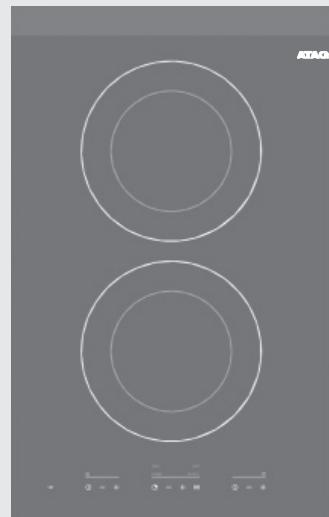
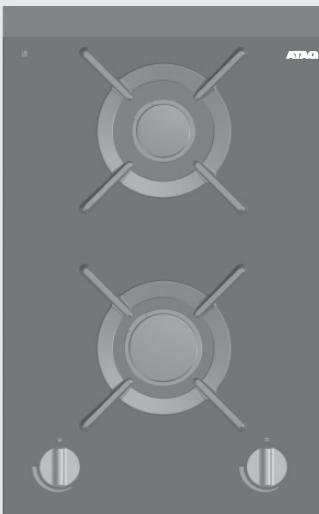


HG3111M
WO3111M
HI3171M

handleiding notice d'utilisation

ATAG



NL

Gebruiksaanwijzing

Gaskookplaat	NL 4
Inductiekookplaat	NL 15

Installatievoorschrift

Gaskookplaat	NL 32
Inductiekookplaat	NL 40

FR

Mode d'emploi	FR 4 – 49
---------------------	-----------

In deze handleiding staat beschreven hoe u de kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. De handleiding is als volgt opgebouwd: in het eerste deel wordt aandacht besteed aan de 2 pits gaskookplaat en wok gaskookplaat. Daarna komt de inductiekookplaat aan bod. U vindt in deze GBA informatie over bediening, geschikte pannen en achtergrondinformatie over de werking van het toestel. Daarnaast zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie, zijn opgenomen in het hoofdstuk 'Installatie'. Hierin wordt eerst de gaskookplaat behandeld en vervolgens de inductiekookplaat.

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

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst.

Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Indien van toepassing, moet hier ook het gegevensplaatje geplakt worden dat bij een ombouwset wordt geleverd. De gegevensplaatjes bevatten alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

Gebruikte pictogrammen

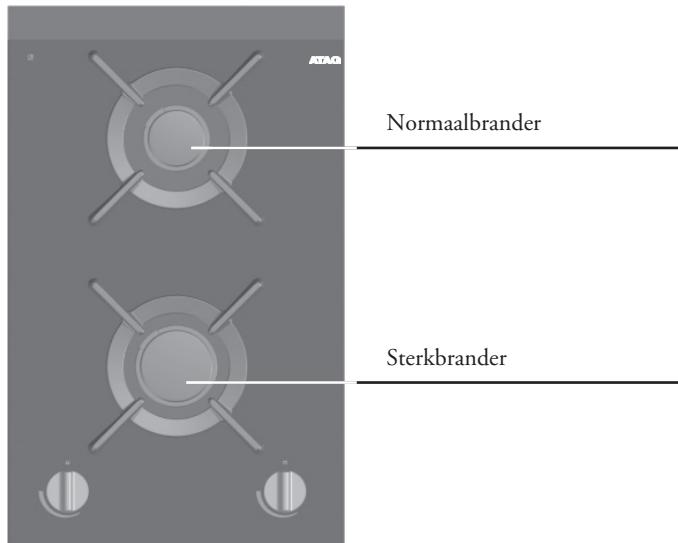


belangrijk om te weten

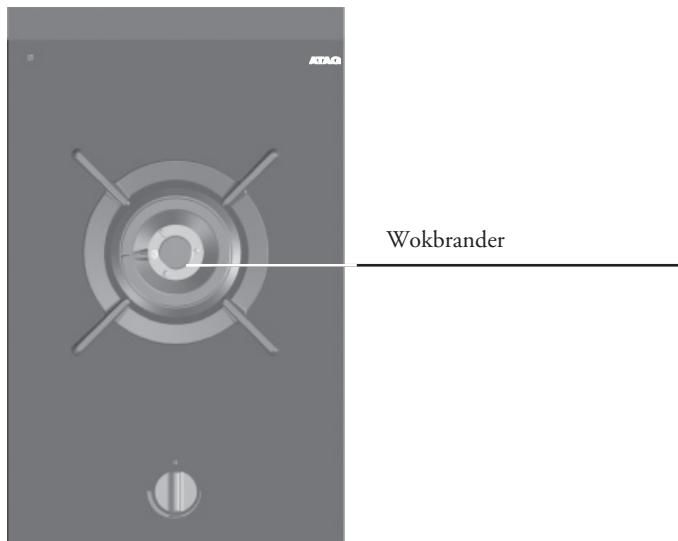


tip

HG3111M



WO3111M



KOOKKEUR

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontstekking ontsteekt èn bedient u de branders met één hand. Dit toestel voldoet aan alle eisen die gelden voor het Kookkeurmerk. Dit betekent dat de gaskookplaat hoog rendement koppelt aan een minimum aan onvolledige verbrandingsgassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, terwijl er ook uitstekend op gesudder kan worden.

De HG3111M en WO3111M zijn voorzien van een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat de gastoekoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de gaskookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

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

Gaskookplaat



Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten

- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Flambeer nooit onder een afzuigkap

- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik

- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter

- Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei

- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.

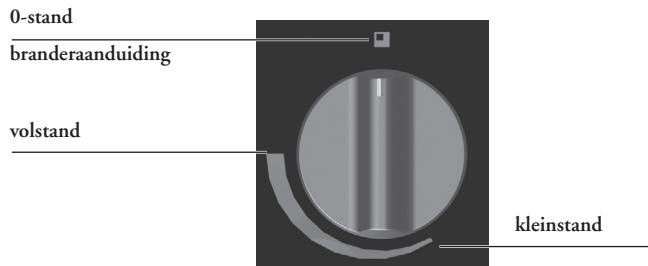
Plaatsen van branderdelen en pandragers

- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet.
- Zorg ervoor dat de pandragers recht tegen elkaar en vlak op de glasplaat liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.

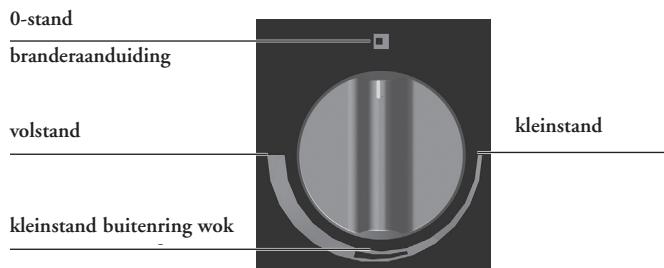
Gaskookplaat

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

Normaal- en sterkbrander



Wokbrander



Bediening

Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom.
De brander ontsteekt.

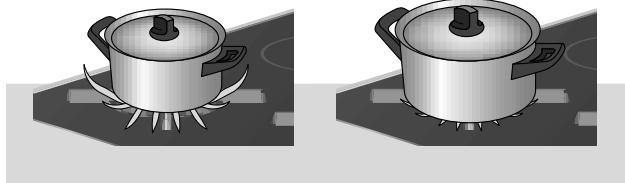
Voor de toestellen met flambeveiliging moet u de bedieningsknop een aantal seconden ingedrukt houden om de flambeveiliging in te schakelen.



Gaskookplaat



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



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u (indien van toepassing) het beste doen op de sterk- of wokbrander. Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de kleinstand van de normaal- of wokbrander. Op de vol-openstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over naar het gerecht.

Gaskookplaat

Wokbrander (WO3111M)



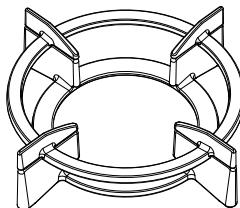
Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet) gaar zijn.

Gebruik van het wok-hulprooster

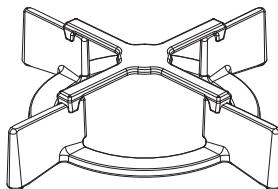
Het hulprooster, dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is, zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

Plaats het hulprooster volgens de illustratie op het wokrooster.



Gebruik van verkleinrooster

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

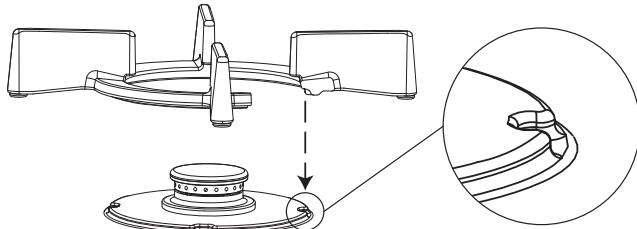


Gaskookplaat

Uw toestel is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

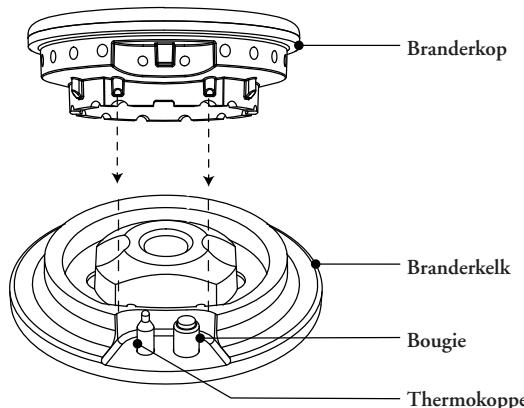


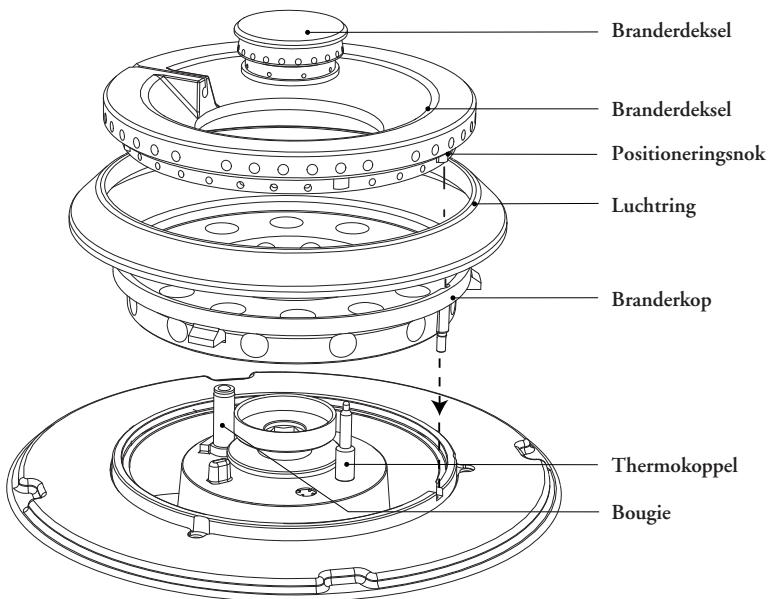
- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betracht hierbij wel enige voorzichtigheid. Bij een te zware belasting kan de afstand van de bougiepunt tot aan de brander wijzigen, waardoor de brander slechter of niet ontsteekt. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de punt met een fijn borsteltje reinigen.



- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven.

Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.



Gaskookplaat

Gaskookplaat

Algemeen



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

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)



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

Hardnekkige vlekken de glasplaat

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

Reinigen verwijderbare branderdelen

De verwijderbare branderdelen (inclusief wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, pads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Messing wokbranderdelen

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

Gaskookplaat

Keradur® branderkelken

De branderkelken zijn voorzien van een unieke Keradur® toplaag.

De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert. De branderkelken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

ATAG Shine

Atag heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine.

Deze zijn te verkrijgen via de website **www.hps.nl**.

Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikstips.

Gaskookplaat

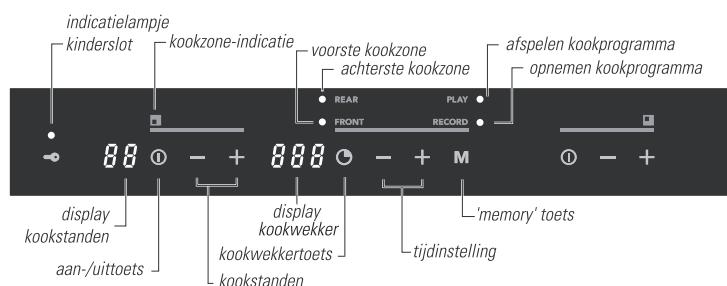
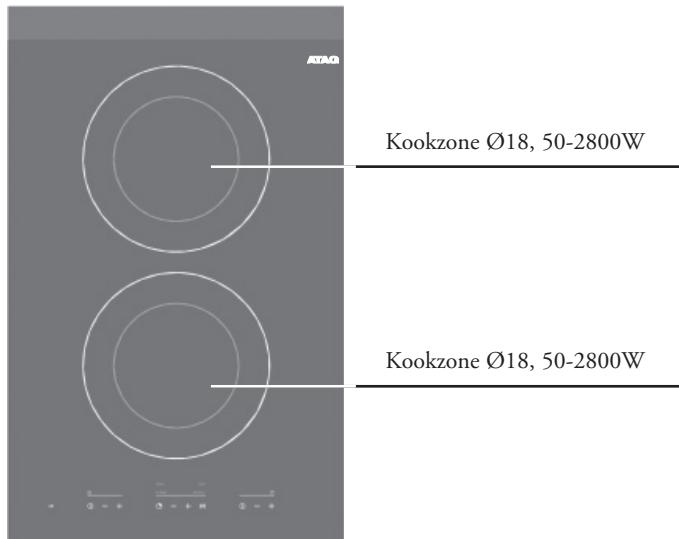
Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw kookplaat betekent dit niet automatisch dat deze defect is.
Controleer in elk geval de volgende punten:

storing	oorzaak	oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	<ul style="list-style-type: none"> – Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken. – De koppeling van een flessengastoestel is losgeschoten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Sluit de kraan en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken. – Zet de koppeling vast.
Een brander ontsteekt niet.	<ul style="list-style-type: none"> – Stekker niet in stopcontact. – Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. – Bougie vervuild/vochtig. – Branderdelen niet juist geplaatst. – Branderdelen vervuild/vuchtig. – Hoofdgaskraan gesloten. – Storing aan het gasnet. – Gasfles of -tank is leeg. – Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoepassing). – Bedieningsknop niet lang of diep genoeg ingedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> – Steek de stekker in het stopcontact. – Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. – Reinig/droog de bougie. – Zet de branderdelen via de centreenokken in elkaar. – Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. – Open de hoofdgaskraan. – Informeer bij uw gasleverancier. – Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. – Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. – Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand.
De brander brandt niet egaal.	<ul style="list-style-type: none"> – Branderdelen niet juist geplaatst. – Branderdelen vervuild/vuchtig. – Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoepassing). 	<ul style="list-style-type: none"> – Zet de branderdelen via de centreenokken in elkaar. – Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. – Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel.
De brander dooft na ontsteken.	<ul style="list-style-type: none"> – Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt bij beveiligde toestellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.

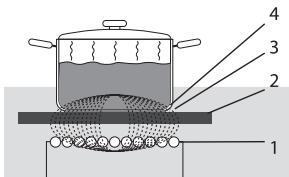
Raadpleeg bij storingen de servicedienst.

Zie hiervoor de bijgeleverde garantiekaart of raadpleeg de internet site www.hps.nl.

Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten!



Werking inductie



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

Comfortabel en snel

Koken op een inductiekookplaat is comfortabel. De zones hebben een hoog regelbereik en zijn nauwkeurig instelbaar. Op de laagste stand kunt u chocolade direct in de pan smelten. Het hoge vermogen zorgt ervoor dat het aan de kook brengen extra snel gaat.

Veilig en schoon

Bij inductiekoken wordt de warmte direct opgewekt in de panbodem. De glasplaat wordt daarom nooit warmer dan de panbodem. Dit is niet alleen veiliger dan een gas of keramische kookplaat, maar ook makkelijker schoonmaken omdat voedselresten niet inbranden.

