

gebruiksaanwijzing/installatievoorschrift

**gaskookplaat**

HG75..A/B

mode d'emploi/instruction d'installation

**plaque** de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung/Installationsanweisung

**Gaskochmulde**

instructions for use/installation instructions

**gas hob**

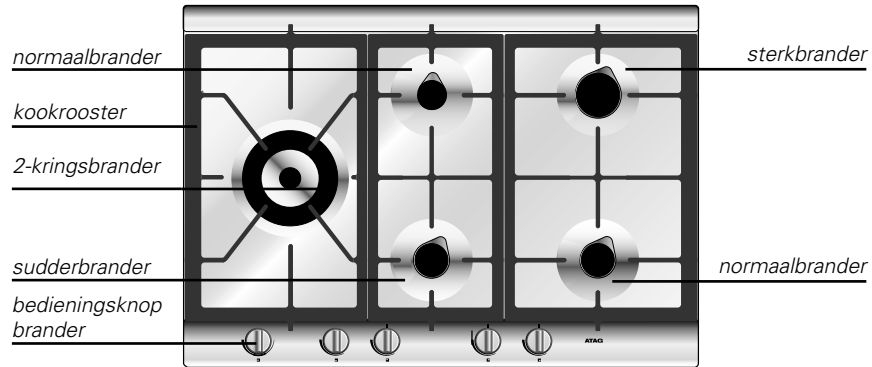


**ATAG**

7000070400

**ATAG**

uw gaskookplaat  
**beschrijving**



uw gaskookplaat  
**voorwoord**

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 en bestemd voor de installateur.

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

Veel kookplezier!

Deze gaskookplaat van Atag is ontworpen voor de echte kookliefhebber.

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

Door de ruime plaatsing van de wokbrander blijven er tijdens het wokken minimaal twee branders vrij voor het bereiden van andere gerechten.

---

## veiligheid

---

waar u op moet letten	4
-----------------------	---

---

---

## bediening

---

aansteken en instellen	5
------------------------	---

---

---

## comfortabel koken

---

branders	6 – 7
----------	-------

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

---

---

## onderhoud

---

reinigen	9 – 10
----------	--------

---

---

## storingen

---

wat moet ik doen als...	11
-------------------------	----

---

---

## milieu aspecten

---

verpakking en toestel afvoeren	12
--------------------------------	----

---

---

## installatievoorschrift

---

algemeen	13 – 15
----------	---------

inbouwen	16 – 18
----------	---------

gastechische gegevens	19 – 20
-----------------------	---------

---

## algemeen

Controleer, voordat u het toestel installeert, of de gassoort en -druk overeenstemmen met de specificaties van het toestel.

Let er bij gebruik van een metalen toevoerleiding op dat deze niet beschadigd of afgekneld kan worden.

Bij het gebruik van gaskookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende wordt geventileerd; houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilator (afzuigkap).

Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (afzuigkap).

## 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 kunnen komen. Laat kleine kinderen niet alleen bij een kooktoestel dat warm is.

## vlambeveiliging (HG75..B) (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 regelmatig controleert of deze beveiliging goed functioneert.

## testen

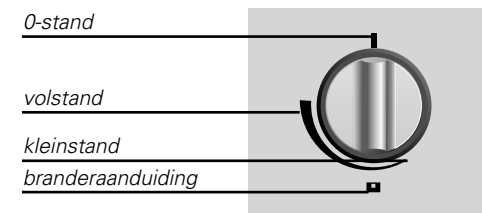
1. Blaas de vlam uit en wacht ongeveer 1 minuut. De gaskraan sluit nu, waardoor er geen gas meer uit de brander stroomt.
2. Houd een brandende lucifer bij de brander. De brander mag nu niet ontsteken. Als dit wel gebeurt moet u direct contact opnemen met de servicedienst.

## let op!

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

Plaats pannen met een diameter groter dan 24 cm bij voorkeur op de achterste brander.

## aansteken



1. Draai de bedieningsknop naar de gewenste positie tussen volstand en kleinstand.
2. Druk de bedieningsknop in (en houd deze ongeveer 5 seconden ingedrukt / HG75..B).  
*De brander ontsteekt.*

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de dop goed op de brander ligt;
- de brander droog en schoon is;
- de indruktijd lang genoeg is (alleen HG75..B).

## instellen

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

### sterkbrander

Bakken en braden, frituren en blancheren, doorkoken van grote hoeveelheden en roerbakken gaat het beste op de (super)sterkbrander. Deze heeft het hoogste vermogen. Let wel op de diameter van de pan. Het beste is een diameter tussen 16 en 28 cm, alhoewel een pan van 12 cm ook op deze brander past.

### normaalbrander

De normaalbrander is bij uitstek geschikt voor stoven en stomen, koken van gemiddelde porties (ongeveer vier personen) en het maken van een roux. Let wel op de diameter van de pan. Het beste is een diameter tussen 16 en 28 cm, alhoewel een pan van 12 cm ook op de brander past.

### 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.

### kookroosters

De kookroosters moeten met de smalle kant tegen elkaar aan liggen. Let er bij het plaatsen en wegnemen van de roosters op dat u deze recht omhoog wegneemt en recht omlaag plaatst om krassen op de vangschaal te voorkomen.

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

**Let op:** Plaats het hulprooster altijd onder een hoek van 45 graden op het wokrooster. Een verkeerd geplaatst hulprooster wordt te heet, waardoor het beschadigd kan raken.

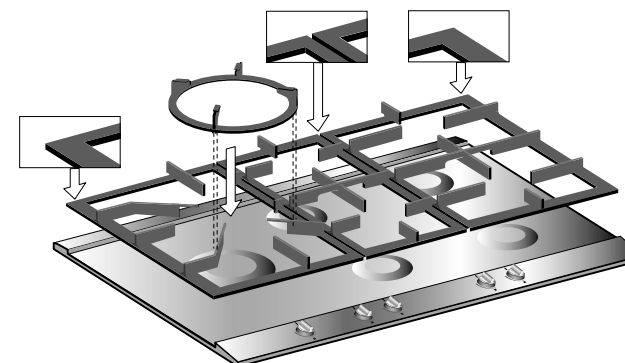


*fout*

*goed*

### 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)baar 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.



### diameter

*Gebruik het juiste formaat pannen.*

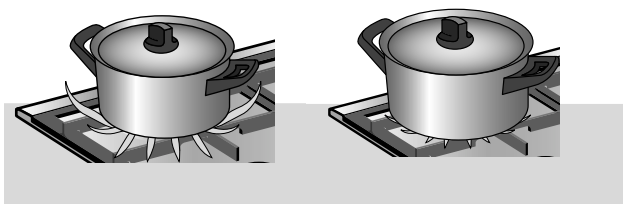
Gebruik pannen met een maximale grootte van 28 cm voor de sudder-, sterk- en normaalbrander. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm.

Kleinere pannen staan niet stabiel; grotere pannen kunnen oververhitting van wanden tot gevolg hebben.

Plaats pannen met een diameter groter dan 24 cm bij voorkeur op de achterste brander.

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.



*fout*

*goed*

### positie

De afstand van de pan tot een knop of niet hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan 2 cm. Staat de pan dichterbij dan kan dit leiden tot verkleuren of vervormen van de knoppen of de wand.

### deksel

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

### 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 vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de plaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

### hardnekkige vlekken op email

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.

### hardnekkige vlekken op roestvrijstaal

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Poets altijd met de structuur van roestvrijstaal mee. Hiermee voorkomt u het ontstaan van glansplekken. Deze schades vallen niet onder de garantie. Als vlekken zich niet laten verwijderen, de kookplaat schoonmaken met HG oven & grill reiniger. Behandel altijd de gehele lekbak om "kleur"verschil te voorkomen. Steeds nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvrijstaal.

### 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 wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Brander brandt of ontsteekt niet goed.	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.
	De beluchtings sleuven aan de achterzijde van het toestel zijn geblokkeerd.	Maak de beluchtings sleuven vrij.
	Toestel niet geschikt voor de gebruikte gassoort.	Gegevensplaatje controleren en eventueel contact opnemen met service.
De vonkontsteking vonkt, maar ontsteekt niet.	Bougie vuil.	Reinig de bougie.
	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.

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.

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.

Het gegevensplaatje met het type- en het serienummer vindt u aan de onderzijde van het toestel.

### technische gegevens

- topbediening;
- 5-vlams;
- thermo-elektrisch beveiligingssysteem (HG75..B);
- automatische vonkontsteking.

**Gassoort:** aardgas, butaan of propaan\*

**Aansluitspanning:** 230 V AC, 50 Hz

**Aansluitwaarde elektriciteit:** 0,6 W

**Afmetingen (bxd):** 750 x 526 mm

\* Het toestel kan geschikt zijn voor aardgas, propaan of butaan. Voor de juiste gassoort en gasdruk, zie het gegevensplaatje.



## veiligheid

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden.

Controleer de gasaansluitingen met zeepsop op gasdichtheid voor ingebruikname van het toestel.

## gasaansluiting RC 3/8"

**(ISO 7/1-RC 3/8)**

Voor landen waarvoor dat noodzakelijk is, wordt een verloopnippel 3/8" naar 1/2" (ISO 228-1-G 1/2A) meegeleverd.

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Deze bepalen o.a. dat:

- uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden;
- achter een inbouwoven en onder de kookplaat geen kunststof slang gebruikt mag worden.

