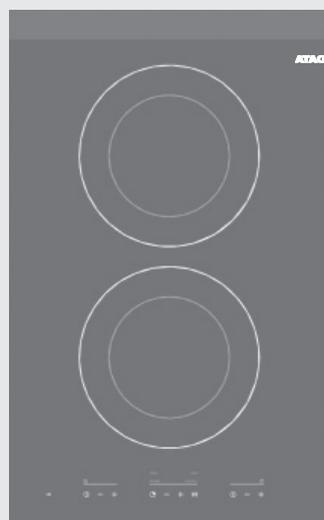
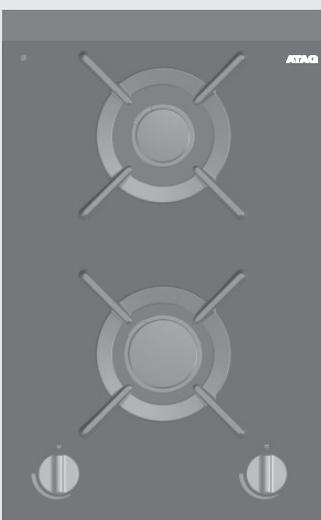


HG3111M
WO3111M
HI3171M

Anleitung manual **ATAG**



DE

Gebrauchsanweisung

Gaskochfeld	DE 4
Induktionskochfeld.	DE 15

Installationsanweisung

Gaskochfeld	DE 32
Induktionskochfeld.	DE 40

GB

User Manual.	GB 4 – 49
----------------------	-----------

In dieser Anleitung finden Sie Erläuterungen für die optimale Verwendung des Kochfelds. Die Anleitung ist wie folgt aufgebaut: Im ersten Teil geht es um das 2-Flammen-Gaskochfeld und um das Wok-Gaskochfeld. Anschließend wird das Induktionskochfeld beschrieben. In dieser Anleitung finden Sie Informationen zur Bedienung und über geeignete Töpfe sowie Hintergrundinformationen über die Arbeitsweise des Geräts. Daran anschließend finden Sie Kochtabellen und Tipps zur Wartung.

Die für die Installation wichtigen Sicherheitsvorschriften finden Sie im Abschnitt "Installation". Hierin wird zuerst das Gaskochfeld und dann das Induktionskochfeld behandelt.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit auch eventuelle künftige Verwender dieses Gerät mit Vorteil nutzen können.

Die Anleitung dient darüber hinaus als Referenzmaterial für den Kundendienst.

Kleben Sie daher die mitgelieferte Datenkarte hinten in der Anleitung in den dafür bestimmten Rahmen.

Falls vorhanden, muss hier auch die Datenkarte eingeklebt werden, die bei einem Umbauset mitgeliefert wurde. Diese Karten enthalten alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Vergnügen beim Kochen!

Benutzte Piktogramme

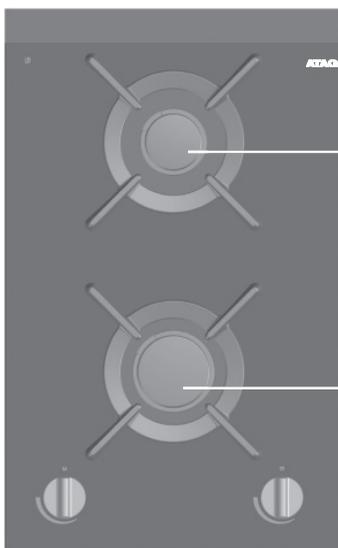


Wissenswertes



Tipp

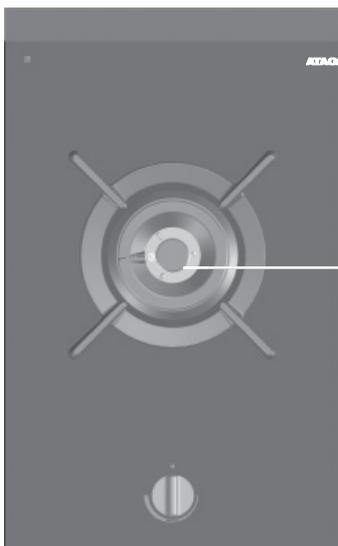
HG3111M



Normalbrenner

Starkbrenner

WO3111M



Wokbrenner

Dieses Gaskochfeld wurde für echte Hobbyköche entwickelt. Durch die unterschiedlichen Brennerleistungen können Sie jedes Gericht zubereiten. Dank der in den Bedienungsknöpfen integrierten Funkenzündung können Sie die Brenner mit einer Hand zünden und bedienen. Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen für 'das Kochgütezeichen'. Dies bedeutet, dass das Gaskochfeld hohe Leistung mit einem Minimum an unvollständiger Gasverbrennung verbindet. Damit verfügen Sie über ein Gerät mit kurzen Ankochzeiten, das auch ausgezeichnet für langsames Garen geeignet ist.

Die HG3111M und die WO3111M verfügen über eine Flammensicherung, die dafür sorgt, dass die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt.

In dieser Anleitung finden Sie Erläuterungen für die optimale Verwendung des Gaskochfelds. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die Ihnen bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit auch eventuelle künftige Verwender dieses Gerät mit Vorteil nutzen können.

Gaskochfeld



Sorgen Sie während der Benutzung des Geräts für ausreichende Lüftung

- Halten Sie natürliche Lüftungsöffnungen offen.
- Bei längerer Verwendung des Kochfelds ist zusätzliche Lüftung erforderlich. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Gebläse.

Verwenden Sie das Kochfeld nur zur Zubereitung von Speisen

- Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.

Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube

- Die hohen Flammen können auch bei ausgeschaltetem Gebläse einen Brand verursachen.

Die Brennerteile sind während und nach Gebrauch heiß

- Vermeiden Sie direkte Berührungen und Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und die Topfroste nicht in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Der Abstand des Topfs zu einem Knopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss stets mehr als zwei Zentimeter betragen.

- Bei geringeren Abständen können sich die Knöpfe oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

Verwenden Sie immer die Topfroste und geeignetes Kochgerät

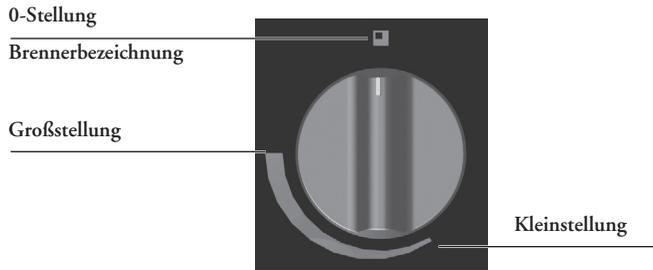
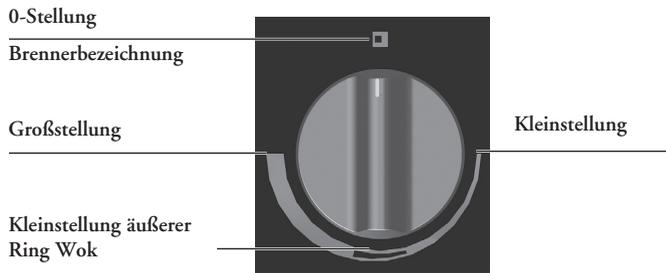
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer auf den Topfrost. Das Platzieren eines Topfes unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder -folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Diese können auf den Brennerköpfen und den Topfrosten einbrennen.

Aufsetzen von Brennerteilen und Topfrosten

- Das Kochfeld kann nur dann einwandfrei funktionieren, wenn die Brennerteile über die Führungszapfen zusammengesetzt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass die Topfroste sauber nebeneinander und flach auf der Glasplatte liegen. Nur so können Töpfe und Pfannen stabil aufgesetzt werden.

Gaskochfeld

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

Normal- und Starkbrenner*Wokbrenner**Bedienung*

Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links.
Der Brenner zündet.

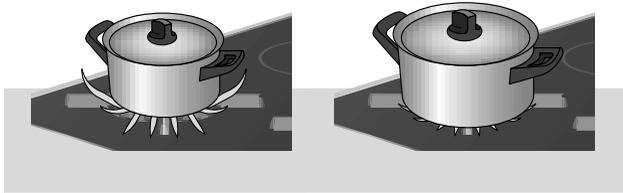


Für Geräte mit Flammensicherung müssen Sie den Bedienknopf einige Sekunden gedrückt halten, um die Flammensicherung einzuschalten.

Gaskochfeld



- Sorgen Sie stets dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können die Griffe heiß werden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem geringeren Bodendurchmesser als 12 cm. Diese stehen nicht stabil.



FALSCH

RICHTIG



- Zum Pfannenrühren, Braten und zum Garen großer Mengen und zum Frittieren empfiehlt es sich, den Stark- oder den Wokbrenner zu verwenden. Zum Bereiten von Sauce, zum Schmoren und zum Garen verwenden Sie am Besten den Normal- oder den Wokbrenner in Kleinstellung. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garen aus.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Dies spart bis zu 50% Energie.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem flachen, sauberen und trockenen Boden. Töpfe/Pfannen mit flachem Boden stehen stabil und Kochgeschirr mit sauberem Boden überträgt die Hitze besser auf die Speisen.

*Gaskochfeld**Wokbrenner (WO3111M)*

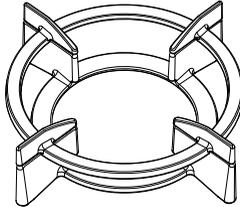
Mit dem Wokbrenner können Sie Speisen bei sehr hohen Temperaturen zubereiten. Hierbei ist es wichtig, dass Sie:

- die Zutaten zuvor in Streifen, Scheiben oder kleine Stücke schneiden;
- beim Pfannentühren qualitativ hochwertiges Öl verwenden, wie etwa Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl. Eine geringe Menge genügt. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;
- die Speisen mit der längsten Garzeit zuerst in den Topf geben, so dass am Ende der Zubereitungszeit alle Zutaten zugleich knackig gar sind.

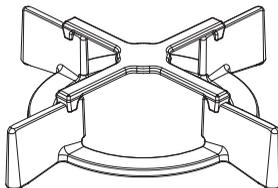
Verwendung des Wok-Zusatzrostes

Der Zusatzrost, der für den Wokbrenner mitgeliefert wird oder als Zubehör erhältlich ist, sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit rundem Boden.

Legen Sie den Zusatzrost gemäß der Abbildung auf den Wokrost.

*Verwendung des Verkleinerungsrosts*

Der mitgelieferte oder als Zubehör erhältliche Verkleinerungsrost sorgt dafür, dass Sie besonders kleine Töpfe und Pfannen verwenden können.

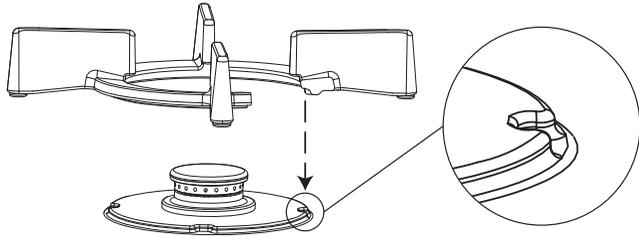


Gaskochfeld

Ihr Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt, die sich leicht reinigen lassen.

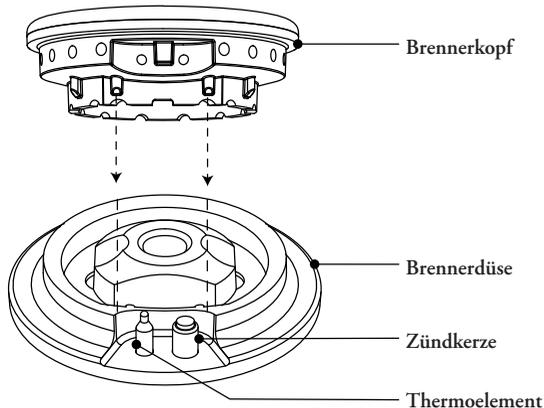


- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Einzelteile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden! Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit, da diese in den Brenner oder in die Lüftungsöffnungen eindringen kann.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Gehen Sie hierbei vorsichtig vor. Bei einer schweren Belastung kann sich der Abstand zwischen der Kerzenspitze und dem Brenner verändern. Dies kann dazu führen, dass der Brenner schlecht oder gar nicht zündet. Die Zündkerze funktioniert nur in einer trockenen Umgebung einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze mit einer feinen Bürste reinigen.

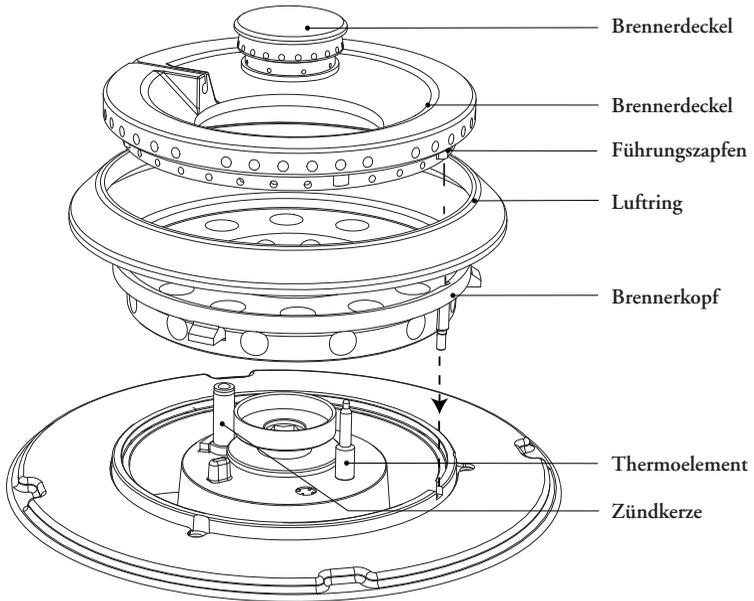


- Setzen Sie die Topfroste senkrecht auf, ohne sie über die Glasplatte zu schieben.

Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungzapfen zusammen.



Gaskochfeld



Gaskochfeld

Allgemeines



- Regelmäßige Reinigung sofort nach Gebrauch verhindert, dass überkochte Speisereste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen. Verwenden Sie hierfür ein mildes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, die Brenner und die Topfroste und dann erst die Glasplatte. Hierdurch verhindern Sie, dass die Glasplatte beim Reinigen wieder verschmutzt wird.

Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel)



Hartnäckige Flecken entfernen Sie am Besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerkissen, scharfkantigen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreiniger für keramische Kochfelder. Wasserflecken oder Kalkreste reinigen Sie am Besten mit Reinigungssessig.

Reinigung abnehmbarer Brennerteile

Die abnehmbaren Brennerteile (einschließlich Wok) reinigen Sie am Besten mit einem schonenden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Teile in einer Lauge einweichen. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerkissen, scharfkantigen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Messing-Wokbrennerteile

Einige Teile des Wokbrenners bestehen aus Messing. Es ist normal, dass sich die Farbe des Messings durch hohe Temperaturen verändert, die beim Kochen mit dem Wok entstehen.

Gaskochfeld

Keradur® Brennerdüsen

Die Brennerdüsen verfügen über eine einzigartige Keradur® Beschichtung. Der spezielle, schmutzabstoßende Lack verfügt über eine keramische Füllung, die die Reinigung erleichtert und die Lebensdauer der Brenner stark verlängert. Die Brennerkelche reinigen Sie am Besten mit einem schonenden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.

ATAG Shine

Atag hat unter dem Namen ATAG Shine eine Reinigungsmittelserie zusammengestellt.

Diese Mittel sind im Internet unter **www.hps.nl** erhältlich.