Pannen

Niet iedere pan is geschikt voor inductiekoken. Omdat inductiekoken gebruik maakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken moet de panbodem ijzer bevatten. Gebruik pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, voorzien van het "Class Induction" keurmerk.

(Zie ook blz. 26)

Inductiekookplaat

Inductiekoken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse beveiligingen, zoals restwarmtesignalering en kookduurbegrenzing. Toch zijn er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.

Aansluiten en reparatie

- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open de behuizing van het toestel nooit. Alleen een servicetechnicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de toevoerleiding op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.

Tijdens gebruik



- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt zult u een ‘nieuwighedsluchtje’ ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld. Wanneer een programma is ingesteld (aankookautomaat) zal deze automatisch terugschakelen in vermogen.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Let op dat pannen niet droog koken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade door droogkoken valt buiten de garantie.

Inductiekookplaat

- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de kookplaat en de inhoud van de lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in de lade onder de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Wanneer olie vlam vat, het vuur nooit doven met water. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.

Inductiekookplaat

Inschakelen



1. Zet een pan op een kookzone.

2. Druk op de aan/uit toets.

In het display verschijnt een liggend streepje. Indien na het inschakelen van de zone geen kookstand wordt gekozen schakelt de zone terug naar 'standby'.

Vermogen instellen



1. Druk op de + of - toets.

De kookplaat stelt zich direct in op stand 6.

2. Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de + of - toetsen te drukken.

Uitschakelen



Druk nog een keer op de aan/uit toets.

Het toestel schakelt uit.

Eventueel blijft de restwarmte-indicatie aangeven dat de zone nog warm is.

Restwarmte-indicatie



Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone warm is, blijft er een "H" in het display staan.

Speciale standen



Stand 11 (wokstand)

Deze stand is uitermate geschikt om vlees te bakken of wokgerechten te bereiden.



Stand b (boost)

De booststand is bedoeld voor het snel aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk.

Inductiekookplaat

Kookwekker



Het toestel is voorzien van een klok die als kookwekker kan worden gebruikt. Deze kookwekker staat dan op zichzelf en heeft geen invloed op de instellingen van de kookzones.

1. Schakel de kookwekker in door één keer op de toets  te drukken.
2. Kies de gewenste tijd (max. 3.59 uur) door de + en - toetsen in te drukken. Door deze toetsen langer vast te houden zal de tijd steeds grote stappen op- of aflopen. In het display wordt de gekozen tijd weergegeven.
3. Wanneer de gekozen tijd verstrekken is, begint de kookplaat te piepen. Deze piepton kan worden uitgeschakeld door op de toets  te drukken. U kunt weer een nieuwe tijd instellen door meteen de + toets te bedienen. U hoeft de timer niet eerst uit te schakelen.

U kunt een kookzone door de kookwekker laten uitschakelen. De kookwekker werkt voor beide kookzones.

Timerfunctie



1. Zet een pan op een kookzone.
2. Schakel de kookzone in.
Het toestel begint te werken.
3. Schakel de kookwekker in met de toets 
Druk nogmaals op de toets voor de timerfunctie.

Het lampje naast 'FRONT' (voor de voorste zone) of 'REAR' (voor de achterste zone) licht op. Met de + en - toetsen wordt de kooktijd ingesteld (max. 3.59 uur). In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven.

Inductiekookplaat

Inschakelen

Door de ⓧtoets meerdere keren in te drukken wordt het volgende rijtje afgelopen:

Indien een kookzone niet ingeschakeld is, is deze ook niet te selecteren om uitgeschakeld te worden door de timer en wordt deze overgeslagen in bovenstaande tabel.

aantal keren ⓧ ingedrukt	reactie
0	Klok is uit; displays zijn donker
1	Klok als kookwekker
2	Klok schakelt de voorste zone uit na de gekozen tijd (als de zone in is geschakeld)
3	Klok schakelt de achterste zone uit na de gekozen tijd (als de zone in is geschakeld)
4	Klok is uit; displays zijn donker

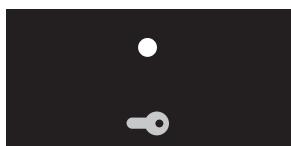
Enzovoort

Indien beide kookzones zijn ingeschakeld kan door nogmaals op de ⓧtoets te drukken gekozen worden tussen de voorste of achterste kookzone. Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een pieptoon. De zone schakelt uit.

Schakel aan het einde van de bereidingstijd de pieptoon uit door op de ⓧtoets van de kookwekker te drukken.

Als u de pieptoon niet uitschakelt, stopt deze vanzelf na 30 minuten.

Kinderslot



Met het kinderslot kunt u de **uitgeschakelde** kookplaat vergrendelen. Onbedoeld inschakelen tijdens onderhoud of door kinderen kunt u hiermee voorkomen.

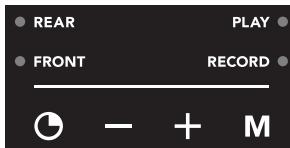
In- en uitschakelen

Leg uw vinger 3 seconden op de toets. Wanneer het lampje boven de toets oplicht, is het kinderslot ingeschakeld.

Tijdens het koken kunt u het kinderslot niet inschakelen. U kunt de kookwekker wel gebruiken wanneer de kookplaat op slot staat.

Inductiekookplaat

Geheugenfunctie



Het toestel is voorzien van een geheugenfunctie. Deze functie geeft u de mogelijkheid per kookzone kookstanden en bijbehorende kooktijden te programmeren

Geheugenfunctie inschakelen (play)

1. Druk kort op de **M** toets. Het lampje naast 'PLAY' licht op.

De lampjes naast 'REAR' en 'FRONT' gaan knipperen.

2. Schakel een kookzone in.

De kookzone schakelt in op de geprogrammeerde kookstand.

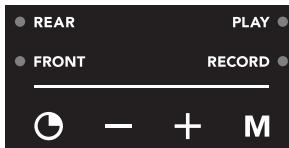
Als er geen programma aanwezig is, schakelt de zone na enkele seconden weer uit.

Schakel de zone uit met de aan/uittoets of de **M** toets.

Als tijdens het afspelen van een programma een hoog vermogen gekozen wordt, terwijl een andere zone handmatig op een hoge stand ingesteld, zal de andere zone een lager vermogen af gaan geven. De instellingen van het programma zijn dus dominant. Wanneer het programma de zone op een lager vermogen instelt, gaat de andere zone niet weer naar het hoge vermogen terug.

Inductiekookplaat

Geheugenfunctie



Geheugenfunctie programmeren (record)

1. Druk op de 'memory' toets **M** totdat het lampje naast 'RECORD' oplicht.

De lampjes naast 'REAR' en 'FRONT' gaan knipperen en het klokdisplay geeft 000 aan.

2. Schakel de kookzone in die opgenomen moet worden.
3. Stel een kookstand in met de + of - toetsen.

De gekozen kookstand en de kookduur worden nu opgenomen. Meerdere kookstanden kunnen na elkaar worden gekozen (max. 38).

Wanneer tijdens een opname reeds 38 standen zijn opgenomen, zal de volgende stap die wordt vastgelegd automatisch het opname-einde zijn.

4. Beëindig de opname met de aan/uittoets of de 'memory' toets **M**.

Wanneer een nieuwe opname wordt vastgelegd, wordt de eventueel bestaande opname gewist.

De gekozen kookstanden en de kookduur staan in het geheugen. Deze opname is met de 'PLAY' functie (geheugen inschakelen) te activeren.

Per zone kan maximaal 1 opname worden gemaakt.

Inductiekookplaat

Memory koken



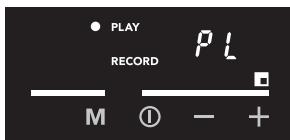
De linker en de beide rechter kookzones hebben een geheugen waarmee u voor elke zone een eigen kookprogramma kunt opnemen. Tijdens het opnemen worden de door u gekozen standen en tijden automatisch bewaard. Een programma kan maximaal 4 uur duren.



Met memorykoken kunt u voor elke zone apart een kookprogramma opnemen en afspelen.

Programma opnemen

- Zet een pan met inhoud op de kookzone.
- Druk op de memorytoets "M" tot het signaallampje "record" knippert.
- Schakel de kookzone in op de gewenste stand.
Het signaallampje "record" brandt continu. In het display ziet u na enkele seconden afwisselend de ingestelde stand en "rE". De kooktijden en standen worden tijdens het koken automatisch bewaard.
- Met de +/- toets kunt u tijdens het koken het vermogen regelen.
- Druk aan het einde van het kookproces op de aan/uit toets of de memorytoets om het koken en het opnemen te stoppen.



Programma afspelen

- Zet een pan met inhoud op de juiste kookzone.
- Druk op de memorytoets "M" tot het signaallampje "play" knippert.
- Schakel de kookzone in met de aan/uit toets.
Het signaallampje "play" brandt continu. In het display ziet u na enkele seconden afwisselend de ingestelde stand en "PL".
- *Het programma volgt automatische de opgeslagen kooktijden en standen.*
- Druk op de aan/uit toets om het programma te stoppen.

Inductiekookplaat

Uitschakelen geluidsignaal

U kunt het signaal, dat klinkt wanneer u een toets bedient, als volgt uitschakelen:

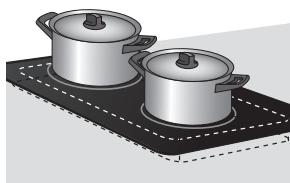
1. Schakel de kookzone voor in en weer uit.
2. Druk binnen 3 seconden tegelijk op beide '-' toetsen van de beide zones.

Een signaal bevestigt de wijziging. U kunt het signaal weer inschakelen door de procedure te herhalen.

Synchrocontrol

Uw kookplaat is uitgerust met synchrocontrol. Wanneer er een ATAG afzuigkap type WS411S boven de kookplaat is geïnstalleerd, zal deze automatisch met de kookplaat mee in- en uitschakelen.

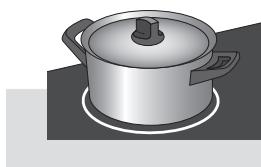
Een zone voor en achter tegelijk gebruiken



Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. De generator verdeelt het vermogen over beide zones. Tot en met stand 6 heeft dit geen consequenties. Vanaf stand 7 wordt de andere kookzone automatisch begrensd. U hoort dit aan het "tikken" van het toestel. Wilt u een van beide zones op hogere stand instellen, dan moet u eerst de andere zone lager zetten.

1e Zone	6	7	10	11	b(oost)
2e Zone	b(oost)	11	10	7	6

Inductiekookplaat



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

Inductiekoken is snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of drooggoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.

Het vermogen past zich aan

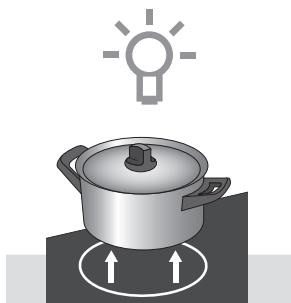
Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

Mimimale pandiameter

De minimum pandiameter bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.

Inductiekookplaat



Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen. Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

Gebruik alleen pannen geschikt voor elektrisch en inductiekoken met:

- een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
- een vlakke bodem.

Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk. Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- Op een hoge stand kan het email er afspringen wanneer de pan te droog is;
- Door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten.

Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt stopt het kookproces direct.

Inductiekookplaat

De onderstaande tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik de hoogste stand voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitte van olie en vet;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

Gebruik een iets lagere stand voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van platvis, dunne moten of filet;
- bakken van gekookte aardappelen;
- bereiden van glad gebonden soepen en sauzen;
- bakken van omeletten;
- bakken van biefstuk (medium, rozerood);
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid).

Gebruik een stand iets boven de middelste stand voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- gaar bakken van dun vlees;
- doorbraden van groot vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.

Gebruik de middelste standen voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooiën van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen.

Gebruik de laagste standen voor:

- trekken van bouillon;
- rood koken van stoofperen;
- bereiden van stoofvlees;
- doorkoken van gerechten;
- smoren van groenten.

Inductiekookplaat

Dagelijkse reiniging

Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken. Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken. Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen. Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakzijn. Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.

Hier voor zijn speciale middelen verkrijgbaar.

Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

Nooit gebruiken

Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin kalk en vuil zich ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

ATAG heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam Atag Shine. Deze zijn te verkrijgen via de website www.hps.nl

Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikstips.



Inductiekookplaat



Voor het telefoonnummer van de servicedienst kunt u de bijgeleverde garantiekaart raadplegen of kijken op www.hps.nl

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de tovoerleiding op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Geluid in de bodem van de pan

Tijdens het koken kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig. Het geluid wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem.

Verminder het ratelende geluid eventueel door een lagere stand te kiezen.

Inductiekookplaat

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken opductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan, zie blz. 26.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en u hoort een signaal.	De ingestelde tijd op de timer is voorbij.	Schakel het signaal uit met de + of - toets van de timer.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode F00, F01....F11.	Een toets wordt te lang bediend of er ligt een voorwerp op de toets.	Voorwerp verwijderen. Kookplaat opnieuw inschakelen.
Foutcode FA.	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te laag.	Aansluiting controleren. Neem contact op met uw energieleverancier als het probleem blijft bestaan.
Foutcode F0 – F6.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F8.	Kookplaat oververhit.	De kookplaat is uitgeschakeld door oververhitting. Laat de kookplaat afkoelen en gebruik een lagere kookstand.
Foutcode F99.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Continu geluidssignaal.	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.

Gaskookplaat

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.



Let op

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan

Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op

Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Voordat u het toestel in gebruik neemt, moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

Gaskookplaat

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voor-schriften.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Let op

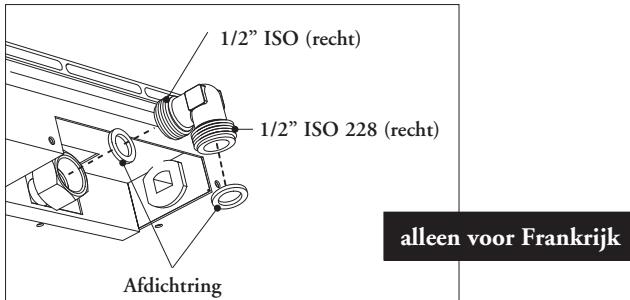
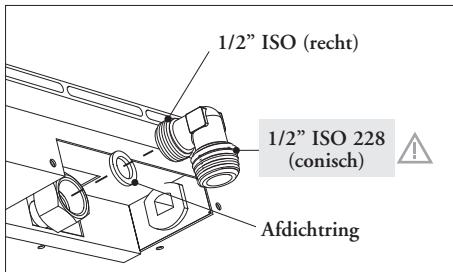
Dit toestel moet altijd geaard zijn.



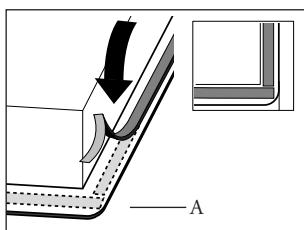
Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevvaarlijke situaties te voorkomen.

Gaskookplaat

Kookplaat voorbereiden



Monter de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.



Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

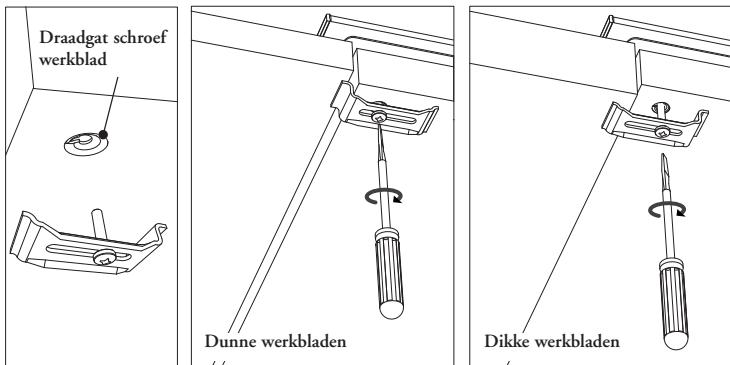
Gaskookplaat

Uitsparing in werkblad zagen

Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie inbouwmaten).