## elektrische aansluiting

**230 V AC – 50 Hz – 0,6 W**

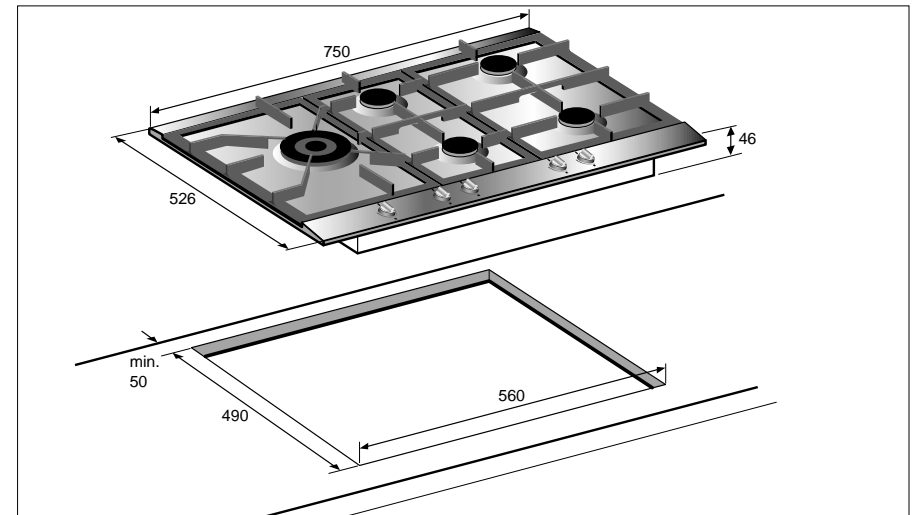
De huisinstallatie waarop u het toestel aansluit moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Sluit het toestel aan op een volgens de geldende voorschriften geïnstalleerde wandcontactdoos.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

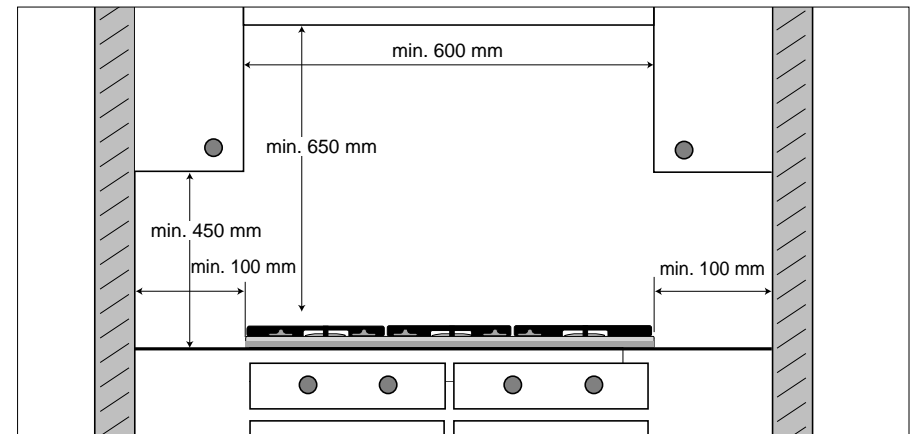
**Waarschuwing:** Dit toestel moet geaard zijn.

## inbouwmaten



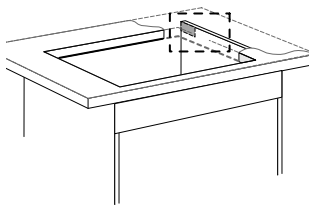
## benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen.

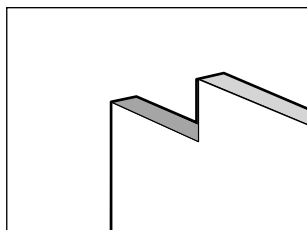


De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.

### inbouwmogelijkheden

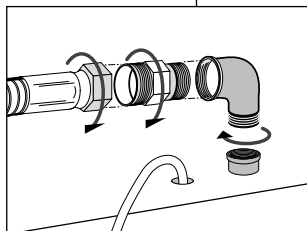
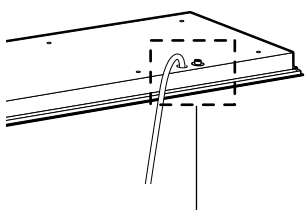


Zonder oven.



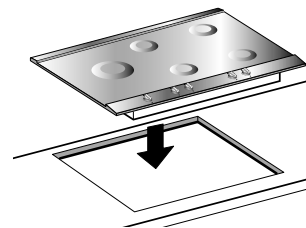
Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding en het aansluitsnoer.

### kookplaat voorbereiden

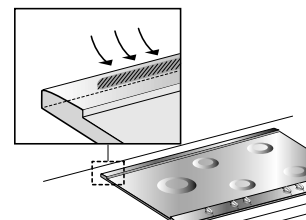


Maak de gasaansluiting op het kooktoestel.  
Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid.

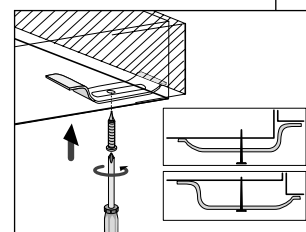
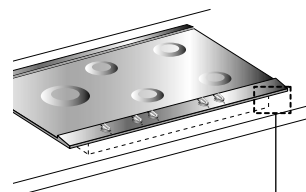
### kookplaat vastzetten



Laat de kookplaat in de uitsparing zakken

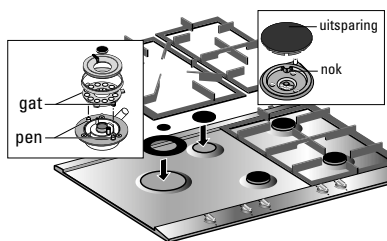


Controleer of de beluchtingsopeningen aan de achterzijde van het toestel vrij zijn.



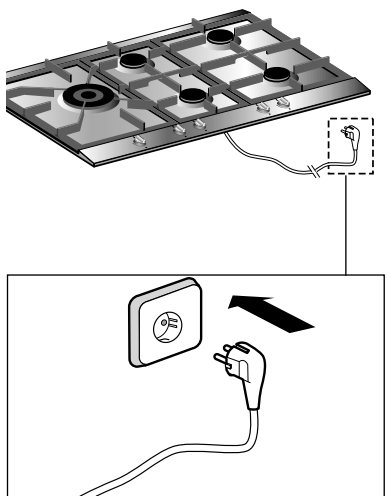
Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen.

## installatievoorschrift inbouwen



Leg de kookroosters en de branderdoppen op het kooktoestel. Let op! Plaats de roosters recht naar beneden om krassen op de vangschaal te voorkomen.

Let op de positie van de kookroosters. De kookroosters moeten met de smalle kant tegen elkaar aan liggen.



Maak de elektrische aansluiting. Controleer de werking van het toestel.

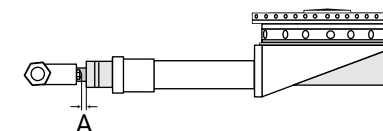
## installatievoorschrift gastechnische gegevens

### toestelvariant I, aardgassen

brander	diameter	belasting G25 25 mbar l <sup>2</sup> L	diameter	belasting G20 20 mbar l <sup>2</sup> H l <sup>2</sup> E l <sup>2</sup> E+ l <sup>2</sup> ELL	diameter	belasting G25 20 mbar l <sup>2</sup> ELL
	mm	kW	mm	kW	mm	kW
<b>sudder: volstand</b>	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.67-0.85	0.80
<b>sudder: max. kleinstand</b>	0.36	0.22	0.36	0.23	0.36	0.20
<b>normaal: volstand</b>	1.00 / 1.25	2.00	1.00 / 1.25	2.20	1.00 / 1.25	1.80
<b>normaal: max. kleinstand</b>	0.45	0.33	0.45	0.36	0.45	0.30
<b>sterkbrander: volstand</b>	1.30	2.90	1.30	3.20	1.30	2.60
<b>sterkbrander: max. kleinstand</b>	0.53	0.49	0.53	0.55	0.53	0.44
<b>2-kringsbrander: volstand</b>	1.60 A=0 mm	4.35	1.53 A=0 mm	4.35	1.70 A=0 mm	4.35
<b>2-kringsbrander: max. kleinstand</b>	0.90	1.15	0.90	1.25	1.00	1.25

### toestelvariant II, vloeibare gassen lage druk

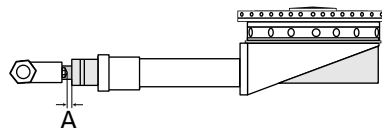
brander	diameter	belasting G30 29 mbar l <sup>3</sup> + l <sup>3</sup> B/P	belasting G31 29 mbar l <sup>3</sup> P	belasting G31 37 mbar l <sup>3</sup> P
	mm	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
<b>sudder: volstand</b>	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58
<b>sudder: max. kleinstand</b>	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22
<b>normaal: volstand</b>	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122
<b>normaal: max. kleinstand</b>	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
<b>sterkbrander: volstand</b>	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202
<b>sterkbrander: max. kleinstand</b>	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40
<b>2-kringsbrander: volstand</b>	0.98 A=4.0 mm	4.35 / 310	3.70 / 270	4.35 / 310
<b>2-kringsbrander: max. kleinstand</b>	0.80	2.20 / 155	1.90 / 140	2.20 / 155



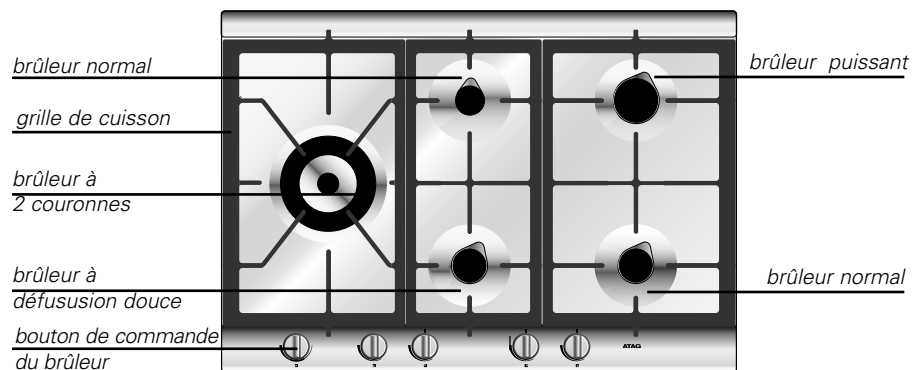
installatievoorschrift  
**gastechnische gegevens**

toestelvariant III, vloeibare gassen hoge druk

brander	diameter	belasting	belasting	belasting
		G30 50 mbar l <sub>3</sub> + l <sub>3B</sub> /P	G31 50 mbar l <sub>3P</sub>	G31 67 mbar l <sub>3P</sub>
	mm	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
sudder: volstand	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
sudder: max. kleinstand	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
normaal: volstand	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
normaal: max. kleinstand	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
sterkbrander: volstand	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
sterkbrander: max. kleinstand	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37
2-kringsbrander: volstand	0.83 A=1.0 mm	4.35 / 310	3.60 / 260	4.35 / 310
2-kringsbrander: max. kleinstand	0.60	1.80 / 130	1.50 / 110	1.80 / 130



**description**



**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 pendant l'installation, se trouvent dans les consignes d'installation et sont destinées 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.

