



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.

Apparatets identifikationskort sidder i bunden af apparatet.

Apparatets ID-kort er plassert på bunnen av apparatet.

Laitteen tunnuskortti sijaitsee laitteen pohjassa.

Anordningens identitetskort finns på undersidan av anordningen.

La tarjeta de identificación del electrodoméstico se encuentra en la parte inferior del mismo.

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.

Klæb apparatets identifikationskort på her.

Fest apparatets ID-kort her.

Liimaa laitteen tunnuskortti tähän.

Stick in anordningens identitetskort här.

Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

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.

Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Ilmoita huoltoon yhteyttä ottaessasi täydellinen tyypinnumero.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Cuando se ponga en contacto con el servicio técnico, tenga a mano el número de modelo completo.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiokaart.

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.

Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

Huoltopisteiden osoitteet ja puhelinnumerot löytyvät takuukortista.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

Las direcciones y los números de teléfono del servicio técnico se encuentran en la tarjeta de la garantía.

Gebruiksaanwijzing

Gaskookplaat

Mode d'emploi

Plaque de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung

Gaskochmulde

Instructions for use

Gas hob

Anvendelse

Gaskogeplade

Bruksanvisning

Gasskoketopp

Käyttöohjeet

Kaasutaso

Bruksanvisning

Gashäll

Instrucciones de uso

Cocina de gas

ATAG



HG8471MBA

HG8471MBB

HG8411MBA

HG8411MBB

NL  

Handleiding

NL 3 - NL 9

FR   

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 9

DE    

Anleitung

DE 3 - DE 9

EN  

Manual

EN 3 - EN 9

DA 

Brugsvejledning

DA 3 - DA 9

NO 

Bruksanvisning

NO 3 - NO 9

SV 

Bruksanvisning

SV 3 - SV 9

FI 

Käyttöohje

FI 3 - FI 9

ES 

Cocina de gas

ES 3 - ES 9

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme

Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt

Symboler som används - Käytetyt kuvakkeet - Pictogramas utilizados

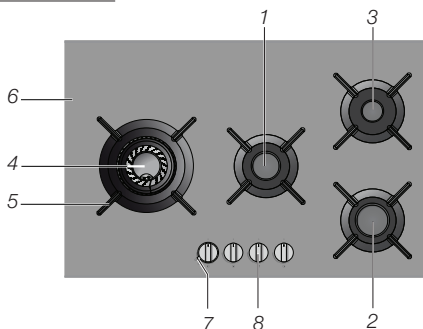


Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information
Viktig informasjon - Viktig informasjon - Viktig information - Tärkeää tietoa - Información
importante



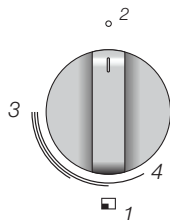
Tip - Conseil - Tipp - Tips - Vinkki - Consejo

Beschrijving



1. normaalbrander
2. sterkbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. pandrager
6. glasplaat of RVS-vangschaal
7. schakelring wok
8. bedieningsknop

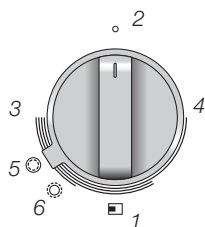
Ontsteken en instellen



1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. Volstand
4. Kleinstand
5. Wokstand (wokbrander)
6. Braadstand (wokbrander)

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.
- Draai de wok regelknop tot aan de aanslag, **druk deze nogmaals in** en draai de knop verder naar de kleinstand (4).
- Verdraai de schakelring van de wok, indien gewenst, naar de braadstand (6). De binnenring (wokstand) dooft en de buitenring (braadstand) brandt.
- De wokbrander schakelt automatisch terug naar de wokstand als de bedieningsknop van de wokbrander naar de 0-stand wordt gedraait.



Tijdens het koken kan overgestapt worden van wokstand naar braadstand of andersom.

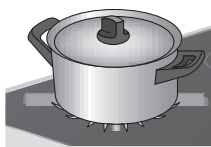


Let op! Als de bedieningsknop op de uitstand (0-stand) staat kan de schakelring niet op braadstand worden gezet. Bij het terugdraaien van de knop deze helemaal tot de 0 stand draaien!

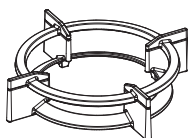
Gebruik



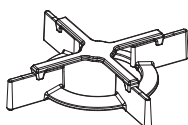
fout



goed



wokring



verkleinrooster

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.

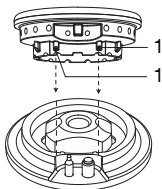
Wokring en verkleinrooster

De wokring die ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem. Het verkleinrooster dat is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.

Gebruik het verkleinrooster niet op de wokbrander. Gebruik de wokring niet op de wok braadstand. Deze kunnen dan verkleuren.

Pandrager

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



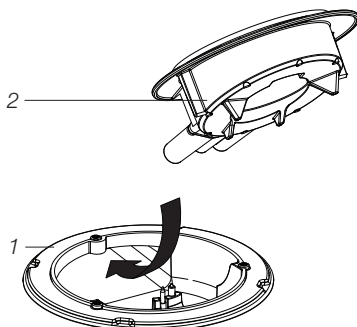
Brander

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

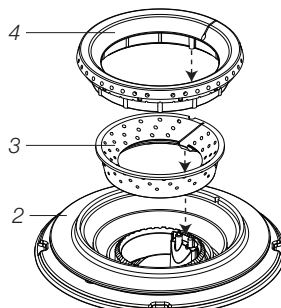
Wokbrander

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

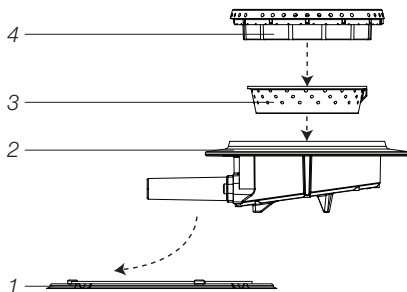
1. Plaats het branderkeel (2) in de branderhuis (1).
2. Plaats de binnenring (3) op het branderkeel (2) met gebruik van de positioneernokken.
3. Plaats de buitenring(4) op de branderkeel (2) met behulp van de positioneernokken.



kelk plaatsen



ringen plaatsen



zij aanzicht

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!

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.

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

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.



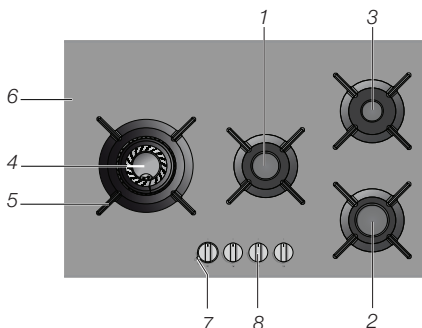
Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Conformiteitsverklaring

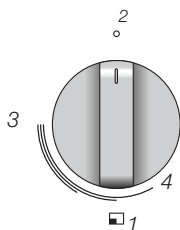
Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

Description



1. brûleur semi-rapide
2. brûleur rapide
3. brûleur mijoteur
4. brûleur pour wok
5. support de casseroles
6. plateau de verre ou fond en inox de la table de cuisson
7. anneau de réglage du wok
8. bouton de commande

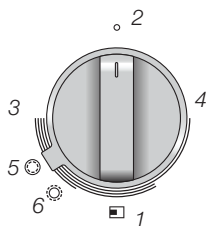
Allumage et réglage



1. indicateur spatial
2. Position 0
3. Position maximum
4. Position minimum
5. Position wok (brûleur pour wok)
6. Position rôti (brûleur pour wok)

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.
- Tournez le bouton du wok jusqu'à la butée, **enfoncez-le encore une fois** et faites pivoter jusqu'à la position minimum (4).
- Faites pivoter l'anneau de réglage du wok, à volonté, jusqu'à la position rôti (6). L'anneau intérieur (position wok) s'éteint et l'anneau extérieur (position rôti) s'allume.
- Le brûleur pour wok revient automatiquement à la position wok lorsque vous ramenez le bouton qui lui correspond à la position 0.



Le passage de la position wok à la position rôti, ou vice-versa, est possible durant la cuisson.

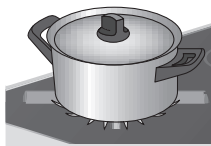


Attention ! Si le bouton est en position 0, éteint, l'anneau de réglage ne peut pas être mis en position rôti. Lorsque vous ramenez le bouton à zéro, veillez à bien le tourner jusqu'à la butée 0 !

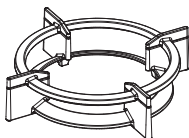
Utilisation



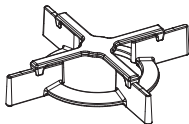
incorrect



correct



anneau pour wok



grille pour petits fonds

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.

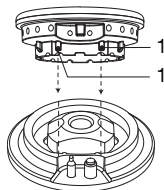
Anneau pour wok et grille pour petits fonds

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

N'utilisez pas cette grille sur le brûleur wok. N'utilisez pas l'anneau pour wok sur le brûleur wok en position rôti. Vous risquez d'abîmer les couleurs.

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.