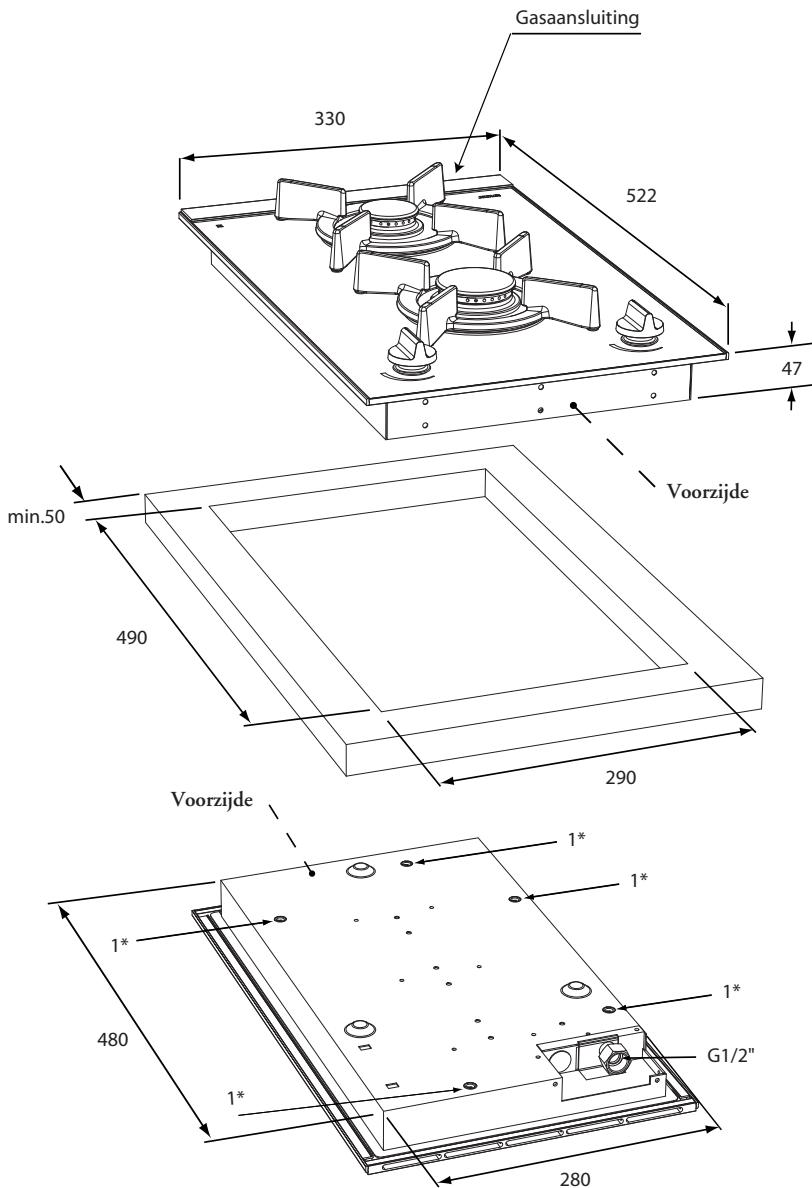
Als het werkblad van hout is, behandel dan de kope kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

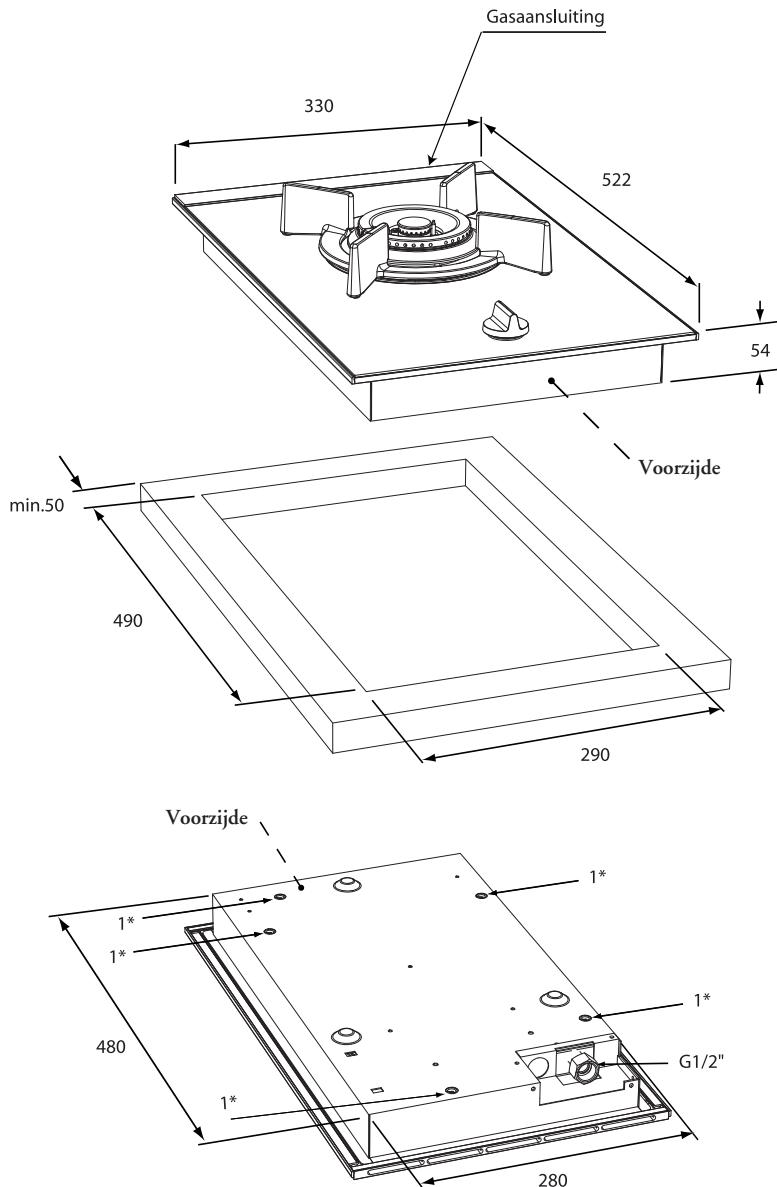
Bevestigingspunten montagebeugels



*Gaskookplaat**Inbouwmaten HG3111M*

1*) bevestigingspunt montagebeugel

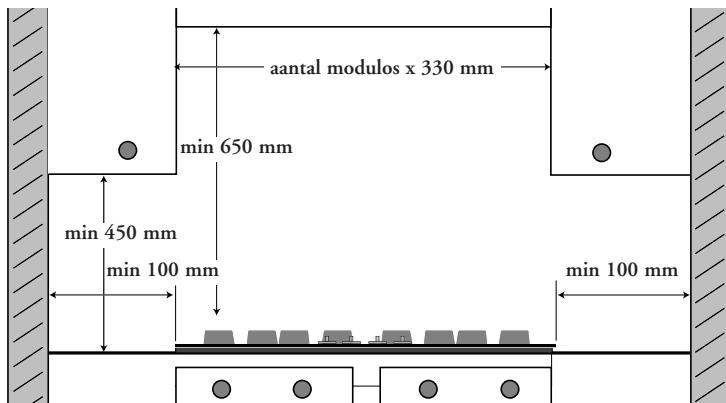


*Gaskookplaat**Inbouwmaten WO3111M*

Gaskookplaat

Benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen. Let ook op bij materialen die kunnen verkleuren (zoals roestvaststaal).



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.



Let op

De onderzijde van de kookplaat wordt heet. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de kookplaat is gemonteerd.

Toestel plaatsen en aansluitingen maken

Plaats het toestel in het werkblad en zet het vast met de bijgeleverde montagebeugels en schroeven.

Maak de gasaansluiting.

Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

Gaskookplaat

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
brandertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)				
normaal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
sterk	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

Alleen de HG3111M is om te bouwen

Dit toestel is ingesteld voor aardgas. Het toestel kan door middel van een ombouwset ingesteld worden voor andere gassoorten en -drukken. U kunt de set bestellen bij de verkoop- en serviceorganisatie.
Het ombouwvoorschrift wordt met de set meegeleverd.

Inductiekookplaat

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz - 2800W

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

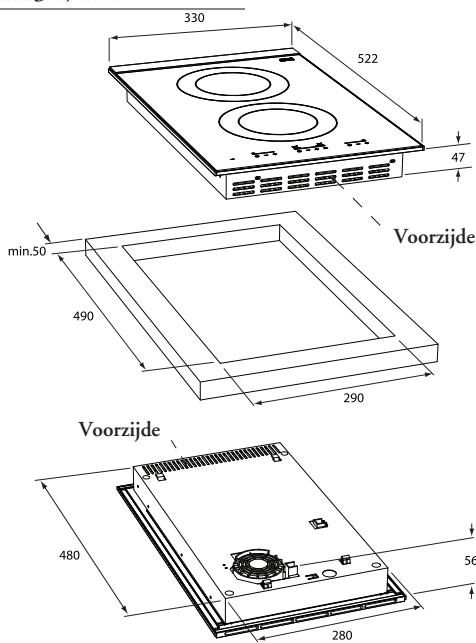
Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

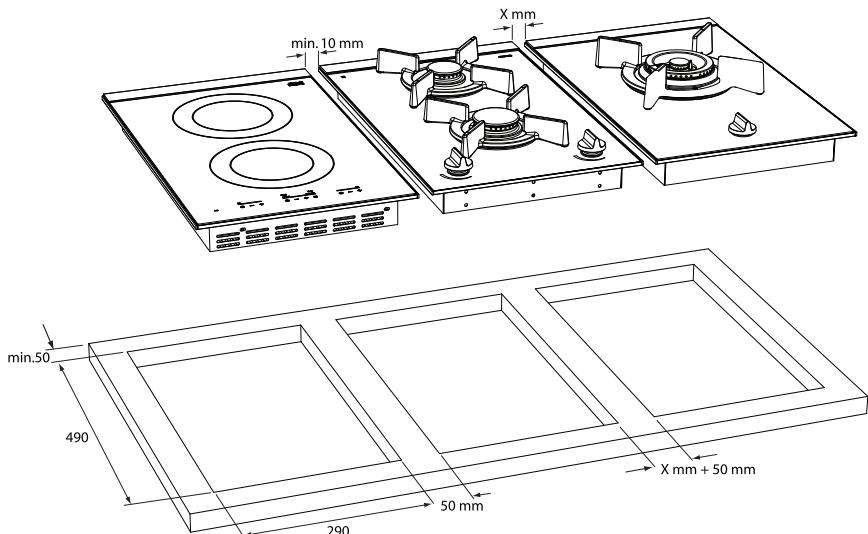
Let op

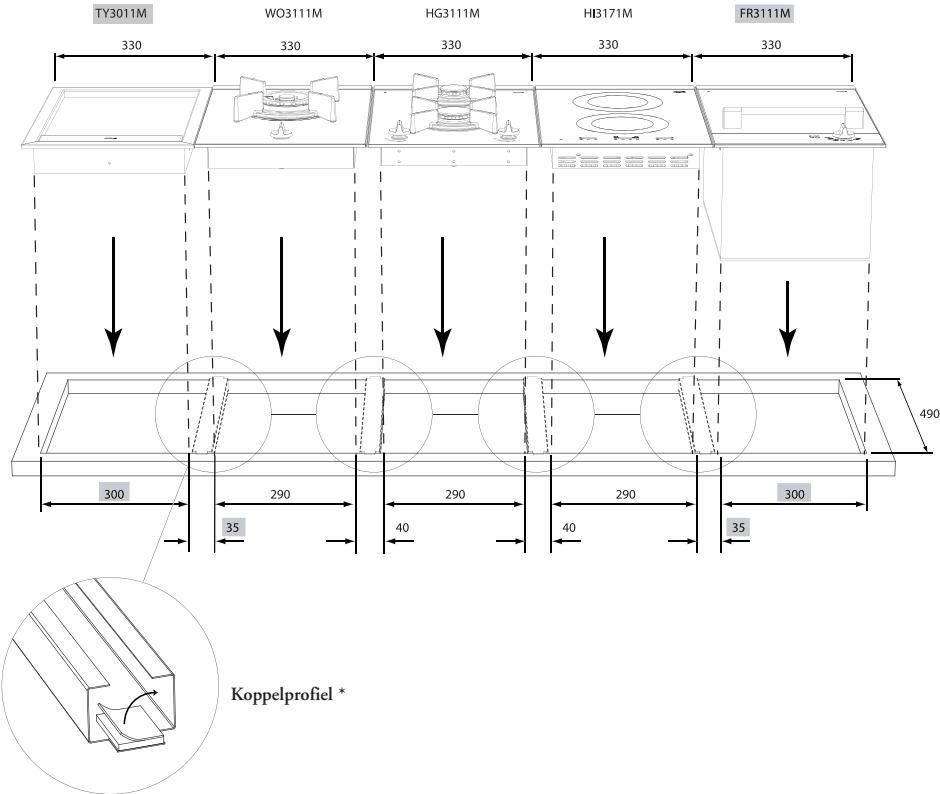
Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevvaarlijke situaties te voorkomen.

Inbouwmaten HI3171M

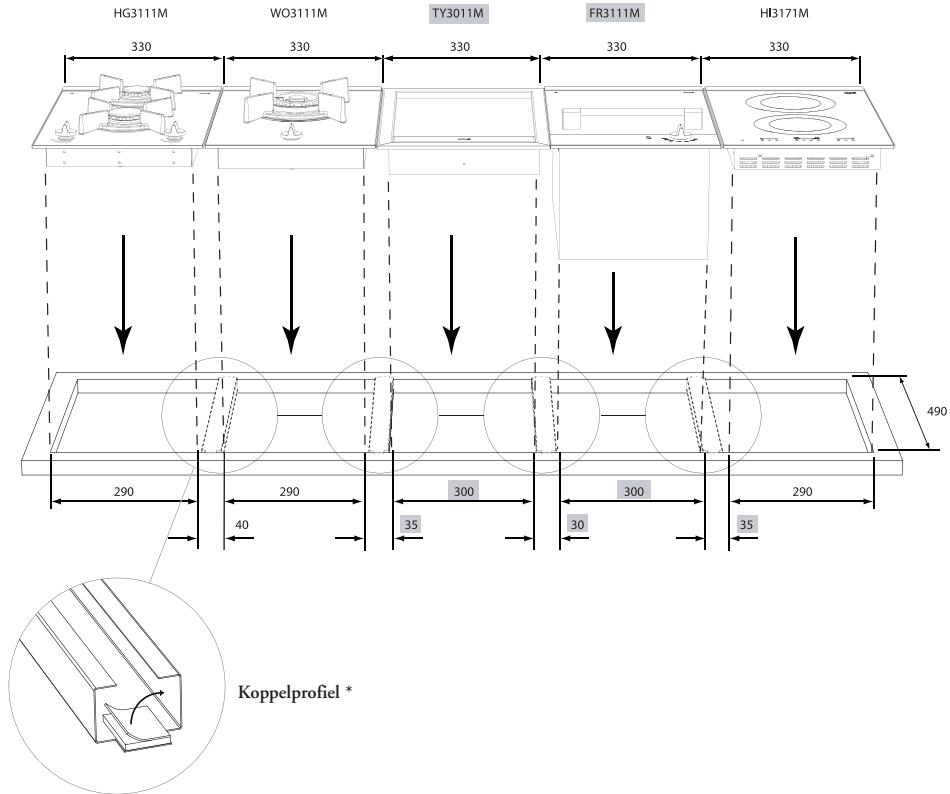


*Alle toestellen**Inbouwsituatie met tussenruimte*

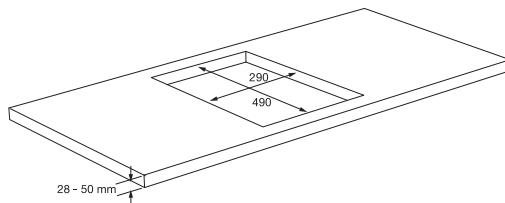
*Alle toestellen*Koppelen voorbeeld 1

NL42

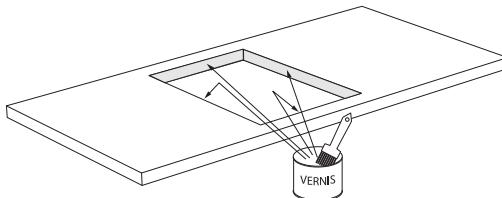
* Koppelprofiel dient ervoor om de toestellen strak tegen elkaar te monteren

*Alle toestellen*Koppelen voorbeeld 2

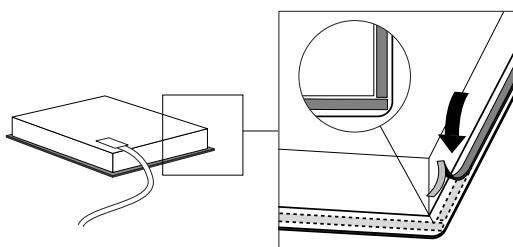
* Koppelprofiel dient ervoor om de toestellen strak tegen elkaar te monteren

Inductiekookplaat

1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.



