hand.

The hob has a wide range of uses. You can cook conventionally using the simmer, fast and normal burners, while the 2-zone wok burner is particularly suitable for boiling large quantities and for stir-frying in a wok.

On its low setting, the 2-zone wok burner is perfect for preparing sauces and keeping them warm. In combination with the auxiliary pan support, you can use even the smallest pan.

In short, this well-equipped gas hob will satisfy all your cooking requirements.

safety

what you should pay attention to	4 – 5
----------------------------------	-------

controls

igniting and adjusting	6
------------------------	---

comfortable cooking

burners	7
pans	8

maintenance

cleaning	9
----------	---

faults

what should I do if ...	10
-------------------------	----

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	11
-------------------------------------	----

what you should pay attention to

general

The use of gas cooking appliances releases heat and moisture into the room in which the appliance is fitted. Take care that the room is sufficiently ventilated; keep natural ventilation openings open.

If the hob is in use for a long time, extra ventilation may be necessary - for example, an open window.

during use

This cooking appliance has been designed for domestic use. Only use it for preparing foods.

Do not use the appliance to heat the kitchen. This will cause the atmosphere to become damp.

Flambéing under an extractor hood is not permitted. The high flames can cause a fire, even when the extractor hood is switched off.

The appliance is hot during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance. Never leave small children alone near a lit or hot cooking appliance.

flame protection (HG511MT) (not available in every country)

This appliance is fitted with a thermocouple. This is a thermoelectric protection system. It ensures that the gas tap is closed if the flame goes out.

It is important that you check twice a year that this safety feature is working correctly.

testing

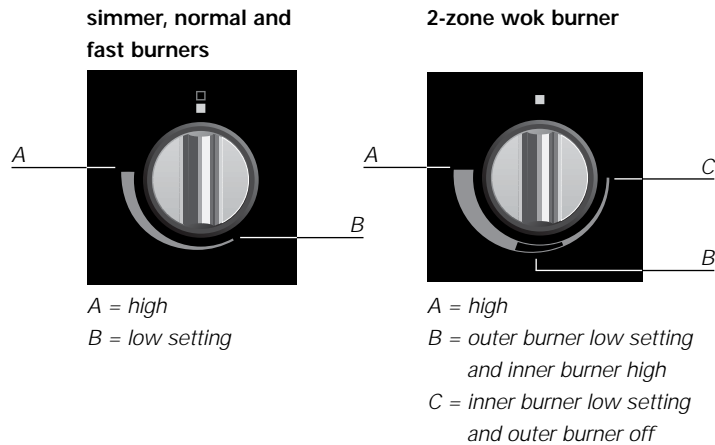
1. Open a kitchen window.
2. Blow out the flame and wait for one minute. The gas tap now closes, and no more gas should come out of the burner.
3. Hold a lighted match next to the burner. The burner should not ignite now. If it does, you should contact the service department.

what you should pay attention to

attention!

The distance between a pan and a wall that is not heat-resistant should be greater than 2,5 cm. If the pan is any closer, it may cause the wall to discolour or deform.

Do not use the appliance if the glass top is broken or cracked. Phone the service department.



igniting



burner front



burner back



2-zone
wok burner

1. Turn the control knob to the desired position, somewhere between fully open and the low position.
2. Push the control knob in fully and hold it in for approximately 10 seconds (HG511M).

The burner ignites.

The burner will continue to spark as long as you hold the control knob pushed in, even if the burner is lit (HG511MT).

If the burner does not ignite, check whether:

- the cap is on the burner properly;
- the burner is clean and dry.

adjusting

The burner is continuously adjustable between the high and low settings.

fast burner

Sautéing and frying, deep frying, blanching and boiling large quantities are best done on the fast burner. This burner has the highest output.

normal burner

The normal burner is highly suitable for stewing and steaming, boiling average-size portions (for about four people) and making a roux.

simmer burner

Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right thorough.

2-zone wok burner

Using the 2-zone wok burner, you can cook food at very high temperatures. This makes this burner particularly suitable for stir-frying in a wok.

Food is cooked very quickly when stir-fried. You should, therefore, cut the ingredients into strips, slices or pieces in advance. When the wok is hot enough, the ingredients which take longest to cook go in the pan first, so that at the end of the cooking time all the ingredients are ready at the same time.

Use a good quality oil for stir-frying, such as olive, corn, sunflower or groundnut oil. Just a little is enough. Butter and margarine burn, due to the intense heat.