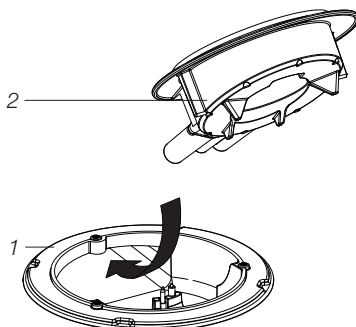
Brûleur

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

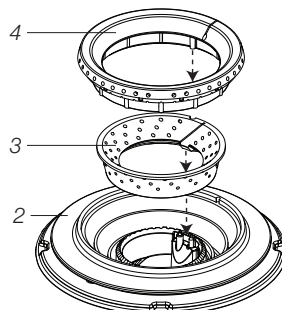
Brûleur pour wok

Veillez à positionner correctement le brûleur wok. Si les pièces du brûleur wok sont mal ajustées, le brûleur peut ne pas fonctionner correctement.

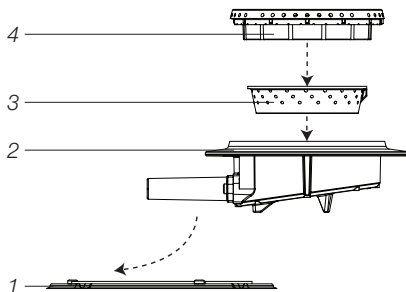
1. Montez la coupelle de brûleur (2) dans le logement du brûleur (1).
2. Montez l'anneau intérieur (3) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.
3. Montez l'anneau extérieur (4) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.



montage de la coupelle



montage des anneaux



vue de profil

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 !

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.



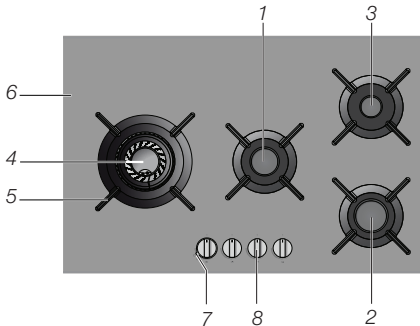
Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.



Déclaration de conformité

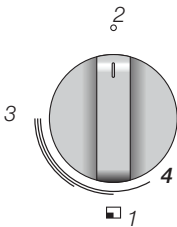
Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, mesures et ordonnances européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Beschreibung

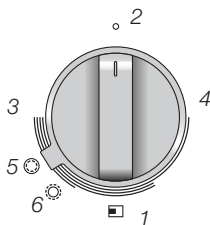


1. Normalbrenner
2. Starkbrenner
3. Schmorbrenner
4. Wokbrenner
5. Topfträger
6. Glassplatte oder Edelstahl-Auffangschale
7. Schaltring Wok
8. Bedienungsknopf

Anzünden und Einstellen



1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Kleinstufe
5. Wokstufe (Wokbrenner)
6. Bratstufe (Wokbrenner)



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

- Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
- Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.
- Drehen Sie den Wok-Regelknopf bis zum Anschlag, **drücken Sie ihn erneut ein**, und drehen Sie ihn weiter bis zur Kleinstufe (4).
- Drehen Sie den Schaltring des Woks, falls gewünscht, auf die Bratstufe (6). Der Innenring (Wokstufe) erlischt, und der Außenring (Bratstufe) brennt.
- Der Wokbrenner schaltet automatisch zur Wokstufe zurück, wenn der Bedienknopf des Wokbrenners in die Stufe 0 gedreht wird.

Während des Kochens kann von der Wokstufe zur Bratstufe und umgekehrt übergegangen werden.

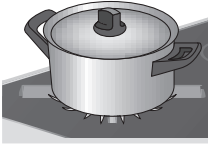


Achtung! Wenn der Bedienknopf auf der Aus-Stufe (0) steht, kann der Schaltring nicht auf die Bratstufe gesetzt werden. Beim Zurückdrehen des Knopfs muss dieser ganz auf die Stufe 0 gedreht werden!

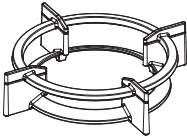
Verwendung



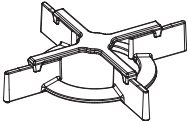
falsch



richtig



Wok-Ring



Verkleinerungsrost

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.

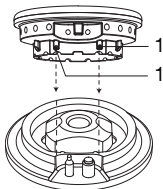
Wokring und Verkleinerungsrost

Der Wokring, der für den Wokbrenner mitgeliefert ist oder als Zubehör erhältlich ist, sorgt für zusätzliche Stabilität eines Woks mit rundem Boden. Der Verkleinerungsrost, der mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich ist, ermöglicht Ihnen die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen.

Verwenden Sie den Verkleinerungsrost nicht auf dem Wokbrenner. Verwenden Sie den Wokring nicht auf der Wok-Bratstufe. Diese könnten sich dadurch verfärben.

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.



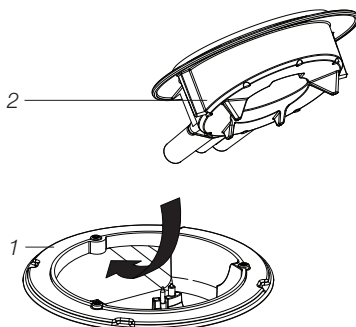
Brenner

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

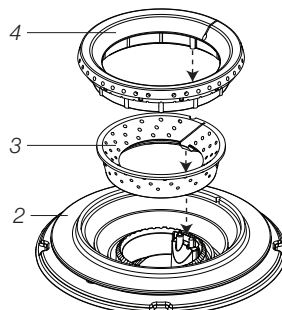
Wokbrenner

Setzen Sie den Wokbrenner korrekt auf. Eine inkorrekte Positionierung der Wokbrennerteile kann dazu führen, dass der Brenner schlecht funktioniert.

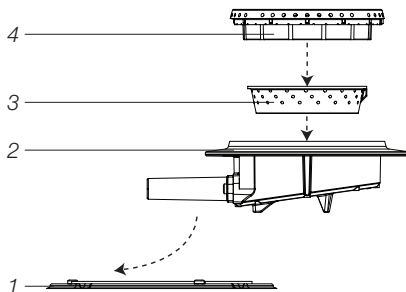
1. Setzen Sie den Brennerkelch (2) in das Brennergehäuse (1).
2. Setzen Sie den Innenring (3) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.
3. Setzen Sie den Außenring (4) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.



Platzieren des Kelchs



Platzieren der Ringe



Seitenansicht

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! Brenner Teile 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.

Wokbrenner Teile 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.

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.	 Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet. Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht. Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/ feucht. Hauptgashahn geschlossen. Störung im Gasnetz. Die Gasflasche oder der Gastank ist leer. Die falsche Gasart wird verwendet.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Öffnen Sie den Hauptgashahn. Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/ feucht. Die falsche Gasart wird verwendet.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienknopf nicht lang/ tief (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten. Thermoelement (2) ist verschmutzt.	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. Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

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 Mülleimers 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.

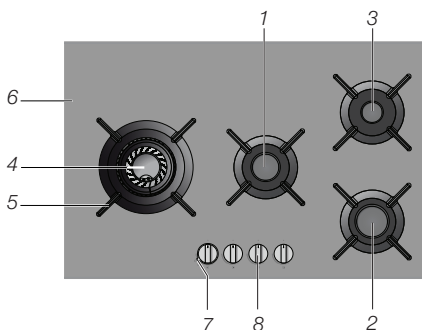


Konformitätserklärung

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

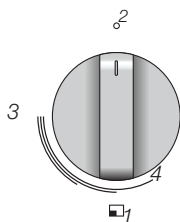
OPERATION

Description

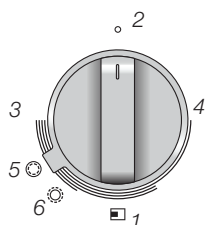


1. standard burner
2. rapid burner
3. simmer burner
4. wok burner
5. pan support
6. glass top or stainless steel drip tray
7. wok selector ring
8. control knob

Ignition and adjustment



1. zone indication
2. 0 position
3. High setting
4. Low setting
5. Wok setting (wok burner)
6. Roasting setting (wok burner)



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.
- Turn the wok control knob until it stops, **press it again** and turn the knob further to the low setting (4).
- If desired, turn the wok selector ring to the roasting setting (6). The inner ring (wok setting) will switch off and the outer ring (roasting setting) will switch on.
- The wok burner will switch automatically to the wok setting if the control knob of the wok burner is set to 0.

It is possible to switch between wok setting and roasting setting and back during cooking.

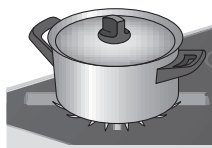


Please note! If the control knob is in the off setting (0-setting) the selector ring cannot be changed to the roasting setting. Always turn this knob back completely to 0!

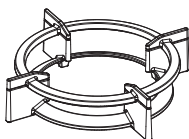
Use



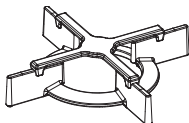
error



good



wok ring



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.

Wok ring and small pan grid

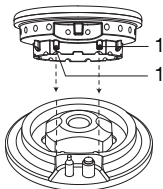
The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base. The small pan grid supplied or obtainable as an accessory makes it possible to use very small pans.

Do not use the small pan grid on the wok burner. Do not use the wok ring on the wok roasting setting. This can result in discolouring.

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.