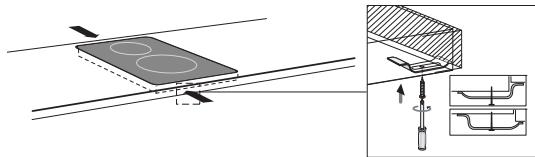
2. Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.
3. Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.



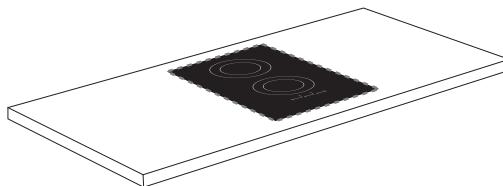
4. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

Inductiekookplaat

5. Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.



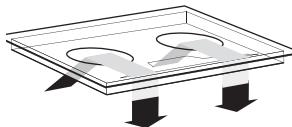
6. Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen.
Bij werkbladen die dunner zijn dan 40 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen en het werkblad worden gebruikt. De schroeven moeten in de doorgedrukte gaten geschroefd worden.
7. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel zal een kort signaal geven en alle displays zullen even oplichten.
Het toestel is nu gebruiksklaar.



Direct na het inschakelen zal de ventilator even inschakelen. Het toestel controleert zichzelf nu gedurende een aantal seconden.

Inductiekookplaat

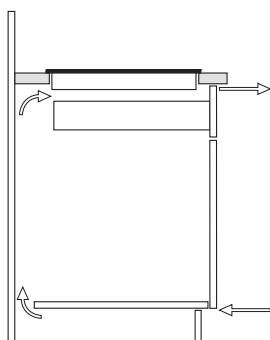
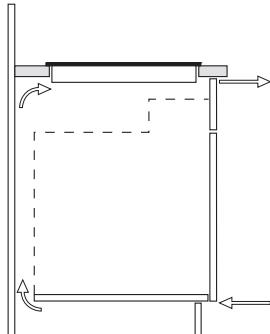
Beluchting



De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.

Inbouwen boven een oven of lade

Het toestel moet voldoende geventileerd worden.

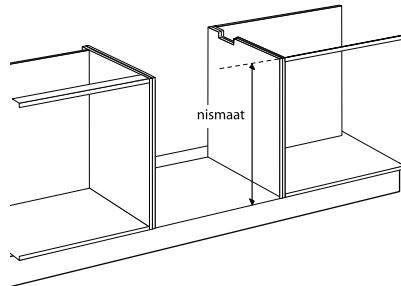
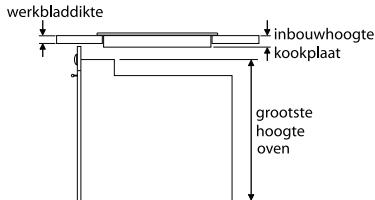


Inductiekookplaat

Inbouwen boven een oven of lade

Er is een bepaalde nismaat nodig wanneer de kookplaat boven een oven wordt geplaatst. Deze benodigde nismaat is afhankelijk van het volgende:

- werkbladdikte;
 - inbouwhoogte van de kookplaat (zie tabel);
 - grootste hoogte van de oven (bedieninspaneel niet meegeteld).
- De benodigde nismaat is de grootste hoogte van de oven plus de inbouwhoogte van de kookplaat minus de werkbladdikte.



Veiligheid inductie kookplaat

1. Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
2. Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
3. Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan te vermijden.
4. Een klein voorwerp, zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. Het display van de zone knippert “0” en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Kookduurbegrenzing

Kookduurbegrenzing is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1 en 2	9 uur
3, 4 en 5	5 uur
6, 7 en 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 en b(oost)	1 uur

Alle toestellen

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:

Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet



bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschafft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat, zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

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

*FR**Mode d'emploi*

Plaque de cuisson au gaz	FR 4
Plaque de cuisson par induction	FR 15

Directives d'installation

Plaque de cuisson au gaz	FR 32
Plaque de cuisson par induction	FR 40

NL

Gebruiksaanwijzing	NL 4 – 49
--------------------------	-----------

Dans cette notice d'utilisation nous décrivons comment il vous est possible d'utiliser votre plaque de cuisson de manière optimale. La notice d'utilisation est composée comme suit: dans la première partie nous consacrons notre attention à la plaque de cuisson au gaz à deux brûleurs. Nous nous occupons ensuite de la plaque de cuisson par induction. Dans ce manuel de l'utilisateur, vous trouverez, outre les informations de base, des informations sur les commandes de votre appareil et sur les casseroles pouvant être adéquatement utilisées. Par ailleurs, le manuel contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Les consignes de sécurité dont le respect est essentiel pour l'installation ont été intégrées dans le chapitre 'installation'. Nous commençons par traiter la plaque de cuisson à gaz, puis la plaque de cuisson par induction.

Conservez soigneusement ce manuel, de telle sorte qu'un autre utilisateur, après vous, puisse, lui aussi, en tirer partie.

Le manuel sert, de plus de référence, au service après-vente.

Pour cette raison, veuillez coller la plaque signalétique (fournie séparément) dans le cadre réservé à cet usage, au verso du manuel. S'il y a lieu, vous devrez également, ici, coller la plaque signalétique accompagnant le set de conversion éventuel. Les plaques signalétiques contiennent toutes les informations nécessaires à ce que le service après-vente puisse réagir de manière adéquate à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner !

Pictogrammes utilisés



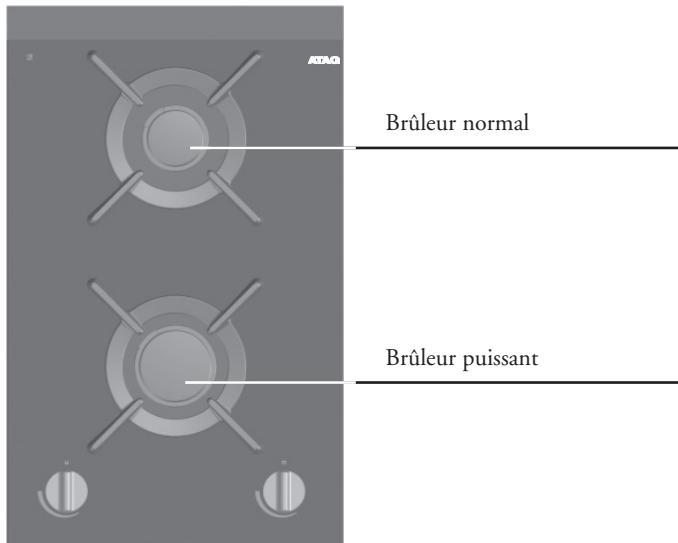
important à savoir



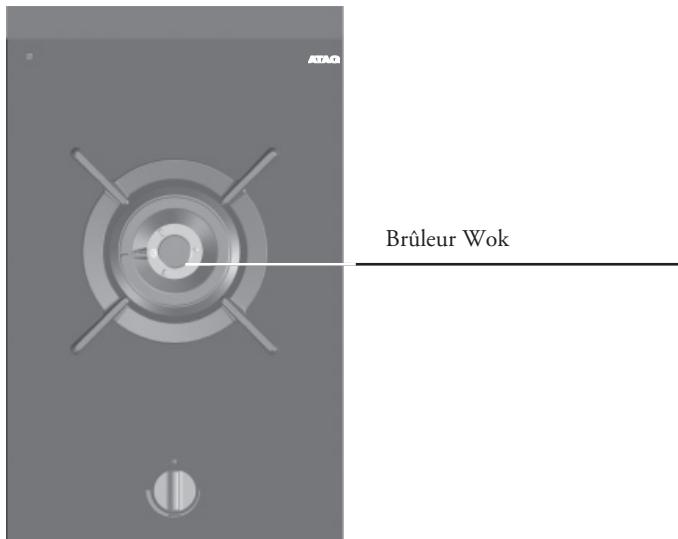
conseil

FR3

HG3111M



WO3111M



La présente plaque de cuisson au gaz été conçu pour le véritable amateur de cuisine.

Les brûleurs sont de puissances diverses, vous permettant de préparer les plats les plus divers. Grâce à l'allumage intégré dans les boutons, les brûleurs se laissent allumer et commander d'une seule main.

Cet appareil répond à toutes les exigences en vigueur pour le label de qualité attribué aux appareils de cuisson. Cela signifie que la plaque de cuisson au gaz allie rendement élevé et combustion incomplète minimum. Vous disposez ainsi d'un appareil permettant des temps de cuisson courts et vous offrant, néanmoins, la possibilité de faire parfaitement mijoter vos plats.

Le HG3111M et le WO3111M sont équipés d'un dispositif de sécurité de flamme permettant d'interrompre automatiquement l'alimentation de gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme au cours de la cuisson.

Dans cette notice d'utilisation nous décrivons comment il vous est possible d'utiliser votre plaque de cuisson de manière optimale. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

Conservez soigneusement ce manuel, de telle sorte qu'un autre utilisateur, après vous, puisse, lui aussi, en tirer partie.

Plaque de cuisson au gaz



Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation

- Maintenez ouverts les points d'aération naturels.
- En cas d'une utilisation prolongée de la plaque de cuisson, une aération supplémentaire est indispensable. Ouvrez, par exemple, une fenêtre ou installez un dispositif d'aération mécanique.

N'utilisez la plaque de cuisson que pour préparer des mets

- L'appareil ne convient pas au chauffage de locaux.

Ne flambez jamais sous une hotte

- En cas de hautes flammes, existent des risques d'incendie, même lorsque le ventilateur est désactivé.

Les éléments du brûleur sont brûlants pendant et directement après l'utilisation

- Evitez tout contact direct avec des matériaux non résistant à la chaleur.
- Ne plongez jamais dans l'eau froide des têtes de brûleur et des grilles de cuisson chaudes. En raison d'un refroidissement brutal, l'émail risquerait d'être endommagé.

La distance à observer entre une casserole et une touche ou une paroi non résistante à la chaleur doit toujours dépasser les deux centimètres

- En cas de distances plus petites, les touches ou la paroi risquent de changer de couleur et/ou de se déformer sous l'effet de la température élevée.

Utilisez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles appropriés

- Placez systématiquement la casserole sur la grille de cuisson. Le fait de placer une casserole directement sur la tête du brûleur risque d'engendrer des situations dangereuses.
- Les bacs en aluminium ou en plastique ne sont pas des ustensiles à utiliser pour faire la cuisine. Ils risquent de brûler sur les têtes de brûleur et sur les grilles de cuisson.

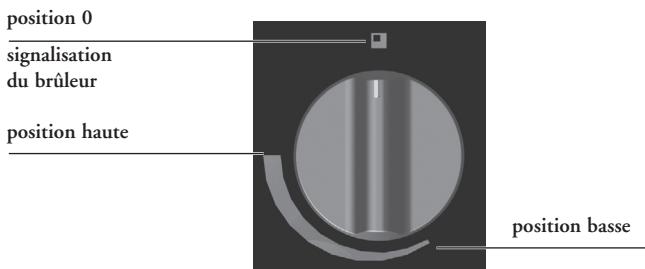
Mise en place des éléments du brûleur et des grilles de cuisson

- La plaque de cuisson ne peut fonctionner correctement que si les éléments du brûleur ont été correctement emboîtés via les cames de guidage.
- Veillez à ce que les grilles de cuisson soient positionnées bien droites l'une en face de l'autre et soient posées à plat sur la plaque de verre. C'est la seule manière d'assurer la stabilité de vos casseroles.

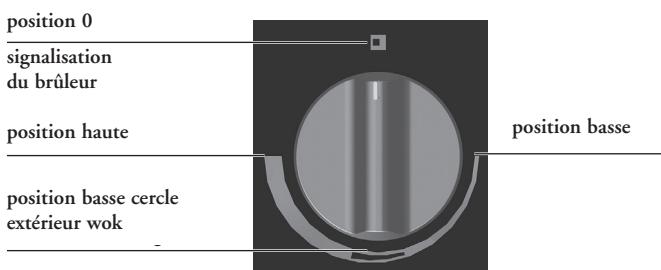
Plaque de cuisson au gaz

Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre la position Haute et Basse.

Brûleur normal et brûleur puissant



Brûleur wok



Commande

Appuyez sur la touche de commande et tournez-la vers la gauche.
Le brûleur s'allume.

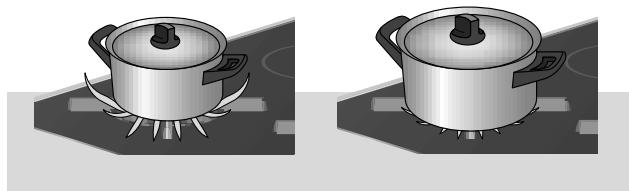


Si votre appareil est doté d'une sécurité de flamme, vous devez maintenir enfoncé le bouton de commande pendant quelques secondes afin d'enclencher le dispositif de sécurité de flamme.

Plaque de cuisson au gaz



- Veillez toujours à ce que les flammes restent sous la casserole. Laisser les flammes lécher le pourtour de la casserole revient à laisser se perdre une quantité importante d'énergie. De plus, les poignées risquent de devenir trop chaudes.
N'utilisez pas de casseroles ayant un diamètre de fond inférieur à 12 cm. Les casseroles de taille plus petite ne sont pas stables.



- Pour cuire en touillant (à la Chinoise), pour laisser cuire plus longtemps de grandes quantités et pour frire, nous vous conseillons d'utiliser, si présent, le brûleur puissant ou le brûleur Wok. Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longuement sont des opérations que vous pouvez accomplir sur la position basse du brûleur normal ou du brûleur wok. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.
- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles dont le fond est plat sont stables. Pour ce qui concerne la propreté du fond, les casseroles dont le fond est propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.

Plaque de cuisson au gaz

Brûleur wok (WO3111M)



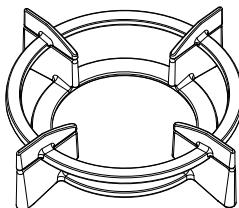
Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. A ce propos, il est important:

- de couper à l'avance tous les ingrédients en morceaux;
- d'utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple) pour faire revenir les ingrédients. Il n'en faut pas beaucoup. Le beurre et la margarine brûlent lorsque chauffés à très haute température;
- de mettre d'abord dans le récipient les mets qui demandent le temps de préparation le plus long pour que, à la fin de la cuisson, tous les ingrédients soient cuits (à point) en même temps.