Hier finden Sie auch verschiedene Tipps zur Reinigung und zum Gebrauch.

Gaskochfeld

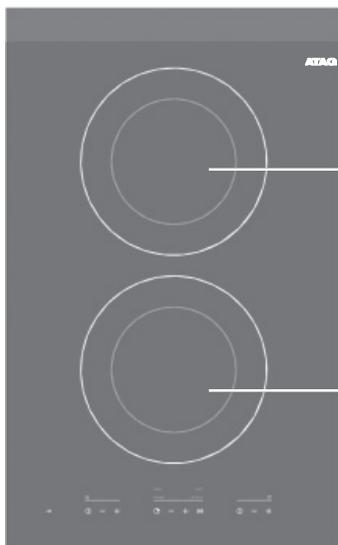
Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Kochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass diese defekt ist. Überprüfen Sie in diesem Fall die folgenden Punkte:

Störung	Ursache	Abhilfe
Es riecht im Umfeld des Geräts nach Gas.	<ul style="list-style-type: none"> – Ein Brenner ist eingeschaltet, aber nicht gezündet. – Die Koppelung einer Gasflasche hat sich gelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> – Schließen Sie den Hahn und warten Sie einige Minuten vor erneuter Zündung. – Befestigen Sie die Kopplung.
Ein Brenner zündet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> – Stecker nicht in der Steckdose. – Sicherung defekt/Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet. – Zündkerze verschmutzt/feucht. – Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. – Brennerteile verschmutzt/feucht. – Hauptgashahn geschlossen. – Störung im Gasnetz. – Gasflasche oder -tank ist leer. – Falsche Gasart verwendet (bei Verwendung von Flaschengas). – Bedienungsknopf nicht lange oder tief genug gedrückt. 	<ul style="list-style-type: none"> – Stecken Sie den Stecker 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 Zentrierzapfen zusammen. – Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind. – Öffnen Sie den Hauptgashahn. – Wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten. – Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen. – Überprüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. – Halten Sie den Bedienungsknopf zwischen Groß- und Kleinstellung lange und tief genug gedrückt.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> – Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. – Brennerteile verschmutzt/feucht. – Falsche Gasart verwendet (bei Verwendung von Flaschengas). 	<ul style="list-style-type: none"> – Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen. – Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind. – Überprüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	<ul style="list-style-type: none"> – Bedienungsknopf nicht lange genug gedrückt (Geräte mit Zündsicherung). 	<ul style="list-style-type: none"> – Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.

Wenden Sie sich bei Störungen an den Kundendienst.

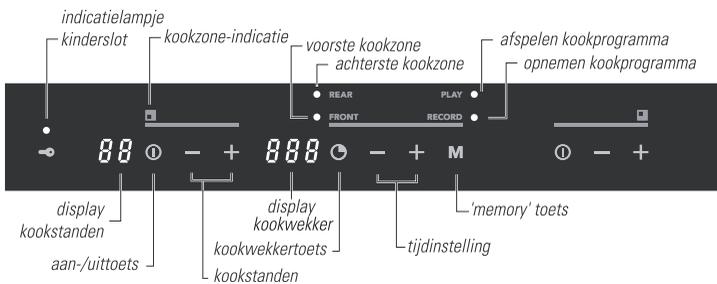
Siehe die mitgelieferte Garantiekarte oder wenden Sie sich an die Website www.hps.nl.

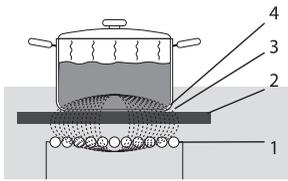
Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!



Kochzone Ø18, 50-2800 W

Kochzone Ø18, 50-2800 W



Funktionsweise der Induktion

Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.

Komfortabel und schnell

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld ist komfortabel. Die Zonen verfügen über einen hohen Regelbereich und sind präzise einstellbar. Mit der niedrigsten Stufe können Sie beispielsweise Schokolade direkt im Topf schmelzen. Dank der hohen Leistung des Geräts wird der Kochpunkt der Speisen schnell erreicht.

Sicher und sauber

Beim Induktionskochen wird die Hitze direkt im Topfboden erzeugt. Die Glasplatte wird daher nicht heißer als der Topf. Dies ist nicht nur sicherer als Gas- oder Keramikkochfelder, sondern auch leichter zu reinigen, da keine Speisereste einbrennen können.

Kochgeschirr

Nicht jeder Topf ist für das Kochen auf einem Induktionskochfeld geeignet. Da beim Induktionskochen die Hitze durch ein Magnetfeld erzeugt wird, muss der Topfboden Eisen enthalten. Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist, am besten mit dem Gütezeichen "Class Induction".

(Vgl. auch S. 26)

Induktionskochfeld

Das Kochen mit Induktionshitze ist außerordentlich sicher. Das Kochfeld verfügt über verschiedene Sicherungen, wie etwa ein Restwärmesignal und eine Kochdauerbegrenzung. Wie bei jedem anderen Gerät gibt es jedoch einige Punkte, auf die Sie achten sollten.

Anschluss und Reparatur

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Nur ein Servicetechniker darf das Gerät öffnen.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reparatur von der Stromversorgung.

Ziehen Sie hierzu vorzugsweise den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie die (automatische/n) Sicherung(en) aus oder setzen Sie den Schalter in der Zuleitung auf Null (bei einem festen Anschluss).

- Verwenden Sie das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C.

Während des Gebrauchs



- Dieses Kochgerät wurde für den häuslichen Gebrauch entwickelt. Verwenden Sie es nur zur Zubereitung von Speisen.
- Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal in Betrieb nehmen, nehmen Sie einen "neuen" Geruch wahr. Dies ist normal. Der Geruch verschwindet durch Lüften von selbst.
- Beachten Sie die sehr schnelle Aufwärmzeit in den höheren Stufen.

Bleiben Sie stets bei dem Gerät, wenn Sie eine Kochzone in einer höheren Stufe betreiben. Wenn ein Programm eingestellt ist (Ankochautomat) schaltet dieses automatisch die Leistung zurück.

- Sorgen Sie während der Benutzung des Geräts für ausreichende Lüftung. Halten Sie natürliche Lüftungsöffnungen offen.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Das Kochfeld selbst ist gegen Überhitzung gesichert, der Topf wird aber sehr heiß und kann beschädigt werden. Schäden durch Trockenkochen fallen nicht

Induktionskochfeld

- Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablageplatz.
- Sorgen Sie für ausreichenden Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Inhalt der Schublade.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade unter dem Kochfeld.
- Vermeiden Sie, dass elektrische Kabel, etwa von einem Mixer, mit der heißen Kochzone in Berührung kommen.
- Die Kochzonen werden bei Benutzung warm und bleiben dies auch noch für einige Zeit danach. Lassen Sie während und kurz nach dem Kochen keine kleinen Kinder in die Nähe des Geräts.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Stehen Sie nicht zu nah am Kochgeschirr. Wenn Öl Feuer fängt, löschen Sie die Flammen niemals mit Wasser. Setzen Sie sofort einen Deckel auf den Topf und schalten Sie die Kochzone aus.
- Flambieren Sie niemals unter der Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand auslösen, auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Wenn beispielsweise ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Platte fällt, kann das Glas springen.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte zerbrochen oder gesprungen ist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Stromschläge zu verhindern und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie etwa Back- oder Kuchentrommeln, Topfdeckel oder Besteck, auf die Kochzone. Diese können sehr schnell heiß werden und Brandwunden verursachen.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten o. ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Geräts gelangen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst Ihren Herzspezialisten um Rat zu fragen.
- Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger zum Reinigen des Kochfeldes.

Induktionskochfeld

Einschalten



1. Stellen sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Im Display erscheint ein kleiner waagerechter Strich.
Wenn Sie nach dem Einschalten der Zone keine Kochstufe wählen, wird die Zone wieder auf "Standby" zurückgesetzt.

Leistung einstellen



1. Drücken Sie auf die Taste "+" oder "-".
Das Kochfeld stellt sich direkt auf Stufe 6 ein.
2. Stellen sie eine höhere oder niedrigere Stufe ein, indem Sie erneut auf die Taste "+" oder "-" drücken.

Ausschalten



Drücken Sie erneut auf die Ein-/Austaste.
Das Gerät wird ausgeschaltet.

Möglicherweise zeigt die Restwärmeanzeige an, dass die Zone noch warm ist.

Restwärmeanzeige



Nach intensivem Gebrauch einer Kochzone kann diese noch einige Minuten lang heiß bleiben. Solange die Kochzone heiß ist, zeigt das Display ein "H" an.

Sonderstufen



Stufe 11 (Wokstufe)

Diese Stufe ist besonders für das Braten von Fleisch oder für die Zubereitung von Wokgerichten geeignet.

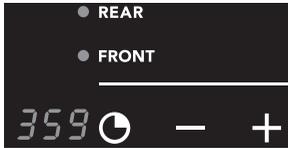


Stufe b (Boost)

Die Booststufe ist für das schnelle Kochen von Wasser gedacht. Für das Erhitzen von Butter oder Milch ist diese Stufe zu hoch.

Induktionskochfeld

Küchenwecker



Das Gerät verfügt über eine Uhr, die als Küchenwecker verwendet werden kann. Dieser Küchenwecker ist dann unabhängig und hat keinen Einfluss auf die Einstellungen der Kochzonen.

1. Schalten Sie den Küchenwecker ein, indem Sie einmal auf die Taste  drücken.
2. Wählen Sie die gewünschte Zeit (maximal 3:59 Stunden), indem Sie die Tasten “+” und “-” drücken. Wenn Sie diese Tasten länger gedrückt halten, wird die Zeit schneller auf- oder abwärts gezählt. Das Display zeigt die gewählte Zeit an.
3. Wenn die gewählte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Dieser Warnton kann durch Drücken auf die Taste  ausgeschaltet werden. Sie können eine neue Zeit einstellen, indem Sie gleich wieder auf die Taste “+” drücken. Sie müssen den Timer nicht erst ausschalten.

Sie können die Kochzone auch durch den Küchenwecker ausschalten lassen. Der Küchenwecker funktioniert für beide Kochzonen.

Timerfunktion



1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Schalten Sie die Kochzone ein.
Das Gerät beginnt zu arbeiten.
3. Schalten Sie mit der Taste  den Küchenwecker ein.
Betätigen Sie die Taste für die Timerfunktion erneut.

Das Lämpchen neben ‘FRONT’ (für die vordere Zone) oder ‘REAR’ (für die hintere Zone) leuchtet auf. Mit den Tasten “+” und “-” wird die Kochzeit eingestellt (maximal 3:59 Stunden). Das Display zeigt die gewählte Minutenzahl an.

Induktionskochfeld

Einschalten

Wenn Sie die Taste  mehrmals drücken, läuft stets das folgende Programm ab:

Wenn die Kochzone nicht eingeschaltet ist, kann diese auch nicht vom Timer ausgeschaltet werden. Diese Zone wird in der unten stehenden Tabelle übergangen.

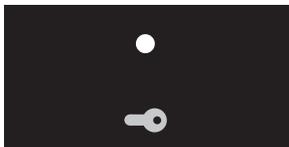
Anzahl Male  gedrückt	Reaktion
0	Die Uhr ist ausgeschaltet, die Displays sind dunkel
1	Uhr als Küchenwecker
2	Die Uhr schaltet die vorderste Zone nach der gewählten Zeit aus (wenn die Zone eingeschaltet ist)
3	Die Uhr schaltet die hinterste Zone nach der gewählten Zeit aus (wenn die Zone eingeschaltet ist)
4	Die Uhr ist ausgeschaltet, die Displays sind dunkel
Und so weiter	

Wenn beide Kochzonen eingeschaltet sind, können Sie durch erneutes Drücken der Taste  die vordere oder die hintere Kochzone auswählen. Am Ende der Kochzeit ertönt ein Warnton. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Schalten Sie am Ende der Kochzeit den Warnton aus, indem Sie auf die  Taste des Küchenweckers drücken.

Wenn Sie den Warnton nicht ausschalten, wird dieser nach 30 Minuten von selbst ausgeschaltet.

Kindersicherung



Mit der Kindersicherung können Sie das **ausgeschaltete** Kochfeld sperren. Damit können Sie ein unbeabsichtigtes Einschalten beim reinigen oder durch Kinder verhindern.

Ein- und Ausschalten

Legen Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf die Taste. Wenn das Lämpchen über der Taste aufleuchtet, ist die Kindersicherung eingeschaltet.

Während des Kochens können Sie die Kindersicherung nicht einschalten. Sie können jedoch den Küchenwecker benutzen, wenn das Kochfeld gesperrt ist.

Induktionskochfeld

Speicherfunktion



Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Mit Hilfe dieser Funktion können Sie für jede Kochzone Kochstufen und dazu gehörige Kochzeiten programmieren.

Speicherfunktion einschalten (play)

1. Drücken Sie kurz auf die Taste **M**. Die Lampe neben 'PLAY' leuchtet auf.

Die Lampen neben 'REAR' und 'FRONT' blinken.

2. Schalten Sie eine Kochzone ein.

Die Kochzone wird mit der programmierten Kochstufe eingeschaltet. Wenn kein Programm vorhanden ist, wird die Kochzone nach einigen Sekunden wieder ausgeschaltet.

Schalten Sie die Kochzone mit der Ein-/Aus-Taste oder mit der Taste **M** aus.

Wenn während des Ablaufs eines Programms eine hohe Energiestufe gewählt wird, während eine andere Kochzone manuell auf einer hohen Kochstufe steht, gibt die andere Zone weniger Energie ab. Die Einstellungen des Programms sind übergeordnet. Wenn das Programm die Kochzone auf eine niedrigere Energiestufe stellt, kehrt die andere Zone nicht wieder zu ihrer hohen Stufe zurück.

Induktionskochfeld

Speicherfunktion

**Speicherfunktion programmieren (record)**

1. Drücken Sie auf die Taste 'memory' **M**, bis die Lampe neben 'RECORD' aufleuchtet.
Die Lampen neben 'REAR' und 'FRONT' blinken und das Uhrendisplay zeigt 000 an.
2. Schalten Sie die Kochzone ein, für die Sie ein Programm aufzeichnen möchten.
3. Stellen Sie mit der Taste "+" oder "-" eine Kochstufe ein.
Die gewählte Kochstufe und die Kochdauer werden jetzt aufgezeichnet. Es können mehrere Kochstufen nacheinander gewählt werden (maximal 38).

Wenn zum Zeitpunkt der Aufzeichnung bereits 38 Stufen aufgezeichnet sind, ist der nächste Schritt automatisch das Ende der Aufzeichnung.

4. Beenden Sie die Aufzeichnung mit der Ein-/Aus-Taste oder mit der Taste 'memory' **M**.

Wenn eine neue Aufzeichnung vorgenommen wird, werden eventuell vorhandene Aufzeichnungen gelöscht.

Die gewählten Kochstufen und die Kochzeit befinden sich im Speicher. Diese Aufnahme aktivieren Sie mit der Funktion 'PLAY' (Speicher einschalten).

Pro Zone kann maximal 1 Aufzeichnung vorgenommen werden.

Induktionskochfeld

Kochspeicher



Die linke und die beiden rechten Kochzonen verfügen über einen Speicher, mit dessen Hilfe Sie für jede Kochzone ein eigenes Kochprogramm aufzeichnen können. Während der Aufzeichnung werden die von Ihnen gewählten Stufen und Zeiten automatisch gespeichert. Ein Programm kann maximal 4 Stunden dauern.



Mit Hilfe des Kochspeichers können Sie für jede Kochzone getrennt ein Kochprogramm aufzeichnen und ablaufen lassen.