Les brûleurs sont de puissances diverses, ce qui vous permet de préparer des mets divers. Grâce à l'allumage commandé et intégré dans les boutons, vous allumez et commandez d'une seule main les brûleurs.

En raison de la position spacieuse du brûleur à wok, vous avez minimale deux brûleurs à votre disposition pour cuisiner d'autres plats tout en utilisant le brûleur à wok.

---

### **sécurité**

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

---

### **commande**

allumer et régler	5
-------------------	---

---

### **cuisiner confortablement**

brûleurs	6 -7
casserolles	8

---

### **entretien**

nettoyer	9 - 10
----------	--------

---

### **pannes**

que faire si...	11
-----------------	----

---

### **environnement**

que faire de l'emballage et de l'appareil usé	12
---	----

---

### **instructions d'installation**

généralités	13 – 15
encastrement	16 – 18
donnees techniques relatives au gaz	19 – 20

## généralités

Avant d'installer l'appareil, contrôlez si la sorte de gaz et la pression du gaz correspondent aux spécifications de l'appareil.

Si vous utilisez une conduite de raccordement en métal, évitez les risques de coincement ou de détérioration.

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 ou installez un ventilateur mécanique (hotte d'aspiration). En cas d'une longue utilisation de la plaque de cuisson, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire, par exemple, ouvrir une fenêtre ou régler la hotte sur une position plus élevée (hotte d'aspiration).

## 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 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 pas les enfants sans surveillance si l'appareil est chaud.

## sécurité flamme (HG75..B) (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 régulièrement le bon fonctionnement de cette sécurité.

## test

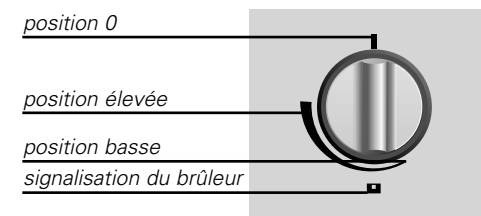
1. Soufflez la flamme et attendez une minute. Le robinet de gaz doit se fermer maintenant ne permettant plus au gaz de sortir du brûleur.
2. Tenez une allumette allumée auprès du brûleur. Le brûleur ne doit pas s'allumer maintenant. Si ceci se produit, veuillez prendre immédiatement contact avec le service après-vente.

## attention !

La distance entre un bouton et une paroi non résistante à la chaleur doit toujours être supérieure à 2 cm. Une poêle trop rapprochée peut entraîner une décoloration de la paroi et une déformation des boutons.

Les casseroles ayant un diamètre supérieur à 24 cm doivent être placées sur le brûleur arrière.

## allumage



1. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée, entre le maximum et la position basse.
2. Exercez une pression sur le bouton de commande (pendant 5 secondes environ / HG75..B).  
*Le brûleur va s'allumer.*

Si le brûleur ne s'allume pas, contrôlez si :

- le chapeau a été bien installé sur le brûleur ;
- le brûleur est sec et propre ;
- le temps de pression est suffisamment long (seulement HG75..B).

## réglage

Entre les positions maximale et minimale, le brûleur se règle progressivement.

### brûleur puissant (super)

Cuire et rôtir, frire et blanchir, cuire de grandes quantités et cuire à la Chinoise, sont des opérations qui se réalisent très bien sur le brûleur puissant (super). Celui-ci a la puissance la plus élevée. Attention au diamètre de la casserole. L'idéal est un diamètre de 16 à 28 cm. Il est toutefois possible de mettre aussi une casserole de 12 cm sur ce brûleur.

### brûleur normal

Le brûleur est parfaitement approprié pour mijoter et cuire à la vapeur, pour cuire des portions moyennes (environ quatre personnes) et pour faire un roux. Attention au diamètre de la casserole. L'idéal est un diamètre de 16 à 28 cm. Il est toutefois possible de mettre aussi une casserole de 12 cm sur ce brûleur.

### 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.

### grilles de cuisson

Placez les grilles de cuisson de manière à ce que les petits côtés se retrouvent l'un à côté de l'autre.  
Attention : si vous devez enlever et remettre les grilles, tenez-les bien droites lorsque vous les retirez par le haut ou les remettez pour éviter de griffer le plan profond.

La grille auxiliaire qui a été livrée pour le brûleur à wok donne une stabilité supplémentaire, surtout aux woks dont le fond est rond.

**Attention** : placez toujours la grille auxiliaire sur la grille wok en tenant compte d'un angle de 45 degrés.  
Si la grille auxiliaire n'est pas placée correctement, celle-ci va trop chauffer et encourir des détériorations.



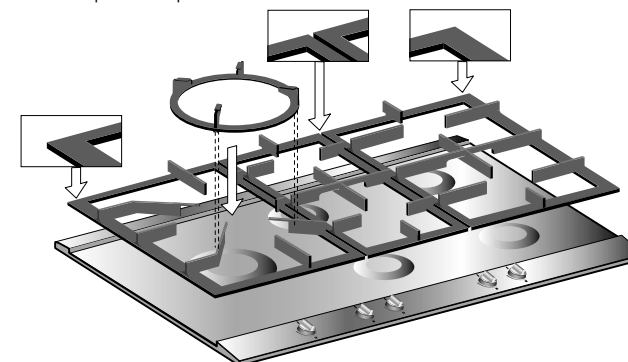
*faute*

*correct*

### 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.





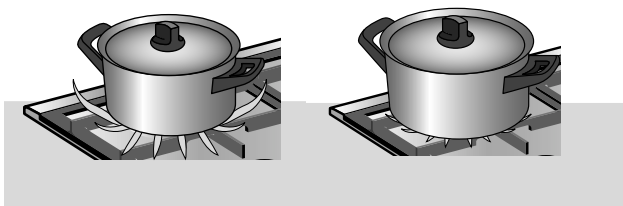
## diamètre

Utilisez des casseroles d'un format correct.

Utilisez des casseroles ayant une grandeur maximale de 28 cm pour le brûleur à diffusion douce, puissant et normal. N'utilisez pas de casseroles ayant un diamètre dont le fond est inférieur à 12 cm. Des casseroles plus petites ne sont pas stables, des casseroles plus grandes peuvent provoquer la surchauffe des parois. Les casseroles ayant un diamètre supérieur à 24 cm doivent être placées sur le brûleur arrière.

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 la plus efficace possible, utilisez une casserole avec un grand diamètre.



*faute*

*correct*

## position

La distance entre un bouton et une paroi non résistante à la chaleur doit toujours être supérieure à 2 cm. Une poêle trop rapprochée peut entraîner une décoloration de la paroi et une déformation des boutons.

## couvercle

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

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.

## tous les jours

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 de l'aération.

## taches rebelles sur l'émail

Elles s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. N'utilisez jamais de poudre abrasive ou de détergents agressifs et d'éponges abrasives vertes.

## taches rebelles sur l'acier inoxydable

Elles s'enlèvent à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour l'acier inoxydable. Nettoyez toujours en respectant la structure de l'acier inoxydable. De cette manière, vous évitez la création de points brillants. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Si les tâches ne s'éliminent pas, nettoyez la plaque de cuisson avec le produit d'entretien HG décapant four, gril & barbecue. Nettoyez toujours entièrement le bac collecteur pour éviter "tout écart de couleur". Terminez toujours l'entretien en utilisant un produit d'entretien/d'apprêt pour l'acier inoxydable.

## 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. Appelez le service après-vente lorsque les conseils ci-dessous ne vous sont d'aucun secours.

<b>panne</b>	<b>cause</b>	<b>solution</b>
Brûleur fonctionne, mais ne s'allume pas bien.	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.
	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 de données et et prenez contact éventuellement avec le service après-vente.
L'allumage commandé produit des étincelles, mais ne s'allume pas.	Bougie sale.	Nettoyez 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.

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.

Cet appareil satisfait aux directives EC.

La plaque signalétique comportant le numéro de la série se trouve sur la partie inférieure de l'appareil..

### données techniques

- commande supérieure ;
- 5-flammes ;
- système de sécurité thermoélectrique / HG75..B ;
- allumage à commande automatique.

**Type de gaz** : gaz naturel, butane ou propane\*

**Type de courant** : 230 V AC, 50 Hz

**Alimentation électrique** : 0,6 W

**Dimensions(lxp)** : 750 x 526 mm

\* Concernant le gaz naturel, le propane ou le butane, il est possible d'adapter l'appareil.  
Concernant le type de gaz et de pression de gaz corrects, consultez la plaque signalétique.

## securité

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

## branchement du gaz RC 3/8"

### (ISO 7/1-RC 3/8

Dans les pays où cela s'avère nécessaire, un raccord de réduction allant de 3/8" à 1/2" (ISO 228-1-G 1/2A) sera fourni.

Le raccordement du gaz doit être conforme à la réglementation nationale et locale. Celles-ci imposent par exemple que :

- seuls des matériaux agréés doivent être utilisés ;
- aucun tuyau ne doit être utilisé derrière un four encastrable ou sous une table de cuisson.

