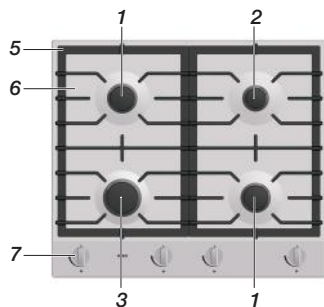
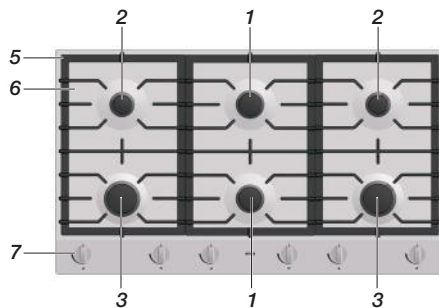
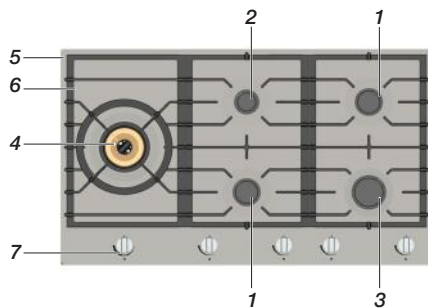
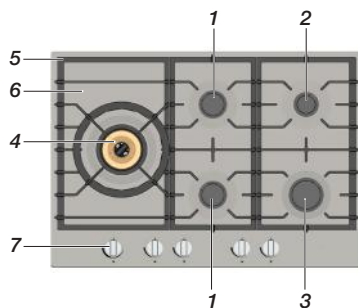


# BEDIENING

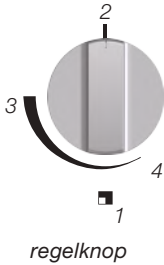
## Beschrijving



1. normaalbrander
2. sudderbrander
3. sterkbrander
4. wokbrander
5. pandrager
6. RVS-vangschaal
7. bedieningsknop



## Ontsteken en instellen



### Standaard brander en wokbrander met enkele regeling

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 (3) en kleinstand (4). De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.



### Wokbrander met dubbele regeling

1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. volstand
5. buitenring kleinstand / binnenring volstand
6. buitenring uit / binnenring volstand
7. binnenring kleinstand

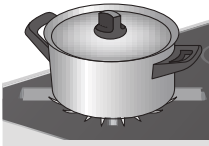
De wokbrander met dubbele regeling is nauwkeurig te regelen.

- Tussen stand 3 en 5 is de buitenring regelbaar tussen volstand en kleinstand. De binnenring blijft dan op volstand branden.

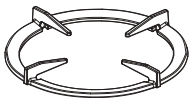
## Gebruik



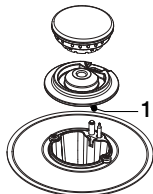
*fout*



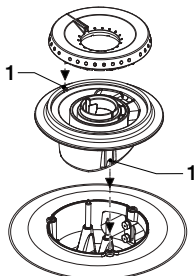
*goed*



*wokring*



*brander*



*wokbrander*

### Pannen

- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen branden 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.

### Wokring

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

### Pandrager

Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de juiste manier op de vangschaal.

### Brander

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

### Wokbrander

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

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



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



### **Roestvaststaal vangschalen met coating**

Vangschalen met een 'easy clean' coating kunt u gemakkelijk reinigen met een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen! Deze kunnen de coatinglaag aantasten.

### **Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)**

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

### **Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen zonder coating)**

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

### **Messing wokbranderdelen**

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



**Raadpleeg de website [www.atagservice.nl](http://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](http://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>Gasflles 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 uitstroombaten open zijn.</p> <p>Open de hoofdgaskraan.</p> <p>Informeer bij uw gas-leverancier.</p> <p>Sluit een nieuwe gasflles 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 uitstroombaten 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>
Brander dooft na het ontsteken.	<p>U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden.</p> <p>Thermokoppel (2) is vervuild.</p>	<p>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.</p> <p>Reinig/droog het thermokoppel.</p>

# TECHNISCHE GEGEVENS

## Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Identificatie van het model		HG6411EBA HG6492EBA HG6411BBA	HG6411EBB HG6492EBB	HG7511EBA HG7592EBA
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		4	4	5
Verwarmingstechnologie		Gasbranders	Gasbranders	Gasbranders
Energie-efficiëntie per gasbrander (EE <sub>gasbrander</sub> ) in %	normaalbrander: sterkbrander: wokbrander:	57,9 55,9	60,2 57,5	57,9 55,9 53,5
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat (EE <sub>gaskookplaat</sub> ) in %		57,2	59,3	56,3

Identificatie van het model		HG7511EBB HG7592EBB	HG9511EBA HG9592EBA	HG9511EBB HG9592EBB
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		5	5	5
Verwarmingstechnologie		Gasbranders	Gasbranders	Gasbranders
Energie-efficiëntie per gasbrander (EE <sub>gasbrander</sub> ) in %	normaalbrander: sterkbrander: wokbrander:	60,2 57,5 55,1	57,9 55,9 53,5	60,2 57,5 55,1
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat (EE <sub>gaskookplaat</sub> ) in %		58,3	56,3	58,3

Identificatie van het model		HG9611EBA	HG9611EBB
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		6	6
Verwarmingstechnologie		Gasbranders	Gasbranders
Energie-efficiëntie per gasbrander (EE <sub>gasbrander</sub> ) in %	normaalbrander: sterkbrander: wokbrander:	57,9 55,9	60,2 57,5
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat (EE <sub>gaskookplaat</sub> ) in %		56,9	58,9

### **Tips om energiezuinig te koken met kookplaten**

- Gebruik altijd het juiste formaat pan voor de hoeveelheid voedsel.
- Kook met zo weinig mogelijk water.
- Kook op maat, gebruik de juiste pan voor de brander of kookzone.
- Kook altijd met deksel op de pan; dat zorgt ervoor dat de warmte in de pan blijft.
- Als iets eenmaal kookt, kan de brander/kookzone lager gezet of soms zelfs helemaal uit.
- Gebruik een stoompan om groenten te koken. Op die manier kunnen verschillende lagen groenten op 1 brander/kookzone gekookt worden.
- Met een snelkookpan is voedsel veel sneller klaar.
- Gebruik bij een elektrische kookplaat een pan met een vlakke bodem.

### 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 negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Daarnaast kunnen de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen 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.