Programm aufzeichnen

- Stellen Sie einen Topf mit Inhalt auf die Kochzone.
- Drücken Sie auf die Speichertaste "M", bis die Signallampe "record" blinkt.
- Schalten Sie an der Kochzone die gewünschte Stufe ein. *Die Signallampe "record" leuchtet ununterbrochen. Im Display sehen Sie nach einigen Sekunden die eingestellte Stufe und "rE". Die Kochzeiten und Stufen werden*

beim Kochen automatisch gespeichert.

- Mit der Taste "+/-" können Sie während des Kochens die Energie regeln.
- Drücken Sie am Ende des Kochvorgangs auf die Ein-/Aus-Taste oder auf die Speichertaste, um den Kochvorgang und die Aufzeichnung zu beenden.



Programm ablaufen lassen

- Stellen Sie einen Topf mit Inhalt auf die entsprechende Kochzone.
- Drücken Sie auf die Speichertaste "M", bis die Signallampe "play" blinkt.
- Schalten Sie die Kochzone mit der Ein-/Aus-Taste ein. *Die Signallampe "play" leuchtet ununterbrochen. Im Display sehen Sie nach einigen Sekunden die eingestellte Stufe und "PL".*
- *Das Programm folgt automatisch den gespeicherten Kochzeiten und Stufen.*
- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um das Programm anzuhalten.

Induktionskochfeld

Ausschalten des akustischen Signals

Sie können das Signal, das ertönt, wenn Sie eine Taste betätigen, wie folgt ausschalten:

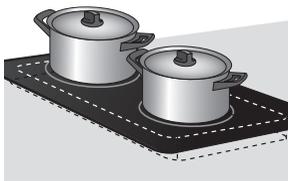
1. Schalten Sie die vordere Kochzone ein und wieder aus.
2. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig auf beide ' ' Tasten beider Zonen.

Ein Signal bestätigt die Änderung. Sie können das Signal wieder einschalten, indem Sie den Vorgang wiederholen.

Synchrocontrol

Ihr Kochfeld verfügt über die Synchrocontrol-Funktion. Wenn über dem Kochfeld eine ATAG-Dunstabzugshaube Typ WS411S angebracht wird, wird diese zusammen mit dem Kochfeld ein- und ausgeschaltet.

Eine Zone vorn und hinten gleichzeitig verwenden



Zwei hintereinander liegende Kochzonen werden von einem einzigen Generator gesteuert. Dieser verteilt die Energie auf beide Zonen. Bis zur Stufe 6 hat dies keinerlei Auswirkungen. Von Stufe 7 an wird die andere Kochzone automatisch begrenzt. Sie hören dies daran, dass das Gerät "tickt". Wenn Sie eine der beiden Kochzonen auf eine höhere Stufe stellen möchten, müssen Sie zuerst die andere Zone niedriger einstellen.

Erste Zone	6	7	10	11	Stufe b (Boost)
Zweite Zone	Stufe b (Boost)	11	10	7	6

Induktionskochfeld**Induktionskochen ist schnell**

Anfangs werden Sie von der Geschwindigkeit des Geräts überrascht sein. Vor allem in den höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, sollten Sie immer in der Nähe des Geräts bleiben.



Kein Wärmeverlust und die Handgriffe bleiben beim Induktionskochen kalt.

Die Leistung passt sich an

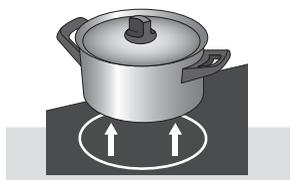
Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Kochzone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfs angepasst. Die Leistung ist also geringer und es dauert länger, bis die Speisen in dem Topf den Kochpunkt erreichen.

Mindestdurchmesser

Der Mindestdurchmesser des Topfs beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis erreichen Sie mit einem Topf, dessen Durchmesser dem der Kochzone entspricht. Bei zu kleinen Töpfen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Stellen Sie daher nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld und heben Sie sie immer hoch, wenn Sie sie wegstellen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Heben Sie Töpfe beim Wegstellen immer hoch, schieben Sie sie nicht über das Kochfeld.

Induktionskochfeld



Das Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe. Töpfe, die vorher auf einer Gasflamme verwendet wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

Verwenden Sie nur für Elektro- und Induktionsherde geeignete Töpfe mit:

- einem Boden mit einer Dicke von mindestens 2,25 mm;
- einem flachen Boden.

Am Besten sind Töpfe mit dem Zeichen "Class Induction" geeignet. Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihre Töpfe geeignet sind. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Topf zum Induktionskochen geeignet.

Geegnet	Ungeegnet
Spezielle Edelstahltöpfe mit Class Induction-Zeichen	Keramik
	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emaillierte gusseiserne Töpfe	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Achtung

Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr:

- Auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- Durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.

**Achtung**

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion der Überhitzungssicherung beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu warm werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topfboden schmelzen kann.

Schäden aufgrund der Verwendung ungeeigneter Töpfe oder Trockenkochens sind von der Garantie ausgeschlossen.

**Schnellkochtöpfe**

Schnellkochtöpfe sind ausgesprochen gut zum Induktionskochen geeignet. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch der Schnellkochtopf auch sehr schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang beendet.

Induktionskochfeld

Die nachstehende Tabelle dient nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und der Zusammensetzung der Zutaten in dem Topf abhängt.

Benutzen Sie die höchste Stufe zum:

- schnellen Aufkochen;
- Einkochen von Blattgemüse;
- Blanchieren von Gemüse;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Braten von Beefsteak (nicht durchgebraten, rot)
- Druckaufbau für den Schnellkochtopf;
- Kochen von glattem Pudding und Vla.

Benutzen Sie eine etwas niedrigere Stufe zum:

- Anbraten von Fleisch;
- Braten von Plattfisch, dünnen Scheiben oder Filets;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Zubereiten glatt gebundener Suppen und Saucen;
- Backen von Omeletts;
- Braten von Beefsteak (medium, rosa)
- Frittieren (abhängig von Temperatur und Menge).

Benutzen Sie eine Stufe leicht über der mittleren Stufe zum:

- Backen dicker Pfannkuchen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Garen von dünnem Fleisch;
- Durchbraten großer Fleischstücke;
- Auslassen von Speck oder Schinken;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch;
- Braten von dünnem, paniertem Fleisch;
- Backen von Omeletts.

Benutzen Sie die mittlere Stufe zum:

- Garen von großen Mengen;
- Auftauen harter Gemüsesorten, wie z.B. grüner Bohnen.

Benutzen Sie die niedrigste Stufe zum:

- Ziehen lassen von Bouillons;
- Rotkochen von Schmorbirnen;
- Schmoren von Fleisch;
- Garkochen von Speisen;
- Schmoren von Gemüse.

Induktionskochfeld

Tägliche Reinigung

Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen. Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am Besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie zum Nachrocknen Küchenpapier oder ein trockenes Tuch.

Hartnäckige Flecken

Auch hartnäckige Flecken können mit einem milden Reinigungsmittel, z. B. einem Geschirrspülmittel, entfernt werden. Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkreste mit Reinigungssessig. Metallrückstände (durch das Schieben von Töpfen) sind oft schwer zu entfernen.

Hierfür sind im Handel Spezialmittel erhältlich.

Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaaber.

Auch geschmolzener Kunststoff oder Zucker kann damit entfernt werden.

Niemals verwenden

Verwenden Sie in keinem Fall Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln können.

Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Atag hat unter dem Namen ATAG Shine eine Reinigungsmittelerie zusammengestellt. Diese Mittel sind im Internet unter www.hps.nl erhältlich.

Hier finden Sie auch verschiedene Tipps zur Reinigung und zum Gebrauch.



Induktionskochfeld

Die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie auf der mitgelieferten Garantiekarte oder im Internet unter **www.hps.nl**

Wenn Sie einen (auch noch so kleinen) Bruch oder Riss auf der Glasplatte sehen, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie die Sicherung(en) im Zählerschrank oder stellen Sie bei einem festen Anschluss den Zuleitungsschalter auf 0. Wenden Sie sich anschließend an den Kundendienst.

Geräusche im Topfboden

Es kann vorkommen, dass Sie beim Kochen im Topfboden ein rasselndes Geräusch hören. Dies ist harmlos. Das Geräusch wird durch die Einwirkung der hohen Energie der Kochzone auf den Topfboden verursacht.

Sie können dieses Geräusch vermindern, indem Sie eine niedrigere Kochstufe wählen.

Induktionskochfeld

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Bei der Inbetriebnahme erscheint Text in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Abkühlung des Kochfeldes.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Aufwärmen des neuen Geräts.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf Ihrem Kochfeld.	Dies wird durch die Leistungsverteilung zwischen der vorderen und der hinteren Zone verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfeldes zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Es ist nicht schädlich für die Töpfe oder das Kochfeld.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter.	Der verwendete Kochtopf ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf, vgl. S. 26.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und es ertönt ein Signal.	Die am Timer eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal mit der Taste „+“ oder „-“ des Timers aus.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekte Leitung oder falschen Anschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Falscher Anschluss des Kochfeldes.	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss.
Fehlercode F00, F01....F11.	Eine Taste wird zu lange betätigt oder es liegt ein Gegenstand auf der Taste.	Entfernen Sie den Gegenstand. Schalten Sie das Kochfeld erneut ein.
Fehlercode FA.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu niedrig.	Überprüfen Sie den Anschluss. Wenden Sie sich an Ihr Energieversorgungsunternehmen, wenn das Problem bestehen bleibt.
Fehlercode F0 – F6.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F8.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld wurde durch Überhitzung ausgeschaltet. Lassen Sie es abkühlen und verwenden Sie eine niedrigere Kochstufe.
Fehlercode F99.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie nur eine Taste gleichzeitig.
Ununterbrochenes akustisches Signal.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.

Gaskochfeld

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.



Achtung

Die Gassorte und das Land, für die das Gerät eingerichtet ist, finden Sie auf der Datenplakette.

Dies ist ein Gerät der Klasse 3.

Gasanschluss

Der Gasanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

Wir empfehlen, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Der Anschluss mit einem speziell dafür geeigneten Sicherheitsschlauch ist auch zulässig.

Hinter einem Ofen muss ein vollständig aus Metall bestehender Schlauch verwendet werden.



Achtung

Ein Sicherheitsschlauch darf nicht geknickt werden und darf nicht mit beweglichen Teilen der Küchenmöbel in Berührung kommen.

In jedem Fall muss vor dem Gerät ein Anschlusshahn platziert werden, der jederzeit leicht erreicht werden kann.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie die Gasdichtigkeit der Anschlüsse mit Seifenlauge überprüfen.

*Gaskochfeld**Elektroanschluss*

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Der elektrische Anschluss muss den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen.

Wandsteckdosen und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

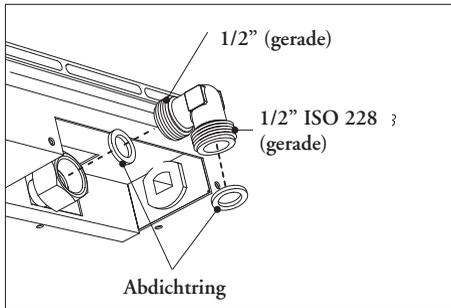
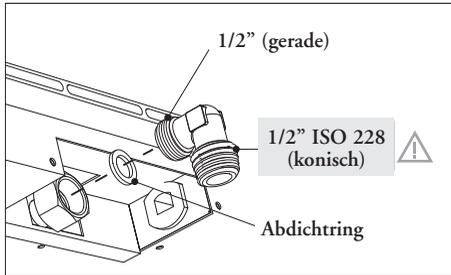
Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass der omnipolare Schalter in der Zuführleitung mit einem Abstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

**Achtung**

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

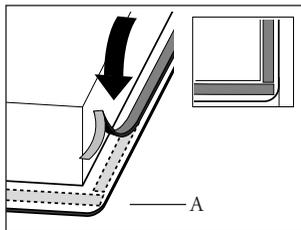
Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, da sonst gefährliche Situationen auftreten können.

Kochfeld vorbereiten



nur für Frankreich

Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluss des Geräts.



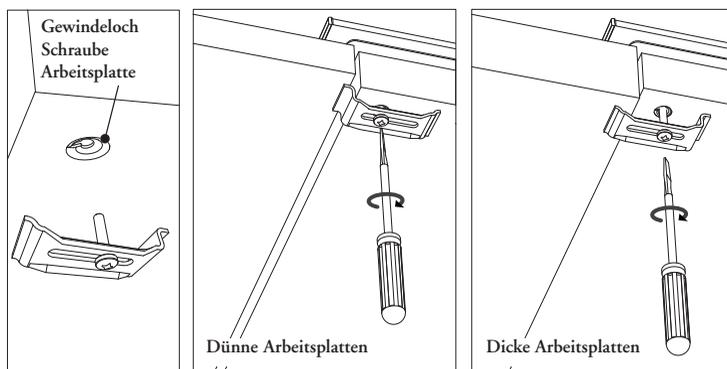
Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie ihn in die Rille der Aluminiumprofile oder auf den Rand der Glasplatte. Kleben Sie den Dichtungsstreifen nicht über die Ecken, sondern schneiden Sie ihn in vier Stücke, die in den Ecken gut aneinander anschließen.

Eine Aussparung in die Arbeitsplatte sägen

Sägen Sie eine Aussparung in die Arbeitsplatte. Tun Sie dies sehr genau (siehe die Einbaumaße).

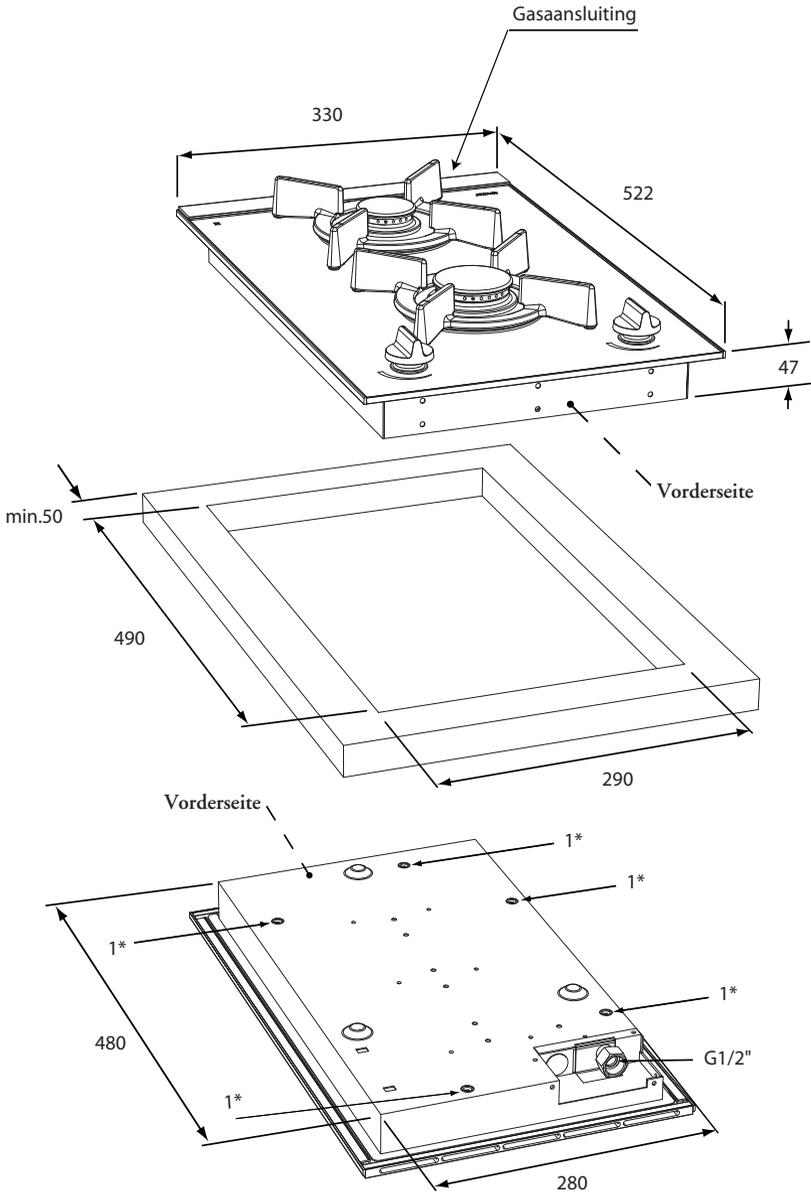
Wenn die Arbeitsplatte aus Holz ist, behandeln Sie die Kopfanten der Arbeitplatte mit Abdichtfirnis, um die Einwirkung von Feuchtigkeit zu verhindern.