Utilisation de la grille accessoire Wok

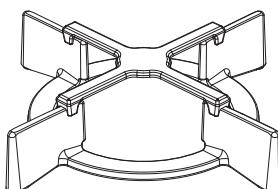
La grille auxiliaire, qui vous est livrée avec le brûleur Wok ou que vous pouvez vous procurer en tant qu'accessoire, fournit une stabilité supplémentaire au Wok à fond rond.

Placez la grille auxiliaire en tenant compte de l'illustration appliquée sur la grille à wok.



Utilisation du réducteur de grille

Le réducteur de grille fournie (vous pouvez également vous la procurer en tant qu'accessoire) vous permet d'utiliser des casseroles de taille très réduite.

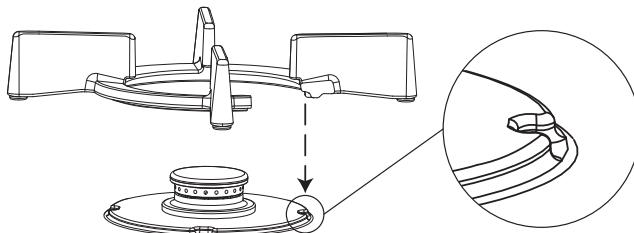


Plaque de cuisson au gaz

Votre appareil a été fabriqué à l'aide de matériaux de haute qualité, se laissant facilement nettoyer.

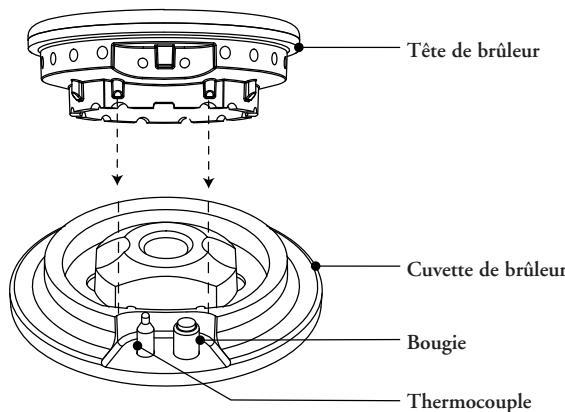


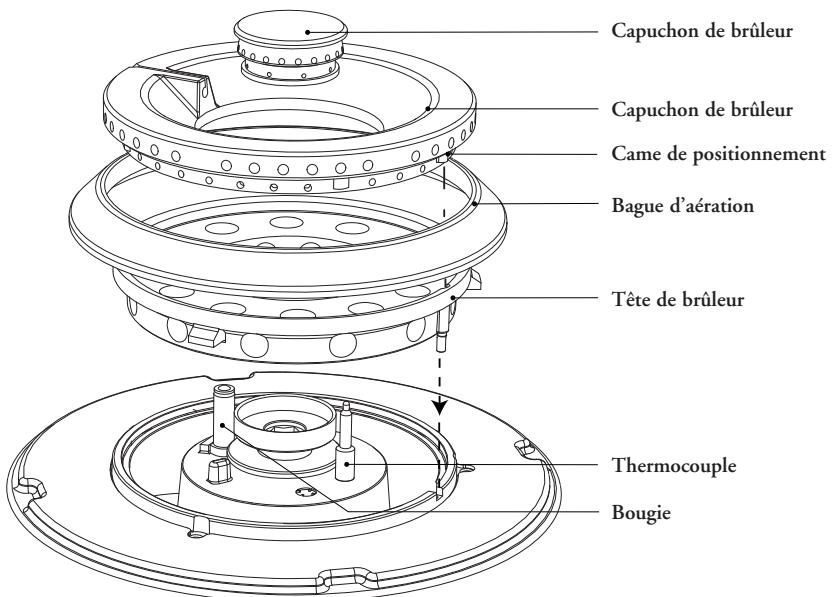
- Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavées dans le lave-vaisselle. Les pièces en question risquent d'être attaquées par le produit utilisé dans le lave-vaisselle !
- N'utilisez pas trop d'eau pour éviter que de l'eau ne pénètre dans le brûleur ou dans les ouvertures d'aération.
- Nettoyez, de préférence, les bougies d'allumage avec un chiffon. Vous devrez, pour ce faire, procéder avec précaution. Si vous appuyez trop fort, vous risquez de modifier la distance entre la pointe de la bougie et le brûleur. Dans ce cas, l'allumage du brûleur ne se produira pas ou ne sera pas correct. La bougie ne fonctionne correctement que dans un environnement sec. En cas d'encrassement sérieux, nettoyez la pointe avec une petite brosse fine.



- Placez les grilles de cuisson en observant un mouvement vertical vers le bas, sans les faire glisser sur la plaque de verre.

Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage.



Plaque de cuisson au gaz

Plaque de cuisson au gaz

Généralités



- Un entretien régulier et direct après utilisation évite aux aliments incrustés d'agir à long terme et de provoquer des taches tenaces, difficiles à supprimer. Utilisez un produit d'entretien doux.
- Avant de nettoyer la plaque de verre, nettoyez d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson. Vous éviterez, ainsi, de salir de nouveau la plaque en verre au cours du nettoyage.

Taches tenaces sur émail (grilles de cuissons, chapeaux de brûleurs)



Pour enlever les taches tenaces, utilisez un produit de nettoyage liquide ou une éponge-grattoir synthétique. N'utilisez jamais de poudre à récurer, des éponges métalliques, des objets pointus ou des produits d'entretien agressifs.

Taches tenaces sur la plaque de verre

Nettoyez la plaque en verre à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour plaques de cuisson céramique. Les taches d'eau ou les restes de calcaire s'éliminent le plus facilement avec du vinaigre blanc.

Nettoyage des éléments amovibles des brûleurs

Il est préférable de nettoyer les éléments amovibles des brûleurs (wok y compris) avec un produit de nettoyage doux et une éponge douce. En cas de taches tenaces, laissez tremper les éléments dans de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais de poudre à récurer, des éponges métalliques, des objets pointus ou des produits d'entretien agressifs.

Éléments du brûleur Wok en cuivre jaune

Certains éléments du brûleur Wok sont en cuivre. Il est normal que la couleur du cuivre change. Ceci est dû à l'emploi de hautes températures pendant la cuisson au wok.

Plaque de cuisson au gaz

Les cuvettes de brûleur Keradur®

Les cuvettes des brûleurs sont pourvues d'un revêtement exclusif Keradur®.

La laque spéciale, traitée anti-poussière, est équipée d'une garniture céramique qui facilite l'entretien et améliore grandement la durabilité des brûleurs. Il est préférable de nettoyer les cuvettes des brûleurs avec un produit d'entretien non-agressif et un tissu doux.

ATAG Shine

Atag a développé une série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine.

Il est possible de se les procurer via le website **www.hps.nl**.

Vous y trouverez, également, divers conseils d'utilisation et d'entretien.

Plaque de cuisson au gaz

Que vous doutiez du bon fonctionnement de votre plaque de cuisson ne signifie pas automatiquement que cette dernière est défectueuse. Dans tous les cas, contrôlez les points suivants:

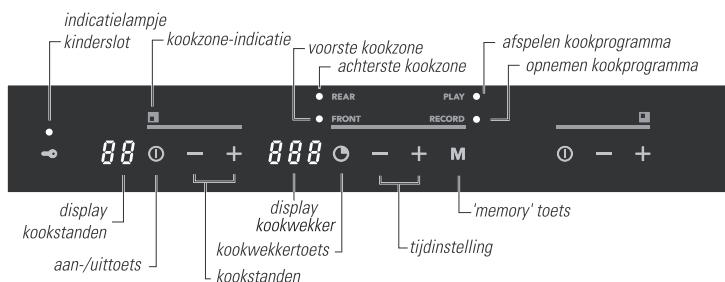
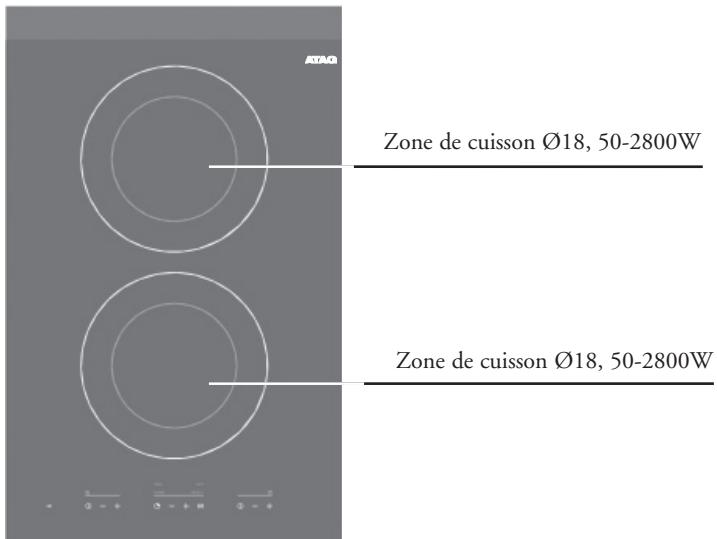
panne	cause	solution
Odeurs de gaz dans le voisinage de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> – Un brûleur a été enclenché, mais n'a pas été allumé. – Le raccordement d'un appareil à gaz en bouteille s'est brusquement détaché. 	<ul style="list-style-type: none"> – Fermez le robinet et attendez quelques minutes avant de rallumer. – Attachez le raccordement.
Un brûleur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> – La fiche n'est pas enfoncee dans la prise. – Fusible défectueux / fusible dans l'armoire électrique est déconnecté. – Bougie encrassée / humide. – Les éléments du brûleur n'ont pas été mis correctement en place. – Eléments de brûleur encrassés / humides. – Robinet de gaz principal est fermé. – Panne dans le réseau de gaz. – Réservoir / bouteille de gaz est vide. – Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'utilisation de bouteilles de gaz). – N'a pas été appuyé suffisamment fort ou suffisamment longtemps sur la touche de commande. 	<ul style="list-style-type: none"> – Placez la fiche dans la prise. – Placez un nouveau fusible ou enclenchez à nouveau le fusible. – Nettoyez/séchez la bougie. – Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage. – Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez, en l'occurrence, à ce que les trous d'émission soient ouverts. – Ouvrez le robinet de gaz principal. – Informez-vous auprès de votre fournisseur de gaz. – Raccordez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir. – Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. – Appuyez sur la touche de commande suffisamment longtemps et enfoncez-la de manière suffisamment profonde entre la position
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> – Les éléments du brûleur n'ont pas été mis correctement en place. – Eléments de brûleur encrassés / humides. – Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'utilisation de bouteilles de gaz). 	Puissante et Basse. <ul style="list-style-type: none"> – Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage. – Nettoyez / séchez les éléments du brûleur. Veillez, en l'occurrence, à ce que les trous d'émission soient ouverts. – Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil.
Le brûleur s'éteint après allumage.	– N'a pas été appuyé suffisamment fort ou suffisamment longtemps sur la touche de commande (appareils équipés d'un dispositif de sécurité).	<ul style="list-style-type: none"> – Tenez la touche de commande enfoncee pendant 5 secondes minimum.

En cas de panne, consultez le service après-vente.

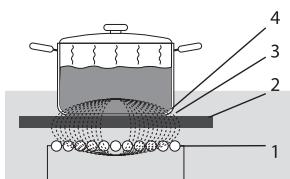
Reportez-vous, à ce propos, à la carte de garantie fournie, ou bien consultez le site Internet www.hps.nl.

Le branchement de cet appareil ne peut être effectué que par un installateur agréé!

VOTRE PLAQUE DE CUISSON PAR INDUCTION *description*



Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) dans la plaque de cuisson (2) génère un champ magnétique (3). Lorsque vous déposez une casserole, dont le fond est en acier (4), sur la bobine, vous créez un courant induit dans le fond de la casserole.

Confortable et rapide

Cuisiner sur une plaque à induction est synonyme de confort. Les zones ont une plage de réglage étendue et se laissent régler avec précision. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole. En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson par induction, le point d'ébullition est très vite atteint.

Propre et sûr

Lorsque vous cuisinez par induction, la chaleur est directement générée dans le fond de la casserole. La plaque de verre, de ce fait, n'est jamais plus chaude que le fond de la casserole. Outre le fait que la plaque de cuisson par induction est plus sûre que les plaques de cuisson au gaz et que les plaques céramique, elle est aussi plus facile à nettoyer, étant donné que sur une plaque de cuisson par induction les dépôts alimentaires ne brûlent pas.

Casseroles

Les casseroles ne conviennent pas toutes à la cuisson par induction. Etant donné que la technique de la cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur, le fond de la casserole doit contenir du fer. Utilisez des casseroles adaptées à la cuisson par induction, portant le label "Class Induction".

(voir également page 26)

Plaque de cuisson par induction

La cuisson par induction est extrêmement sûre. La plaque de cuisson est équipée de différents dispositifs de sécurité, tels les systèmes de signalisation de chaleur résiduelle et de limitation du temps de cuisson. Reste un certain nombre de points auxquels vous devez accorder votre attention.

Branchemet et réparation

- Le branchement de cet appareil ne peut être effectué que par un installateur agréé !
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur du service après-vente est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Avant de réparer l'appareil, coupez le courant. De préférence en débranchant la prise, en déconnectant le/les fusible(s)(automatiques) ou, en cas de connexion fixe, en mettant sur la position zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.

Pendant la cuisson



- Le présent appareil a été conçu pour usage domestique. Utilisez-le exclusivement pour préparer des mets.
- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson pour la première fois, se dégage de l'appareil une odeur de 'neuf'. Cela est normal. En aérant, cet odeur disparaîtra d'elle-même.
- Lorsque les zones de cuisson sont réglées sur des positions maximum, tenez compte de ce que ces zones deviennent très chaudes en un temps très court. Restez toujours à côté de l'appareil lorsqu'une zone de cuisson est réglée sur une position de chauffe élevée. Lorsque a été activé un programme (montée en puissance automatique), ce dernier effectuera une rétrogradation automatique de la puissance.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez ouverts les points d'aération naturels.
- Veillez à ce que les casseroles ne puissent chauffer à vide. La plaque de cuisson est, quant à elle, dotée d'une sécurité contre la surchauffe. Par contre, vos casseroles peuvent devenir très chaudes et être endommagées. Le dommages causés par une cuisson à vide ne sont pas couverts par la garantie.

Plaque de cuisson par induction

- N'utilisez pas la plaque de cuisson pour poser des ustensiles.
- Respectez une distance appropriée entre la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne placez aucun objet inflammable dans le tiroir situé sous la plaque de cuisson.
- Veillez à ce qu'aucun fil de raccordement d'appareil électrique - le fil d'un mixeur, par exemple - n'entre en contact avec la zone de cuisson chaude.
- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent également chaudes, après usage, et ce, pendant un certain temps. Pendant et juste après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Lorsque surchauffées, les graisses et les huiles sont inflammables. Ne restez pas trop près de la casserole. Si l'huile s'enflamme, n'essayez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Placez immédiatement un couvercle sur la casserole et désactivez la zone de cuisson.
- Ne flambez jamais sous la hotte aspirante. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie, même si la hotte aspirante n'est pas activée.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais n'est pas incassable. Si vous laissez tomber, par exemple, un petit pot d'épices ou un objet pointu, sur la plaque, elle risque de se fêler.
- Lorsqu'un appareil présente un fêlure ou une fissure, ne l'utilisez plus. Désactivez immédiatement l'appareil, débranchez-le pour prévenir tout choc électrique éventuel et contactez le service après-vente.
- Ne placez aucun objet en métal - moules à gâteau, boîte à biscuits, couvercles de casseroles ou couverts - sur la zone de cuisson. Un objet de ce type peut devenir très chaud et provoquer des brûlures.
- Lorsque vous utilisez une plaque à induction, tenez éloignés de l'appareil les objets magnétisables (cartes de crédit, cartes bancaires, disquettes, etc.). Nous conseillons aux personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque de, d'abord, consulter un cardiologue.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression pour nettoyer la plaque de cuisson.

*Plaque de cuisson par induction**Mise en marche*

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt.