MAINTENANCE



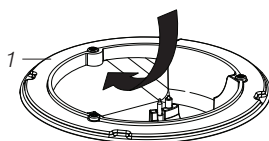
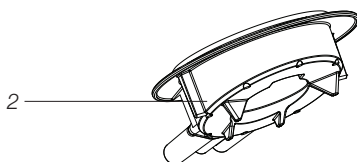
Burner

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

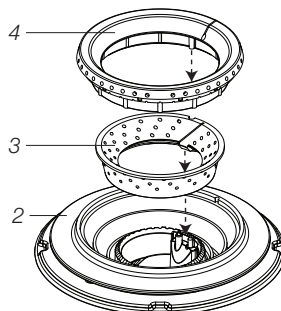
Wok burner

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

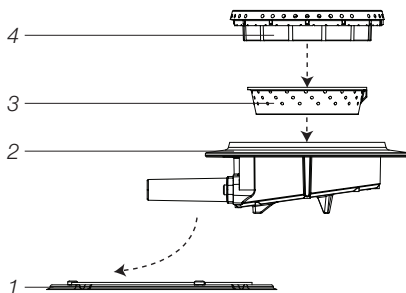
1. Place the burner distributor (2) in the burner housing (1).
2. Use the leads to place the inner ring (3) on the burner distributor (2).
3. Use the leads to place the outer ring (4) on the burner distributor (2).



position distributor



position rings



side view

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

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.

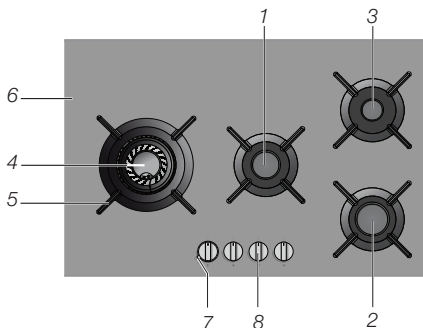


Declaration of conformity

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

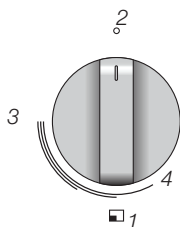
BETJENING

Beskrivelse



1. standard brænder
2. intensiv brænder
3. simrebrænder
4. wokbrænder
5. gryderist
6. glasplade eller drypbakke af rustfrit stål
7. vælgerring til wok
8. betjeningsknap

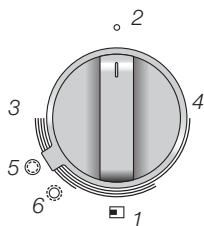
Tænding og justering



1. zoneangivelse
2. 0-position
3. Høj indstilling
4. Lav indstilling
5. Wok-indstilling (wokbrænder)
6. Stegning-indstilling (wokbrænder)

Hver brænder kan frit indstilles mellem høj og lav indstilling.

- Tryk på betjeningsknappen og drej den mod uret. Brænderen tændes.
- Hold betjeningsknappen helt nede i mindst 3 sekunder mellem høj og lav indstilling. Varmefølerens sikkerhedskontrol aktiveres.
- Drej woksens betjeningsknap indtil den stopper, **tryk på den igen** og drej knappen yderligere til den lave indstilling (4).
- Hvis det ønskes, kan du dreje woksens vælgerring til stegning-indstillingen (6). Den indre ring (wok-indstilling) slukkes og den ydre ring (stegning-indstilling) tændes.
- Wokbrænderen skifter automatisk til wok-indstillingen, hvis dens betjeningsknap er indstillet til 0.



Du kan skifte frem og tilbage mellem wok- og stegning-indstillinger under tilberedning.

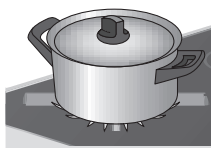


Bemærk! Hvis betjeningsknappen er sat til 0, kan vælgerringen ikke flyttes til stegning-indstillingen. Drej altid betjeningsknappen helt til 0!

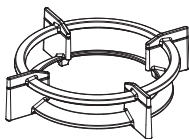
Brug



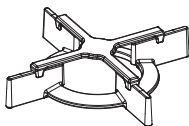
fejl



god



wokring



rist til små gryder

Gryder

- Sørg altid for, at flammerne forbliver under gryden. Der tabes meget energi, når flammerne brænder rundt om gryden. Håndtag kan også blive varmt.
- Brug ikke gryder med en bunddiameter, der er mindre end 12 cm. Mindre gryder er ikke stabile.

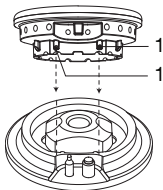
Wokring og rist til små gryder.

Wokringen til brug med brænderen, som enten følger med eller kan købes som tilbehør, giver ekstra stabilitet under wok med en rund bund. Risten til små gryder, der enten følger med eller kan købes som tilbehør, muliggør brug af meget små gryder.

Brug ikke risten til små gryder på wokbrænderen. Brug ikke wokringen på wok-stegning indstillingen. Dette kan medføre misfarvning.

Gryderist

Anbring gryderisten lodret, uden at den glider over drypbakken. Brug ledninger for at placere gryderisten på drypbakken.



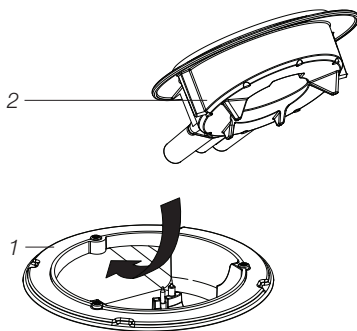
Brænder

Brug ledninger (1) for at sætte brænderdele sammen

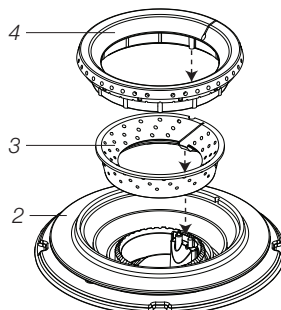
Wokbrænder

Anbring wokbrænderen korrekt. Hvis man anbringer wokbrænder-dele forkert, kan det resultere i en dårlig fungerende brænder.

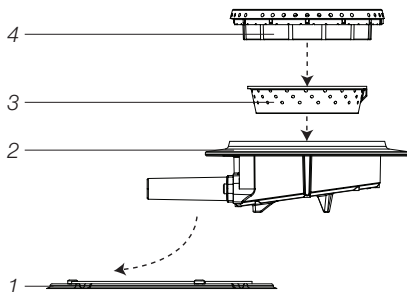
1. Anbring brænder-fordeleren (2) i brænderhuset (1).
2. Brug ledninger for at placere den indre ring (3) på brænder-fordeleren (2).
3. Brug ledninger for at placere den ydre ring (4) på brænder-fordeleren (2).



placering af fordeler



placering af ringe



set fra siden

Vedligeholdelse

Regelmæssig vedligeholdelse forhindrer i, at spildte madrester sætter sig fast og skaber genstridige pletter. Brug mild rengøringsmiddel til at fjerne dem. Rengør betjeningsknapperne, brænderne og gryderistene først og derefter drypbakken eller glaspladen. Dette vil forhindre, at drypbakken eller glaspladen bliver beskidt igen efter rengøring.



Bemærk! Vask ikke brænderdele i opvaskemaskinen. Vaskemidler til opvaskemaskine kan korrodere brænderdele!

Genstridige pletter på emalje (gryderiste, brænderdæksler)

Genstridige pletter kan bedst fjernes med et flydende vaskemiddel eller en plastik skuresvamp. Brug aldrig skurepulver, hårde skuresvampe, skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler.

Genstridige pletter på glaspladen

Rengør glaspladen med et rengøringsmiddel, der er specielt beregnet til keramikkogepalader. Vandpletter eller kedelsten fjernes bedst ved brug af afkalkningsmidler.

Genstridige pletter på rustfrit stål (drypbakken)

Genstridige pletter på rustfrit stål fjernes bedst med et rengøringsmiddel for rustfrit stål. Tør altid i retningen af stålets struktur for at undgå at fjerne det beskyttende lag (skaderne forårsaget af ukorrekt rengøring dækkes ikke af garantien!) Overfladen af drypbakken af rustfrit stål kan blive lidt misfarvet med tiden.

Wokbrænderdele i messing

Nogle dele af wokbrænder er udført af messing. Det er normalt, at messing skifter farve som følge af høje temperaturer, der bruges i wokbrænderen.



Besøg www.atagservice.nl hjemmeside for yderligere vejledning til vedligeholdelse og rengøring.

Fejlliste

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenunder, eller besøg "www.atagservice.nl" hjemmeside for yderligere oplysninger.

VISNING	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Du kan lugte gas i nærheden af apparatet.	Der er lækage i apparatets tilslutninger.	Luk for hovedgasforsyningen. Kontakt installatøren.
En brænder tænder ikke. 	El-stikket er ikke i kontakten. Defekt eller slukket sikring i sikringsskabet. Gnisttænding (1) er beskidt eller fugtig. Brænderdele er ikke korrekt anbragt. Brænderdele er snavsede/fugtige. Der er lukket for hovedgasforsyningen. Fejl i hovedgasforsyningen. Gasflaske er tom. Forkert gastype anvendes.	Sæt stikket ind i kontakten. Udskift sikringen eller tænd den i sikringsskabet. Rengør og tør gnisttændingen. Brug centreringsledninger for at samle brænderdele. Rengør og tør brænderdele. Kontroller, at gasudgangshullerne ikke er tilstoppede. Åbn for hovedgasforsyningen. Kontakt din gasleverandør. Tilslut en ny gasflaske. Kontroller, at den gas, der anvendes, er den rigtige til apparatet. Kontakt installatøren, hvis gasen ikke er korrekt.
Brænderen brænder ikke jævnt.	Brænderdele er ikke korrekt anbragt. Brænderdele er snavsede/fugtige. Forkert gastype anvendes.	Brug centreringsledninger for at samle brænderdele. Rengør og tør brænderdele. Kontroller, at gasudgangshullerne ikke er tilstoppede. Kontroller, at den gas, der anvendes, er den rigtige til apparatet. Kontakt teknikeren, hvis gasen ikke er korrekt.
Brænder slukker efter antændingen.	Betjeningsknappen blev ikke presset længe nok eller dyb nok (mindst 3 sekunder). Varmeføler (2) er beskidt.	Hold betjeningsknappen helt nede i mindst 3 sekunder mellem høj og lav indstilling. Dette kan vare længere den første gang på grund af gasforsyningen. Rengør/tør varmføleren.