Befestigungspunkte Montagebügel

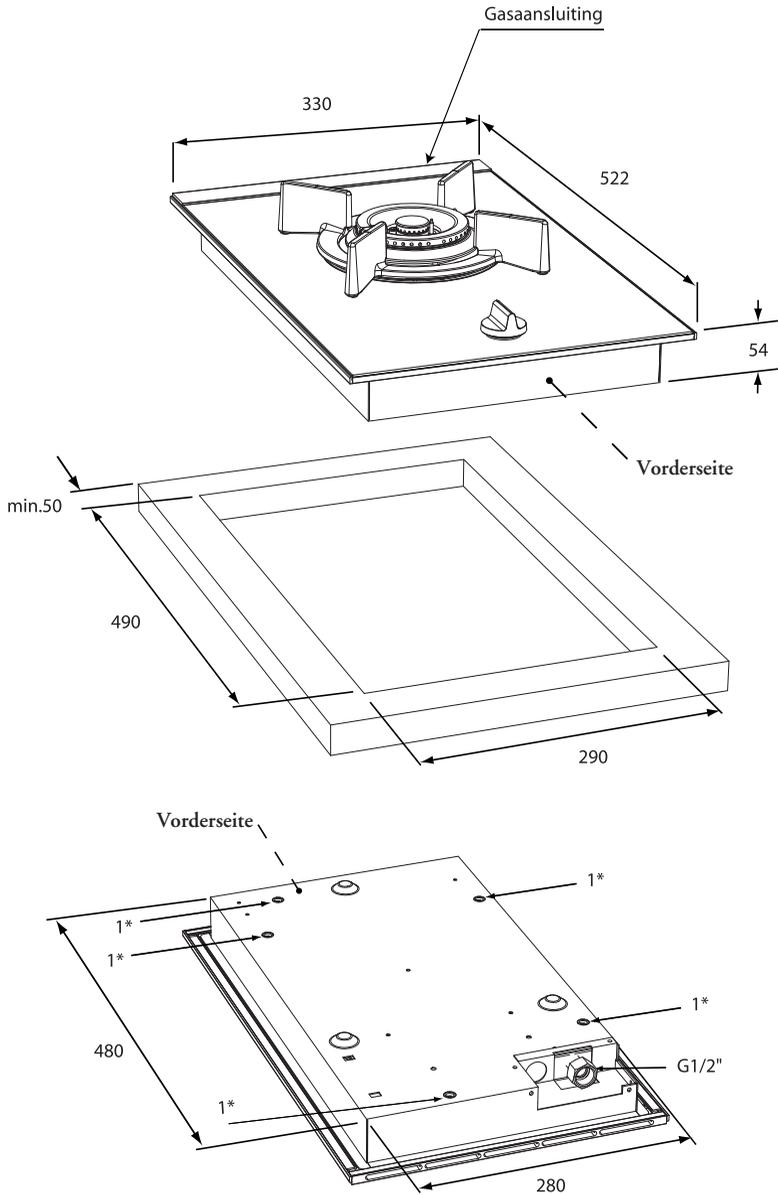


Einbaumaße HG3111M

1*) Befestigungspunkt Montagebügel

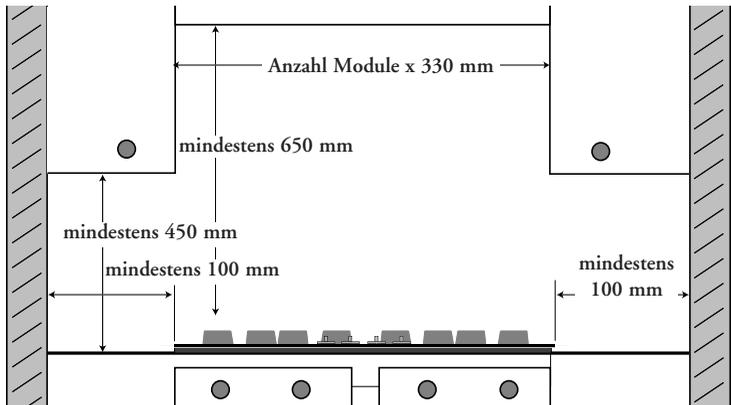


Einbaumaße WO3111M



Benötigter freier Platz

Ein Gaskochfeld entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Abstand zu nicht hitzebeständigen Materialien. Achten Sie auch auf Materialien, die sich verfärben können (wie etwa Edelstahl).



Das Kochfeld darf nur neben einer vertikalen Wand eingebaut werden.

**Achtung**

Die Unterseite des Kochfeldes wird heiß. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in eine Schublade, die sich direkt unterhalb des Kochfeldes befindet.

Gerät aufstellen und anschließen

Setzen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein und befestigen Sie es mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben.

Schließen Sie die Gaszufuhr an.

Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtigkeit.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
Brennertyp	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)				
normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
stark	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
Wok	5.70	5.70	5.00	5.00 / 360	4.40 / 317	5.00 / 360	5.50 / 396	4.75 / 342

Nur die HG3111M kann umgebaut werden

Dieses Gerät ist auf Erdgas eingestellt. Das Gerät kann mit Hilfe eines Umbausatzes auch für andere Gassorten und -drucke eingestellt werden. Sie können diesen Satz bei unserer Vertriebs- und Serviceorganisation bestellen.

Die Umbauanleitung wird mitgeliefert.

Induktionskochfeld

Elektroanschluss

230 V - 50 Hz - 2800W

Der elektrische Anschluss muss den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen.

Wandsteckdosen und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

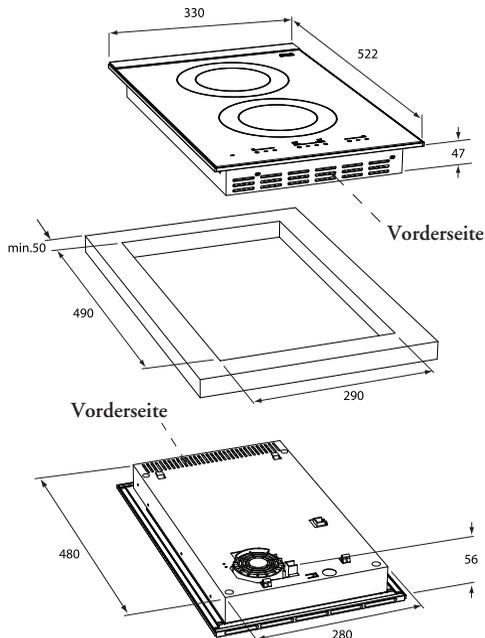
Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass ein omnipolarer Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktabstand in der Zufuhrleitung angebracht wird.

Achtung

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

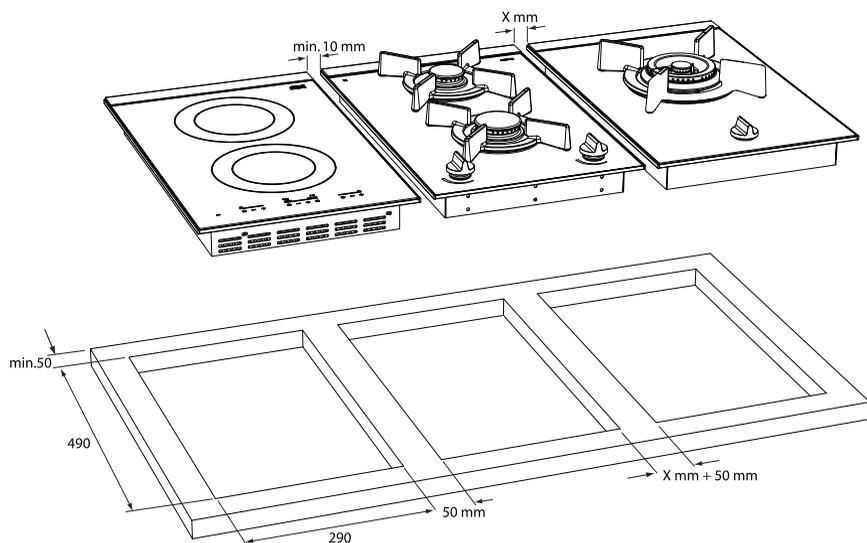
Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dies nur durch den Hersteller, seine Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierte Personen ausgetauscht werden, da ansonsten gefährliche Situationen entstehen können.

Einbaumaße HI3171M



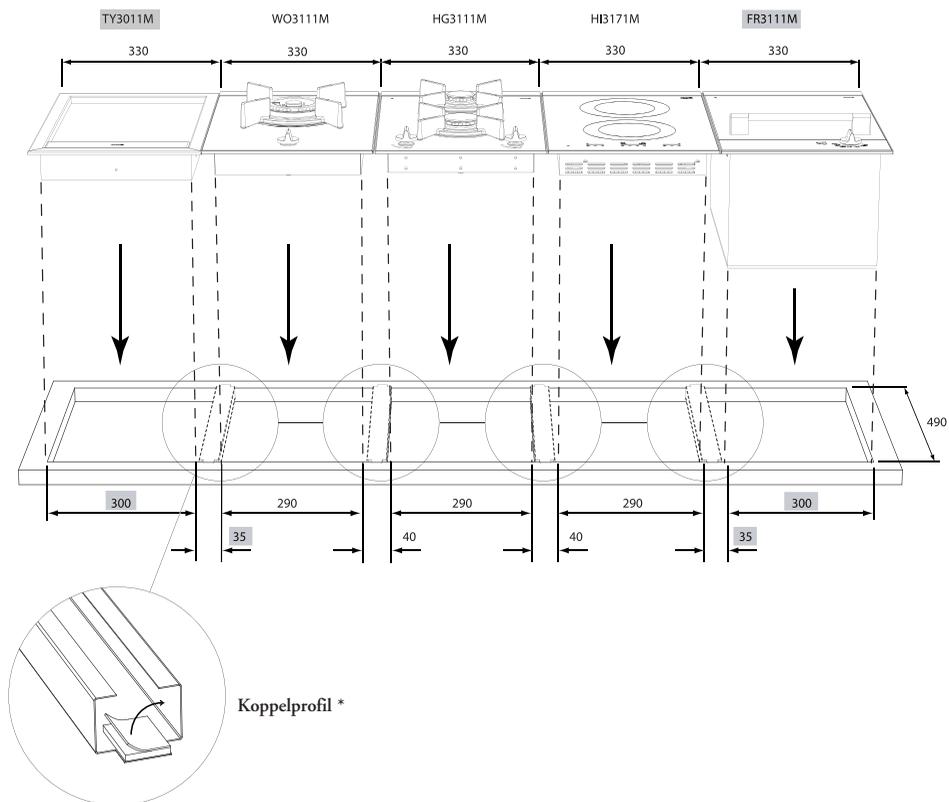
Alle Geräte

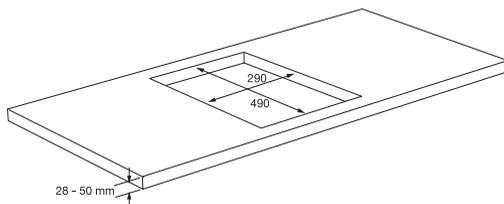
Einbausituation mit Zwischenraum



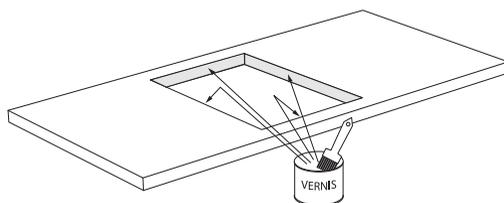
Alle Geräte

Verbinden Beispiel 1

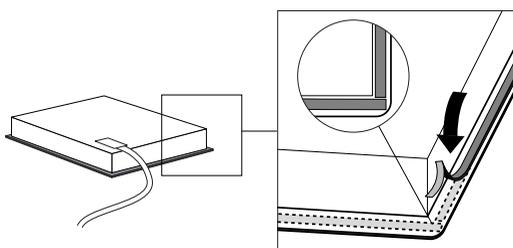


Induktionskochfeld

1. Überprüfen Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung die Anforderung an Abmessungen und Belüftung erfüllen.



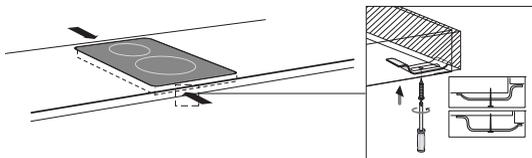
2. Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.
3. Legen Sie das Gerät umgekehrt auf die Anrichteplatte.



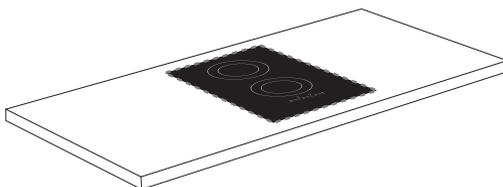
4. Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Streifen in die Rille der Aluminiumprofile oder auf den Rand der Glasplatte. Kleben Sie den Dichtungsstreifen nicht über die Ecken, sondern schneiden Sie ihn in vier Stücke, die in den Ecken gut aneinander anschließen.

Induktionskochfeld

5. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.



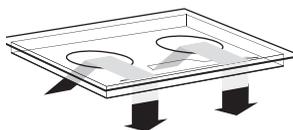
6. Befestigen Sie das Kochfeld mit Hilfe der mitgelieferten Klemmen. Bei Arbeitsplatten mit weniger als 40 mm Stärke muss ein Füllkeil zwischen den Klemmen und der Arbeitsplatte verwendet werden. Die Schrauben müssen in die durchgedrückten Löcher geschraubt werden.
7. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät gibt ein kurzes Signal und alle Displays leuchten auf. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit.



Direkt nach dem Einschalten schaltet sich der Ventilator ein. Das Gerät führt für einige Sekunden einen Selbsttest durch.

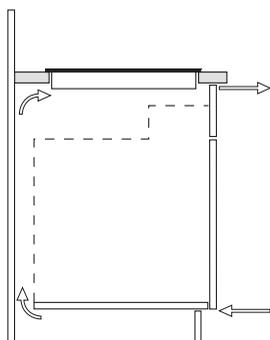
Induktionskochfeld

Belüftung

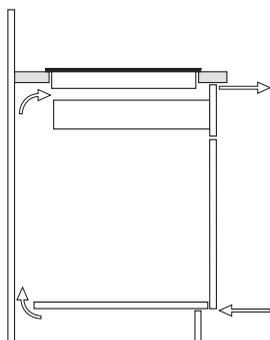


Die Elektronik des Geräts braucht Kühlung. Bei einer unzureichenden Luftzirkulation schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit aus. An der Unterseite des Geräts befinden sich die Lüftungsöffnungen. Es muss immer möglich sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft angesaugt werden kann. An der Vorder- und Unterseite verfügt das Gerät über Ausblasöffnungen.