## raccordement électrique

### 230 V AC – 50 Hz – 0,6 W

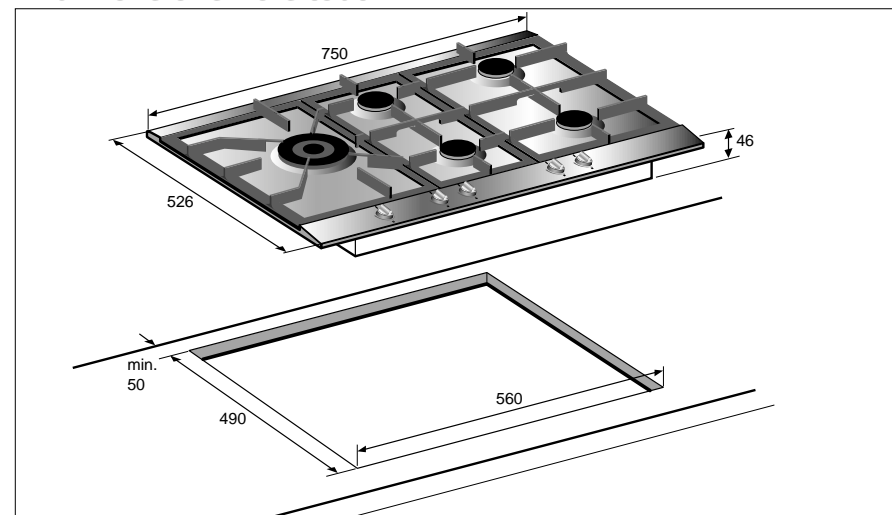
L'installation de la maison sur laquelle vous branchez l'appareil doit satisfaire aux prescriptions locales et nationales.

Branchez l'appareil sur une prise fixe installée selon les consignes en vigueur.

La prise de courant et la fiche doivent toujours rester accessibles.

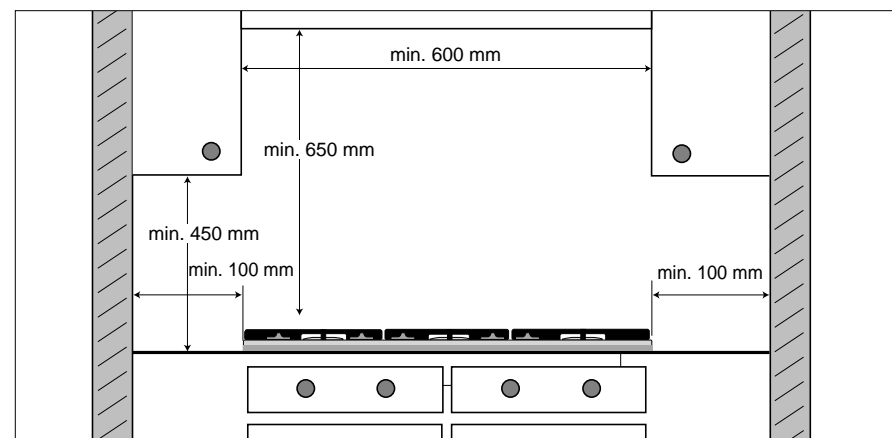
**Avertissement** : cet appareil doit être mis à la terre.

## dimensions hors tout



## espace libre qui est nécessaire autour

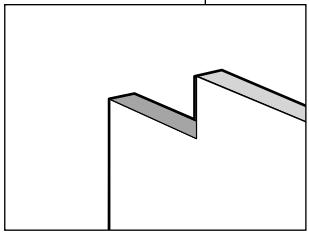
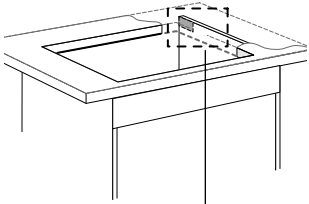
Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant pour les matériaux craignant la chaleur.



La plaque de cuisson au gaz ne peut être encastrée qu'après d'une paroi verticale.

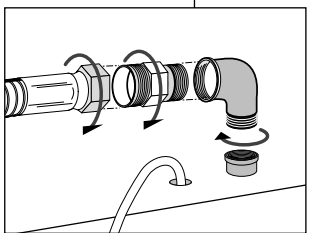
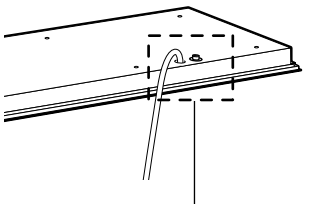
possibilités d'encastrement

Sans four.



Faites un trou dans la paroi latérale du placard de cuisine pour faire passer la conduite de gaz et le cordon d'alimentation..

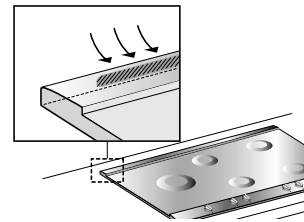
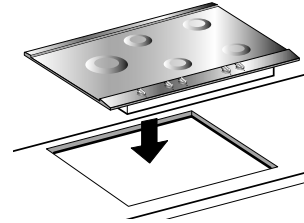
préparation de la plaque de cuisson



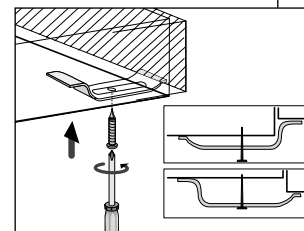
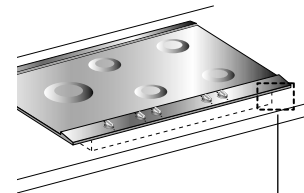
Raccordez le gaz à la cuisinière.  
Contrôlez à l'eau savonneuse s'il n'y a pas de fuite de gaz.

fixation de la plaque de cuisson

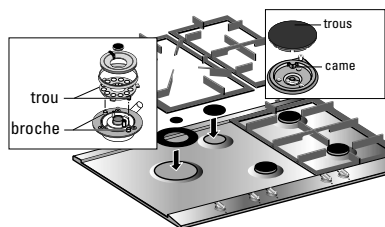
Faites glisser la plaque de cuisson dans une découpe.



Vérifiez si les bouches d'aération situées à l'arrière de l'appareil sont ouvertes.

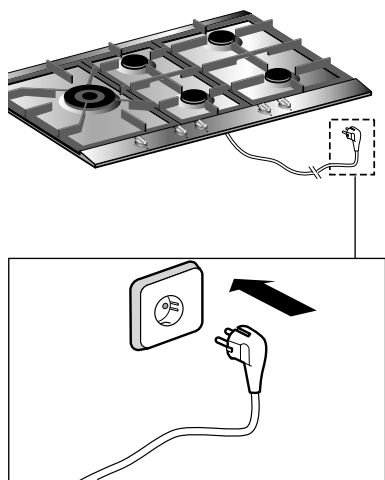


Fixez la plaque de cuisson à l'aide des étaux fournis.



Posez les grilles de cuisson et les chapeaux sur la cuisinière. Attention : si vous devez enlever et remettre les grilles, tenez-les bien droites lorsque vous les retirez par le haut ou les remettez pour éviter de griffer le plan profond.

Attention à la position des grilles de cuisson. Placez-les de manière à ce que les petits côtés se retrouvent l'un à côté de l'autre.



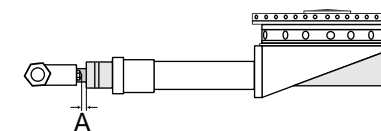
Effectuez le branchement électrique. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil.

appareil version I, gaz naturels

brûleur	diamètre	charge G25 25 mbar l <sup>2</sup> L	diamètre	charge G20 20 mbar l <sup>2</sup> H l <sup>2</sup> E l <sup>2</sup> E+ l <sup>2</sup> E <sup>+</sup> L	diamètre	charge G25 20 mbar l <sup>2</sup> ELL
	mm	kW	mm	kW	mm	kW
auxiliair : position haute	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.67-0.85	0.80
auxiliair : position basse max	0.36	0.22	0.36	0.23	0.36	0.20
semi-rapide : position haute	1.00 / 1.25	2.00	1.00 / 1.25	2.20	1.00 / 1.25	1.80
semi-rapide : position basse max.	0.45	0.33	0.45	0.36	0.45	0.30
rapide : position haute	1.30	2.90	1.30	3.20	1.30	2.60
rapide : position basse max.	0.53	0.49	0.53	0.55	0.53	0.44
brûleur à double couronne : position haute	1.60 A=0 mm	4.35	1.53 A=0 mm	4.35	1.70 A=0 mm	4.35
brûleur à double couronne : position basse	0.90	1.15	0.90	1.25	1.00	1.25

appareil version II, gaz liquides basse pression

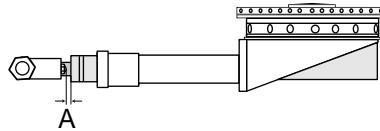
brûleur	diamètre	charge G30 29 mbar l <sup>3</sup> + l <sup>3</sup> B/P	charge G31 29 mbar l <sup>3</sup> P	charge G31 37 mbar l <sup>3</sup> P
	mm	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
auxiliair : position haute	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58
auxiliair : position basse max..	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22
semi-rapide : position haute	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122
semi-rapide : position basse max.	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
rapide : position haute	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202
rapide : position basse max.	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40
brûleur à double couronne : position haute	0.98 A=4.0 mm	4.35 / 310	3.70 / 270	4.35 / 310
brûleur à double couronne : position basse	0.80	2.20 / 155	1.90 / 140	2.20 / 155