FEJL

VISNING	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Timer angiver fejlkode F0 – F6 (hvis findes).	Der er ting, vand eller snavs på knapperne. Knappen blev holdt i for længe.	Sørg for, at der ikke er noget på knapperne. Sørg for, at knapperne er rene og at der ikke er vand på dem. Kontakt teknikeren, hvis fejlkoden ikke forsvinder.
Den keramiske glasplade er knækket.	En genstand faldt på pladen.	Luk hovedgasforsyningen og træk stikket ud af kontakten. Kontakt installatøren. Bemærk! Smid ikke ødelagt glasplade i glascontaineren men aflever den til den kommunale genbrugssted.

Bortskaffelse af apparat og emballage

Dette apparat er fremstillet af bæredygtige materialer.

Emballagen til apparatet kan genvindes. Der kan være brugt:

- pap;
- papir;
- polyethylenfolie (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårdt skum);
- polypropylentape (PP).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



Apparatet er forsynet med et symbol af en affaldscontainer med et kryds over for at angive, at segregationen af elektrisk affald er obligatorisk.

Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, hvor affald fordeles efter type, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald. Ved at sikre at husholdningsapparater bortskaffes korrekt, forebygges de eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert affaldshåndtering af disse produkter.



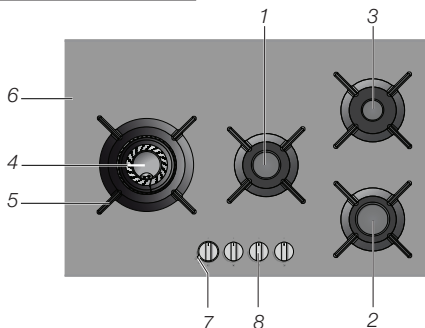
Bemærk! Smid ikke ødelagt glasplade i glascontaineren men aflever den til den kommunale genbrugssted.



Overensstemmelseserklæring

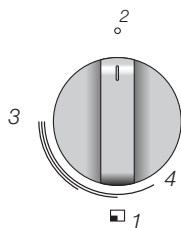
Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, bekendtgørelser og regler, samt de krav, der fremgår af de benyttede standarder.

Beskrivelse



1. standard brenner
2. hurtigbrenner
3. småkokebrenner
4. wok-brenner
5. kasserollestøtte
6. dryppeskål i glasstopp eller rustfritt stål
7. wokvalgving
8. kontrollbryter

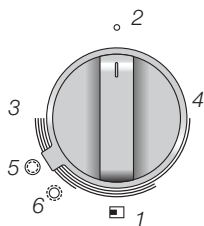
Tenning og justering



1. soneindikasjon
2. 0. posisjon
3. Høy innstilling
4. Lav innstilling
5. Wok-innstilling (wokbrenner)
6. Stekeinnstilling (wokbrenner)

Hver brenner er fullt justerbar mellom høye og lave innstillinger.

- Trykk på kontrollbryteren og vri den mot urviseren. Brenneren antenner.
- Hold bryteren helt inne i minst 3 sekunder mellom høye og lave innstillinger. Varmesikringen er aktivert.
- Vri wokbryteren til den stopper, **trykk en gang til** og skru knappen videre til lav innstilling (4).
- Vri wokbryteren til stekeinnstilling (6). Den indre ringen (wokinnstilling) slås av og den ytre ringen (stekeinnstilling) vil slå seg på.
- Wokbrenneren vil automatisk skifte til wokinnstillingen hvis bryteren på wokbrenneren er satt til 0.



Det er mulig å bytte mellom wokinnstilling og stekeinnstilling og tilbake under matlagingen.

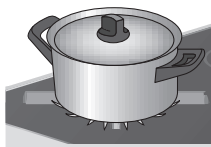


Merk: Hvis kontrollbryteren er i av-posisjon (0-innstilling) kan ikke bryteren endres til stekeinnstillingen. Alltid slå denne bryteren tilbake helt til 0!

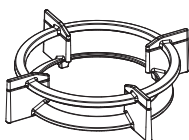
Bruk



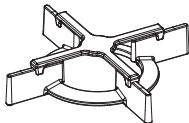
feil



bra



wokring



liten rist

Kjeler

- Forsikre deg alltid om at flammene holder seg under kasserollen. Mye energi går tapt hvis flammene brenner rundt pannen. Håndtakene kan også bli for varme.
- Ikke bruk kokekar med en basediameter under 12 cm. Mindre kokekar er ikke så stabile.

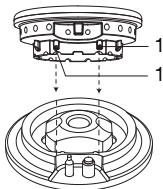
Wokring og små rister

Wokringen for bruk med wokbrenner følger med, eller kan kjøpes som et tilbehør som gir ekstra stabilitet for wok med en rund base. Liten rist følger med eller kan kjøpes som tilbehør og gjør det mulig å bruke meget små kokekar.

Ikke bruk den lille kokeristen på wokbrenneren. Ikke bruk wokringen på wokinnstillingen. Dette kan føre til misfarging.

Kasserollestøtte

Plasser støttene vertikalt, uten å skli over dryppeskålen. Bruk hyllene til å plassere støttene på dryppeskålen.



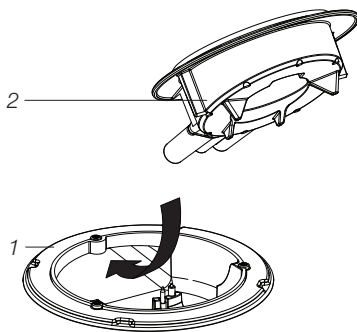
Brenner

Bruk hyllene (1) for å sette sammen brennerdelene.

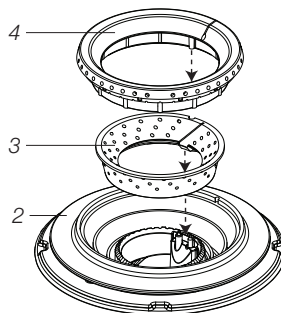
Wok-brenner

Sett på wokbrenneren riktig. Settes wokbrennerdelene feil kan det føre til en dårlig fungerende brenner.

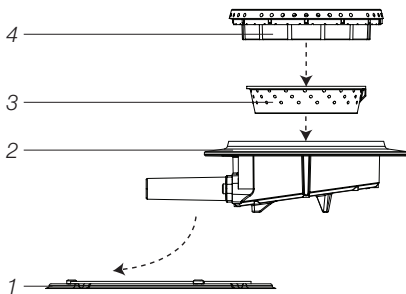
1. Plasser brenneren (2) i brennerhuset (1).
2. Bruk hyllene til å plassere den indre ringen (3) på brenneren (2).
3. Bruk hyllene til å plassere den ytre ringen (4) på brenneren (2).



posisjoner distributøren



posisjonsringer



sidevisning

Vedlikehold



Regelmessig vedlikehold etter bruk hindrer utslipp av mat fra å stå altfor lenge og skape flekker. Bruk et mildt vaskemiddel for dette. Rengjør styreknappene, brennerne og kasserollstøtten først og deretter dryppebrettet eller glasstoppen. Dette hindrer at dryppebrettet eller glasstoppen blir skitten igjen etter rengjøring.

Merk: Ikke rengjør brennerdeler i oppvaskmaskinen. Maskinoppvaskmiddel kan korrodere brennerdeler!

Gjenstridige flekker på emalje (kasserollestøtter, brennerhetter)

Vanskelige flekker kan best fjernes med et vaskemiddel eller en skuresvamp i plast. Bruk aldri skurepulver, skurelapper, skarpe gjenstander eller aggressive rengjøringsmidler.

Gjenstridige flekker på glassplaten

Rengjør glassplaten med et rengjøringsmiddel ment spesielt for keramiske koketopper. Flekker eller kalk rengjøres best med eddik.

Gjenstridige flekker på rustfritt stål (dryppebrett)

Gjenstridige flekker på rustfritt stål fjernes enklest med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Tørk med strukturen i stålet for å unngå å skrape bort det beskyttende laget (skader på denne måten faller ikke under garantien!) Overflaten på det rustfrie dryppebrettet kan misfarges noe over tid.

Messing wok-brennerdeler

Noen wokbrennerdeler er laget av messing. Det er normalt at messingfargen endres som følge av de høye temperaturene som er involvert i bruk av wok.



Se www.atagservice.nl for ytterligere vedlikehold og rengjøring!

FEIL

Feilliste

Hvis gasskomfyren ikke fungerer som det skal, betyr det nødvendigvis ikke at det er defekt. Prøv å løse problemet selv først ved å sjekke punktene nedenfor eller sjekke "**www.atagservice.nl**" for mer informasjon.