Einbau über einem Herd oder einer Schublade



Das Gerät muss vollständig belüftet werden.



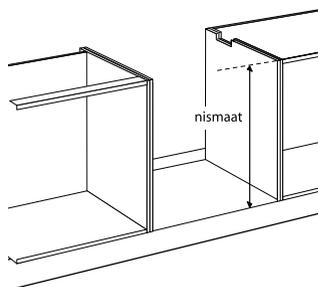
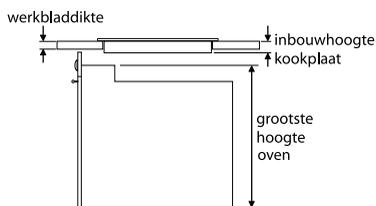
Induktionskochfeld

Einbau über einem Herd oder einer Schublade

Wenn das Kochfeld über einem Herd angebracht wird, ist ein bestimmtes Nischenmaß erforderlich. Dieses ist von folgenden Faktoren abhängig:

- Dicke der Arbeitsplatte;
- Einbauhöhe des Kochfelds (siehe Tabelle);
- größte Höhe des Herds (ohne Bedienfeld).

Das erforderliche Nischenmaß ist die größte Höhe des Herds plus der Einbauhöhe des Kochfelds minus der Dicke der Arbeitsplatte.



Sicherheit Induktionskochfeld

1. Ein Sensor kontrolliert ununterbrochen die Temperatur der Teile des Kochfeldes. Bei einer hohen Temperatur wird die Leistung des Kochfeldes automatisch gesenkt.
2. Wenn Sie den Topf vom Kochfeld nehmen, wird die Kochaktivität automatisch gestoppt. Gewöhnen Sie sich an, das Kochfeld oder die Kochzone nach Gebrauch auszuschalten, um unbeabsichtigtes Einschalten zu verhindern.
3. Jede Kochzone verfügt über einen Sensor der ununterbrochen die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um jedes Risiko der Überhitzung, z. B. durch einen trockengekochten Topf, zu vermeiden.
4. Ein kleiner Gegenstand, beispielsweise ein zu kleiner Kochtopf (kleiner als 12 cm), eine Gabel oder ein Löffel, wird vom Kochfeld nicht als Kochtopf erkannt. Im Display der Kochzone blinkt "0" und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Kochdauerbegrenzung

Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Diese Stoppfunktion wird automatisch eingeschaltet, wenn Sie vergessen, Ihr Kochfeld nach Gebrauch auszuschalten.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und b (Boost)	1 Stunde

Alle Geräte

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Es können verwendet werden:

- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FSKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenstreifen (PP).

Entsorgen Sie diese Materialien in verantwortungsbewusster und umweltgerechter Weise.

Das Gerät ist mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne versehen:

Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den



gewöhnlichen Hausmüll geworfen werden darf, sondern zu einer zentralen Sammelstelle der Gemeinde oder an eine Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden muss.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts, wie etwa dieses Kochfelds, vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können und sorgt dafür, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiederverwertet werden können, was bedeutende Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

GB

User Manual

Gas hob GB 4
Induction hob. GB 15

Installation Instructions

Gas hob GB 32
Induction hob. GB 40

DE

Gebrauchsanweisung DE 4 – 49

This manual describes how to make optimum use of the hob. The manual has been arranged as follows: the first part provides information about the two-burner gas hob and the wok hob. This is followed by information on the induction hob. This manual contains information on how to operate the hob, which pans are suitable and how the appliance works. The manual also includes cooking tables and maintenance tips.

The safety instructions that apply during installation are found in the ‘Installation Instructions’ chapter. This chapter will first deal with the gas hob, followed by the induction hob.

Store the manual in a safe place so that any subsequent users may also benefit from it.

The manual also serves as a reference for the service department.

Therefore, please paste the data card in the space provided at the back of the manual. Where applicable, the data card supplied with a conversion kit should also be pasted here. The data cards contain all the information that the service department needs to respond adequately to your questions.

Happy cooking!



Pictograms used

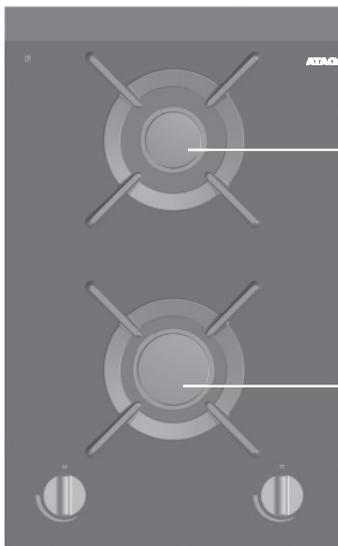


important information



tip

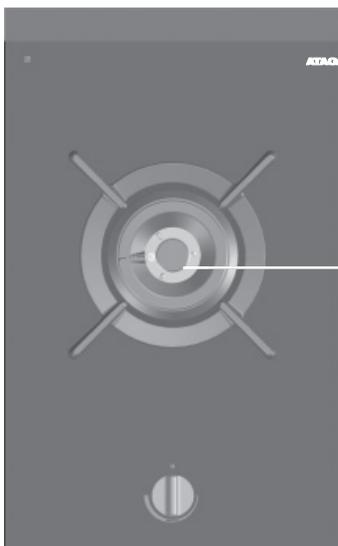
HG3111M



Semi-rapid burner

Rapid burner

WO3111M



Wok burner

This gas hob has been designed for the true cooking enthusiast. The differences in burner capacity mean that you can cook any type of dish. The control buttons have an integrated spark ignition, which means that you need only one hand to ignite and operate the burners. This appliance complies with all requirements set by the 'Cooking Approval' quality mark. It combines high efficiency with a minimum of incompletely burned combustion gases. This hob offers short heating times and excellent simmering capabilities.

Both the HG3111M and the WO3111M have been fitted with a flame failure device which ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during cooking.

This manual describes how to make optimum use of the gas hob. Besides information on how to operate the hob, you will also find background information that may come in handy when using this appliance.

Store this manual in a safe place so that any subsequent users may also benefit from it.

Gas hob**Ensure that there is adequate ventilation during use**

- Keep natural ventilation openings open.
- When using your hob for longer periods, extra ventilation is necessary. For instance open a window or install a mechanical fan.

Use the hob only for preparing dishes

- The appliance is not suitable for heating spaces.

Never flambé underneath an extractor hood

- The high flames may cause a fire, even if the fan is switched off.

Burner parts get very hot during use and take some time to cool down

- Do not touch them and avoid contact with non-heat-resistant materials.
- Never immerse hot burner parts and pan supports in cold water. Rapid cooling may damage the enamel.

There should always be at least a 2 cm distance between the pan to a knob or a non-heat-resistant wall.

- At shorter distances the high temperatures may cause the knobs or the wall to discolour and/or distort.

Always use pan supports and suitable cooking utensils

- Always place the pan on the pan support. Placing a pan directly on the burner head may lead to dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They may burn into the burners and pan supports.

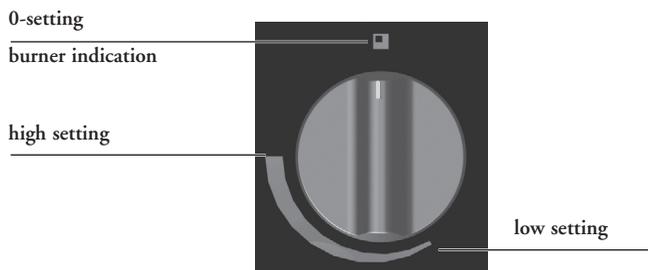
Installing burner parts and pan supports

- The cooking hob can only function properly when the burner parts have been assembled using guide ridges.
- Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the glass plate. Only then may the pans be positioned stably.

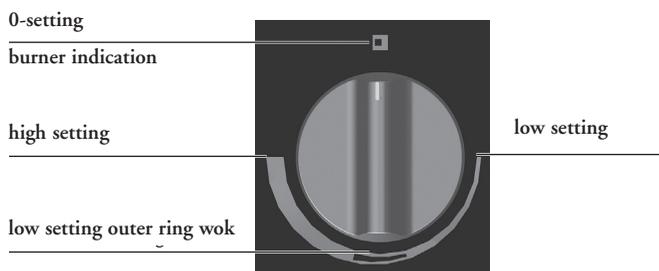
Gas hob

Every burner may be adjusted continuously between the full and low positions.

Semi-rapid and rapid burners



Wok burner



Controls

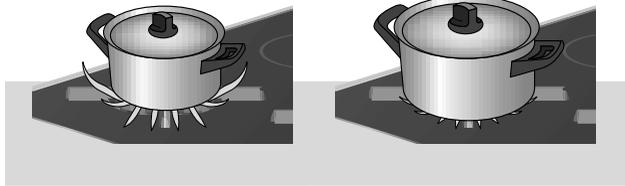
Press the control knob and turn it anticlockwise.
The burner ignites.



When using an appliance that has been fitted with a flame failure device, you need to press and hold the knob for a few seconds in order to activate the flame failure device.

Gas hob

- Ensure that the flames always remain underneath the pan. Flames playing around the pan will lead to loss of energy. Also the handles may get too hot to handle.
Always use pans with a base diameter of 12 cm or more. Smaller pans are not stable.

**WRONG****RIGHT**

- It is best to use the rapid burner or the wok burner when frying, stir-frying, boiling large quantities and deep-frying. Use the low setting of the semi-rapid burner or the wok burner for cooking sauces, simmering and boiling. The high setting will make the burner large enough for boiling.
- Always keep the lid on the pan while cooking. This will reduce the use of energy by up to 50%.
- Use pans with flat, clean and dry bases. Flat-based pans are stabler and a clean base will transfer the heat more effectively to the food.

Gas hob

Wok burner (WO3111M)



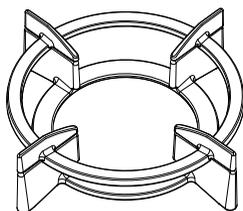
The wok burner enables you to prepare dishes at extremely high temperatures. When using the wok burner, it is important that you

- cut the ingredients into strips, slices or small pieces in advance,
- use good quality oil, e.g. olive, maize, sunflower or peanut oil. A small amount is sufficient. Do not use butter or margarine. The high temperatures will cause it to burn.
- put in the ingredients with the longest cooking times first, so that all ingredients will be ready and al dente at the same time.

Using the wok auxiliary support

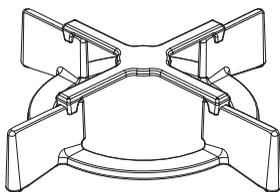
The auxiliary support (supplied with the hob, or available as a separate accessory) is used to properly stabilize a round-based wok.

Place the auxiliary support on the wok support as shown in the following illustration.



Using the reduction support

The reduction support (supplied with the hob, or available as a separate accessory) enables you to use very small pans.

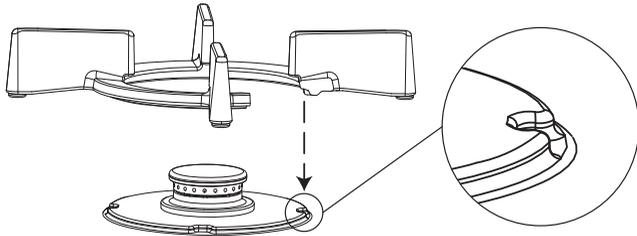


Gas hob

This appliance has been manufactured from high-grade materials that are easy to clean.

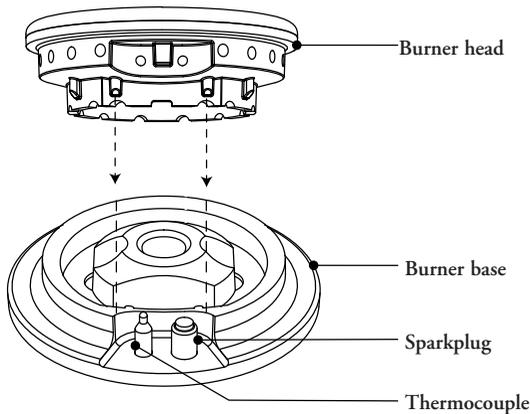


- Do not clean burner parts in the dishwasher. The detergent may damage the parts. Do not use too much water as this may penetrate into the burner or the ventilation openings.
- Clean the sparkplug with a cloth preferably. Be careful when doing this. Too much pressure may alter the distance between the tip of the sparkplug and the burner, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug only operates properly in a dry environment. Remove any dirt from the tip with a fine brush if the plug is very dirty.

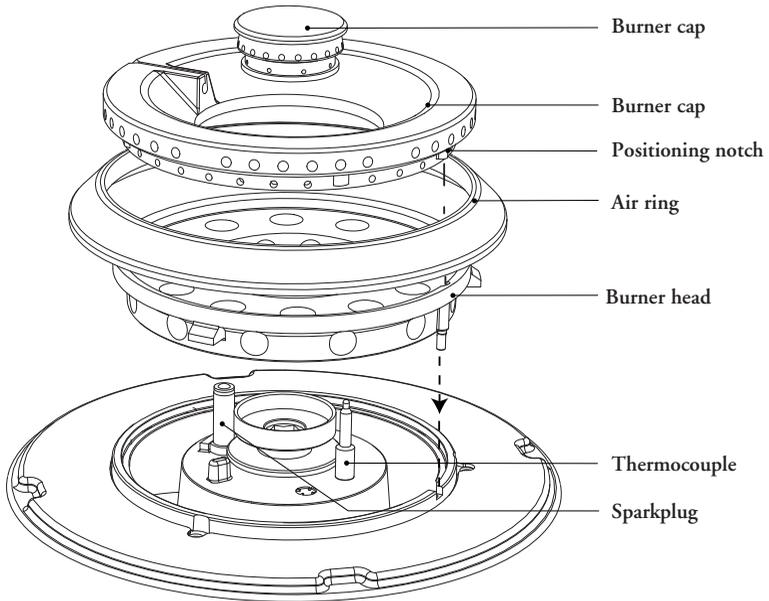


- Put the pan supports down vertically, do not shove them over the glass plate.

Assemble the burner parts using the locating notches.



Gas hob



Gas hob

General



- Regular maintenance directly after use prevents spilled food from creating stubborn stains that are hard to clean. Use a mild cleaning agent.
- Start by cleaning the control knobs, the burners and the pan supports and finish with the glass plate. This prevents the glass plate from getting dirty again during cleaning.

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner heads)



Stubborn stains are best removed with a non-abrasive cream or a soft sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.

Stubborn stains on the glass plate

Clean the glass plate with a special cleaning agent for ceramic hobs. Water stains or limescale are best removed with a non-abrasive limescale remover like vinegar.

Cleaning removable burner parts

The removable burner parts (including the wok burner) are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. Soak stubbornly stained parts in hot suds. Never use scouring powder, pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.

Brass wok burner parts

A number of parts of the wok burner are made of brass. It is normal for the brass to change colour because of the high temperatures that occur when using the wok.

Gas hob

Keradur® burner bases

The burner bases have a unique Keradur® surface coating. The special dirt-repelling coating contains a ceramic filling which makes cleaning easier and enhances the durability of the burners considerably. The burner bases are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth.

ATAG Shine

Atag supplies a range of cleaning agents under the name of ATAG Shine. You may order these on www.hps.nl. This site also contains several tips on cleaning and operating the appliance.