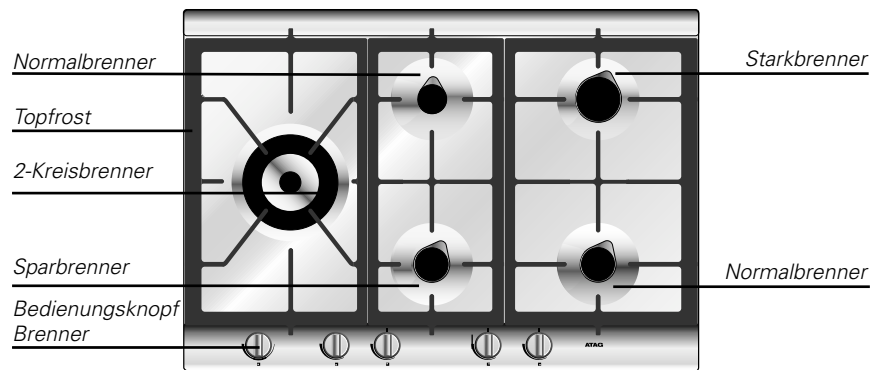
instructions d'installation  
**données techniques relatives au gaz**

appareil version III, gaz liquides haute pression

brûleur	diamètre	charge	charge	charge
		G30 50 mbar l <sub>3</sub> + l <sub>3B</sub> /P	G31 50 mbar l <sub>3P</sub>	G31 67 mbar l <sub>3P</sub>
	mm	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
auxiliair : position haute	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
auxiliair : position basse max.	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
semi-rapide : position haute	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
semi-rapide : position basse max.	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
rapide : position haute	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
rapide : position basse max.	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37
brûleur à double couronne : position haute	0.83 A=1.0 mm	4.35 / 310	3.60 / 260	4.35 / 310
brûleur à double couronne : position basse	0.60	1.80 / 130	1.50 / 110	1.80 / 130



Ihre Gaskochmulde  
**Beschreibung**



Ihre Gaskochmulde  
**Vorwort**

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 sind in der Installationsanweisung für den Installateur aufgenommen.

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 die echten Hobbyköche entworfen.

Die unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können. Durch die in den Bedienungsknöpfen integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Knöpfe mit einer Hand.

Durch die raume Anordnung des Wokbrenners bleiben bei Benutzung des Woks minimal zwei Brenner zur Zubereitung anderer Gerichte frei.

---

## Sicherheit

---

Worauf Sie achten müssen	4
--------------------------	---

---

---

## Bedienung

---

Anzünden und einstellen	5
-------------------------	---

---

---

## Bequem kochen

---

Brenner	6 - 7
---------	-------

Töpfe	8
-------	---

---

---

## Pflege

---

Reinigen	9 - 10
----------	--------

---

---

## Störungen

---

Was ist, wenn...	11
------------------	----

---

---

## Umweltaspekte

---

Verpackung und Gerät entsorgen	12
--------------------------------	----

---

---

## Installationsanweisungen

---

Allgemein	13 – 15
-----------	---------

Einbauen	16 – 18
----------	---------

Gastechnische Informationen	19 – 20
-----------------------------	---------

---

## Allgemein

Vor Installation des Gerätes ist zu überprüfen, ob Gassorte und -druck den Spezifikationen des Gerätes entsprechen.

Bei Verwendung einer Metallanschlußleitung ist darauf zu achten, dass sie nicht beschädigt oder eingeklemmt werden kann.

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

## 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. Lassen Sie kleine Kinder nicht bei einem warmen Gerät allein.

## Flammenschutz (HG75..B) (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. Es ist wichtig, daß Sie regelmäßig kontrollieren, ob dieser Schutz einwandfrei funktioniert.

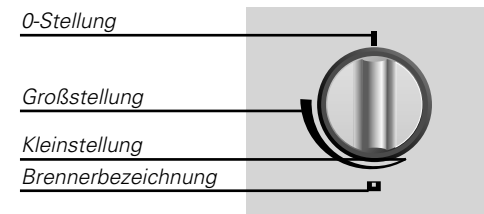
## Testen

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

## Achtung!

Der Abstand bis zu einem Knopf oder einer nichthitzebeständigen Wand muß immer größer als 2 cm sein. Wenn der Topf näher dabei steht, können sich die Knöpfe oder die Wände verfärben oder verformen. Töpfe mit einem Durchmesser von über 24 cm vorzugsweise auf den hinteren Brenner stellen.

## Anzünden



1. Drehen sie den Bedienungsknopf auf die gewünschte Stellung, zwischen Groß- und Kleinstellung.
2. Den Bedienungsknopf drücken (und ungefähr 5 Sekunden gedrückt halten / HG75..B)  
*Der Brenner zündet.*

Wenn der Brenner nicht zündet, ist zu kontrollieren, ob:

- der Deckel gut auf dem Brenner liegt;
- der Brenner trocken und sauber ist;
- die Taste lange genug gedrückt wird (nur HG75..B).

## Einstellen

Zwischen Groß- 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 (Super)Starkbrenner. Er hat die höchste Leistung. Achten Sie auf jeden Fall auf den richtigen Topfbodendurchmesser. Am besten ist ein Durchmesser zwischen 16 und 28 cm, obwohl auch ein Topf von 12 cm auf diesen Brenner paßt.

### Normalbrenner

Der Normalbrenner ist äußerst geeignet zum Schmoren und Dämpfen, Kochen von mittleren Portionen und zur Mehlschwitze. Achten Sie aber auf den Topfdurchmesser. Am besten ist ein Durchmesser von 16 und 28 cm, obwohl auch ein Topf von 12 cm auf den Brenner paßt.

### Sparbrenner

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

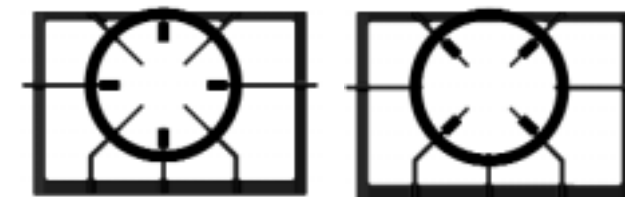
### Kochroste

Die Kochröste müssen sich mit der Schmalseite berühren. Beim Einsetzen oder Abnehmen der Roste ist darauf zu achten, dass sie gerade nach oben abgenommen und wieder gerade eingesetzt werden müssen, um Kratzer auf der Kochmulde zu vermeiden.

Der für den Wokbrenner zum Lieferumfang gehörende Hilfsrost sorgt für zusätzliche Stabilität im Besonderen für Woks mit rundem Boden.

**Achtung:** Den Zusatzrost immer im Winkel von 45° auf den Wokrost setzen.

Ein falsch aufgesetzter Zusatzrost wird zu heiß, was zu Beschädigungen führen kann.

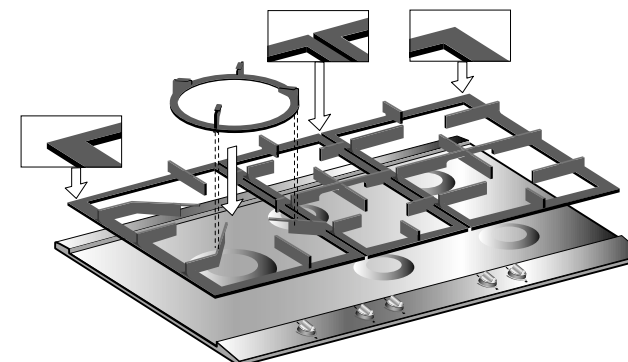


falsch

richtig

### 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

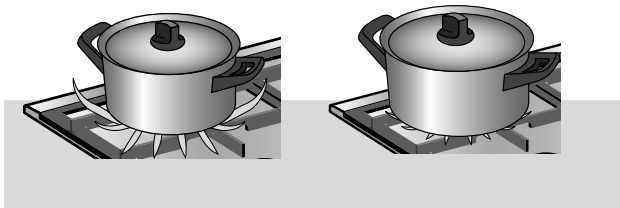
*Verwenden Sie Töpfe mit der richtigen Größe.* Verwenden Sie Töpfe mit einer maximalen Größe von 28 cm für den Spar-, Stark- und Normalbrenner. Verwenden Sie keine Töpfe mit einem kleineren Durchmesser des Topfbodens als 12 cm.

Kleinere Töpfe stehen nicht stabil, größere Töpfe können Überhitzung von Wänden zur Folge haben.

Töpfe mit einem Durchmesser von über 24 cm vorzugsweise auf den hinteren Brenner stellen.

Die Flammenspitzen sind am heißesten. Wenn Flammen über den Topfrand ragen, geht viel Wärme verloren.

Um das Gas so effizient wie möglich zu verwenden, empfiehlt sich die Verwendung eines Topfes mit großem Durchmesser.



*falsch*

*richtig*

## Position

Der Abstand bis zu einem Knopf oder einer nichthitzebeständigen Wand muß immer größer als 2 cm sein. Wenn der Topf näher dabei steht, können sich die Knöpfe oder die Wände verfärben oder verformen.

## Deckel

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

Regelmäßige Reinigung gleich nach Gebrauch verhindert, daß übergekochtes Kochgut länger einwirken kann und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursacht.

Reinigen Sie erst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfroste und dann erst die Glasfläche. Damit wird vermieden, daß die Glasfläche beim Reinigen wieder schmutzig wird.

## Täglich

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 auf Email

Mit flüssigem Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder grüne Scheuerschwämmchen.

### Hartnäckige Flecken auf Edelstahl

Mit einem Edelstahl-Spezialreiniger entfernen. Stets in Edelstahlstruktur-richtung polieren. Damit werden Glanzflecke vermieden. Diese Beschädigungen fallen nicht unter die Garantieleistungen. Wenn sich Flecken nicht entfernen lassen, ist das Kochfeld mit HG Öfen- & Grillreiniger zu reinigen. Behandeln Sie stets die ganze Mulde, um Farbunterschiede zu vermeiden. Stets mit einem Glanz-/Pflegemittel für Edelstahl behandeln.

### Achtung!

Übergekochte Speisereste sofort entfernen, vor allem von Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Langes Einwirken dieser Speisereste kann Verfärbung verursachen.

Heiße Brenneraufsätze nie in kaltes Wasser tauchen. 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. Wenn nachstehende Hinweise nicht helfen, rufen Sie dann den Kundendienst.