FEIL	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Du lukter gass i nærheten av apparatet.	Apparatets forbindelse lekker.	Steng hovedgasskranen. Kontakt din installatør.
En brenner tenner ikke. 	Støpslet ikke i stikkontakten. Sikring defekt/sikring slått av i sikringsskapet. Tennpluggen (1) skitten/fuktig. Brennerdelene er ikke korrekt montert. Brennerdeler skitne/fuktige. Hovedgasskran stengt. Feil i gassnettet. Gassflaske eller tank er tom. Feil type gass brukes.	Sett støpslet inn i stikkontakten. Sett inn en ny sikring eller slå på sikringen i sikringsskapet. Rengjør/tørk tennpluggen. Bruk sentreringsføreren til å sette brennerdelene sammen. Rengjør/tørk brennerdelene. Sørg for at hullene er åpne. Åpne hovedgasskranen. Rådfør deg med gassleverandøren. Koble til en ny gassflaske eller få fylt tanken. Sjekk at gassen som brukes er egnet for apparatet. Kontakt installatøren hvis den ikke er riktig.
Brenneren brenner ikke jevnt.	Brennerdelene er ikke korrekt montert. Brennerdeler skitne/fuktige. Feil type gass brukes.	Bruk sentreringsføreren til å sette brennerdelene sammen. Rengjør/tørk brennerdelene. Sørg for at hullene er åpne. Sjekk at gassen som brukes er egnet for apparatet. Kontakt installatøren hvis den ikke er riktig.
Brenneren slukker etter tenning.	Kontrollbryteren er ikke trykket lenge nok eller dypt nok (minst 3 sekunder). Termoelement (2) er skitten.	Hold bryteren helt inne i minst 3 sekunder mellom høye og lave innstillinger. Dette kan ta lengre tid første gangen på grunn av gasstilførselen. Rent/tørt termoelement.

FEIL

FEIL	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Tidtageren indikerer feilkode F0 - F6 (hvis det finnes).	Det er en gjenstand, vann eller smuss på knappene. Knappen trykkes for lenge.	Sørg for at det ikke er noe på knappene. Sørg for at knappene er rene, og det ikke er vann på dem. Kontakt tekniker hvis feilkoden ikke forsvinner.
Keramisk glassplate er ødelagt.	Gjenstand falt på den.	Lukk gasstilførselen og trekk støpselet ut av stikkontakten. Kontakt din installatør. Merk: Ikke kaste en knust keramisk glassplate i glasscontainer, men ta dette til kommunens avfallsgjenvinning.

Avhending av apparatet og emballasje

Bærekraftige materialer har blitt brukt under produksjon av dette apparatet.

Apparatets emballasje er resirkulerbart. Følgende materialer har blitt brukt:

- papp,
- papir,
- polyetenfolie (PE),
- CFK-fri polystyren (PS-hard skum),
- polypropylenteip (PP).

Avhende disse materialene på en ansvarlig måte og i henhold til myndighetenes reguleringer.



For å utpeke kravet om separat innsamling av husholdningenes elektriske apparater, brukes symbolet av en søppelbøtte på produktet. Det betyr at etter endt levetid må ikke produktet kastes sammen med husholdningsavfall. Det må leveres til en kommunal eller autorisert miljøstasjon. Avhending av hvitevarer som denne komfyren separat unngår mulige negative konsekvenser for miljø og helse, og gjør at de inngående materialene blir utvinnet, noe som fører til betydelige besparelser i energi og ressurser.



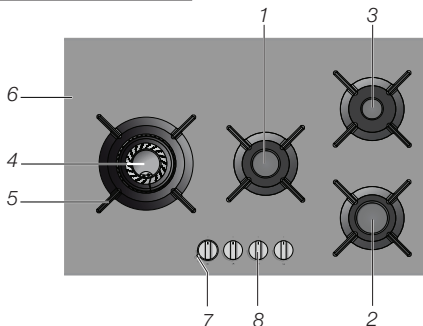
Merk: Ikke kaste en knust keramisk glassplate i glasscontainer, men ta dette til kommunens avfallsgjenvinning.



Samsvarserklæring

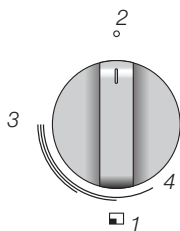
Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og reguleringer, samt kravene som fremgår i standardene det henvises til.

Beskrivning

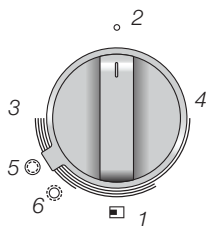


1. standard brännare
2. snabb brännare
3. sjudningsbrännare
4. wokbrännare
5. kastrullgaller
6. droppbricka av glas eller rostfritt stål
7. wokens väljarring
8. reglage

Tändning och justering



1. zonindikator
2. nolläge
3. Hög inställning
4. Låg inställning
5. Wokinställning (wokbrännare)
6. Stekinställning (wokbrännare)



Alla brännare är fullt justerbara mellan höga och låga inställningar.

- Tryck ner reglaget och vrid det moturs. Brännaren tänds.
- Håll reglaget helt nedtryckt i minst 3 sekunder mellan höga och låga inställningar. Termoelementets säkerhetskontroll har aktiverats.
- Vrid wokreglaget tills det tar stopp, **tryck in det igen** och vrid reglaget ytterligare till låg inställning (4).
- Om du så vill kan du vrida wokens väljarring till stekinställningen (6). Den inre ringen (wokinställning) stängs av och den yttre ringen (stekinställning) tänds.
- Wokbrännaren växlar automatiskt till wokinställning om reglaget på wokbrännaren ställs på 0.

Du kan växla mellan wokinställning och stekinställning och tillbaka under tillagningen.

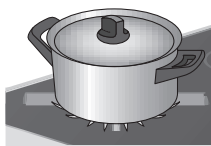


Observera! Om reglaget är på inställning av (nolläge) kan väljarringen inte ändras till stekinställning. Vrid alltid tillbaka detta reglage helt till 0!

Användning



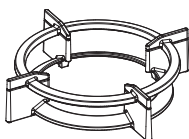
fel



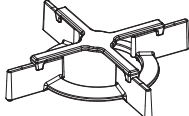
rätt

Kokkärli

- Se alltid till att lågorna blir kvar under pannan. Mycket energi går förlorad om lågorna brinner runt pannan. Handtagen kan även bli för varma.
- Använd inte kokkärli med en bottendiameter mindre än 12 cm. Mindre kokkärli är inte så stabila.



wokring



litet kokkärlsgaller

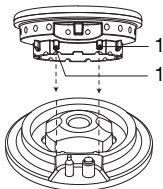
Wokring och litet kokkärlsgaller

Wokring för användning med wokbrännaren följer med eller kan erhållas som tillbehör och ger extra stabilitet till wok med rund botten. Med det lilla kokkärlsgallret som medföljer eller kan erhållas som tillbehör kan du använda mycket små kokkärli.

Använd inte det lilla kokkärlsgallret på wokbrännaren. Använd inte wokringen på wokens stekinställning. Detta kan resultera i missfärgningar.

Kastrullgaller

Placera kastrullgaller vertikalt, utan att de glider över droppbrickan. Använd skårorna för att placera kastrullgallren på droppbrickan.



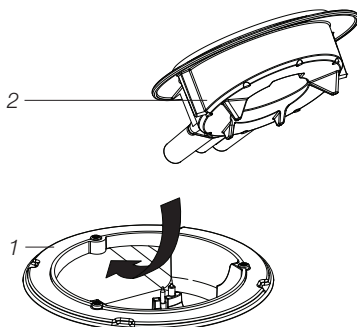
Brännare

Använd skåorna (1) för att montera brännardelarna.

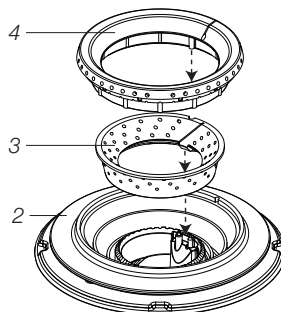
Wokbrännare

Placera wokbrännaren korrekt. Om du placerar wokbrännarens delar fel kan det resultera i en dåligt fungerande brännare.

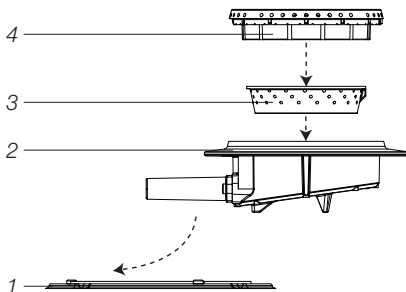
1. Placera brännarfördelaren (2) i brännarhuset (1).
2. Använd skåorna för att placera den inre ringen (3) på brännarfördelaren (2).
3. Använd skåorna för att placera den yttre ringen (4) på brännarfördelaren (2).



fördelarens position



ringarnas position



sidovy

Underhåll



Regelbundet underhåll efter användning förhindrar spilld mat från att torka in och skapa envisa fläckar. Använd ett mildt rengöringsmedel till detta. Rengör reglagen, brännarna och kastrullgallren först och sedan droppbrickan eller glashöljet. Detta förhindrar droppbrickan eller glashöljet från att bli smutsigt igen efter rengöring.

Observera! Rengör inte brännardelar i diskmaskin. Maskindiskmedel kan korrodera brännarens delar!