Sur l'affichage apparaît un trait horizontal. Si, après la mise en marche de la zone, vous ne choisissez pas une position de cuisson, la zone retourne en position 'stand-by'.

Réglage de la puissance

1. Appuyez sur la touche + ou -. La plaque de cuisson se règle directement sur la position 6.

2. Choisissez une position inférieure ou supérieure en appuyant de nouveau sur les touches + ou -.

Arrêt

Appuyez encore une fois sur la touche marche/arrêt. La plaque se désactive.

Eventuellement, le voyant de chaleur résiduelle signale que la zone est encore chaude.

Voyant de chaleur résiduelle

Après un usage intensif de la zone de cuisson, la zone utilisée peut encore rester chaude pendant quelques minutes. Tant que la zone de cuisson est chaude, la lettre "H" reste affichée.

Allures de chauffe spéciales**Position 11 (position Wok)**

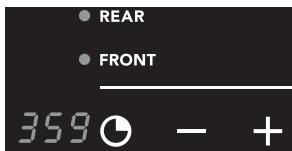
Cette position est particulièrement indiquée pour poêler la viande ou pour préparer des plats au Wok.

**Position b (boost)**

La position boost est conçue pour amener rapidement de l'eau à ébullition. Cette allure de chauffe est trop puissante pour chauffer du beurre ou du lait.

Plaque de cuisson par induction

Minuterie



L'appareil est équipé d'une horloge pouvant servir de minuterie. Cette minuterie est autonome et n'exerce aucune influence sur les réglages des zones de cuisson.

1. Activez la minuterie en appuyant une seule fois sur la touche.
2. Choisissez le temps désiré (max. 3 heures et 59 minutes) en appuyant sur les touches + et -. En tenant ces touches enfoncées plus longtemps, vous ferez croître et décroître le temps par tranches plus ou moins grandes. Le temps choisi apparaît sur l'affichage.
3. Une fois le temps choisi écoulé, la plaque de cuisson émet un signal sonore. Ce signal peut être désactivé en appuyant sur la touche . Il vous est possible de programmer un nouveau temps en utilisant immédiatement la touche +. Il n'est pas nécessaire de désactiver d'abord la minuterie.

Il vous est possible de faire en sorte que la minuterie désactive une zone de cuisson donnée. La minuterie fonctionne pour les deux zones de cuisson.

Fonction minuterie



1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Activez la zone de cuisson.
L'appareil se met à fonctionner.
3. Activez la minuterie avec la touche
Appuyez encore une fois sur la touche pour la fonction minuterie.

Le voyant situé à côté de 'FRONT' (pour la zone avant) ou à côté de 'REAR' (pour la zone arrière) s'allume. Le temps de cuisson se règle à l'aide des touches + et - (max. 3 heures et 59 minutes). Le nombre de minutes choisi apparaît sur l'affichage.

Plaque de cuisson par induction

Mise en marche

En appuyant plusieurs fois sur la touche  c'est toujours la rangée suivante qui défile:

Si une zone de cuisson n'a pas été activée, elle n'est pas sélectionnée pour être désactivée par la minuterie et est omise dans le tableau ci-dessous.

nombre de fois  enfoncé	réaction
0	Horloge est désactivée; rien n'est affiché
1	Horloge comme minuterie
2	L'horloge désactive la zone la plus avant après l'écoulement du temps choisi (si la zone a été activée)
3	L'horloge active la zone arrière après l'écoulement du temps choisi (si la zone a été activée)
4	Horloge est désactivée; rien n'est affiché

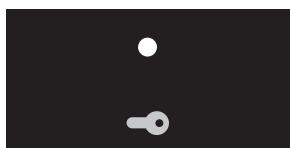
Ainsi de suite

Si les deux zones sont activées, il est possible, en appuyant de nouveau sur la touche , de choisir entre la zone de cuisson avant et la la zone de cuisson arrière. A la fin du temps de préparation, un signal sonore se laisse entendre. La plaque se désactive.

A la fin du temps de préparation, pour désactiver le signal sonore, appuyez sur la touche  de la minuterie.

Si vous ne désactivez pas le signal sonore, ce dernier s'arrête après 30 minutes.

Sécurité enfants



Grâce à la sécurité enfants la plaque de cuisson désactivée peut être verrouillée. De cette manière, la plaque ne pourra être activée par les enfants et vous éviterez de l'activer vous-même en la nettoyant.

Activation et désactivation

Posez votre doigt pendant 3 secondes sur la touche. Lorsque le voyant situé au-dessus de la touche s'allume, la sécurité enfants est activée.

Il n'est pas possible d'activer la sécurité enfants en cours de cuisson. Il est, par contre, possible d'utiliser la minuterie alors que la plaque de cuisson est verrouillée.

Plaque de cuisson par induction

Fonction de mémoire



L'appareil est doté d'une fonction de mémoire. Cette fonction vous permet de programmer, par zone de cuisson, les allures de cuisson et les temps de cuisson correspondants.

Activation de la fonction de mémoire (play)

1. Appuyez brièvement sur la touche **M**. Le voyant situé à côté de 'PLAY' s'allume.

Les voyants à côté de 'REAR' et 'FRONT' se mettent à clignoter.

2. Activez une zone de cuisson.

La zone de cuisson s'active sur l'allure de cuisson programmée. Si aucun programme n'est présent, la zone se désactive après quelques secondes.

Désactivez la zone avec la touche marche/arrêt ou la touche **M**.

Si, lors du lancement d'un programme, est opté pour une puissance élevée, alors qu'une autre zone a été réglée, manuellement, sur une allure de chauffe élevée, l'autre zone indiquera une puissance inférieure. Les réglages du programme sont donc déterminants. Lorsque le programme règle la zone sur une puissance inférieure, l'autre zone ne retourne pas à la puissance élevée qui était la sienne.

Plaque de cuisson par induction

Fonction de mémoire



Programmation de la fonction de mémoire (record)

1. Appuyez sur la touche de ‘mémoire’ **M** jusqu’à ce que le voyant situé à côté de ‘RECORD’ s’allume.

Les voyants à côté de ‘REAR’ et ‘FRONT’ vont se mettre à clignoter et l’affichage de l’horloge affichera 000.

2. Activez la zone de cuisson qui devra être intégrée.

3. Réglez une allure de cuisson à l'aide des touches + ou -. *L'allure et la durée de cuisson choisies sont, à présent, enregistrées. Il est possible de choisir, successivement, plusieurs allures de cuisson (max. 38).*

Si, au cours d'un enregistrement, 38 positions ont été choisies, l'étape suivante consiste en la terminaison automatique de l'enregistrement.

4. Terminez l'enregistrement avec la touche marche/arrêt **M** de la mémoire.

Lorsque est effectué un nouvel enregistrement, l'enregistrement existant éventuel est effacé.

L'allure et la durée de cuisson choisies sont sauvegardées dans la mémoire. L'enregistrement se laisser activer avec la fonction ‘PLAY’ (activation de la mémoire).

Le nombre maximum d'enregistrements par zone est de 1.

*Plaque de cuisson par induction**Mémoire de cuisson*

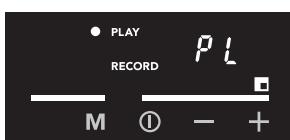
Les 2 zones de cuisson de droite et celle de gauche ont une mémoire dans laquelle vous pouvez enregistrer un programme de cuisson, indépendamment, pour chaque zone. Lors de l'enregistrement, les positions choisies sont automatiquement conservées. La durée d'un programme est de 4 heures maximum.



La mémoire de cuisson vous permet de configurer un programme de cuisson, indépendamment, pour chaque zone.

Enregistrement du programme

- Placez une casserole avec son contenu sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mémoire "M" jusqu'à ce que le voyant "record" clignote.
- Activez la zone de cuisson sur la position désirée.
Le voyant "record" reste allumé.
- Après quelques secondes, vous voyez s'afficher alternativement la position réglée et "rE". Les temps et les positions de cuisson sont automatiquement conservés pendant la cuisson.
- Les touches +/- permettent de réguler la puissance pendant la cuisson.

**Exécution du programme**

- Placez une casserole avec son contenu sur la zone de cuisson concernée.
- Appuyez sur la touche de mémoire "M" jusqu'à ce que le voyant "play" clignote.
- Activez la zone de cuisson avec la touche marche/arrêt.
Le voyant "play" reste allumé.
- Après quelques secondes, vous voyez s'afficher alternativement la position réglée et "PL".
- Le programme suit automatiquement les temps et les allure de cuissons enregistrés.
- Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche

*Plaque de cuisson par induction**Signal sonore de désactivation*

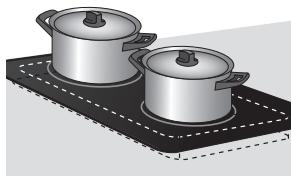
Le signal, qui se fait entendre chaque fois que vous utilisez une touche de commande, se laisse désactiver de la manière suivante:

1. Activez et désactivez la zone de cuisson avant.
2. Appuyez pendant 3 secondes, simultanément sur les deux touches '-' des deux zones.

Un signal confirme la modification. Il vous est possible de réactiver le signal en répétant la procédure.

Commande synchro

Votre plaque de cuisson est équipée d'un système de commande synchro. Lorsqu'une hotte aspirante ATAG du type WS411S est installée au-dessus de la plaque de cuisson, son activation et sa désactivation suivent automatiquement l'activation et la désactivation de la plaque de cuisson.

Utilisation simultanée de la zone avant et de la zone arrière

Les deux zones de cuisson en ligne sont commandées par un seul générateur. Ce générateur répartit la puissance sur les deux zones. Jusqu'à la position d'allure de chauffe 6, cela reste sans conséquences. A partir de l'allure de chauffe 7, l'autre zone de chauffe est automatiquement limitée. Vous reconnaîtrez cette limitation au 'tic' qui, alors, se fait entendre.

Si vous souhaitez régler les deux zones sur une position de chauffe plus élevée, vous devez commencer par diminuer la puissance de l'autre zone.

1ère Zone	6	7	10	11	b(oost)
2ème Zone	b(oost)	11	10	7	6

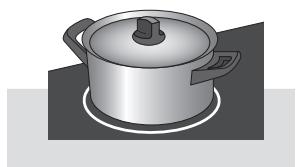
Plaque de cuisson par induction



La cuisson par induction est rapide

Au début, vous serez surpris par la rapidité de l'appareil.

Vous vous rendrez compte, surtout lorsque vous utiliserez une puissance de chauffe élevée, qu'il ne faut que très peu de temps pour amener une préparation à ébullition. Pour éviter qu'une préparation soit trop cuite ou se désèche, nous vous conseillons de surveiller de près la cuisson.



Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées des casseroles restent froides.

La puissance s'adapte

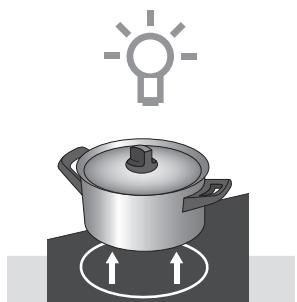
Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir la préparation.

Diamètre de casserole minimum

Le diamètre de casserole minimum est de 12 cm. On obtient un résultat optimal en utilisant une casserole dont le diamètre est égal à celui de la zone de cuisson. Lorsque les casseroles sont trop petites, la zone de cuisson de s'active pas.

Attention

- Les grains de sable peuvent générer des rayures que vous ne pourrez plus jamais effacer. Pour cette raison n'utilisez, sur la surface de chauffe, que des casseroles dont le fond est propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plan de travail.
- Cuisinez toujours en prenant soin de couvrir vos casseroles d'un couvercle, afin d'éviter les pertes d'énergie.



Soulevez toujours les casseroles: ne les faites jamais glisser sur la plaque.

Plaque de cuisson par induction



La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles que vous devez utiliser. Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne conviennent plus à la cuisson par induction.

N'utilisez que des casseroles adaptées à la cuisson électrique et à la cuisson par induction, pour autant que:

- leur fond ait une épaisseur minimale de 2,25 mm;
- leur fond soit plat.

Les casseroles les mieux adaptées sont celles dotées du label "Class Induction". Vous pouvez utiliser un aimant pour contrôler si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Lorsque l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Adéquat	Inadéquat
Les casseroles spéciales en acier inoxydable	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles émaillées robustes	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre
	Les matières plastiques
	L'aluminium

Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en fine tôle émaillée:

- lorsque l'allure de chauffe est élevé, l'émail risque de sauter s'il arrive que le contenu de la casserole soit desséché;
- lorsque la puissance de chauffe est élevé, le fond de la casserole peut facilement se déformer.



Attention

N'utilisez jamais des casseroles dont le fond est déformé. Un fond creusé ou bombé peut perturber le dispositif de sécurité contre la surchauffe. L'appareil peut devenir trop chaud, par quoi la plaque de verre peut se fêler et le fond de la casserole fondre.

Les dommages découlant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'une cuisson à vide ne sont pas couverts par la garantie.



Cocottes minutes

La cuisson par induction est particulièrement favorable à l'utilisation des cocottes minutes. Etant donné que la zone de cuisson réagit très rapidement, la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous désactivez une zone de cuisson, le processus de cuisson est interrompu.

Plaque de cuisson par induction

Le tableau ci-dessous n'a qu'une valeur indicative, étant donné que la valeur de réglage dépend de la quantité et de la composition de la préparation contenue dans la casserole.

Utilisez la position de chauffe la plus élevée:

- pour amener rapidement une préparation à ébullition;
- pour faire revenir des légumes verts;
- pour blanchir des légumes;
- pour chauffer de l'huile et de la graisse;
- pour faire cuire un bifteck (saignant);
- pour amener une cocotte minute à la pression adéquate;
- pour cuire des puddings et des crèmes lisses.

Utilisez une position de chauffe moins élevée:

- pour saisir la viande;
- pour cuire un poisson plat, des darnes fines ou des filets;
- pour cuire des pommes de terre bouillies;
- pour préparer des potages et des sauces liées;
- pour cuire des omelettes;
- pour faire cuire un bifteck (médium, à point);
- pour faire des fritures (en fonction de la température et de la quantité).

Utilisez une position un peu au-dessus de la position moyenne:

- pour cuire des crêpes épaisse;
- pour cuire des morceaux de viande épais, panés;
- pour cuire à point de la viande peu épaisse;
- pour faire mijoter de gros morceaux de viande;
- pour faire revenir des lardons ou du bacon;
- pour cuire des pommes de terre crues;
- pour cuire du pain perdu;
- pour cuire du poisson pané;
- pour cuire des morceaux de viande panés, coupés fins;
- pour cuire des omelettes.

Utilisez la position de chauffe du milieu:

- pour faire mijoter de grandes quantités d'aliments;
- pour décongeler des légumes durs (des haricots verts, par exemple).

Utilisez la position de chauffe la plus basse:

- pour faire un bouillon;
- pour cuire et faire rougir des poires;
- pour préparer des daubes;
- pour faire cuire doucement;
- pour étuver des légumes.

Plaque de cuisson par induction

Nettoyage quotidien

Bien que les aliments tombés sur la plaque ne puissent pas brûler, nous vous recommandons de nettoyer la plaque directement après usage. Pour le nettoyage quotidien, la meilleure solution est d'utiliser un produit de nettoyage non agressif et un chiffon humide. Séchez avec du papier-cuisine ou avec un chiffon sec.

Taches tenaces

Pour enlever les taches tenaces, nous vous conseillons d'utiliser également un produit de nettoyage non agressif, par exemple du produit à vaisselle. Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc. Les traces métalliques (dues au frottement des casseroles glissant sur la plaque) sont souvent difficiles à éliminer.

Il existe des produits spéciaux pouvant être utilisés dans ce but.

Enlevez les restes d'aliments attrapés avec un grattoir à verre. Avec un grattoir à verre, vous pourrez également faire disparaître les restes de sucre et de matière synthétique fondus.

A ne jamais utiliser

N'utilisez jamais de produits abrasifs. Ce type de produit laisse des rayures sur le verre, dans lesquelles s'accumulent le calcaire et la crasse.