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Brenner brennt oder zündet nicht einwandfrei.	Brenner schmutzig oder feucht.	Brenner reinigen und/oder trocken reiben.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.
	Die Belüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes sind blockiert.	Belüftungsschlitze frei machen.
Die Funkenzündung funkt, zündet aber nicht.	Gerät für die benutzte Gasart nicht geeignet.	Typenschild kontrollieren und eventuell mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen.
	Zündkerze schmutzig.	Die Zündkerze reinigen.
	Brenner schmutzig oder feucht.	Brenner reinigen und/oder trocken reiben.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.

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.

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien.

Das Typenschild mit der Typen- und Seriennummer finden Sie an der Unterseite des Gerätes.

### Technische Daten

- Schaltblende oben;
- 5-flammig;
- thermo-elektrisches Schutzsystem (HG75..B);
- Zündautomatik.

**Gasart:** Erdgas, Butan oder Propan\*

**Spannung:** 230 V AC, 50 Hz

**Elektrischer Anschlußwert:** 0,6 W

**Abmessungen (BxT):** 750 x 526 mm

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

## Sicherheit

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

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

## Gasanschluß RC 3/8"

### (ISO 7/1-RC 3/8)

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

Der Gasanschluß muß den staatlichen und örtlichen Vorschriften entsprechen.

Darin wird u.a. bestimmt, daß:

- ausschließlich genehmigte Materialien verwendet werden dürfen;
- hinter einem Einbauherd und unter der Kochmulde kein Kunststoffschlauch benutzt werden darf.

## Elektrischer Anschluß

### 230 V AC – 50 Hz – 0,6 W

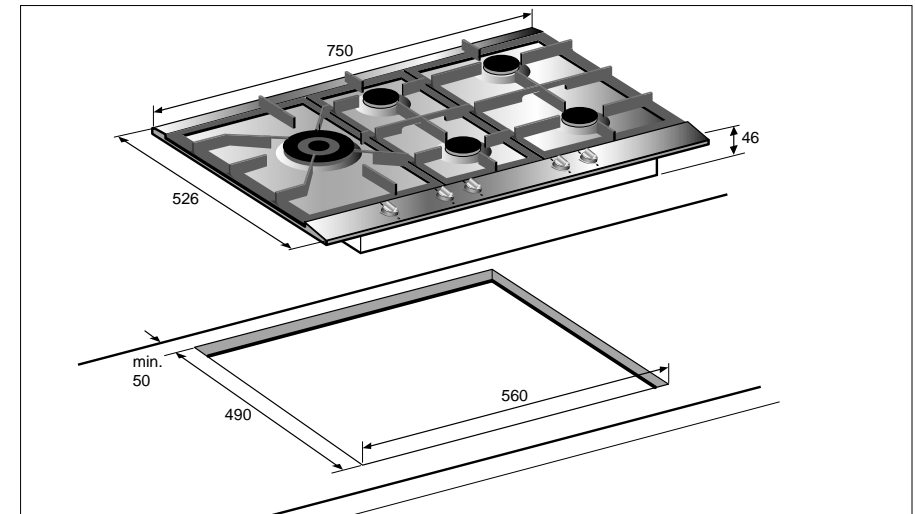
Die Hausanlage, an die das Gerät angeschlossen ist, muß den staatlichen und örtlichen Vorschriften entsprechen.

Schließen Sie das Gerät an eine nach den geltenden Vorschriften installierte Wandsteckdose an.

Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar bleiben.

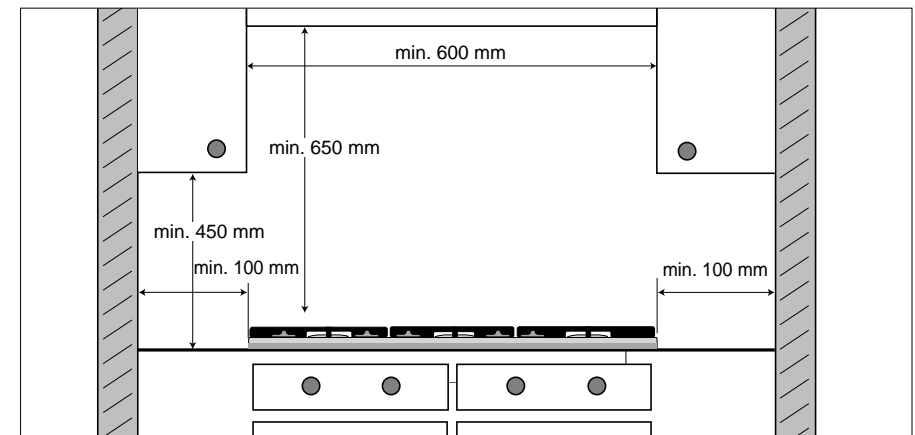
**Warnung:** Dieses Gerät muß geerdet sein.

## Einbaumaße



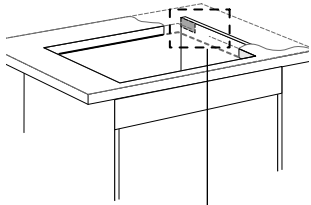
## Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien.

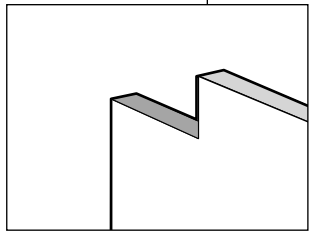


Die Gaskochmulde darf neben nur einer senkrechten Wand eingebaut werden.

### Eibaumöglichkeiten

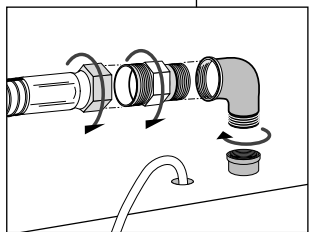
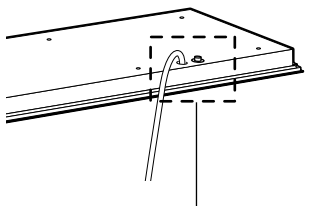


Ohne Ofen.



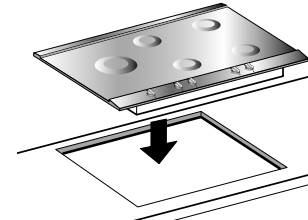
Eine Aussparung in der Seitenwand des Küchenschrankes zum Durchführen der Gasleitung und elektrischen Anschluß aussägen.

### Kochmulde vorbereiten

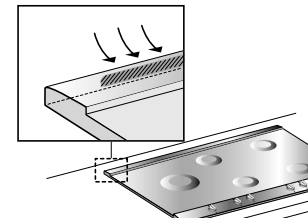


Sorgen Sie für den Gasanschluß des Kochgerätes. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenlauge auf Gasdichtheit.

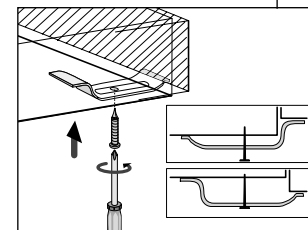
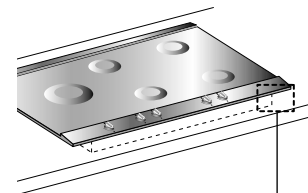
### Kochmulde befestigen



Lassen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein.

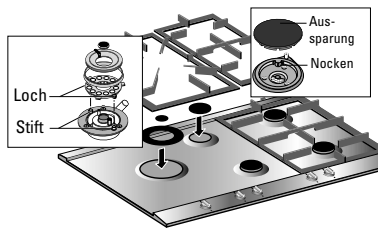


Kontrollieren Sie, ob die Belüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes frei sind.



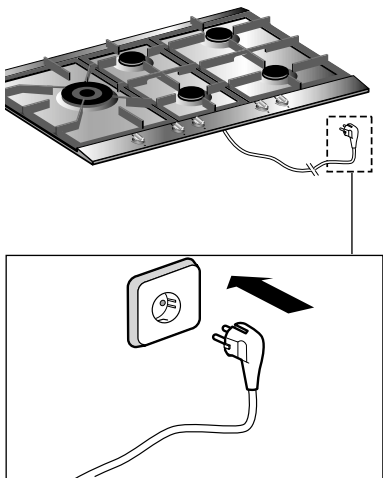
Befestigen Sie die Kochmulde mit den Klemmen.





Legen Sie die Kochroste und Brennerdeckel auf das Gerät. Achtung! Setzen Sie die Roste gerade nach unten auf, um Kratzer auf der Kochmulde zu vermeiden.

Achten Sie auf die Position der Kochroste. Die Kochroste müssen sich mit der Schmalseite berühren.



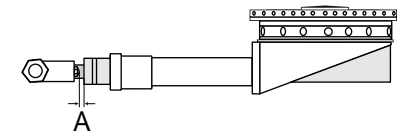
Stellen Sie den elektrischen Anschluß her. Kontrollieren Sie, ob das Gerät funktioniert.