Gas hob

If the appliance does not work properly, it does not automatically mean that it is defective.

Always check for the following situations:

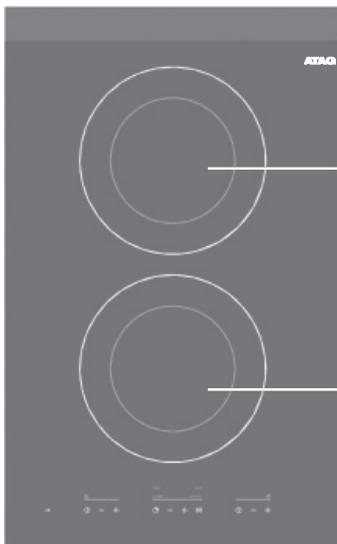
fault	cause	solution
It smells of gas near the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> - A burner has been turned on but not ignited. - The coupling of a bottled gas-appliance has become undone. 	<ul style="list-style-type: none"> - Close the tap and wait a few minutes before re-igniting. - Tighten the coupling.
A burner does not ignite.	<ul style="list-style-type: none"> - Plug not in socket. - Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off - Sparkplug dirty/damp. - Burner parts incorrectly installed. - Burner parts dirty or damp. - Main gas tap closed. - Problem with the gas grid. - Gas bottle or tank empty. - Wrong type of gas used (when using bottled gas). - Control knob not pressed and held long or deep enough. 	<ul style="list-style-type: none"> - Push the plug into the socket. - Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on. - Clean and dry the sparkplug. - Assemble the burner parts using the centering ridges. - Clean and dry the burner parts. Ensure that the outflow holes are open. - Open the main gas tap. - Check with your gas supplier. - Connect a new gas bottle or have the tank refilled. - Check if the gas used is suitable for the appliance. - Press and hold the control knob long and deep enough between the high and low settings.
The burner does not burn evenly.	<ul style="list-style-type: none"> - Burner parts incorrectly installed. - Burner parts dirty or damp. - Wrong type of gas used (when using bottled gas). 	<ul style="list-style-type: none"> - Assemble the burner parts using the centering ridges. - Clean and dry the burner parts. Ensure that the outflow holes are open. - Check if the gas used is suitable for the appliance.
The burner goes out after igniting.	<ul style="list-style-type: none"> - Control knob not pressed and held long enough (appliances with flame failure device). 	<ul style="list-style-type: none"> - Press and hold the control knob for at least 5 seconds.

Contact the service department in case of faults.

Consult the guarantee card that came with the hob or

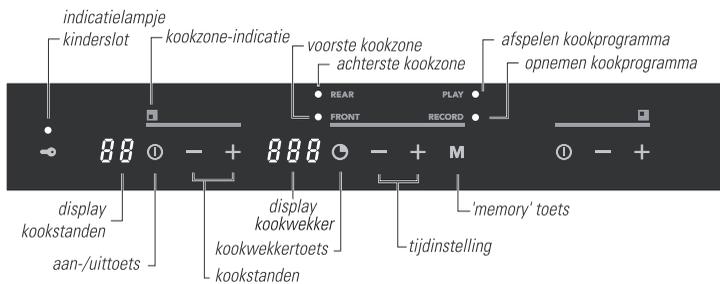
visit **www.hps.nl**.

This appliance may only be connected by a qualified installer!

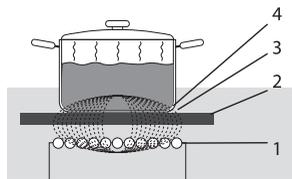


Cooking zone Ø18, 50-2800W

Cooking zone Ø18, 50-2800W



How induction works



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). Placing an iron-based pan (4) on the coil, will generate an induction current in the base.

Quick and easy

Cooking on an induction hob is quite easy. The zones have a wide range and can be adjusted accurately. The lowest setting enables you to melt chocolate directly in the pan. The highest setting brings food to the boil very rapidly.

Safe and clean

During induction cooking heat is generated directly in the base of the pan. This is why the glass plate never gets hotter than the pan base. This is not only safer than a gas or ceramic hob, it is also easier to clean as spills do not burn onto the surface.

Pans

Not all pans are suitable for induction cooking. Since this form of cooking uses a magnetic field to generate heat, the base of the pan must be ferrous. Use only pans that are suited for induction cooking, as indicated by the “Class Induction” quality mark.

(Also see page 26)

Induction hob

Induction cooking is very safe. The hob has been fitted with various safety devices like a residual heat indicator and maximum cut-out. Yet, as with any appliance, there are a number of matters that you should pay attention to.

Connection and repair

- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing yourself Only a service technician is allowed to do this.
- Always disconnect the appliance from the electronic power supply before you start any repair work. We advise you to do so by unplugging the appliance, by switching off any fuses or, in case of a permanent connection, by setting the switch in the power supply lead to zero.
- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.

During use



- This cooking appliance has been designed for household use. Only use it for preparing dishes.
- When you use the hob for the first time, you will notice a “new smell”. This is normal. By ventilating the kitchen this smell will soon disappear.
- Remember that if you use one of the higher settings, the heating time will be extremely short. Never leave the hob unattended when using a high setting. If a programme has been set (automatic heating), it will automatically power down.
- Ensure that there is adequate ventilation during use. Keep natural ventilation openings open.
- Ensure that pans do not boil dry. The hob itself is protected against overheating, but the pan will get so hot that it could get damaged. The guarantee does not cover any damage resulting from a pan boiling dry.

Induction hob

- Do not use the cooking area for storing items.
- Keep a few centimetres' distance between the hob and the contents of the drawer.
- Do not store anything combustible in the drawer underneath the hob.
- Ensure that the flexes of electrical appliances, e.g. a mixer, do not touch the hot cooking zone.
- The zones heat up during use and remain hot for a while after switching off. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- Fat and oil are combustible when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Immediately put a lid on the pan and switch off the cooking zone.
- Never flambé underneath the extractor hood. The high flames could cause a fire, even if the extractor hood has been switched off.
- However strong the ceramic top may be, it is not unbreakable. For instance, dropping a spice jar or a pointed utensil on it, could cause it to crack.
- Do not use a hob that contains cracks. Switch off the appliance immediately, unplug it to avoid electrical shocks and call the service department.
- Do not place any metal objects like baking trays, biscuit tins, saucepan lids or cutlery on the cooking zone. They could heat up very rapidly and cause serious burns.
- Keep magnetizable objects (credit cards, bank cards, diskettes, etc.) away from the appliance. We advise anyone wearing a pacemaker to consult their cardiologist before using an induction hob.
- Never use a pressure cleaner or a steam cleaner to clean the hob.

Induction hob

Switching on



1. Put a pan on the cooking zone.
2. Press the on/off button.

A horizontal line appears in the display. If you do not select a setting after switching on, the zone will switch to 'standby'.

Setting heat



1. Press the + or - button.
The hob immediately goes to setting 6.
2. Select a higher or a lower setting by pressing the + or - buttons again.

Switching off



Press the on/off button again.
The hob switches off.

The residual heat indicator may indicate that the zone is still hot.

Residual heat indicator



After the hob has been used intensively, the relevant zone may take a few minutes to cool down. As long as this is the case,

you will see an "H" in the display.

Special settings



Setting 11 (wok setting)

This setting is ideal for frying meat or preparing stir-fried dishes.



Setting 6 (boost)

The boost setting is intended for brining water to the boil rapidly. This setting is too high for heating butter or milk.

*Induction hob**Timer*

The appliance contains a clock that can be used as a timer. The timer works independently and does not influence the settings of the cooking zones.

1. Switch on the time by pressing the  button once.
2. Select the preferred time (max. 3.59 hours) by pressing the + and - buttons. By keeping these buttons depressed longer, the time will move forward or backward in larger periods. You see the time selected in the display.
3. You will hear a bleep after the set time has expired. You may turn off this bleep by pressing the  button. By immediately using the + button, you can set a new time. There is no need to switch off the timer first.

You can have the timer switch off a cooking zone. The timer works for both cooking zones.

Countdown timer

1. Put a pan on the cooking zone.
2. Switch on the cooking zone.
The appliance starts.
3. Switch on the timer with the  button.
Press the button again for the countdown timer function.

The light next to 'FRONT' (for the front zone) or 'REAR' (for the rear zone) lights up. Set the cooking time with the + and - buttons (3.59 hours max.). You can see the number of minutes set in the display.

*Induction hob**Switching on*

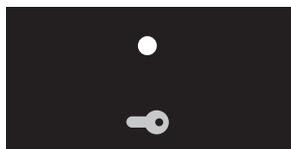
By pressing the  button several times, you go through the following list: A cooking zone that has not been switched on, cannot be selected for switching off by timer. Consequently, this cooking zone will be skipped in the table underneath.

number of times  pressed	reaction
0	Clock is off; displays are dark
1	Clock as timer
2	Clock switches off front zone after the time set (if the zone has been switched on)
3	Clock switches off rear zone after the time set (if the zone has been switched on)
4	Clock is off; displays are dark
Etcetera	

If both cooking zones have been switched on, you may choose between the front and rear zone by pressing the  button again. You will hear a bleep to indicate that the cooking time has finished. The zone will switch off.

You switch off the bleep at the end of the cooking time by pressing the  timer button.

If you do not switch off the bleep, it will stop automatically after about 30 minutes.

Childproof lock

The childproof lock enables you to lock the hob after it has been **switched off**. This prevents the unintentional switching on during maintenance or by children.

Switching on and off

Lay your finger on the button for 3 seconds. The childproof lock is switched on when the light over the button lights up.

You cannot switch on the childproof lock during cooking. You can still use the timer with the hob locked.

*Induction hob**Memory function*

The hob has a memory function. This function lets you programme settings and corresponding cooking times for each cooking zone.

Switching on the memory function (play)

1. Press the **M** button briefly. The light next to 'PLAY' lights up.

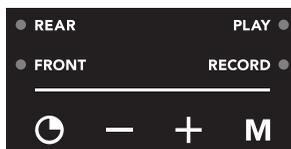
The lights next to 'REAR' and 'FRONT' will start to flash.

2. Switch on a cooking zone.

The cooking zone switches on in the setting that has been programmed. If there is no cooking programme available, the zone will switch off again after a few seconds.

You switch off the zone by pressing the on/off button or the **M** button.

If a high setting is selected during a programme playing while another zone has been set to a high setting manually, this other zone will switch to a lower setting. The programme settings take precedence. If the programme lowers the zone setting, the other zone does not return to the previous high setting.

*Induction hob**Memory function***Programming the memory function (record)**

1. Press the 'memory' button **M** until the light next to 'RECORD' lights up.

The lights next to 'REAR' and 'FRONT' will start to flash and the clock display indicates 000.

2. Switch on the cooking zone for which you wish to record a programme.
3. Select a setting with the + or - buttons.

The setting selected and the cooking time are now being recorded. You may record several cooking settings after another (max. 38).

When during a recording setting 38 settings have been recorded, the next step recorded will automatically be the end of the recording.

4. You finish recording the programme by pressing the on/off button or the 'memory' button **M**.

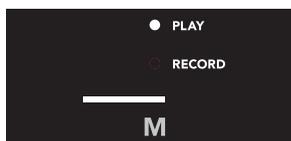
When recording a new programme any existing programme will be erased.

The settings and cooking times selected are stored in memory. To activate the recorded programme, use the 'PLAY' function to switch on the memory.

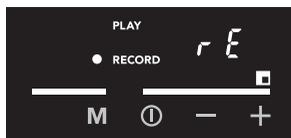
You may record 1 programme for each zone.

Induction hob

Memory cooking



Both the left-hand and right-hand cooking zones have a memory function for recording a cooking programme for each zone. When recording a programme the settings you select will be saved automatically. A programme may last a maximum of 4 hours.



Memory cooking enables you to record and play a cooking programme for each cooking zone.

Recording a programme

- Fill a pan and put it on the cooking zone.
- Press and hold the memory button “M” until the indicator “record” starts flashing.
- Switch the cooking zone to the power setting required.
The indicator “record” burns continuously.
After a few seconds the display will alternately show the selected setting and “rE”. The cooking times and settings are saved automatically during the cooking process.
- The +/- button lets you adjust the power setting.
- At the end of the cooking process press the on/off button or the memory button to stop the cooking process and recording the programme.



Running the programme

- Fill a pan and put it on the appropriate cooking zone.
- Press and hold the memory button “M” until the indicator “play” starts flashing.
The indicator “play” burns continuously.
After a few seconds the display will alternately show the selected setting and “PL”.
- The programme automatically follows the stored cooking times and settings.
- Press the on/off button to stop the programme.

*Induction hob**Switching off the bleep*

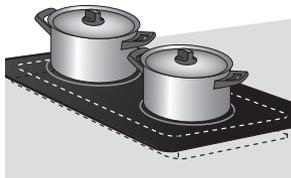
Every time you press a button, you hear a bleep. To switch off this bleep:

1. Switch the front cooking zone on and off again.
2. Within 3 seconds press the '-' buttons simultaneously for both zones.

A sound will confirm the change. To switch on the bleep again, repeat the procedure.

Synchrocontrol

Your hob has a synchrocontrol feature. If you have an ATAG WS411S extractor hood installed over the hob, it will automatically switch on and off with the hob.

Using front and rear zones simultaneously

Two cooking zones in a row are controlled by one generator. The generator divides the power over the two zones. Up to setting 6 this has no consequences. From setting 7 onwards the other cooking zone is automatically limited. You will be notified of this by the “ticking” sound coming from the appliance.

Is you wish to switch one of the zones to a higher setting, you must first switch the other one to a lower setting.

1st zone	6	7	10	11	b(oost)
2nd zone	b(oost)	11	10	7	6

Induction hob

There is no heat loss and the handles stay cool during induction cooking.

Induction cooking is fast

At first you will be surprised by the speed of the hob. At higher settings especially, food and liquids are brought to the boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or dry.

The power level adjusts automatically

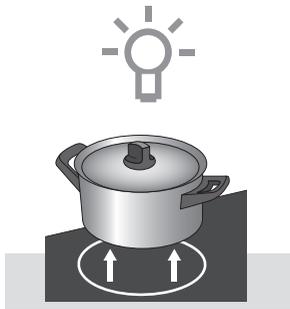
Induction cooking only uses the part of the zone that is directly underneath the pan. If you use a small pan on a large zone, the power will adjust automatically to the diameter of the pan. This means that there will be less power so that it will take longer for the contents of the pan to come to the boil.

Minimum pan diameter

The diameter of a pan must be 12 cm at least. The best results are achieved when using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small, the cooking zone will not switch on.

Attention

- Grains of sand may cause permanent scratches on the glass plate. Therefore always make sure that the base of pan is clean before you put it on the cooking zone. Also lift a pan before moving it.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep a lid on the pan to avoid loss of energy.



Always lift pans, never shove them over the cooking zone.

Induction hob

Induction cooking requires pans of a particular quality. Pans that have already been used on a gas hob, are no longer suitable for induction cooking.

For electric and induction cooking only use pans with bases that are:

- at least 2.25 mm thick;
- flat.

The best pans are those with the “Class Induction” quality mark. Use a magnet to check if your pans are suitable. Pans that attract the magnet, are suitable for induction cooking.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

Attention

Be careful with thin, enamelled steel pans:

- At higher settings the enamel may break off if the pan gets too dry.
- The high power level may easily cause the base of the pan to deform.

**Attention**

Never use pans with deformed bases. A convex or concave base may impair the overheating protection function. This may cause the hob to crack and the pan base to melt.