N'utilisez jamais des objets pointus (laine d'acier et éponges à récurer).

Activez, avant de procéder au nettoyage, la sécurité enfants.

Atag a développé une série de produits d'entretien sous la marque Atag Shine. Il est possible de se les procurer via le website www.hps.nl

Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.



Plaque de cuisson par induction



Le numéro de téléphone du service après-vente se trouve sur la carte de garantie accompagnant l'appareil; vous pouvez également consulter le site www.hps.nl

Si vous constatez une cassure ou une fissure (aussi petite soit-elle) sur la plaque de verre, désactivez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la prise de l'appareil, déconnectez le(s) fusible(s) (automatique(s)) dans l'armoire électrique, ou bien, encore, en cas de connexion fixe, placez l'interrupteur de la conduite d'alimentation sur 0. Prenez, ensuite, contact avec le service après-vente.

Bruit dans le fond de la casserole

Au cours de la cuisson, un bruit de crécelle peut se faire entendre dans le fond de la casserole. Cela ne doit pas vous alarmer. Ce bruit est causé par l'effet de la puissance élevée de la zone de cuisson sur le fond de la casserole.

Vous pouvez, éventuellement, diminuer le bruit de crécelle en question en choisissant une position d'allure de chauffe moins élevée.

Plaque de cuisson par induction

Symptôme	Cause possible	Solution
Lors de la mise en route, du texte s'affiche.	Ceci est la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue à fonctionner pendant quelques minutes après que la plaque de cuisson ait été désactivée.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
La plaque de cuisson, lors des premières utilisations, dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	Cela est normal et disparaît après plusieurs utilisations de l'appareil. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger cliquetis sur votre plaque de cuisson.	Ceci est causé par la répartition de la puissance entre la zone avant et la zone arrière. Un léger cliquetis est également audible à un niveau de cuisson plus faible.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Cela est normal pour certaines casseroles chauffées à allure de chauffe élevée. Cela n'est pas dommageable pour les casseroles ou pour la plaque de cuisson.
Après que vous avez activé la zone de cuisson, l'affichage continue à clignoter.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction, ou bien son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une bonne casserole, voir page 26.
Une zone de cuisson s'arrête brusquement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le délai programmé est écoulé.	Désactivez le signal à l'aide des touches + ou - de la minuterie.
La plaque de cuisson de fonctionne plus et rien n'apparaît sur l'affichage.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (dans le cas d'un appareil sans prise).
Lorsque l'on active la plaque de cuisson, le fusible de l'installation disjoncte.	Branchemet incorrect de la plaque de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique.
Code de panne F00, F01....F11.	Une touche de commande est actionnée trop longtemps, ou un objet quelconque se trouve sur la touche.	Enlevez l'objet. Réactivez la plaque de cuisson.
Code de panne FA.	La plaque de cuisson est incorrectement branchée, ou bien la tension secteur est trop basse.	Contrôlez le branchement. Si le problème persiste, prenez contact avec votre fournisseur d'énergie.
Code de panne FO-F6.	Le générateur est défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code de panne F8.	La plaque de cuisson fait l'objet d'une surchauffe.	La plaque de cuisson a été désactivée par le dispositif de sécurité contre la surchauffe. Laissez refroidir la plaque de cuisson et choisissez une allure de cuisson moins élevée.
Code de panne F99.	Vous avez utilisé, simultanément, 2 ou plus de 2 touches pour la commande.	Pour la commande, utilisez 1 touche à la fois.
Signal sonore continu.	La plaque de cuisson est incorrectement branchée, ou bien la tension secteur est trop haute.	Faites modifier votre branchement.

Plaque de cuisson au gaz

Cet appareil ne peut être branché que par un installateur agréé.



Attention

Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque signalétique.

Cet appareil est un appareil de classe 3.

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être conforme aux prescriptions nationales et locales.

Nous recommandons de raccorder la plaque de cuisson au moyen d'une conduite fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé.

Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.



Attention

Un tuyau de sécurité ne doit pas être plié et ne doit pas entrer en contact avec les éléments mobiles du meuble de cuisine.

Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.

Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec de l'eau savonneuse.

*Plaque de cuisson au gaz*Branchement électrique

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Le branchement électrique doit être conforme aux prescriptions nationales et locales.

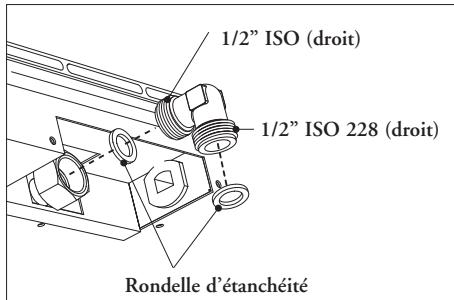
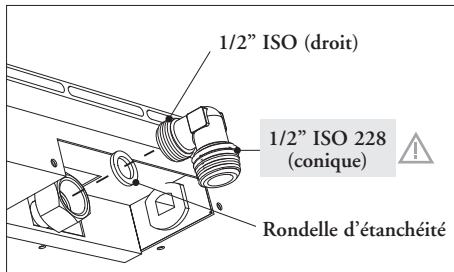
La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.

Si vous désirez établir un branchement fixe, vous devez veiller à ce que soit placé un interrupteur multipolaire - avec un intervalle de coupure de 3 mm au minimum - dans la conduite d'alimentation.

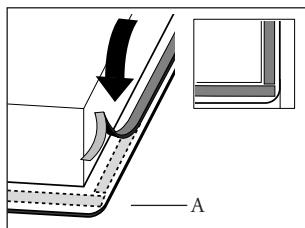
**Attention**

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

Si le câble de branchement est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, son organisation de service après-vente ou des personnes possédant une qualification du même type, ceci afin d'éviter les situations à risque.

*Plaque de cuisson au gaz*Préparation de la plaque de cuisson

Montez le coude livré sur le raccordement de gaz de l'appareil.



Enlevez le film de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la rainure des profils en aluminium ou sur le bord de la plaque de verre. Ne collez pas la bande d'étanchéité dans les angles, mais coupez 4 morceaux se raccordant bien entre eux dans les angles.

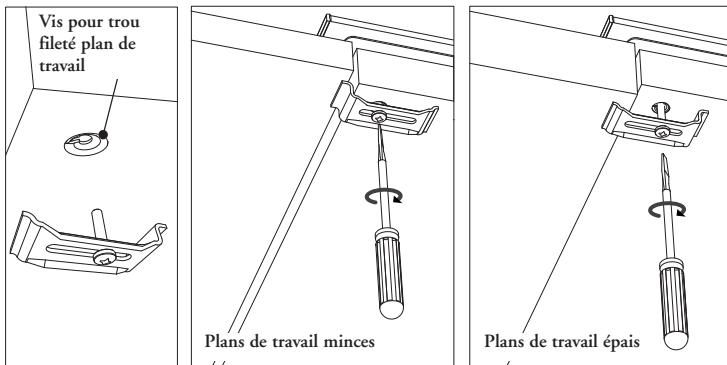
Plaque de cuisson au gaz

Découper un trou, à la scie, dans le plan de travail.

Découpez le trou, à la scie, dans le plan de travail. Procédez de manière très précise (voir les dimensions d'encastrement).

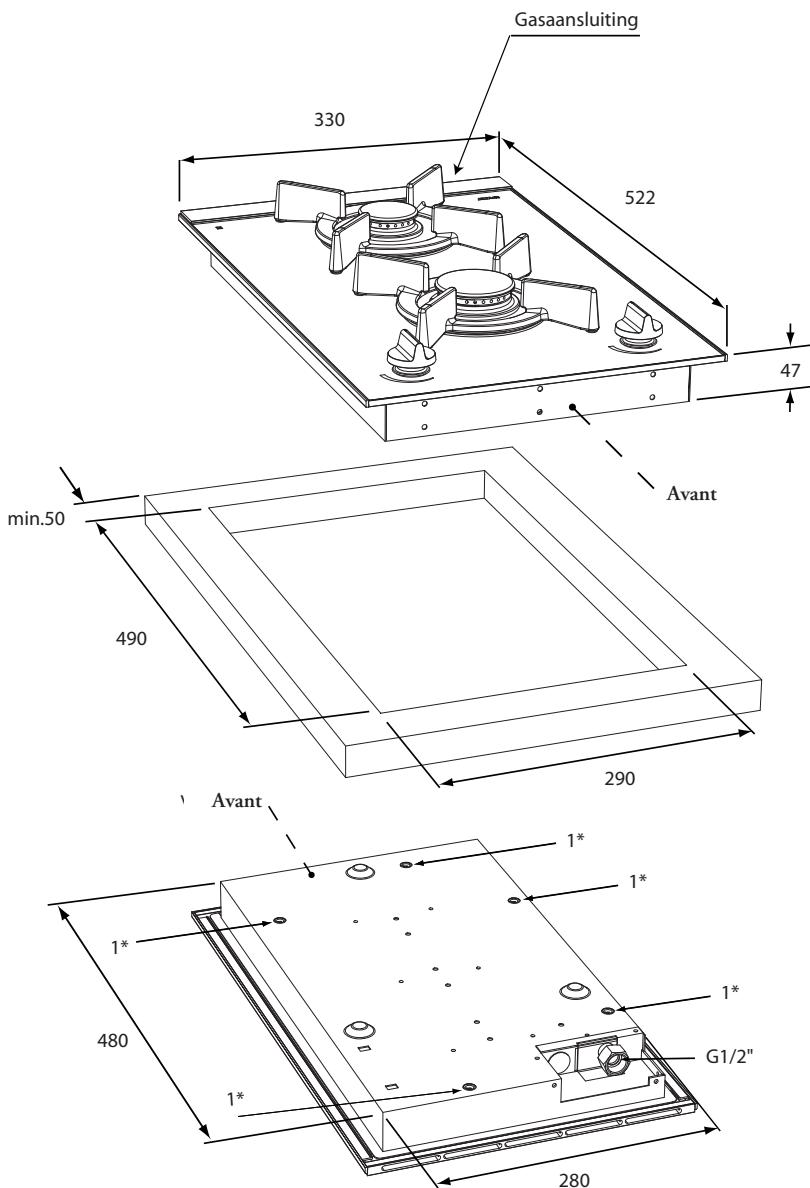
Si le plan de travail est en bois, traitez les côtés sciés avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que le plaque ne se dilate suite à l'absorption d'humidité.

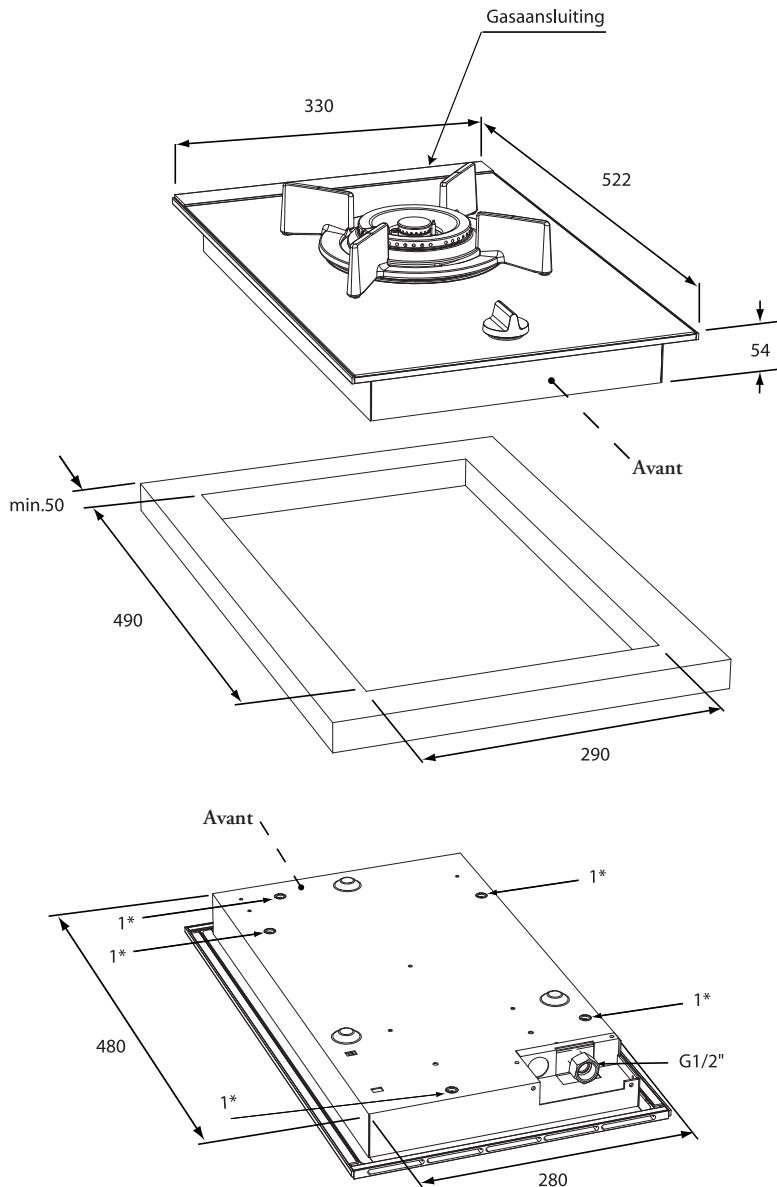
Points de fixation des étriers de montage



*Plaque de cuisson au gaz*Dimension d'encastrement HG3111M

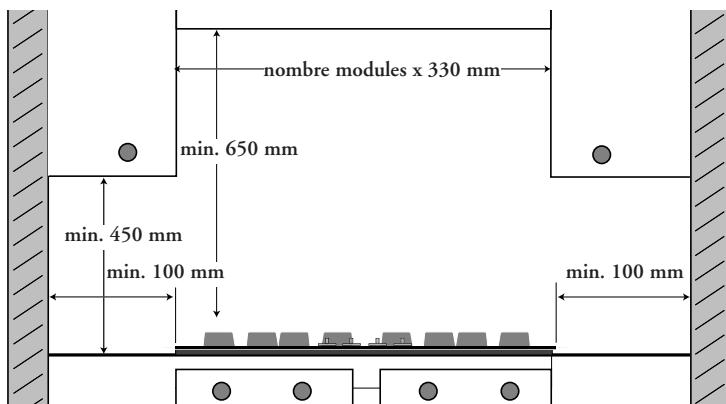
1*) point de fixation de l'étrier de montage



*Plaque de cuisson au gaz*Dimensions d'encastrement WO3111M

*Plaque de cuisson au gaz**Espace libre nécessaire tout autour*

Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant par rapport aux matériaux craignant la chaleur. Attention, également, aux matériaux susceptibles de se décolorer (comme l'acier inoxydable).



La plaque de cuisson au gaz ne peut être encastrée qu‘au près d‘une seule paroi verticale.

**Attention**

Le dessous de la plaque de cuisson devient chaude. Ne placez aucun objet inflammable dans le tiroir situé immédiatement au-dessous de la plaque de cuisson.

Mise en place de l'appareil et effectuation des connexions

Placez l'appareil dans le plan de travail. Fixez-le à l'aide des étriers de montage livrés et vissez.

Effectuez le raccordement au gaz.

Assurez-vous que le raccordement est étanche au gaz en utilisant une eau savonneuse.

Connectez l'appareil au réseau électrique.

Plaque de cuisson au gaz

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
type de brûleur	(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
puissant	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

Seul le HG3111M est encastrable

Cet appareil a été conçu pour fonctionner au gaz naturel. A l'aide d'un équipement de conversion l'appareil peut être mis au point pour fonctionner avec d'autres types de gaz et d'autres pressions. Vous pouvez commander l'équipement concerné auprès de l'organisme de vente et du service après-vente.

Les prescriptions relatives à la conversion sont fournies avec l'équipement.