Gerätevariante I, Erdgase

Brenner	Durchmesser	Belastung G25 25 mbar l2L	Durchmesser	Belastung G20 20 mbar l2H l2E l2E+ l2ELL	Durchmesser
	mm	kW	mm	kW	mm
Hilfs: Großstand	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.67-0.85
Hilfs: Kleinstand	0.36	0.22	0.36	0.23	0.36
Normal: Großstand	1.00 / 1.25	2.00	1.00 / 1.25	2.20	1.00 / 1.25
Normal: Kleinstand	0.45	0.33	0.45	0.36	0.45
Stark: Großstand	1.30	2.90	1.30	3.20	1.30
Stark: Kleinstand	0.53	0.49	0.53	0.55	0.53
2-Kreisbrenner: Großstand	1.60 A=0 mm	4.35	1.53 A=0 mm	4.35	1.70 A=0 mm
2-Kreisbrenner: Kleinstand	0.90	1.15	0.90	1.25	1.00

Gerätevariante II, Flüssiggase Niederdruck

Brenner	Durchmesser	Belastung G30 29 mbar l3+ l3B/P	Belastung G31 29 mbar l3P	Belastung G31 37 mbar l3P
	mm	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
Hilfs: Großstand	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58
Hilfs: Kleinstand	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22
Normal: Großstand	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122
Normal: Kleinstand	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
Stark: Großstand	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202
Stark: Kleinstand	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40
2-Kreisbrenner: Großstand	0.98 A=4.0 mm	4.35 / 310	3.70 / 270	4.35 / 310
2-Kreisbrenner: Kleinstand	0.80	2.20 / 155	1.90 / 140	2.20 / 155

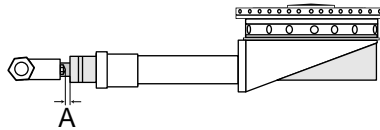


# Installationsanweisung

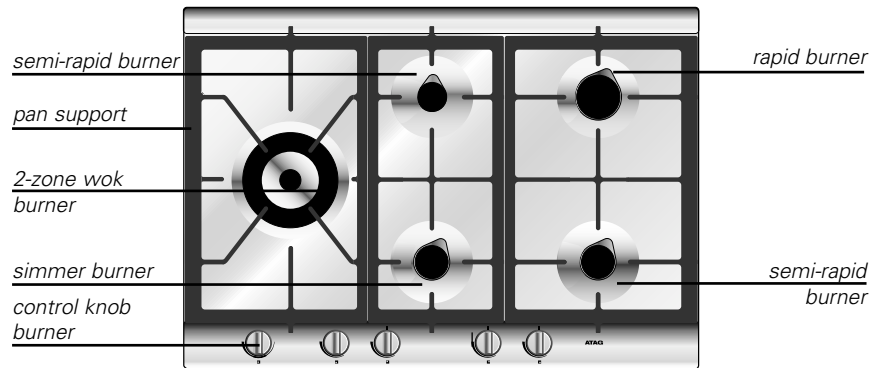
## Gastechnische Informationen

### Gerätevariante III, Flüssiggase Hochdruck

Brenner	Durchmesser	Belastung G30 50 mbar l <sub>3</sub> + l <sub>3B</sub> /P	Belastung G31 50 mbar l <sub>3P</sub>	Belastung G31 67 mbar l <sub>3P</sub>
	mm	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
Hilfs: Großstand	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
Hilfs: Kleinstand	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
Normal: Großstand	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
Normal: Kleinstand	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
Stark: Großstand	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
Stark: Kleinstand	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37
2-Kreisbrenner: Großstand	0.83 A=1.0 mm	4.35 / 310	3.60 / 260	4.35 / 310
2-Kreisbrenner: Kleinstand	0.60	1.80 / 130	1.50 / 110	1.80 / 130



your gas hob  
**description**



your gas hob  
**foreword**

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 precautions that are important during the installation are included in the installation instructions and are intended for the installer.

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

Thanks to the spacious positioning of the wok burner, a wok can be used and leave minimal two burners free for the preparation of other dishes.

---

## **safety**

---

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

---

## **controls**

---

igniting and adjusting	5
------------------------	---

---

## **comfortable cooking**

---

burners	6 - 7
---------	-------

pans	8
------	---

---

## **maintenance**

---

cleaning	9 - 10
----------	--------

---

## **faults**

---

what should I do if ...	11
-------------------------	----

---

## **environmental aspects**

---

disposing of packaging and appliance	12
--------------------------------------	----

---

## **installation instructions**

---

general	13 – 15
---------	---------

building in	16 – 18
-------------	---------

gas information	19 – 20
-----------------	---------

---

**general**

Before installing the appliance, check that the type of gas and the gas pressure are in accordance with the appliance's specifications.

When using a metal connecting pipe, make sure that it cannot get damaged or pinched.

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 or install a mechanical ventilator (extractor hood).

If the hob is in use for a long time, extra ventilation may be necessary – for example, an open window, or a higher setting for the ventilator (extractor hood).

**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. Do not leave young children alone near a hot cooking appliance.

**flame protection (HG75..B) (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 regularly whether or not this protection system is working properly.

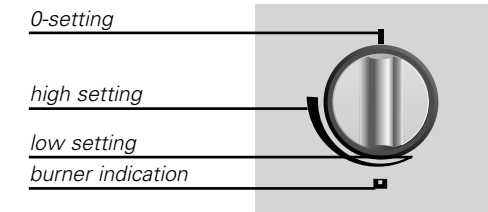
**testing**

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

**attention!**

The distance from a knob or a non heat resistant wall is always greater than 2 cm. If the pan is nearer, the knobs or the wall may become discoloured or deformed.

Pans with a diameter greater than 24 cm should preferably be put on the rear burner.

**igniting**

1. Turn the control knob to the position required, between the high and low settings.
2. Press the control knob (and keep it pressed for about 5 seconds / HG75..B).  
*The burner ignites.*

If the burner does not ignite, check whether:

- the cap is on the burner properly;
- the burner is clean and dry;
- the control knob has been pressed long enough (only HG75..B).

**adjusting**

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

### rapid burner

Sautéing and frying, deep-frying and blanching, boiling large quantities and stir-frying are best done on the (super)rapid burner. This has the highest output.

Pay attention to the diameter of the pan, however. A diameter of between 16 and 28 cm is best, although a pan of 12 cm also fits on this burner.

### semi-rapid burner

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

Pay attention to the diameter of the pan, however. A diameter of between 16 and 28 cm is best, although a pan of 12 cm also fits on the burner.

### 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 through.

### pan supports

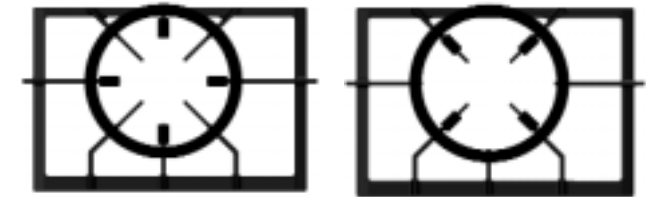
The pan supports should have their narrow edges next to each other.

When removing and fitting the grids, take care that you remove them by lifting them straight up and fit them by lowering them straight down, so that you avoid scratching the drip tray.

The auxiliary grid that is supplied for the wok burner ensures extra stability – particularly in the case of woks with a rounded base.

**Be careful:** always fit the auxiliary support on the wok support at an angle of 45 degrees.

A wrongly fitted auxiliary support will become too hot, resulting in possible damage.



wrong

right

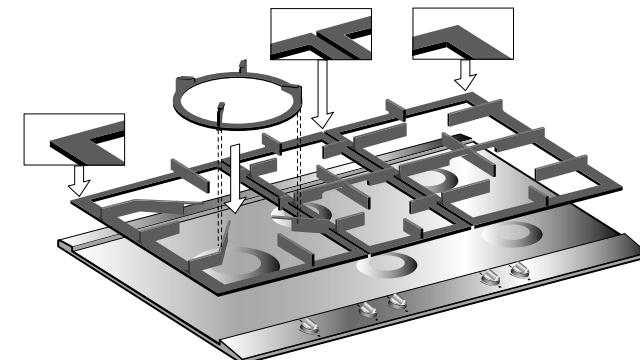
### 2-zone wok burner

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.



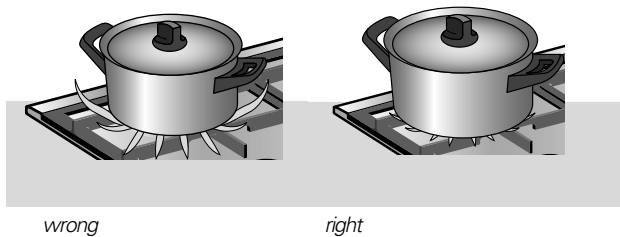
### diameter

*Use pans of the correct size.*

Use pans with a maximum size of 28 cm for the simmer, rapid and semi-rapid burners. Do not use pans with a base diameter of less than 12 cm. Smaller pans are not very stable; larger pans can result in walls becoming too hot. Pans with a diameter greater than 24 cm should preferably be put on the rear burner.

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.



### position

The distance from a knob or a non heat resistant wall is always greater than 2 cm. If the pan is nearer, the knobs or the wall may become discoloured or deformed.

### lid

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

### 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.

### stubborn stains on enamel

Remove with a non-abrasive cream or a soft sponge. Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.

### stubborn stains on stainless steel

Remove with a special stainless-steel cleaning agent. Always polish in the direction of the surface structure of the stainless steel. In this way, you will prevent shiny patches occurring. This damage is excluded from the guarantee. If stains cannot be removed, clean the hob with the proprietary HG barbecue grill & oven cleaner. Always treat the whole drip-tray, to prevent "colour differences". Always treat with a stainless-steel polish/care product afterwards.

### 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.

If the appliance does not work properly, it does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
Burner does not burn or ignite properly.	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.
	The ventilation slots at the rear of the appliance are blocked.	Unblock the ventilation slots.
	Appliance is not suitable for the type of gas used.	Check the data plate and contact service if necessary.
The spark ignition sparks, but does not ignite.	Sparking plug dirty.	Clean the sparking plug.
	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.



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.

This appliance complies with the EU regulations.

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

technical information

- top mounted controls;
- 5-burners;
- thermoelectric protection system (HG75..B);
- automatic spark ignition.

**Gas supply:** natural gas or butane or propane\*

**Electricity supply:** 230 V AC, 50 Hz

**Power consumption:** 0,6 W

**Dimensions (wxd):** 750 x 526 mm

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

## safety

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

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

## gas connection RC 3/8"

### (ISO 7/1-RC 3/8)

A 3/8" to 1/2" reducing adapter (ISO 228-1-G 1/2A) is supplied for those countries where it is required.

The gas connection must comply with national and local regulations.

These stipulate, among other things, that:

- only approved materials may be used;
- plastic hoses may not be used behind built-in ovens or underneath hobs.

