



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700004891200

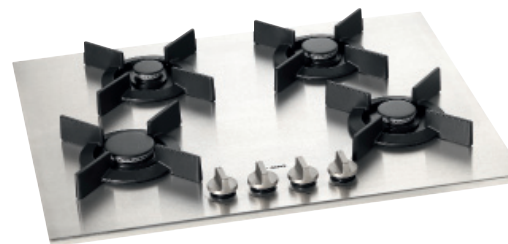
Gebruiksaanwijzing
Gaskookplaat

Mode d'emploi
Plaque de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung
Gaskochmulde

Instructions for use
Gas hob

ATAG



HG6471MBA
HG6471MBB
HG6411MBA
HG6411MBB
HG6472MBA
HG6472MBB

NL  

Handleiding

NL 3 - NL 8

FR   

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 8

DE    

Anleitung

DE 3 - DE 8

EN  

Manual

EN 3 - EN 8

**Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used**



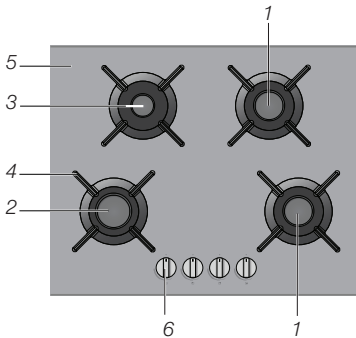
Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tips

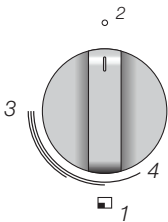
BEDIENING

Beschrijving



1. normaalbrander
2. sterkbrander
3. sudderbrander
4. pandrager
5. glasplaat of RVS-vangschaal
6. bedieningsknop

Ontsteken en instellen



1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. Volstand
4. Kleinstand

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

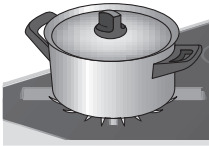
- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.

BEDIENING

Gebruik



fout



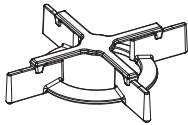
goed

Pannen

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

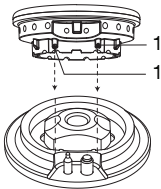
Pandrager

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



Verkleinrooster

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



Brander

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

Onderhoud

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



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

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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

Hardnekkige vlekken op de glasplaat

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

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

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




Raadpleeg de website www.atagservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

STORINGEN

Storingstabel

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

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet. 	<p>Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.</p> <p>Bougie (1) vervuild/vochtig.</p> <p>Branderdelen niet juist geplaatst.</p> <p>Branderdelen vervuild/vochtig.</p> <p>Hoofdgaskraan gesloten.</p> <p>Storing aan het gasnet.</p> <p>Gasfles of -tank is leeg.</p> <p>Verkeerd soort gas gebruikt.</p>	<p>Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.</p> <p>Reinig/droog de bougie.</p> <p>Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.</p> <p>Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.</p> <p>Open de hoofdgaskraan.</p> <p>Informeer bij uw gas-leverancier.</p> <p>Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.</p> <p>Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.</p>
De brander brandt niet egaal.	<p>Branderdelen niet juist geplaatst.</p> <p>Branderdelen vervuild/vochtig.</p> <p>Verkeerd soort gas gebruikt.</p>	<p>Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.</p> <p>Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.</p> <p>Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.</p>

STORINGEN

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel (2) is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel
Keramische glasplaat gebroken.	Voorwerp op gevallen.	Sluit de gashoofdkraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur. Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

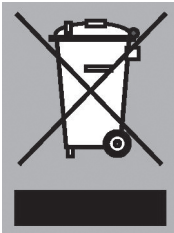
Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



