



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

gebruiksaanwijzing **keramische** kookplaat

instructions for use **ceramic** hob

ATAG



CG9271MB

NL

Handleiding

NL 3 - NL 35

GB

Manual

GB 3 - GB 35

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used:



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

Uw kookplaat

Inleiding	NL 4
Bedieningspaneel	NL 5
Beschrijving	NL 6

Veiligheid

Waar u op moet letten	NL 7
Aansluiten en reparatie	NL 7
Tijdens gebruik	NL 7
Kookduurbegrenzing	NL 9

Gebruik

Werking van de aanraaktoetsen	NL 10
Pannen	NL 10

Bediening Keramisch

Inschakelen en vermogen instellen	NL 12
Uitschakelen	NL 12
Restwarmte-indicatie	NL 13
Zone-functie	NL 13
Stand-by modus	NL 14
Kinderslot	NL 14
Pauze	NL 15
Kook- / Eierwekker	NL 16
Aankookautomaat	NL 18
Kookstanden	NL 20

Bediening Gas

Ontsteken en instellen	NL 21
Wokken	NL 21
Gezond koken	NL 22

Onderhoud

Reinigen	NL 23
----------	-------

Storingen

Algemeen	NL 25
Storingstabel keramisch	NL 25
Storingstabel gas	NL 26

Installatie

Waar u op moet letten	NL 28
Elektrische aansluiting	NL 31
Gasaansluiting	NL 32
Inbouwen	NL 33
Technische gegevens	NL 34

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	NL 35
--------------------------------	-------

Inleiding

Deze combinatie kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat bestaat uit een wokbrander op gas en vier Cooklight elementen. Dit zijn zeer snel opwarmende stralingselementen die een hoog rendement hebben, wat zeer gunstig is voor de aankooktijd. Bovendien hebben deze elementen een zeer goede warmteverdeling. De ruime afstanden tussen de kookzones maakt het koken ook comfortabel.

Koken op een keramische kookplaat verschilt van koken op een traditioneel toestel. Keramisch koken maakt gebruik van warmtestraling door de glasplaat.

Met de wokbrander (gas) die een zeer hoog vermogen heeft, kunt u nog beter wokgerechten bereiden. Dankzij de in de knop geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt en bedient u de wokbrander met één hand.

Voor optimale veiligheid is de wokbrander voorzien van een thermoelektrische vlambeveiliging. Het keramische gedeelte van de kookplaat is uitgerust met een kinderslot, kookduurbegrenzing en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

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

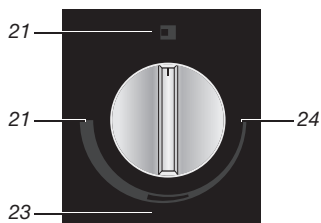
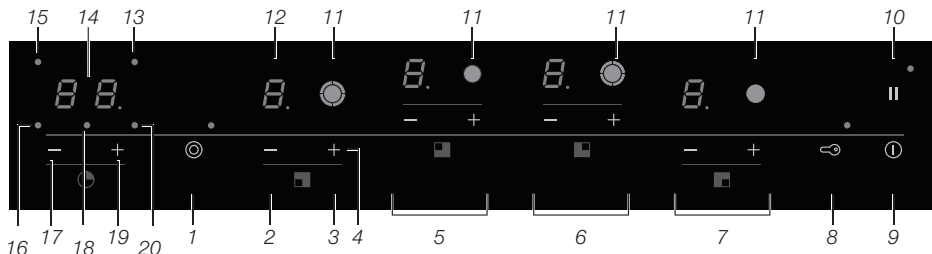
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde toestel-identificatieplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het toestel-identificatieplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

Bedieningspaneel

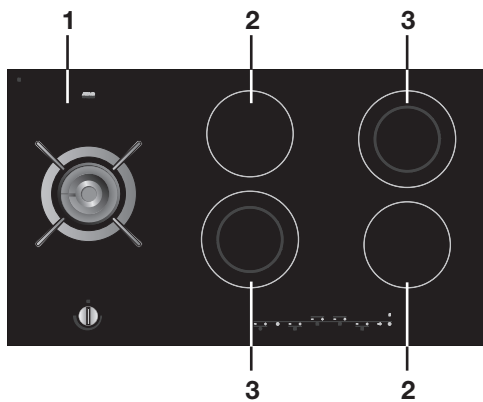
Type CG9271MB



- | | |
|--|---|
| 1. Extra zone-elementtoets + indicatielampje | 14. Tijdsindicatie kook-/eierwekker |
| 2. Vermogen verlagen zone linksvoor | 15. Indicatie kookwekker zone linksachter |
| 3. Kookzoneaanduiding zone linksvoor | 16. Indicatie kookwekker zone linksvoor |
| 4. Vermogen ophogen zone linksvoor | 17. Tijd verlagen toets |
| 5. Bediening kookzone linksachter | 18. Indicatie eierwekker |
| 6. Bediening kookzone rechtsachter | 19. Tijd ophogen toets |
| 7. Bediening kookzone rechtsvoor | 20. Indicatie kookwekker zone rechtsvoor |
| 8. (Kinder)slottoets + indicatielampje | 21. 0-stand / branderaanduiding |
| 9. Aan-/Uittoets | 22. Volstand wok |
| 10. Pauzetoets + indicatielampje | 23. Kleinstand buitenring wok |
| 11. Zone-element icoon | 24. Kleinstand wok |
| 12. Standen-indicatie zone linksvoor | |
| 13. Indicatie kookwekker zone rechtsachter | |