Any damage resulting from the use of unsuitable pans or pans boiling dry, is not covered by the guarantee.

**Pressure cookers**

Pressure cookers are ideal for induction cooking. The short reaction time of the cooking zone brings the cooker up to pressure very quickly. The cooking process stops as soon as you switch off the cooking zone.

Induction hob

Because the right settings depend on the quantity and the ingredients of the dish and on the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use the highest setting to:

- bring food or liquid to the boil quickly;
- shrink greens;
- blanch vegetables;
- heat oil and fat;
- fry steaks (rare, underdone);
- bring a pressure cooker up to pressure;
- make puddings and custards.

Use a slightly lower setting to:

- sear meats;
- fry flatfish, thin fillets of fish;
- fry boiled potatoes;
- cook blended soups and sauces;
- fry omelettes;
- fry steaks (medium);
- deep-fry foods (dependent on temperature and quantity).

Use a setting slightly above medium to:

- fry boiled potatoes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry thin cuts of meat until cooked;
- pot roast large cuts of meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- fry French toast;
- fry breaded fish;
- fry thin slices of breaded meat;
- fry omelettes.

Use the medium setting to:

- thoroughly cook large quantities;
- defrost hard vegetables such as French beans.

Use the lower settings to:

- make stock;
- stew fruit;
- stew meats;
- thoroughly cook foods;
- simmer vegetables;

Induction hob

Daily cleaning

Although food spills cannot burn into the glass plate, we nevertheless recommend that you clean the hob immediately after use. For daily cleaning it is best to use a mild cleaning agent and a damp cloth.

Dry with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid. Remove water stains and limescale with vinegar. Metal marks (caused by sliding pans) are often difficult to remove.

Special cleaning products are available for this purpose.

Food spills are best removed with a glass scraper. Also use a glass scraper for removing melted plastic and sugar.

Not suitable

Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime can accumulate.

Never use anything sharp like steel wool or scourers.

Activate the childproof lock before you start cleaning the hob.



ATAG supplies a range of cleaning agents under the name of ATAG Shine. You may order these on **www.hps.nl**.

This site also contains several tips on cleaning and operating the appliance.

Induction hob

Check the guarantee card or www.hps.nl for the service department telephone number.

Whenever you notice a crack (however small) in the glass plate, switch off the hob immediately, unplug the hob, turn off the fuse switch(es) in the meter cabinet or, if you have a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

Noises in the base of the pan

While cooking, you may hear a rattling noise coming from the base of the pan. This is quite harmless. The noise is caused by the effect the high power has on the base of the pan.

You may reduce the noise by switching to a lower setting.

Induction hob

Symptom	Possible cause	Solution
Text appears in the display when the hob is first activated.	This is the standard set-up routine	Normal operation.
The fan continues to run for a few minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new hob is heating up.	This is normal and will disappear after you have used the hob a few times. Ventilate your kitchen.
There is a soft ticking noise coming from the hob.	This is caused by the division of the power between the front and rear zones. A soft rattling noise may also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans produce noise during cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the pan.	At high settings this is normal for certain pans. It will not damage the pans or the hob.
After you have switched on the hob, the display keeps flashing.	The pan used is not suitable for induction cooking or its base diameter is less than 12 cm.	Use a good pan, see page 26.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a bleep.	The preset time has ended.	Switch off the bleep using the + or – buttons on the timer.
The hob does not work and nothing appears in the display.	No power supply due to defective cable or wrong connection.	Check the fuse or the electric switch (if there is no plug).
One of the fuses blows as soon as the hob is switched on.	Hob wrongly connected.	Check the electrical connection.
Fault code F00, F01....F11.	A button has been pressed and held too long or there is an object lying on the button.	Remove object. Switch on the hob again.
Fault code FA.	The hob has been wrongly connected or the mains voltage is too low.	Check the connection. Contact your electricity supplier if the problem persists.
Fault code F0 - F6.	Defective generator.	Contact the service department.
Fault code F8.	The hob has overheated.	The hob has been switched off due to overheating. Let the hob cool down and use a lower setting.
Fault code F99.	You have pressed 2 or more buttons simultaneously.	Press 1 button at a time.
Continuous bleep.	The hob has been wrongly connected or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.

Gas hob

This appliance may only be fitted by a Corgi-registered installer.

**Attention**

The data card indicates the type of gas and the country for which the appliance has been designed.

This is a category 3 appliance.

Gas connection

The gas connection must comply with all national and local regulations.

We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connecting the hob with a specially designed safety hose is also permitted.

Only pipes that are entirely made of metal may be used behind an oven.

**Attention**

Safety hoses may not be bent and must not come into contact with any moving parts of the kitchen unit.

The connection tap for the hob must be positioned in such a way that it is always easily accessible.

Before you start using the appliance for the first time, check the connections for gas leaks using soapy water.

Gas hob

Electrical connection

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

The electrical connection must comply with all national and local regulations.

Wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.

In order to create a permanent connection, the power supply lead should be fitted with a multi-pole switch with a contact distance of at least 3 mm.



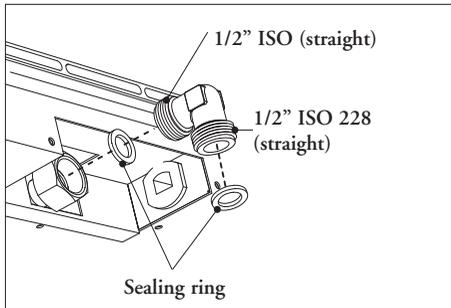
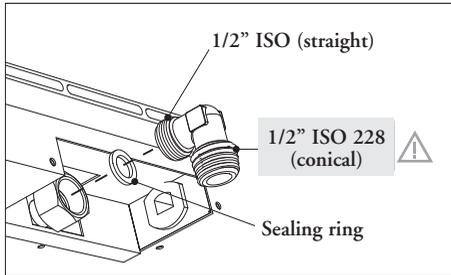
Attention

This appliance must always be earthed.

In order to avoid any dangerous situations, a faulty connection cable may only be replaced by the manufacturer, the service organization it belongs to or by equally qualified individuals.

Gas hob

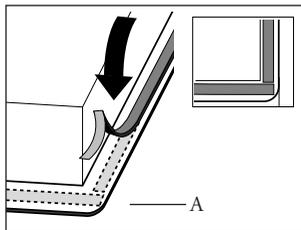
Preparing the hob



only for France

the appliance's gas connection.

Fit the elbow supplied to



Remove the protective foil of the sealing strip (A) and tape the strip in the groove of the aluminium profiles or on the edge of the glass plate. Do not tape the sealing strip along the corner. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.

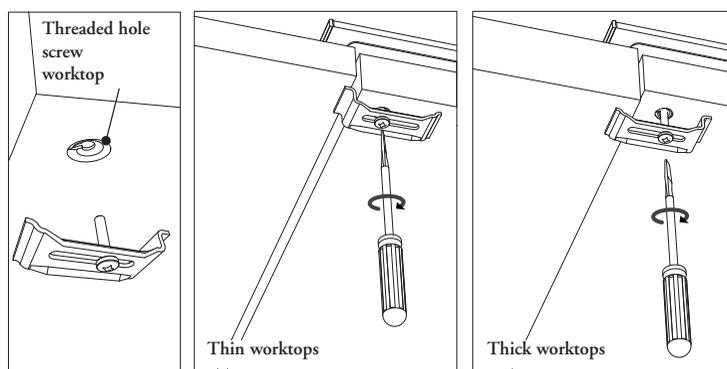
Gas hob

Cutting an opening in the worktop

Cut the opening in the worktop. This should be done very accurately (consult the built-in dimensions).

In case of a wooden worktop, coat the sawn surfaces of the worktop with sealing varnish to prevent swelling of the worktop by moisture.

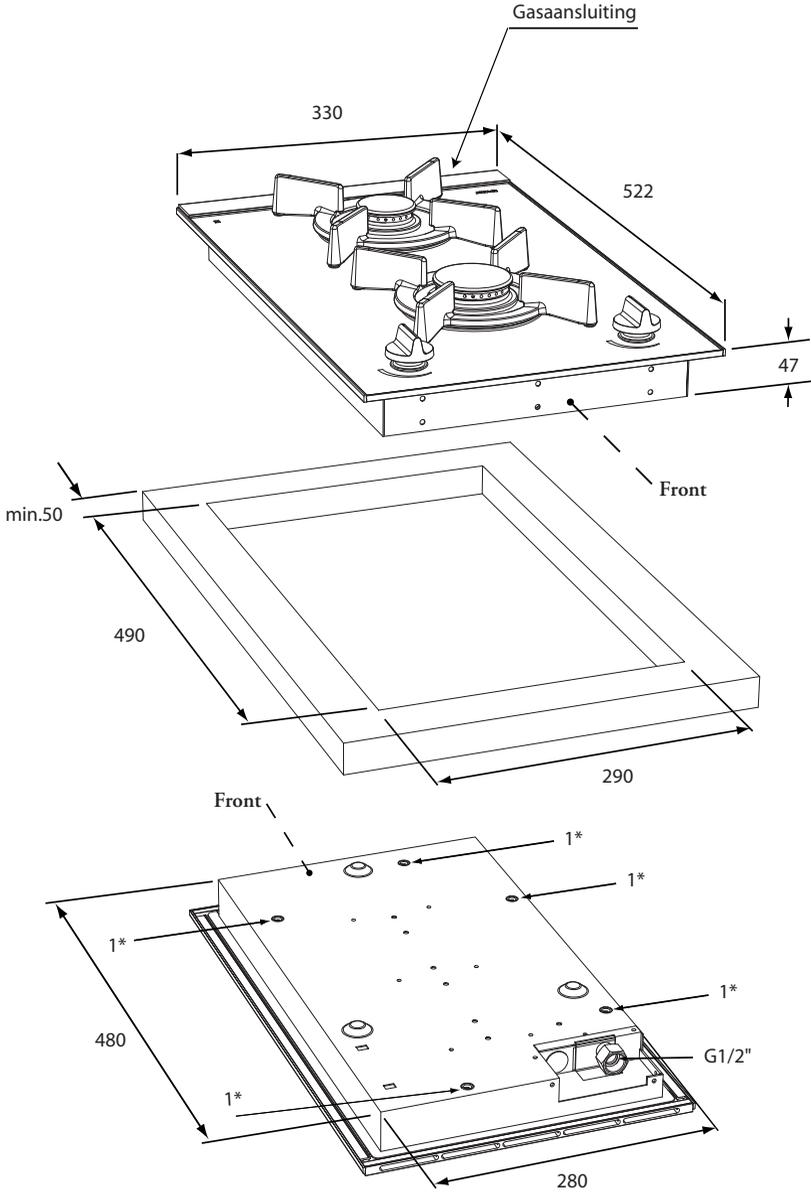
Attachment points for mounting brackets



Gas hob

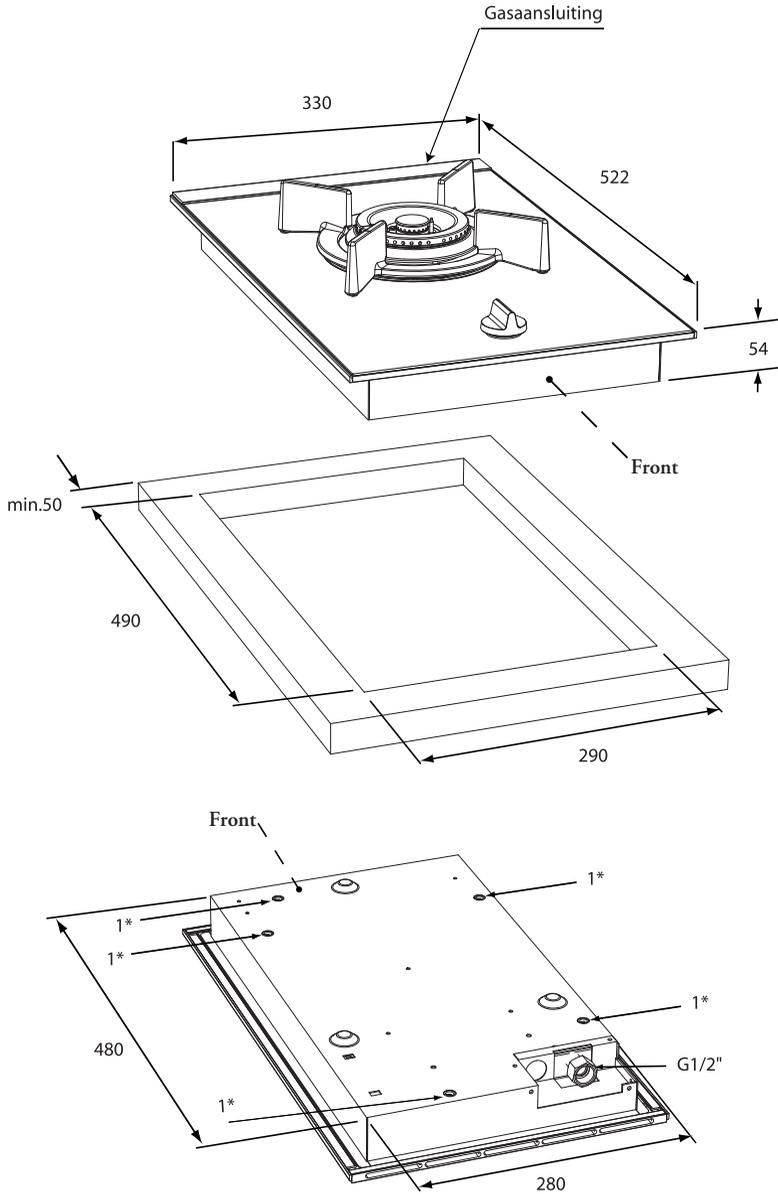
Built-in dimensions HG3111M

1*) attachment point mounting bracket



Gas hob

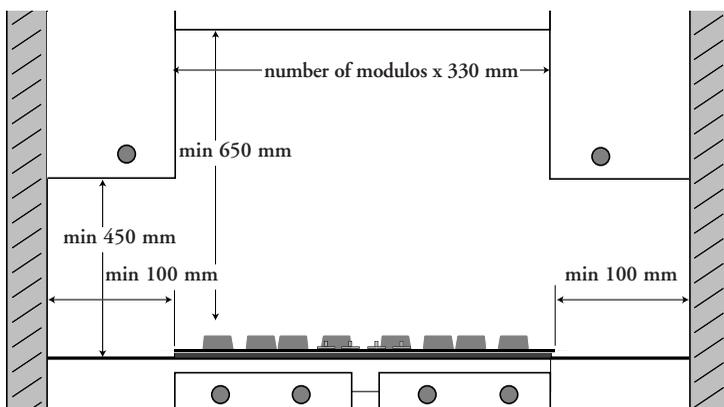
Built-in dimensions WO3111M



Gas hob

Free space required around the appliance

A gas hob generates heat. Therefore, leave sufficient space between the appliance and non-heat-resistant materials. Also be careful with materials that may discolour (e.g. stainless steel).



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



Attention

The bottom side of the hob becomes hot. Therefore, do not put anything combustible in a drawer that has been fitted directly underneath the hob.

Installing the appliance and making connections

Place the appliance in the worktop and attach it using the mounting brackets and screws.

Connect to the gas supply.

Check the connection for gas leaks using soapy water.

Connect the appliance to the mains.

Gas hob

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
burner type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)				
normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
strong	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
wok	5.70	5.70	5.00	5.00 / 360	4.40 / 317	5.00 / 360	5.50 / 396	4.75 / 342

The HG3111M type is the only type fit to be built in

This appliance is fitted for the use of natural gas. There is a set available to convert this appliance to make it suitable for other types of gas and other gas pressures. You may order this conversion set from the sales and service organization.