Envisa fläckar på emalj (kastrullgaller, brännarlock)

Envisa fläckar tas bäst bort med ett flytande rengöringsmedel eller en skursvamp av plast. Använd aldrig skurpulver, tvålull, vassa föremål eller aggressiva rengöringsprodukter.

Envisa fläckar på glashöljet

Rengör glashöljet med ett särskilt rengöringsmedel för keramikhållar. Fläckar från vatten eller kalk rengörs bäst med rengöringsvinäger.

Envisa fläckar på rostfritt stål (droppbrickor)

Envisa fläckar på rostfritt stål tas bäst bort med särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål. Torka alltid längs med stålstrukturen så undviker du att skrapa bort det skyddande skiktet (skador som orsakats på detta sätt omfattas inte av garantin!) Droppbrickornas yta av rostfritt kan missfärgas något över tiden.

Wokbrännardelar av mässing

Vissa wokbrännardelar är gjorda av mässing. Det är normalt att mässingens färg förändras till följd av de höga temperaturer som förekommer vid användningen av woken.



Konsultera webbplatsen www.atagservice.nl för ytterligare anvisningar gällande underhåll och rengöring!

Fellista

Om din gashäll inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna nedan eller besök webbplatsen **www.atagservice.nl** för mer information.

SYMPTOM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Du känner lukten av gas i närheten av apparaten.	Apparatens anslutning läcker.	Stäng huvudgaskranen. Kontakta din installatör.
En brännare tänds inte. 	Kontakten är inte i. Säkringen är defekt/säkringen i mätarskåpet är avstängd. Tändstiftet (1) smutsigt/fuktigt. Brännarens delar sitter fel. Brännarens delar smutsiga/fuktiga. Huvudgaskranen är stängd. Fel på gasledningar. Gasflaskan eller tanken är tom. Fel sorts gas används.	Sätt in kontakten i uttaget. Sätt i en ny säkring eller slå på säkringen i säkringsskåpet Rengör/torka tändstiftet. Använd centreringsskåror för att sätta ihop brännarens delar. Rengör/torka brännarens delar. Se till att ventilationshålen är öppna. Öppna huvudgaskranen. Rådfråga din gasleverantör. Sätt dit en ny gasflaska eller låt fylla tanken. Kontrollera att gasen som används är lämplig för utrustningen. Kontakta din installatör om den inte är korrekt.
Brännaren bränner inte jämnt.	Brännarens delar sitter fel. Brännarens delar smutsiga/fuktiga. Fel sorts gas används.	Använd centreringsskåror för att sätta ihop brännarens delar. Rengör/torka brännarens delar. Se till att ventilationshålen är öppna. Kontrollera att gasen som används är lämplig för utrustningen. Kontakta din servicetekniker om det inte är korrekt.
Brännare slocknar efter att den tänts.	Reglaget har inte hållits inne tillräckligt länge eller djupt (minst 3 sekunder). Termoelement (2) är smutsigt.	Håll reglaget helt nedtryckt i minst 3 sekunder mellan höga och låga inställningar. Detta kan ta längre tid den första gången på grund av gastillförseln. Rengör/torka termoelement.

SYM TOM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Timer anger felkod F0 – F6 (om sådan finns).	Det finns något föremål, vatten eller smuts på knapparna. Knapp används för länge.	Se till att det inte finns något på knapparna. Se till att knapparna är rena och att det inte finns något vatten på dem. Kontakta tekniker om felkoden inte försvinner.
Keramisk glasplatta sönder.	Något har fallit på den.	Stäng av gasen med huvudströmbrytaren och dra ut kontakten ur uttaget. Kontakta din installatör. Observera! Kasta inte en söndrig keramisk glasplatta i glasåtervinningen utan ta den till kommunens avfallsåtervinningscentral.

Kassering av apparat och emballage

Man har använt hållbara material vid tillverkningen av denna apparat.

Emballaget är återvinningsbart. Följande kan ha använts:

- kartong
- papper
- polyetenfolie (PE)
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum)
- polypropylentejp (PP)

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



För att uppmärksamma att separat insamling av elektriska hushållsapparater är obligatorisk så bär denna apparat symbolen med en överkryssad soptunna.

Detta innebär att vid slutet av dess livslängd får produkten inte kastas som hushållsavfall. Den måste tas till en särskild återvinningscentral som anvisas av myndigheterna eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst. Genom att kassera en hushållsapparat separat, som till exempel denna håll, så undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljö och hälsa och gör det möjligt för material att återvinnas och får därmed ut betydande besparingar av energi och resurser.



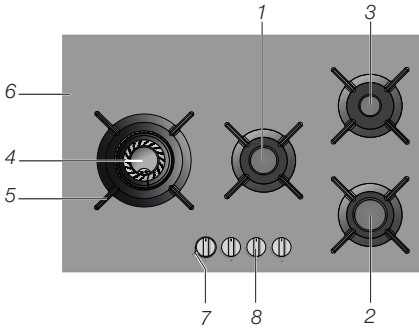
Observera! Kasta inte en söndrig keramisk glasplatta i glasåtervinningen utan ta den till kommunens avfallsåtervinningscentral.



Försäkran om överensstämmelse

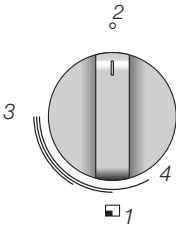
Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar, samt de krav som anges i refererade standarder.

Kuvaus

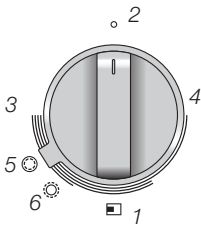


1. vakiooltin
2. pikapoltin
3. haudutusoltin
4. wokkipoltin
5. astiatuki
6. lasikansi tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu valumisastia
7. wokin valitsinrenkas
8. säädin

Sytytys ja säätäminen



1. alueen osoitin
2. 0-asento
3. Korkea tehotaso
4. Alhainen tehotaso
5. Wokkiasetus (wokkipoltin)
6. Paahtoasetus (wokkipoltin)



Polttimia voidaan säätää erikseen korkean ja alhaisen tehotason välillä.

- Paina säädintä ja käännä sitä vastapäivään. Poltin syttyy.
- Pidä säädintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan korkean ja alhaisen tehotason välillä. Termoparin varmistusohjaaja on aktivoitu.
- Käännä wokki-säädintä, kunnes se pysähtyy, **paina sitä uudelleen** ja käännä säädintä alhaiselle tehotasolle (4).
- Käännä wokki-valitsinrenkas halutessasi paahtoasetukselle (6). Sisärenkas (wokkiasetus) kytkeytyy pois päältä ja ulkorenkas (paahtoasetus) kytkeytyy päälle.
- Wokkipoltin kytkeytyy automaattisesti wokkiasetukselle, jos wokkipoltin säädin asetetaan 0-asentoon.

Voit vaihdella wokki- ja paahtoasetusten välillä ruoanlaiton aikana.

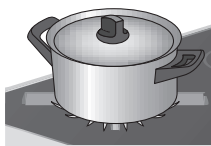


Huomaa! Jos säädin on off-asennossa (0-asento), valitsinrengasta ei voida muuttaa paahtoasetukselle. Käännä tämä säädin aina kokonaan 0-asentoon asti!

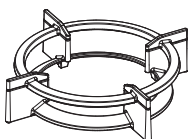
Käyttö



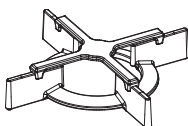
väärin



oikein



wokkirengas



pienen astian ritilä

Astiat

- Varmista aina, että liekit pysyvät astian alapuolella. Energiahukka on huomattava, jos liekit pääsevät astian sivuille. Myös kahvat saattavat kuumentua liikaa.
- Älä käytä astioita, joiden pohjan halkaisija on alle 12 cm. Pienemmät astiat eivät ole vakaita.

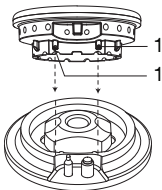
Wokkirengas ja pienen astian ritilä

Wokkirengas on tarkoitettu käytettäväksi wokkipolttimen kanssa ja se toimitetaan mukana tai on saatavilla lisävarusteena. Se tarjoaa lisätukea wokkipannuille, joissa on pyöreä pohja. Mukana toimitettu tai lisävarusteena hankittava pienen astian ritilä mahdollistaa erittäin pienten astioiden käytön.

Älä käytä pienen astian ritilää wokkipolttimen kanssa. Älä käytä wokkirengasta wokin paahtoasetuksella. Tämä saattaa johtaa haalistumiseen.

Astiatuki

Aseta astiatuki pystysuoraan liu'uttamatta valumisastiaa. Käytä opasteita asettaaksesi astiatuet valumisastian ylle.



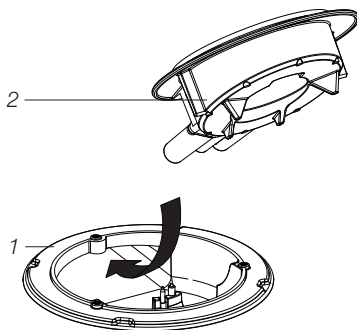
Poltin

Käytä opasteita (1) polttimen osien kokoamiseen.