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

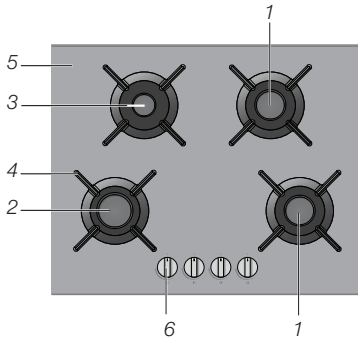
Conformiteitsverklaring



Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

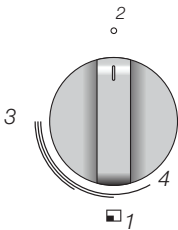
COMMANDE

Description



1. brûleur semi-rapide
2. brûleur rapide
3. brûleur mijoteur
4. support de casseroles
5. plateau de verre ou fond en inox de la table de cuisson
6. bouton de commande

Allumage et réglage



1. indicateur spatial
2. Position 0
3. Position maximum
4. Position minimum

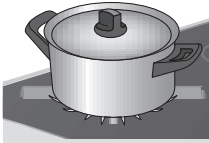
Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. La sécurité du thermocouple est à présent activée.

Utilisation



incorrect



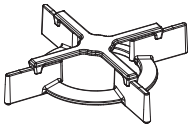
correct

Casseroles

- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Les casseroles de petites dimensions ne sont pas stables.

Support de casseroles

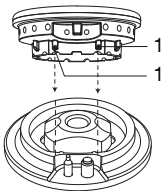
Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez en place les supports de casserole au moyen des encoches de positionnement.



grille pour petits fonds

Grille pour petits fonds

La grille pour petits fonds est livrée avec l'appareil ou est disponible comme accessoire. Elle permet de stabiliser les casseroles de très faible diamètre.



Brûleur

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

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.



Attention ! Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

Taches tenaces sur le fond de la table de cuisson

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

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

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

Pièces en laiton du brûleur wok

Quelques pièces du brûleur wok sont en laiton. La cuisson au wok, avec ses températures élevées, causera une décoloration normale du laiton.




Consultez le site web www.atagservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

PANNES

Tableau des pannes

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

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas. 	La fiche n'est pas branchée sur le secteur. Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique. Bougie (1) sale/humide. Composants mal montés. Composants du brûleur sales/humides. Robinet d'alimentation principal du gaz fermé. Panne d'alimentation sur le réseau de gaz. La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Branchez la prise sur le secteur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur. Nettoyez/séchez la bougie. Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement. Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz. Raccordez une nouvelle bouteille ou faites remplir le réservoir. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés. Composants du brûleur sales/humides. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement. Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé. Le thermocouple (2) est encrassé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz. Nettoyez/séchez le thermocouple.

PANNES

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La minuterie donne un code d'erreur F0 – F6 (la cas échéant).	Les touches sont bloquées par un objet, par de l'eau ou de la saleté. La touche a été enfoncée trop longuement.	Dégagez les touches. Nettoyez et séchez les touches. Si le code d'erreur persiste, contactez votre installateur.
La plaque vitrocéramique est cassée.	Un objet est tombé dessus.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur. Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil.

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

- du carton ;
- du papier ;
- du film de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager tel que cette plaque de cuisson permet d'éviter les retombées négatives sur l'environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

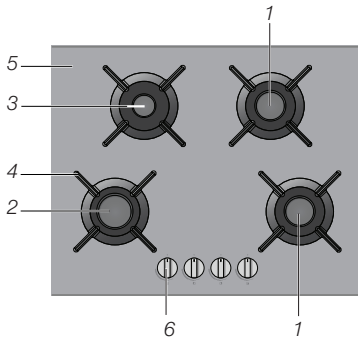
Déclaration de conformité

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



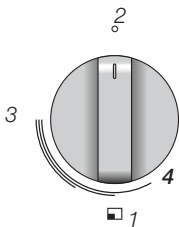
BEDIENUNG

Beschreibung



1. Normalbrenner
2. Starkbrenner
3. Schmorbrenner
4. Topfträger
5. Glassplatte oder Edelstahl-Auffangschale
6. Bedienungsknopf

Anzünden und Einstellen



1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Kleinstufe

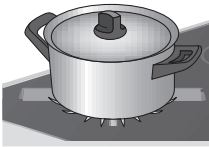
Jeder Brenner kann stufenlos von der Klein- bis zur Vollstufe eingestellt werden.