Beschrijving

CG9271MB



1. Kookzone links 2-krings wokbrander (gas) 5,7 kW
2. Kookzone Ø 160 1,5 kW
3. Kookzone Ø 120/180 0,7/2,0 kW

Waar u op moet letten



- Keramisch koken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse systemen zoals restwarmtesignalering en kookduurbegrenzing. Toch is 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 nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Sluit de gaskraan af en 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 meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Tijdens gebruik



- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- **Let op;** 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 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer hoge temperaturen op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Let op dat pannen niet droogkoken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken.
- Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats of werkvlak.
- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.

- Leg geen brandbare voorwerpen in een 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 heet tijdens gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd heet. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en 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 voorwerpen op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Zodra u de kookzone uitzet, stopt automatisch het doorverwarmen door het stralingselement, echter het element en de glasplaat blijven nog lang heet. Raak de kookplaat niet aan en haal de pan van de kookzone.
- Wen uzelf aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.

Tijdens gebruik (gas)

- De branderdelen van de wok zijn heet tijdens en direct na het gebruik. Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.



- De afstand van de pan tot een knop moet altijd groter zijn dan twee centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen verkleuren en/of vervormen.
- Bij gebruik van de wokbrander altijd de pandrager en geschikt kookgerei gebruiken. 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.
- De wokbrander kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen en pandrager juist gepositioneerd zijn.
- Bij het gebruik van gaskookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende wordt geventileerd; houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilator (afzuigkap). Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogerstand van de ventilator (afzuigkap).

Kookduurbegrenzing



- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
0	12 uur
1	8,5 uur
2	6,5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3,5 uur
6	3 uur
7	2,5 uur
8	2 uur
9	1,5 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Werking van de aanraaktoetsen

Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingers plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

Pannen

Pannen voor keramisch koken

Keramisch koken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

Let op



- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.

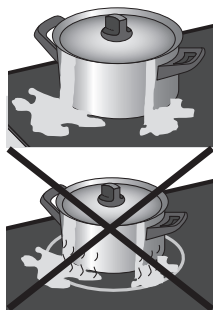
Let op



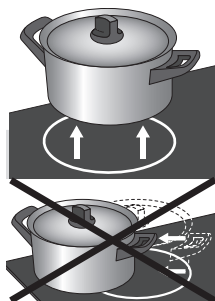
Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Let op



- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant-en-klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op de kookzone smelt, is het niet meer te verwijderen. Aluminiumfolie heeft bovendien een zeer slechte warmteoverdracht.



Let op

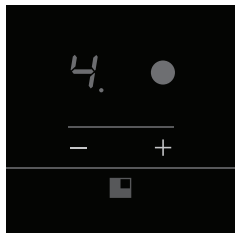
- Zandkorreltjes of andere substanties kunnen krasjes en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Tip

- Schuif de panbodem over een licht vochtige doek, voordat u de pan op de kookzone zet. Dit voorkomt dat er vuil op het kookvlak terecht komt.
- De kookzone kan 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd is verstreken, uit worden geschakeld. Het gerecht gaat dan na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.

Inschakelen en vermogen instellen



Het vermogen is in te stellen in 9 standen.

- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets van de kookplaat.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 10 seconden vanzelf uit.

- Stel met de + toets of - toets van de gewenste kookzone de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.

Drukt u de eerste keer op de + toets, dan verschijnt stand '5.'.

Drukt u de eerste keer op de - toets, dan verschijnt stand '9.'.



Tip

U kunt de + toets of - toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

De kookzone is ingeschakeld. In de display is een vermogensstand tussen 1 en 9 zichtbaar.

- Houd gedurende 1 seconde gelijktijdig de toets + en - toets ingedrukt van de kookzone die u wilt uitschakelen.

Of:

- Kies kookstand '0.' met de - toets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display staat '0.'. Indien alle kookzones op stand '0' staan is de kookplaat automatisch in stand-by modus (zie ook 'Stand-by modus').

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

De kookplaat staat in stand-by modus, of één of meerdere kookzones zijn actief.

- Druk kort op de aan-/uittoets om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Er brandt geen enkel lampje, behalve eventueel de restwarmte-indicator "H". De kookplaat is uit.

Let op

- De kookplaat onthoudt of het extra zone-element bij het laatste gebruik aan of uit was. Bij opnieuw inschakelen hervat de kookplaat de bewaarde instelling.





Tip

- De kookplaat kan ook uitgeschakeld worden wanneer het (kinder)slot of de pauzemodus actief is.

Restwarmte-indicatie



Na gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog een tijd heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H.' in de display staan.