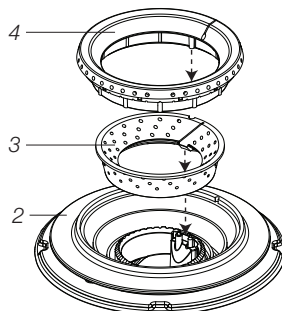
Wokkipoltin

Aseta wokkipoltin oikein. Wokkipolttimen osien kokoaminen väärin saattaa johtaa huonosti toimivaan polttiimeen.

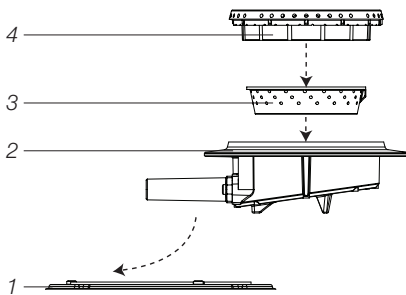
1. Aseta polttimen tasoitin (2) polttimen koteloon (1).
2. Käytä opasteita asettaaksesi sisärenkaan (3) polttimen tasoittimeen (2).
3. Käytä opasteita asettaaksesi ulkorenkaan (4) polttimen tasoittimeen (2).



aseta tasoitin



aseta renkaat



näkömä sivulta

Ylläpito



Säännöllinen käytön jälkeinen ylläpito estää kaatunutta ruokaa pinttymästä ja aiheuttamasta vaikeita tahroja. Käytä mietoa puhdistusainetta. Puhdista ensin säätimet, polttimet ja astiatuet ja vasta niiden jälkeen valumisastia tai lasikansi. Tämä estää valumisastiaa tai lasikantta likaantumista uudelleen puhdistuksen jälkeen.

Huomaa! Älä puhdista polttimen osia astianpesukoneessa. Astianpesukoneen pesuaine saattaa syövyttää polttimen osia!

Emalipinnan vaikeat tahrat (astiatuet, polttimien kannet)

Vaikeat tahrat on parasta poistaa nestemäisellä puhdistusaineella tai muovisella pesusienellä. Älä koskaan käytä hankausjauheita, karhunkieliä, teräviä esineitä tai aggressiivisia puhdistusaineita.

Lasikannen vaikeat tahrat

Puhdista lasikansi keraamisille liesille suunnitellulla puhdistusaineella. Vesi- tai kalkkitahrat on helpoin puhdistaa etikalla.

Vaikeat tahrat ruostumattomassa teräksessä (valumisastiat)

Ruostumattomien teräspintojen vaikeat tahrat voi poistaa helpoiten ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistusaineilla. Pyyhi aina teräksen rakenteen suuntaisesti välttyäksesi suojakerroksen naarmuttamiselta (takuu ei korvaa tällä tavalla syntyneitä vaurioita!) Valumisastioiden ruostumattomat teräspinnat saattavat haalistua ajan myötä.

Messinkiset wokkipolttimen osat

Jotkin wokkipolttimen osat on valmistettu messingistä. Messingin värimuutokset ovat normaaleja wokin käytössä tarvittavien korkeiden lämpötilojen vuoksi.



Lisää ylläpito- ja puhdistusohjeita löydät verkkosivustoltamme osoitteesta www.atagservice.nl.

Virheiden luettelo

Jos kaasuliesi ei toimi oikein, se ei välttämättä tarkoita, että se on viallinen. Yritä ensin ratkaista ongelma itse tarkistamalla alla mainitut kohdat tai katsomalla lisätietoja verkkosivustolta **www.atagservice.nl**.

OIRE	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Haistat kaasua laitteen lähellä.	Laitteen liitäntä vuotaa.	Sulje kaasukytkin. Ota yhteyttä asentajaasi.
Poltin ei syty.	Pistoketta ei ole kytketty pistorasiaan. Viallinen sulake / sulakekotelon sulake kytketty pois päältä. Sytytystulppa (1) likainen/kosteaa. Polttimen osat on koottu väärin. Polttimen osat ovat likaisia/kosteita. Kaasuhana on suljettu. Vikaa kaasujohdoissa. Kaasupullo tai -säiliö on tyhjä. Vääränlaista kaasua käytetään.	Aseta pistoke pistorasiaan. Asenna uusi sulake tai kytke sulake päälle sulakekotelosta. Puhdista/kuivaa sytytystulppa. Käytä keskittäviä opasteita kootaksesi polttimen osat. Puhdista/kuivaa polttimen osat. Varmista, että ulosvirtausaukot ovat auki. Avaa kaasuhana. Ota yhteyttä kaasun toimittajaasi. Liitä uusi kaasupullo tai täytä säiliö. Tarkista, että käytetty kaasua sopii laitteeseen. Ota yhteyttä asentajaasi, jos näin ei ole.
Poltin ei pala tasaisesti.	Polttimen osat on koottu väärin. Polttimen osat ovat likaisia/kosteita. Vääränlaista kaasua käytetään.	Käytä keskittäviä opasteita kootaksesi polttimen osat. Puhdista/kuivaa polttimen osat. Varmista, että ulosvirtausaukot ovat auki. Tarkista, että käytetty kaasua sopii laitteeseen. Ota yhteyttä teknikkoon, jos näin ei ole.
Poltin sammuu syttymisen jälkeen.	Säädintä ei ole painettu tarpeeksi pitkään tai tarpeeksi syvälle (vähintään 3 sekunnin ajan). Termopari (2) on likainen.	Pidä säädintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan korkean ja alhaisen tehotason välillä. Ensimmäisellä kerralla tämä saattaa kestää kauemmin johtuen kaasunsyötöstä. Puhdista/kuivaa termopari.



VIRHEET

OIRE	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Ajastin näyttää virheen F0 – F6 (jos käytössä).	Painikkeissa on esine, vettä tai likaa. Painiketta on käytetty liian pitkään.	Varmista, että painikkeissa ei ole mitään muuta. Varmista, että painikkeet ovat puhtaita eikä niissä ole vettä. Ota yhteyttä teknikkoon, jos virhekoodi ei katoa.
Keraaminen lasilevy on rikki.	Sen päälle on tippunut esine.	Sulje kaasukytkin ja irrota pistoke pistorasiasta. Ota yhteyttä asentajaasi. Huomaa! Älä heitä rikkinäistä keraamista lasilevyä lasinkeräysastiaan, vaan vie se paikalliseen jätteenkäsittelylaitokseen.

Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen

Tämän laitteen valmistuksessa on käytetty kestäviä materiaaleja.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Seuraavia materiaaleja on voitu käyttää:

- pahvi;
- paperi;
- polyeteenikalvo (PE);
- freoniton polystyreeni (kova PS-solumuovi);
- polypropeeniteippi (PP).

Hävitä nämä materiaalit ympäristöä säästävällä tavalla ja voimassa olevien määräyksien mukaisesti.



Tuotteessa on rastitetun roska-astian merkki osoituksena siitä, että sähköiset kodinkoneet on hävitettävä erillisessä keräyksessä. Tämä tarkoittaa, että tuotteen käyttöään loputtua sitä ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Se tulee viedä paikalliseen erilliskeräykseen tai keräyspalvelun tarjoavalle jälleenmyyjälle. Kodinkoneiden, kuten tämän liedен, erilliskeräyksen avulla vältetään mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat ja talteen kerättyjen materiaalien avulla säästetään huomattavasti energiaa ja resursseja.



Huomaa! Älä heitä rikkinäistä keraamista lasilevyä lasinkeräysastiaan, vaan vie se paikalliseen jätteenkäsittelylaitokseen.

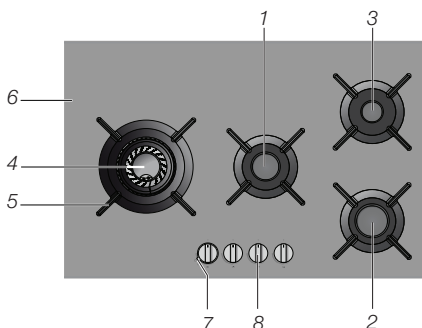


Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Täten vakuutamme, että tuotteemme ovat asiaankuuluvien eurooppalaisten direktiivien, päätösten ja säännösten sekä mainituissa standardeissa ilmoitettujen vaatimusten mukaisia.

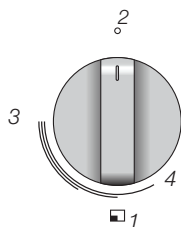
FUNCIONAMIENTO

Descripción



1. fogón estándar
2. fogón rápido
3. fogón de fuego lento
4. fogón especial para woks
5. parrilla para cacerolas
6. placa de vidrio o bandeja de goteo de acero inoxidable
7. anillo selector del fogón especial para woks
8. mando de control

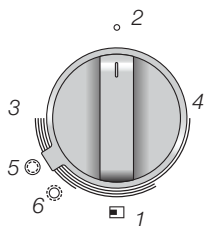
Encendido y ajuste



1. Indicador de zona
2. Posición 0
3. Posición alta
4. Posición baja
5. Ajuste wok (fogón especial para woks)
6. Ajuste de asado (fogón especial para woks)

Cada fogón es completamente regulable entre las posiciones alta y baja.

- Pulse el mando de control y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj. El fogón se encenderá.
- Mantenga el mando de control pulsado a fondo al menos 3 segundos entre las posiciones alta y baja. Se ha activado el piloto de seguridad por termopar.
- Gire el mando de control del fogón especial para woks hasta que se detenga, **púlselo de nuevo** y siga girando el mando hasta la posición baja (4).
- Si lo desea, gire el anillo selector del fogón especial para woks al ajuste de asado (6). La corona interior (ajuste wok) se apagará y la corona exterior (ajuste de asado) se encenderá.
- El fogón especial para woks cambiará automáticamente al ajuste wok si se gira el mando de control del fogón especial para woks a la posición 0.