- Drücken Sie auf den Bedienungsknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
- Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.

Verwendung



falsch



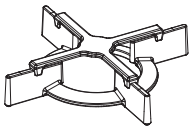
richtig

Kochgeschirr

- Achten Sie immer darauf, dass die Flammen unter dem Kochgeschirr bleiben. Wenn Flammen seitlich neben dem Kochgeschirr hochschlagen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.

Topfträger

Setzen Sie die Topfträger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben. Positionieren Sie die Topfträger auf der Auffangschale mit Hilfe der Positionierzapfen.



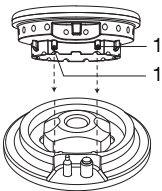
Verkleinerungsrost

Verkleinerungsrost

Der Verkleinerungsrost, der mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich ist, ermöglicht Ihnen die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen.

Brenner

Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Positionierzapfen (1) ineinander.



Wartung

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale oder die Glasplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale oder die Glasplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.



Achtung! Brennerteile dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfträger, Brennerkappen)

Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem speziell für keramische Kochplatten geeigneten Reinigungsmittel. Wasserringe oder Kalkreste entfernen Sie am besten mit Reinigungssessig.

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen)

Wenn Sie hartnäckige Flecken auf Edelstahl entfernen möchten, verwenden Sie dazu am besten ein spezielles Edelstahlreinigungsmittel. Wischen Sie dabei stets in Richtung der Struktur des Stahls, um Glanzflecken zu vermeiden (dadurch entstehende Schäden werden von der Garantie nicht abgedeckt!). Die Oberfläche der Edelstahl-Auffangschalen kann sich nach einiger Zeit verfärben.

Wokbrennerteile aus Messing

Einige Teile des Wokbrenners bestehen aus Messing. Es ist normal, dass sich Messing durch die beim Kochen entstehenden hohen Temperaturen verfärbt.




Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.atagservice.nl.

STÖRUNGEN

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website "www.atagservice.nl".

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.	 <p>Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet.</p> <p>Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht.</p> <p>Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.</p> <p>Brennerteile verschmutzt/ feucht.</p> <p>Hauptgashahn geschlossen.</p> <p>Störung im Gasnetz.</p> <p>Die Gasflasche oder der Gastank ist leer.</p> <p>Die falsche Gasart wird verwendet.</p>	<p>Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.</p> <p>Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.</p> <p>Öffnen Sie den Hauptgashahn.</p> <p>Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten.</p> <p>Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.</p>
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	<p>Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.</p> <p>Brennerteile verschmutzt/ feucht.</p> <p>Die falsche Gasart wird verwendet.</p>	<p>Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.</p>
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	<p>Sie haben den Bedienknopf nicht lang/ tief (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten.</p> <p>Thermoelement (2) ist verschmutzt.</p>	<p>Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.</p>

STÖRUNGEN

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Timer zeigt einen Fehlercode F0 – F6 (falls vorhanden).	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände, Wasser oder Schmutz. Taste zu lang bedient.	Achten Sie darauf, dass nichts auf dem Gerät liegt. Achten Sie darauf, dass das Gerät sauber und frei von Wasser ist. Wenn der Fehlercode nicht verschwindet, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Die keramische Glasplatte ist gebrochen.	Ein Gegenstand ist auf die Platte gefallen.	Schließen Sie den Gashaupthahn, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf. Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.

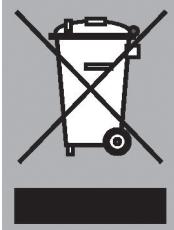
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zu getrennter Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Müllimers angebracht.

Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer NICHT zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.

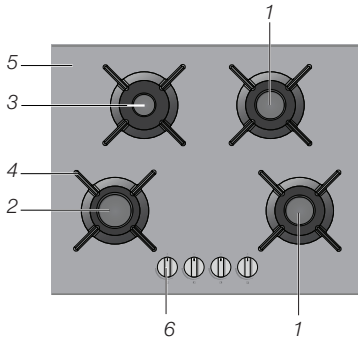


Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen sowie die Anforderungen der angegebenen Normen erfüllen.