## electrical connection

### 230 V AC – 50 Hz – 0,6 W

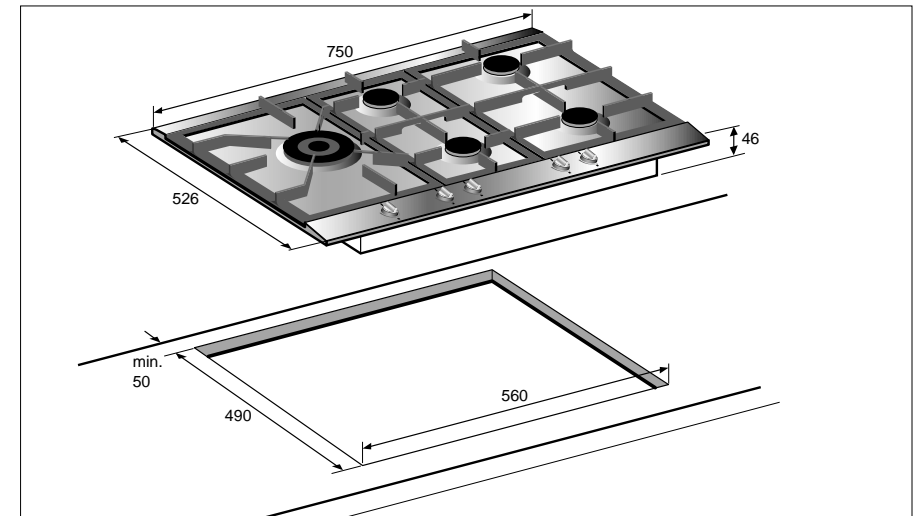
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

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

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

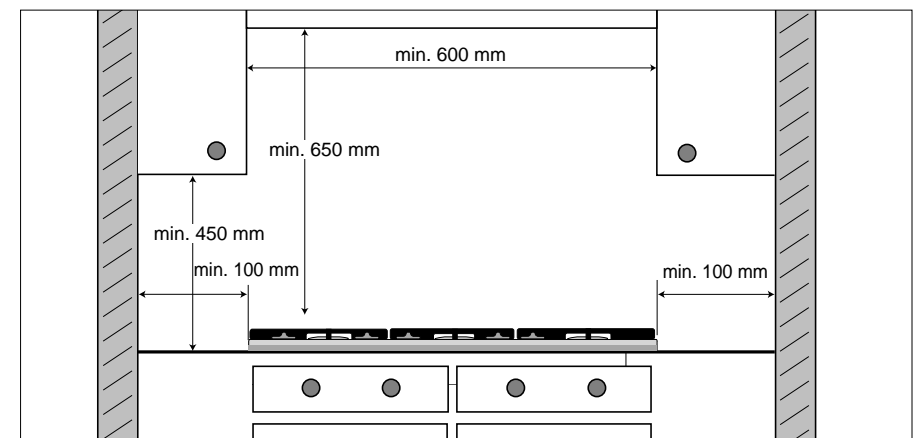
**Caution:** The appliance must be earthed.

## building in dimensions



## space to be left free around the appliance

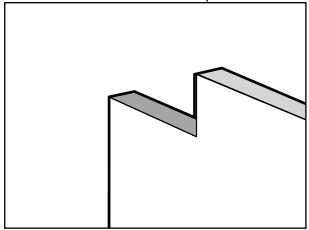
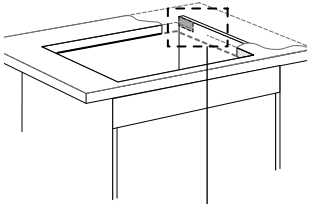
A hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials.



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

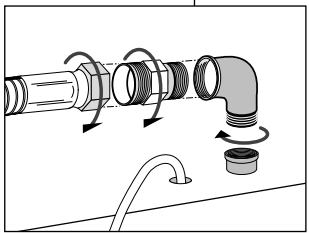
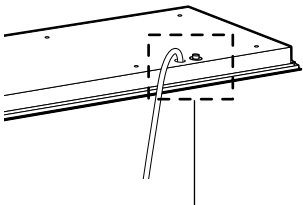
possibilities for building in

Without oven.



Make a hole in the side of the cupboard for the gas pipe and electricity supply.

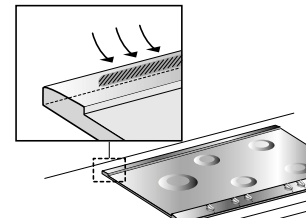
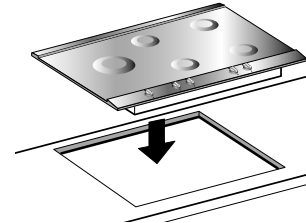
preparing the hob



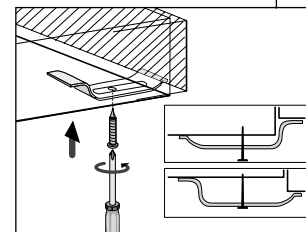
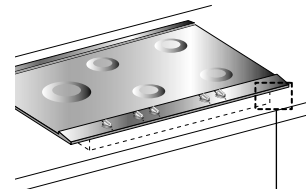
Connect the cooking appliance to the gas supply.  
Check the connection for leaks with soapy water.

fastening the hob

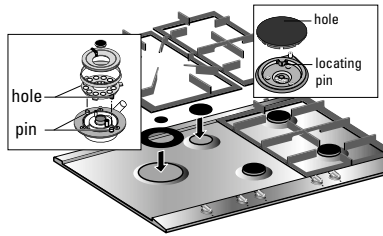
Lower the hob into the hole.



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

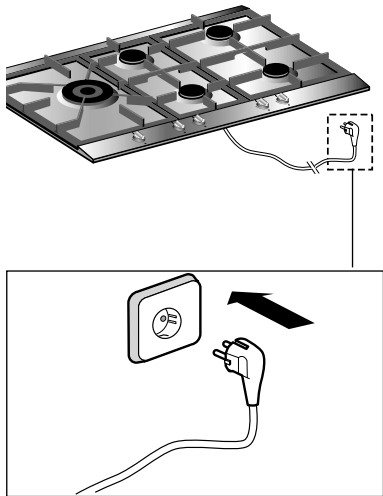


Fasten the hob with the clamps.



Place the pan supports and the burner caps on the cooking appliance. Attention! Place the pan supports straight down to prevent scratching of the drip tray.

Pay attention to the position of the pan supports. The pan supports should have their narrow edges next to each other.



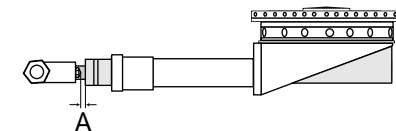
Connect to the electricity supply. Check that the appliance works.

appliance variant I, natural gas

burner	diameter	rating G25 25 mbar l <sup>2</sup> L	diameter	rating G20 20 mbar l <sup>2</sup> H l <sup>2</sup> E l <sup>2</sup> E+ l <sup>2</sup> ELL	diameter	rating G25 20 mbar l <sup>2</sup> ELL
	mm	kW	mm	kW	mm	kW
simmer: high setting	0.67-0.85	0.90	0.67-0.85	0.95	0.67-0.85	0.80
simmer: low setting	0.36	0.22	0.36	0.23	0.36	0.20
semi rapid: high setting	1.00 / 1.25	2.00	1.00 / 1.25	2.20	1.00 / 1.25	1.80
semi rapid: low setting	0.45	0.33	0.45	0.36	0.45	0.30
rapid: high setting	1.30	2.90	1.30	3.20	1.30	2.60
rapid: low setting	0.53	0.49	0.53	0.55	0.53	0.44
2-ring burner: high setting	1.60 A=0 mm	4.35	1.53 A=0 mm	4.35	1.70 A=0 mm	4.35
2-ring burner: low setting	0.90	1.15	0.90	1.25	1.00	1.25

appliance variant II, liquid gas low pressure

burner	diameter	rating G30 29 mbar l <sup>3</sup> + l <sup>3</sup> B/P	rating G31 29 mbar l <sup>3</sup> P	rating G31 37 mbar l <sup>3</sup> P
	mm	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
simmer: high setting	0.45	0.80 / 58	0.70 / 50	0.80 / 58
simmer: low setting	0.26	0.30 / 22	0.26 / 19	0.30 / 22
semi rapid: high setting	0.65	1.70 / 122	1.50 / 108	1.70 / 122
semi rapid: low setting	0.30	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
rapid: high setting	0.80	2.80 / 202	2.40 / 173	2.80 / 202
rapid: low setting	0.36	0.55 / 40	0.48 / 35	0.55 / 40
2-ring burner: high setting	0.98 A=4.0 mm	4.35 / 310	3.70 / 270	4.35 / 310
2-ring burner: low setting	0.80	2.20 / 155	1.90 / 140	2.20 / 155



# installation instructions

## gas information

### appliance variant III, liquid gas high pressure

burner	diameter	rating	rating	rating
		G30 50 mbar I <sub>3</sub> + I <sub>3B</sub> /P	G31 50 mbar I <sub>3P</sub>	G31 67 mbar I <sub>3P</sub>
	mm	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
simmer: high setting	0.42	0.90 / 66	0.75 / 54	0.90 / 66
simmer: low setting	0.22	0.25 / 18	0.22 / 16	0.25 / 18
semi rapid: high setting	0.62	2.00 / 144	1.70 / 122	2.00 / 144
semi rapid: low setting	0.26	0.38 / 27	0.33 / 24	0.38 / 27
rapid: high setting	0.75	3.00 / 216	2.60 / 187	3.00 / 216
rapid: low setting	0.30	0.52 / 37	0.46 / 33	0.52 / 37
2-ring burner: high setting	0.83 A=1.0 mm	4.35 / 310	3.60 / 260	4.35 / 310
2-ring burner: low setting	0.60	1.80 / 130	1.50 / 110	1.80 / 130