In addition to using the wok burner for stir-frying, you can also use it for stewing, steaming and deep-frying small quantities in the wok.

comfortable cooking pans

diameter

Use pans of the correct size.

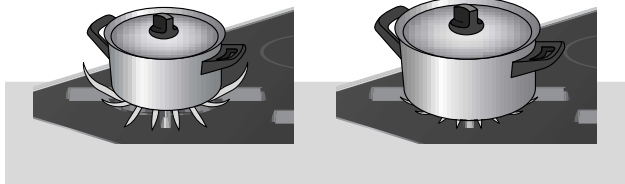
The tips of the flames are the hottest. If the flames play around the pan, a lot of heat is wasted. To make the most efficient use of gas, you should use a pan with a large diameter.

On the simmer, normal and fast burners, it is best to use pans with a diameter of between 16 and 28 cm, although a pan of 12 cm also fits on these burners.

Smaller pans are not very stable; larger pans can result in walls becoming too hot.

On the 2-zone wok burner you can use larger pans. If you do not make use of the auxiliary pan support, the pan should have a base diameter of at least 16 cm.

Use of the auxiliary pan support means that you can use pans with a smaller base diameter.



wrong

right

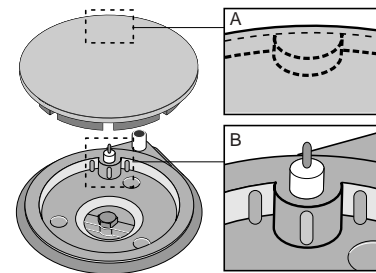
lid

Cook with a lid on the pan. You will make energy savings of up to 50%.

burner caps/burner rings

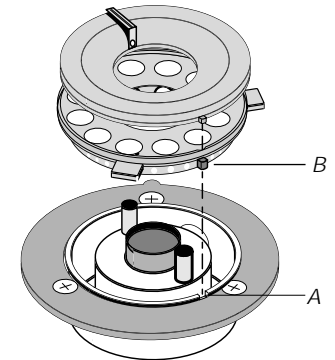
The burner caps and burner rings are specially designed to keep the flame away from the grille points. For purposes of correct positioning the burner caps and rings are fitted with lugs. These provisions restrict burning down of and damage to the grille points.

maintenance cleaning



simmer, normal and fast burner

A = opening
B = projection



2-zone wok burner

daily

Regular cleaning immediately after use prevents food that has boiled over from affecting the hob over a period of time and causing stubborn stains that are hard to remove. First clean the control knobs, burners and pan supports and only then the glass top. This prevents the top from becoming dirty again while you are cleaning. For daily cleaning of your gas hob, it is best to use a mild cleaning agent. Do not use too much liquid, since this could get into the burner or ventilation openings.

stubborn stains

A liquid cleaning agent is best for removing stubborn stains. Never use scouring powders, abrasive cleaning agents or scouring pads. Clean the glass top with a special cleaning agent for ceramic hobs. Water marks and lime deposits are most easily removed using vinegar.

attention!

Remove food remains that have boiled over immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. If these remains are allowed to affect the hob over a period of time, they can cause discoloration. Never immerse hot burner caps in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.

faults
what should I do if...

If the appliance does not work properly, it does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. If the following recommendations do not help, call the repair service or installer.

fault	cause	solution
Burner does not burn or does not burn correctly.	No gas.	Open gas tap.
	Burner is dirty or damp.	Clean and/or dry the burner.
	Burner cap not fitted on the burner correctly.	Fit the burner cap on the burner correctly. Bear in mind the position of the lugs.
	The ventilation slots at the rear of the appliance are blocked.	Unblock the ventilation slots.
The burner does not light.	Appliance is not suitable for the type of gas used.	Check the data plate and in the case of discrepancies warn the authorised installer.
	Sparking plug dirty.	Clean the sparking plug.
	Burner dirty or damp.	Clean and/or dry the burner.
	Burner cap not fitted on the burner correctly.	Fit the burner cap on the burner correctly. Bear in mind the position of the lugs.
Burner lights but goes out again.	Incorrect gas/air mixture.	Turn gas tap slightly.
	Burner protection not working.	Hold control knob pushed in fully for longer.
Ignition not working (HG511MT).	Gas tap not fully pushed in.	Push gas tap in fully.

environmental aspects
disposal of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following can be used:

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

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

The authorities can provide you with information about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible way.