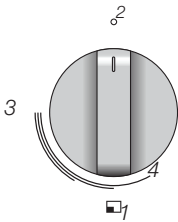
OPERATION

Description



1. standard burner
2. rapid burner
3. simmer burner
4. pan support
5. glass top or stainless steel drip tray
6. control knob

Ignition and adjustment



1. zone indication
2. 0 position
3. High setting
4. Low setting

Each burner is fully adjustable between high and low settings.

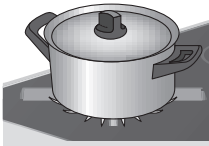
- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.

OPERATION

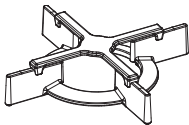
Use



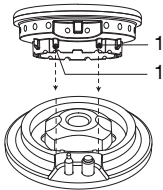
error



good



small pan grid



Pans

- Always ensure that the flames stay under the pan. A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.

Pan support

Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray. Use the leads to position the pan supports on the drip tray.

Small pan grid

The small pan grid supplied or obtainable as an accessory makes it possible to use very small pans.

Burner

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

Maintenance

Regular maintenance after use prevents spilt food from setting too long and creating stubborn stains. Use a mild detergent for this. First clean the control knobs, burners and pan supports and only then the drip tray or glass cover. This prevents the drip tray or glass cover to becoming dirty again after cleaning.



Please note! Do not clean burner parts in the dishwasher. Dishwasher detergent can corrode burner parts!

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)

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

Persistent stains on the glass cover

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

Persistent stains on the stainless steel (drip trays)

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

Brass wok burner parts

Some wok burner parts are made from brass. It is normal for the brass colour to change as a result of the high temperatures involved in wok use.




Consult the www.atagservice.nl website for additional maintenance and cleaning instructions!

ERRORS

Fault list

If your gas hob does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points below or check the 'www.atagservice.nl' website for more information.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
You smell gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Close the main gas switch. Contact the your installer.
A burner does not ignite.	 <p>Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard.</p> <p>Spark plug (1) dirty/damp.</p> <p>Burner parts not placed correctly.</p> <p>Burner parts dirty/damp.</p> <p>Main gas tap closed.</p> <p>Fault in gas mains.</p> <p>Gas bottle or tank is empty.</p> <p>Wrong type of gas used.</p>	<p>Put the plug into the socket. Put in a new fuse or switch on the fuse in the fuse box.</p> <p>Clean/dry the spark plug.</p> <p>Use the centring leads to put the burner parts together.</p> <p>Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.</p> <p>Open the main gas tap.</p> <p>Consult you gas supplier.</p> <p>Connect a new gas bottle or have the tank refilled.</p> <p>Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.</p>
The burner does not burn evenly.	<p>Burner parts not placed correctly.</p> <p>Burner parts dirty/damp.</p> <p>Wrong type of gas used.</p>	<p>Use the centring leads to put the burner parts together.</p> <p>Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.</p> <p>Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your technician if it is not correct.</p>
Burner extinguishes after igniting.	<p>The control knob has not been depressed long or deep enough (at least 3 seconds).</p> <p>Thermocouple (2) is dirty.</p>	<p>Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.</p> <p>Clean/dry thermocouple.</p>

ERRORS

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Timer indicates error code F0 – F6 (if present).	There is an object, water or dirt on the buttons. Button used for too long.	Ensure that there is nothing on the buttons. Ensure that the buttons are clean and there is no water on them. Contact the technician if the error code does not disappear.
Ceramic glass plate broken.	Object fallen onto it.	Close the gas main switch and pull the plug out of the socket. Contact the your installer. Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

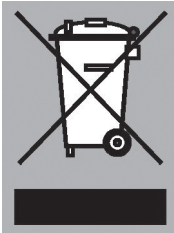
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance.

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

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

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



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a crossed-out dustbin is applied to the product.

This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources.



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



Declaration of conformity

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