The conversion instructions are supplied with the set.

*Induction hob**Electrical connection*

230 V - 50 Hz - 2800W

The electrical connection must comply with all national and local regulations.

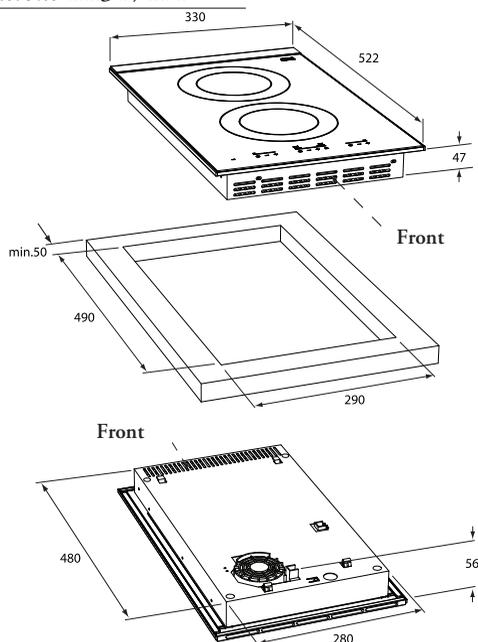
Wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.

In order to create a permanent connection, the power supply lead should be fitted with a multi-pole switch with a contact distance of at least 3 mm.

Attention

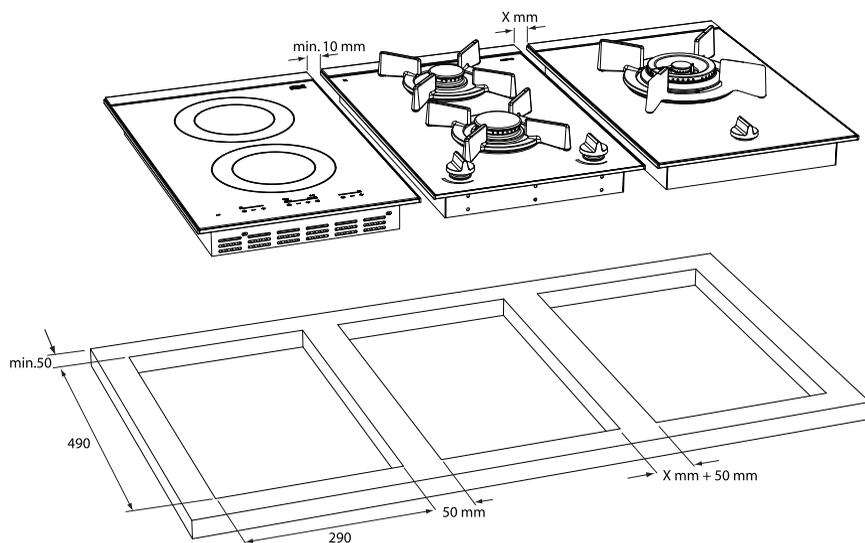
This appliance must always be earthed.

In order to avoid dangerous situations, a faulty connection may only be replaced by the manufacturer, the service organization it belongs to or by equally qualified individuals.

Built-in dimensions HI3171M

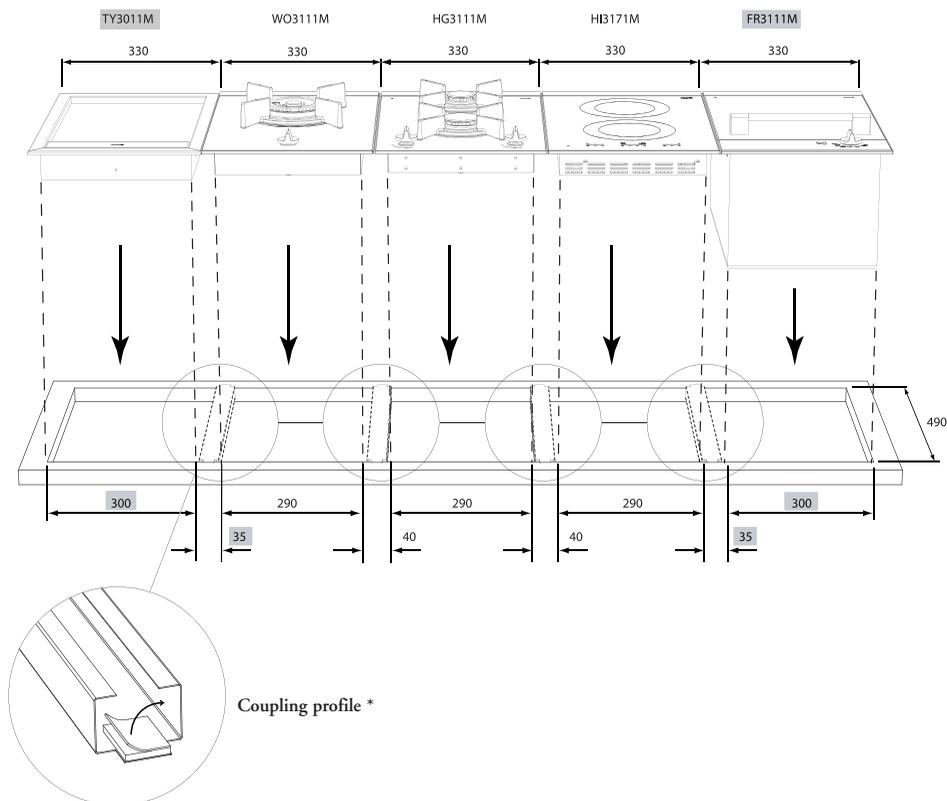
All appliances

Fitted-unit situation with space



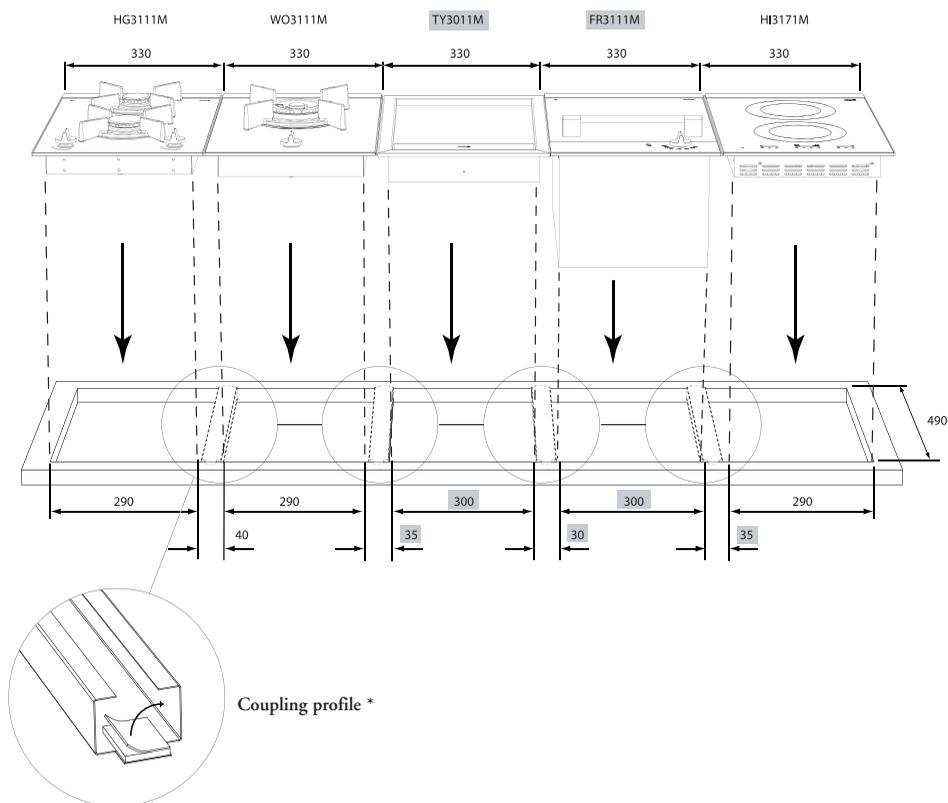
All appliances

Coupling example 1



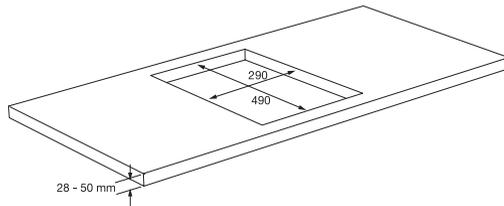
All appliances

Coupling example 2

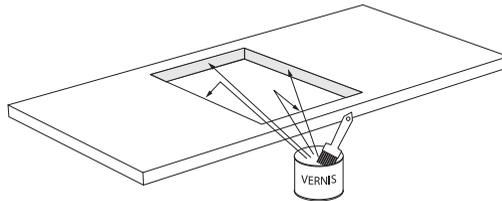


* Coupling profile for making certain that appliances are mounted tightly next to each other.

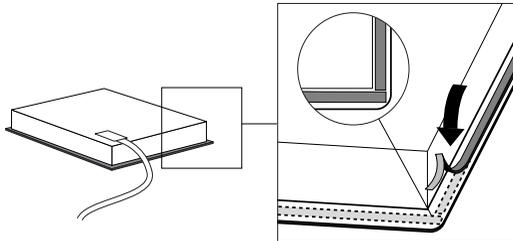
Induction hob



1. Check that the kitchen unit and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements.



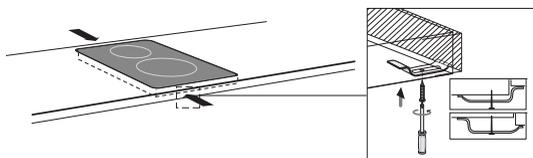
2. If necessary, treat the sawn ends of synthetic or wooden worktops with sealing varnish, to prevent swelling of the worktop by moisture.
3. Turn the hob upside down and place it on the worktop.



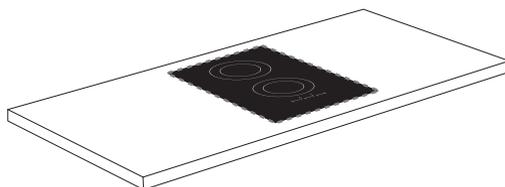
4. Remove the protective foil from the sealing tape and tape the strip in the groove of the aluminium profiles or on the edge of the glass plate. Do not tape the sealing strip along the corners. Instead, cut 4 pieces that fit together in the corners.

Induction hob

5. Turn the hob over and place it in the cut-out.



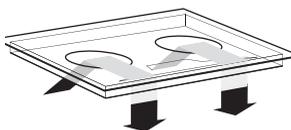
6. Attach the hob using the mounting brackets supplied.
For worktops up to 40 mm in thickness, place filler blocks between the brackets and the worktop. The screws should be screwed into the threaded holes.
7. Connect the appliance to the mains. A short bleep will be heard and the displays will light up briefly.
The hob is now ready for use.



Directly after switching on the hob, the fan will activate briefly. The hob will perform a self-test. This will take a few seconds.

Induction hob

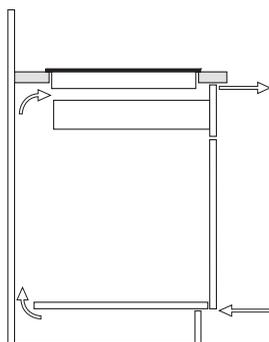
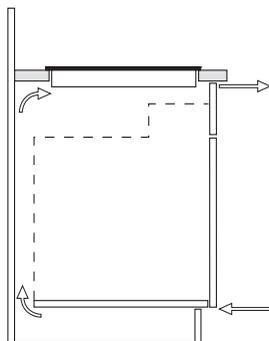
Ventilation



The electronics in this appliance need cooling. If there is insufficient air circulation, the hob will switch off after a short while. There are ventilation holes in the bottom side of the hob. Cool air needs to be sucked into the hob through these holes. The outlet holes are situated on the front and bottom sides of the hob.

Building in the appliance over an oven or a drawer

The appliance needs to be sufficiently ventilated.



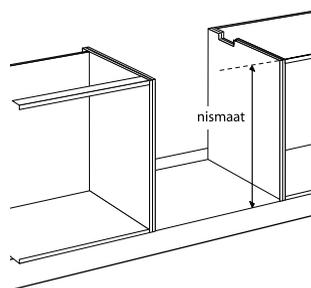
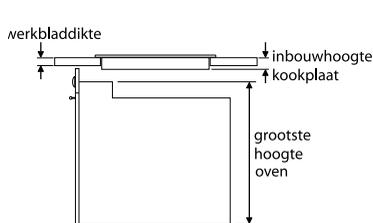
Induction hob

Building in the appliance over an oven or a drawer

If the hob is to be installed over an oven, the recess needs to be a certain size. This size is dependent on:

- thickness of the worktop;
- building-in height of the hob (refer to table);
- maximum height of the oven (not including the control panel).

The correct recess size is the maximum size of the oven plus the building-in height of the hob, minus the thickness of the worktop.



Safety of the induction hob

1. A sensor continuously monitors the temperature of the hob's components. If the temperature gets too high, the hob's power is automatically reduced.
2. The cooking process stops automatically when you remove the pan from the hob. You are nevertheless advised to make it a habit to always switch off the hob or cooking zone after use to avoid switching the appliance on by accident.
3. Each cooking zone has been fitted with a sensor that continuously monitors the temperature of the pan's base to avoid the risk of overheating should a pan boil dry.
4. Small objects, such as a pan smaller than 12 cm, a fork or a spoon, are not recognised by the hob as a pan. The zone's display will flash "0" and the hob will not switch on.

Cooking time limiter (maximum cut-out)

Maximum cut-out is a safety function incorporated in your hob. It activates automatically if you forget to switch off the hob after use.

Cooking setting	The cooking zone automatically switches off after:
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and b(oost)	1 hour

All appliances

This appliance has been constructed from durable materials.

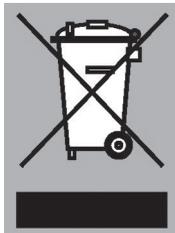
The packaging of this appliance is recyclable. It could have been made from:

- cardboard;
- paper;
- polythene foil (PE);
- CFK-free polystyrene (PS-hard foam);
- polypropylene tape (PP).

These materials should be disposed of in a responsible manner, in accordance with government regulations.

The identification card contains the picture of a dustbin with a cross through it.

This means that at the end of its working life, the appliance may not be



disposed of as household refuse but must be handed in at a special refuse collection centre run by the local authority or must be given to a dealer providing this service.

Segregated processing of household appliances such as this hob, avoids any negative effects on the environment and public health that might otherwise occur. This process also enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus realising considerable savings in terms of raw materials and energy.

To draw attention to the fact that the segregated processing of electric household appliances is compulsory, this appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin.



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

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

plak hier het ombouw-identificatieplaatje (indien van toepassing)
placez ici la plaque d'identification relative à la conversion (en cas d'application)
kleben Sie hier das Umbautypenschild ein (wenn zutreffend)
stick the conversion identification card here (where applicable)

Dit plaatje bevindt zich in de ombouwset (indien van toepassing).
Cette plaque se trouve dans le jeu de conversion (en cas d'application).
Dieses Schild befindet sich im Umbausatz (wenn zutreffend).
This card is supplied with the conversion kit (where applicable).

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE)
en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le code de production (CODEP) et le numéro complet de l'article (ARTICLENO).

Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer
(ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the production code (PCODE)
and complete item number (ITEMNR) to hand.

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.