*Plaque de cuisson par induction*Branchemet électrique

230 V - 50 Hz - 2800W

Le raccordement électrique doit être conforme aux prescriptions nationales et locales.

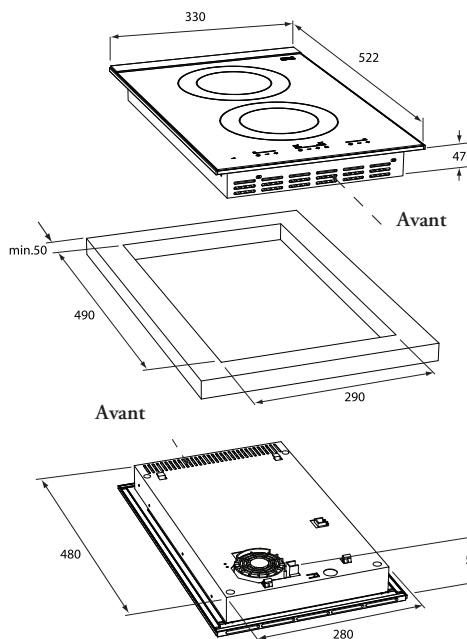
La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.

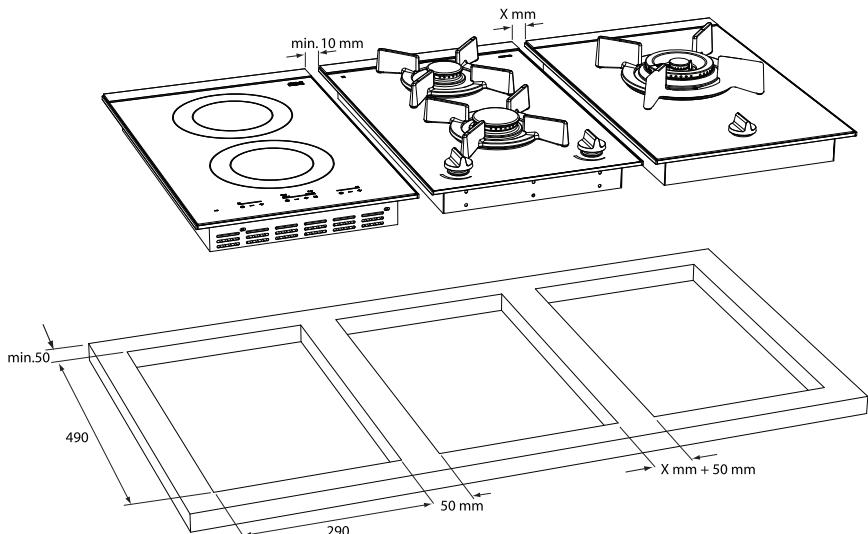
Si vous voulez effectuer un raccordement fixe, vous devez veillez à ce qu'un interrupteur multipolaire - avec un intervalle de coupure de 3 mm au minimum - soit placé dans la conduite d'alimentation.

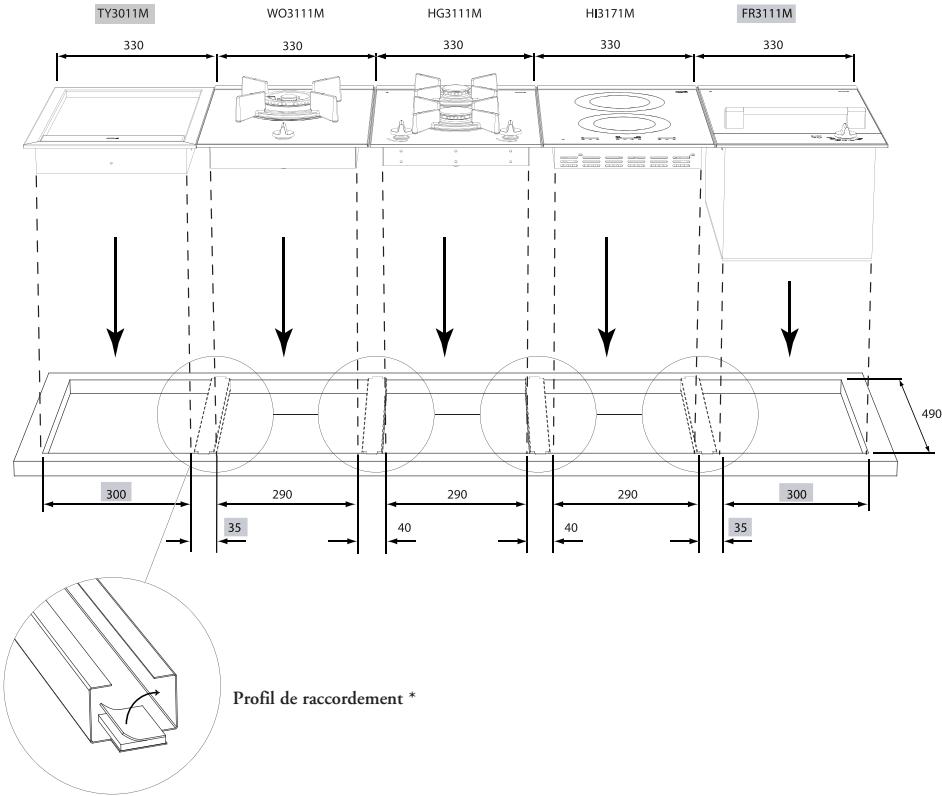
Attention

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

Si le câble de branchement est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, son organisation de service après-vente ou des personnes possédant une qualification du même type, ceci afin de prévenir les situations à risque.

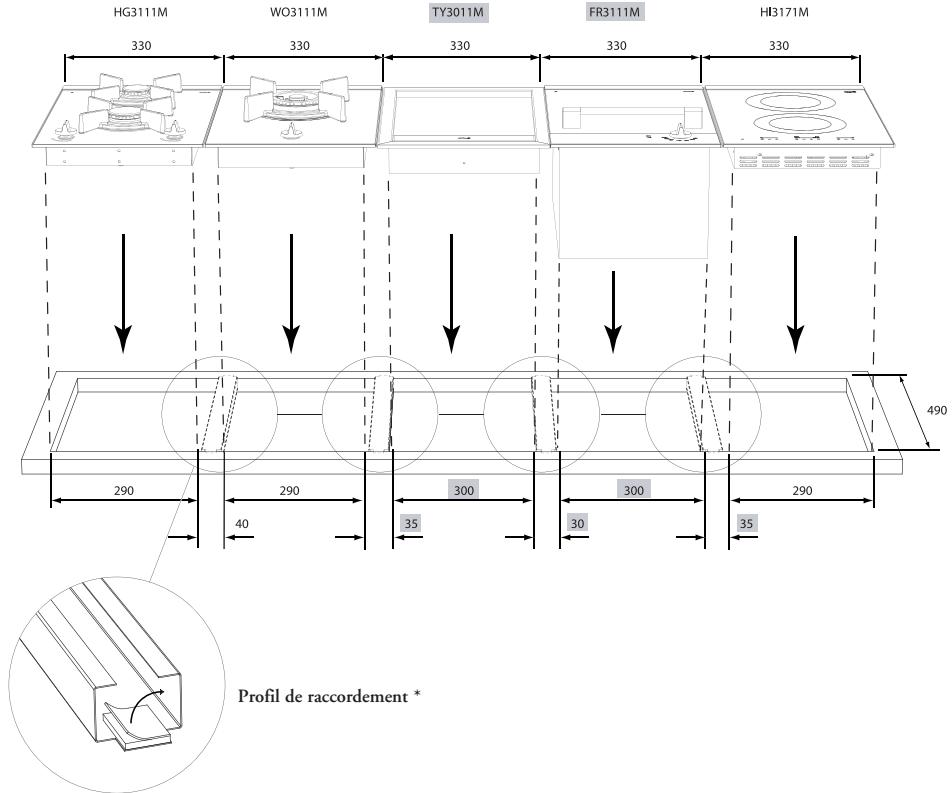
Dimensions d'encastrement HI3171M

*Tous les appareils*Situation d'encastrement avec espace intermédiaire

*Tous les appareils*Raccordement exemple 1

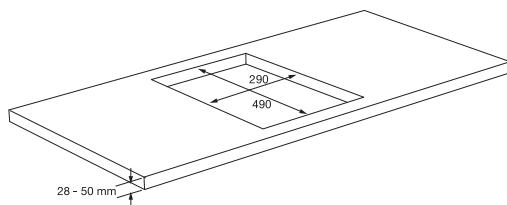
FR42

* La pièce de raccordement sert à monter les appareils les uns contre les autres

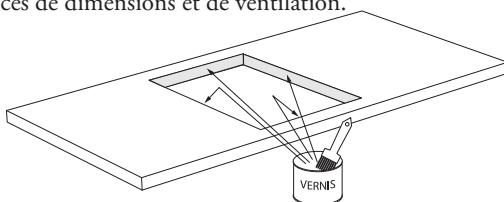
*Tous les appareils*Raccordement exemple 2

FR43

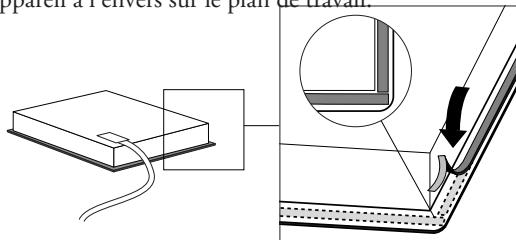
* La pièce de raccordement sert à monter les appareils les uns contre les autres

Plaque de cuisson par induction

1. Contrôlez si le meuble de cuisine et la découpe satisfont aux exigences de dimensions et de ventilation.



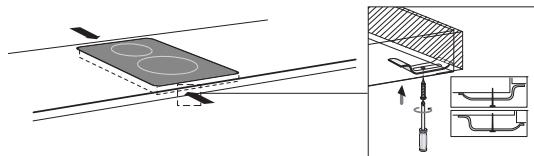
2. Traitez les côtés sciés des plans de travail en matière synthétique ou en bois avec, éventuellement, un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que le plan ne se dilate par absorption d'humidité.
3. Posez l'appareil à l'envers sur le plan de travail.



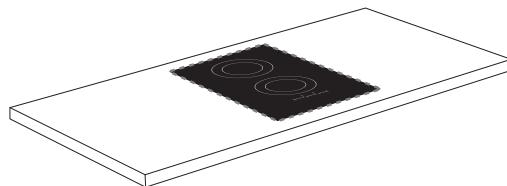
4. Enlevez le film de protection de la bande d'étanchéité et collez la bande dans la rainure des profils d'aluminium ou sur le bord de la plaque de verre. Ne collez pas la bande d'étanchéité dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se raccordent bien entre eux dans les angles.

Plaque de cuisson par induction

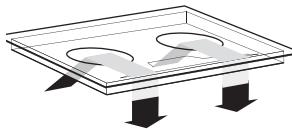
5. Retournez l'appareil et placez-le dans le trou aménagé dans le plan de travail.



6. Fixez la plaque de cuisson à l'aide des étriers fournis.
Pour les plans de travail dont l'épaisseur est inférieure à 40 mm, il est nécessaire d'utiliser un bloc de remplissage entre les étriers et le plan de travail. Les vis doivent être vissées dans les trous perforés.
7. Connectez l'appareil au réseau électrique. L'appareil émettra un bref signal et tous les affichages s'allumeront pendant un court instant. L'appareil est, à présent, prêt à être utilisé.



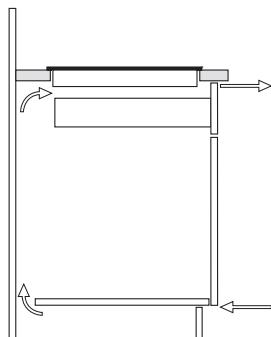
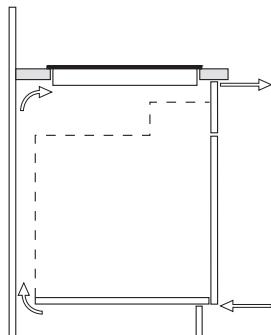
Immédiatement après l'activation, le ventilateur s'activera pendant quelques instants. A présent, l'appareil se contrôle lui-même pendant quelques secondes.

*Plaque de cuisson par induction*Ventilation

L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. Lorsque la circulation d'air est insuffisante, l'appareil se désactive. Sur le dessous de l'appareil ont été aménagées les ouvertures de ventilation. L'air frais doit pouvoir être aspiré par l'intermédiaire de ces ouvertures. L'appareil est doté, à l'avant et sur le dessous, d'orifices de soufflage.

Encastrement au-dessous d'un four ou d'un tiroir.

L'appareil doit être suffisamment ventilé.



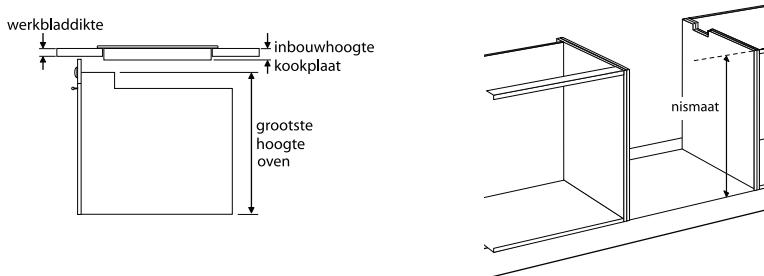
Plaque de cuisson par induction

Encastrement au-dessous d'un four ou d'un tiroir.

La mise en place de la plaque de cuisson au-dessus d'un four nécessite une dimension de niche déterminée. Cette dimension de niche nécessaire dépend des facteurs suivants:

- l'épaisseur du plan de travail;
- la hauteur d'encastrement de la plaque de cuisson (voir tableau);
- la plus grande hauteur du four (panneau de commande non compris).

La dimension de niche est égale à la plus grande hauteur du four plus la hauteur d'encastrement de la plaque de cuisson moins l'épaisseur du plan de travail;



Système de sécurité de la plaque de cuisson par induction

1. Un détecteur contrôle sans discontinuer la température des éléments dont est constituée la plaque de cuisson. En cas de température élevée, la puissance de la plaque de cuisson est automatiquement diminuée.
2. Dès que la casserole est enlevée de la plaque de cuisson, le processus de chauffe est interrompu. Prenez l'habitude de toujours désactiver la plaque de cuisson ou la zone, afin d'éviter une activation non voulue.
3. Chaque zone de cuisson est pourvue d'un détecteur qui, sans discontinuer, contrôle la température du fond de la casserole, afin de prévenir tout risque de surchauffe (par exemple, prévenir une cuisson à vide).
4. Un petit objet - une petite casserole (d'un diamètre de fond inférieur à 12 cm), une fourchette ou une cuillère - n'est pas détecté par la plaque de cuisson comme étant une casserole. Un "0" clignote sur l'affichage de la zone, et la plaque de cuisson n'est pas activée.

Limitation de la durée de cuisson

La limitation de la durée de cuisson est l'une des fonctions de sécurité de votre plaque de cuisson. Cette fonction d'arrêt est immédiatement activée, lorsque vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson après avoir préparé un plat quelconque.

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après:
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et b(oost)	1 heure

Tous les appareils

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables.

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

- du carton;
- du papier;
- du film polyéthylène (PE);
- du polystyrène exempt de CFC (mousse dure PS);
- une bande en polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière responsable et conformément aux dispositions gouvernementales.

Sur la plaque signalétique est imprimé un symbole consistant en une conteneur à ordure barré d'une croix:



Cela signifie que, au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains, mais doit être remis à l'un des centres de collecte sélective de déchets prévus par l'administration communale ou être apporté à un point de vente fournissant ce service.

Le traitement séparé d'un appareil électroménager, du type de cette plaque de cuisson, permet d'éviter, pour l'environnement et la santé, les retombées négatives qui pourraient découler d'un traitement incorrect, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation de traiter séparément les appareils électroménagers, a été apposé sur le produit un symbole représentant un conteneur à ordures barré d'une croix.



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 garantiekaart.
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.