Durante la cocción, puede cambiar del ajuste wok al ajuste de asado y viceversa.

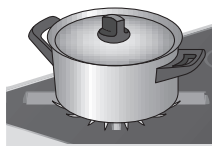


Atención: no es posible cambiar el anillo selector al ajuste de asado si el mando de control está en la posición de apagado (posición 0). Vuelva a girar siempre este mando completamente hasta la posición 0.

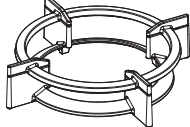
Uso



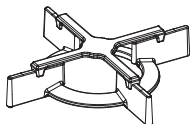
incorrecto



correcto



anillo para woks



parrilla para cacerolas pequeñas

Cacerolas

- Asegúrese siempre de que las llamas no sobrepasen el borde inferior de la cacerola. Cuando las llamas arden alrededor de la cacerola se malgasta mucha energía. Además, las asas pueden calentarse demasiado.
- No utilice cacerolas cuya base tenga un diámetro inferior a 12 cm. Las cacerolas más pequeñas no son tan estables.

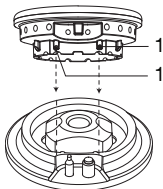
Anillo para woks y rejilla para cacerolas pequeñas

El anillo para woks, suministrado o disponible como accesorio, para ser usado con el fogón especial para woks proporciona mayor estabilidad para los woks que tienen una base redonda. La rejilla para cacerolas pequeñas, suministrada o disponible como accesorio, permite utilizar cacerolas muy pequeñas.

No utilice la rejilla para cacerolas pequeñas en el fogón especial para woks. No utilice el anillo para woks en el ajuste de asado del fogón especial para woks. Hacerlo puede producir decoloración.

Parrilla para cacerolas

Coloque la parrilla para cacerolas en un movimiento vertical, sin arrastrarla por la bandeja de goteo. Utilice las guías para colocar la parrilla para cacerolas sobre la bandeja de goteo.



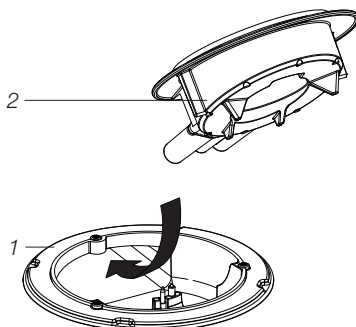
Fogón

Utilice las guías (1) para montar las piezas del fogón.

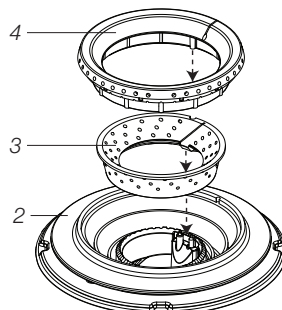
Fogón especial para woks

Coloque el fogón especial para woks correctamente. Una colocación incorrecta de las piezas del fogón especial para woks puede dar lugar a un mal funcionamiento del fogón.

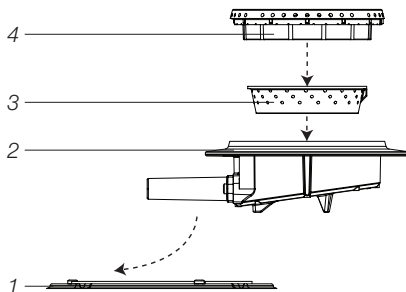
1. Coloque el distribuidor del fogón (2) en la carcasa del fogón (1).
2. Utilice las guías para colocar la corona interior (3) en el distribuidor del fogón (2).
3. Utilice las guías para colocar la corona exterior (4) en el distribuidor del fogón (2).



colocación del distribuidor



colocación de las coronas



vista lateral

Mantenimiento

Un mantenimiento periódico después del uso evita que la comida derramada se seque en exceso, creando manchas persistentes. Utilice para ello un detergente suave. Limpie en primer lugar los mandos de control, fogones y parrillas para cacerolas y, a continuación, la bandeja de goteo o la placa de vidrio. Esto evita que la bandeja de goteo o la placa de vidrio se ensucien de nuevo después de limpiarlas.



Atención: no lave las piezas de los fogones en el lavavajillas. El detergente para lavavajillas puede corroer las piezas de los fogones.

Manchas persistentes en el esmalte (parrillas para cacerolas, tapas de los fogones)

Las manchas persistentes se eliminan mejor con un detergente líquido o un estropajo de plástico. No utilice nunca detergentes ni estropajos abrasivos, objetos punzantes ni productos de limpieza agresivos.

Manchas persistentes en la placa de vidrio

Limpie la placa de vidrio con un producto de limpieza específico para vitrocerámicas. Las manchas de agua o de cal se limpian mejor con vinagre.

Manchas persistentes en el acero inoxidable (bandejas de goteo)

Las manchas persistentes en el acero inoxidable se eliminan mejor con un producto de limpieza específico para acero inoxidable. Limpie siempre siguiendo la textura del acero para evitar raspar la lámina protectora; la garantía no cubre estos daños. La superficie de las bandejas de goteo de acero inoxidable puede decolorarse ligeramente con el paso del tiempo.

Piezas de latón del fogón especial para woks

Algunas piezas del fogón especial para woks están hechas de latón. Es normal que el color del latón cambie como resultado de las altas temperaturas usadas para cocinar con un wok.



Encontrará más instrucciones de mantenimiento y limpieza en el sitio web www.atagservice.nl.

ERRORES

Lista de fallos

Si la cocina no funciona de forma adecuada, no significa que esté defectuosa. En primer lugar, intente resolver el problema usted mismo comprobando los puntos que figuran a continuación o consulte el sitio web www.atagservice.nl para obtener mayor información.

SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Huele a gas cerca del electrodoméstico.	La conexión del electrodoméstico tiene una fuga.	Cierre la llave principal del gas. Póngase en contacto con el instalador.
Uno de los fogones no se enciende. 	No está enchufado. El fusible está defectuoso o está desconectado en la caja de fusibles.	Enchúfelo correctamente. Ponga un fusible nuevo o conecte el fusible automático en la caja de fusibles.
	La bujía (1) está sucia o húmeda.	Limpie y seque la bujía.
	Las piezas del fogón no están colocadas correctamente.	Utilice las guías para montar las piezas del fogón.
	Las piezas del fogón están sucias o húmedas.	Limpie y seque las piezas del fogón. Asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.
	La llave principal del gas está cerrada.	Abra la llave principal del gas.
	Fallo en el suministro de gas.	Consulte a su proveedor de gas.
	La bombona o tanque de gas están vacíos.	Conecte una bombona nueva o rellene el tanque.
El fogón no se enciende uniformemente.	Usa un tipo de gas incorrecto.	Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador si no lo fuera.
	Las piezas del fogón no están colocadas correctamente.	Utilice las guías para montar las piezas del fogón.
	Las piezas del fogón están sucias o húmedas.	Limpie y seque las piezas del fogón. Asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.
El fogón se apaga una vez encendido.	Usa un tipo de gas incorrecto.	Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico. Póngase en contacto con el técnico si no lo fuera.
	No se ha mantenido pulsado a fondo el mando de control durante suficiente tiempo, al menos 3 segundos.	Mantenga el mando de control pulsado a fondo al menos 3 segundos entre las posiciones alta y baja. La primera vez puede llevar más tiempo debido al suministro de gas.
	El termopar (2) está sucio.	Limpie y seque el termopar.

ERRORES

SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El temporizador indica un código de error F0 a F6 (si lo hay).	Hay algún objeto, agua o suciedad en los botones. El botón se ha usado demasiado tiempo.	Compruebe que no hay nada en los botones. Asegúrese de que los botones están limpios y no tienen agua. Póngase en contacto con el técnico si el código de error no desaparece.
La placa de vidrio de la vitrocerámica está rota.	Ha caído un objeto encima.	Cierre la llave principal del gas y desenchufe el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador. Atención: no arroje una placa de vidrio de vitrocerámica rota en el contenedor de reciclaje de vidrio, deposítela en un punto limpio municipal.

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

En la fabricación de este electrodoméstico se han utilizado materiales sostenibles.

El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

- cartón
- papel
- película de polietileno (PE)
- poliestireno sin CFC (espuma dura de PS)
- cinta de polipropileno (PP)

Elimine estos materiales de forma responsable y según la legislación vigente.



El símbolo de un contenedor tachado con un aspa, que figura en el producto, indica el requisito de recogida selectiva de electrodomésticos.

Esto significa que, al finalizar su vida útil, no debe deshacerse de él como si fuera cualquier otro residuo doméstico. Debe depositarse en un punto limpio municipal o entregarse a un distribuidor que proporcione este servicio. Al eliminar por separado un electrodoméstico como esta cocina, se evitan posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud y se permite la recuperación de los materiales constituyentes, dando como resultado ahorros significativos de energía y recursos.



Atención: no arroje una placa de vidrio de vitrocerámica rota en el contenedor de reciclaje de vidrio, deposítela en un punto limpio municipal.



Declaración de conformidad

Por la presente, declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, disposiciones y reglamentos europeos, así como con los requisitos recogidos en las normas de referencia.