Zone-functie

De 'extra zone-element'-functie kunt u gebruiken om een extra zone-element in te schakelen. Welke elementen u kunt inschakelen ziet u aan de tekening op de glasplaat. Er zijn verschillende mogelijkheden. Vaak is er een 2^e element en soms ook een 3^e element in te schakelen.

	1^e zone-element icoon
	2^e zone-element icoon

Een extra zone-element inschakelen

De kookzone is ingeschakeld en er is een stand ingesteld.

- Druk op de extra zone-elementtoets.
Het extra zone-element indicatielampje gaat branden.
- Druk op de + toets of - toets van de gewenste kookzone.
Naast de display van de kookzone verschijnt het 2^e zone-element icoon. Het extra zone-element wordt direct ingeschakeld. Indien er niet op de + toets of - toets gedrukt wordt, knippert het rode lampje rechtsboven de extra zone-elementtoets gedurende 3 seconden en gaat daarna uit. Er klinkt een enkel geluidssignaal.

Een extra zone-element uitschakelen

De 'extra zone-element'-functie is ingeschakeld. Naast het standenindicatie display van de kookzone brandt een extra zone-element icoon.

- Druk op de extra zone-elementtoets.
Het lampje naast de extra zone-elementtoets gaat branden.
- Druk op de + toets en - toets van de kookzone.

- Herhaal bovenstaande stappen totdat het eerste zone-element icoon weer verschijnt.

Het extra zone-element staat nu uit.

Stand-by modus

In stand-by modus is in de display van elke kookzone '0.' zichtbaar. In stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld.

- U kunt naar de stand-by modus schakelen vanuit de "uit" modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen (op '0.' te zetten).
- Na 10 seconden in stand-by modus zonder verdere toetsbedieningen schakelt de kookplaat automatisch weer uit.

De kookplaat van 'uit'-modus naar stand-by modus schakelen

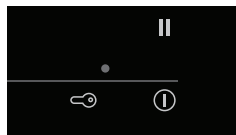
- Druk op de aan-/uittoets van de kookplaat.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'.
- Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken door op de + toets of - toets van de gewenste kookzone te drukken.

(Kinder)slot

U kunt de kookplaat met het (kinder)slot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen of wijzigen van instellingen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.

Met de (kinder)slottoets heeft u toegang tot de volgende twee functies:

De (standaard) slotmodus	De kinderslotmodus
Met de (standaard) slotmodus wordt het ongewenst wijzigen van instellingen voorkomen.	Met de kinderslotmodus wordt het onbedoeld inschakelen van de kookplaat voorkomen.
<u>Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.</u>	Alle kookzones moeten op "0." staan.



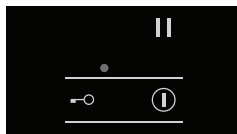
De kookplaat naar de (standaard) slotmodus schakelen

Eén of meerdere kookzones zijn actief.

- Druk lang op de (kinder)slottoets.
Let op: Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.

Het rode indicatielampje rechtsboven de (kinder)slottoets brandt constant. Alle toetsen zijn inactief, behalve de (kinder)slottoets en de aan-/uittoets.

- Druk nogmaals lang op de (kinder)slottoets om de slotmodus uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.



De kookplaat naar kinderslotmodus schakelen

De kookplaat staat in stand-by modus. In de display van elke kookzone is "0" zichtbaar.

- Druk lang op de (kinder)slottoets om het kinderslot in te schakelen. *Het rode indicatielampje rechtsboven de (kinder)slottoets brandt constant.*

Indien er binnen 10 seconden geen verdere toetsbedieningen plaatsvinden schakelt de kookplaat automatisch uit. Het kinderslot blijft actief. U kunt de kookplaat ook zelf uitschakelen:

- Druk binnen 10 seconden nogmaals op de (kinder)slottoets om het kinderslot uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.
- Ná 10 seconden moet de kookplaat eerst weer ingeschakeld worden met de aan-/uittoets van de kookplaat voordat u het kinderslot kunt uitschakelen.



Tip

Zet de kookplaat in de kinderslotmodus voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.

Pauze

Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 5 minuten 'op pauze' zetten. De energietoevoer naar de kookzone stopt, zonder instellingen te verliezen. Denk er echter aan dat de kookzone nog een tijd heet blijft, verwijder delicate gerechten daarom bij voorkeur van de kookzone.

De kookplaat naar pauze modus schakelen

Eén of meerdere kookzones zijn actief.

- Druk éénmaal op de pauzetoets.
 - Er klinkt een enkel geluidssignaal. In de display van elke kookzone wordt "||" zichtbaar en het rode lampje rechtsboven de pauzetoets brandt constant.
 - Eventueel ingestelde kook-/eierwekkers staan stil.
 - Alle toetsen zijn inactief behalve de (kinder)slottoets, de pauzetoets en de aan-/uittoets van de kookplaat.

Indien u binnen 10 minuten geen verdere actie onderneemt worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld.

De pauze modus uitschakelen

- Druk binnen 10 minuten nogmaals op de pauzetoets, gevolgd door een willekeurige andere toets.

De kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.

Kook- / Eierwekker

Er is een kookwekker voor elke afzonderlijke kookzone. Deze zijn gelijktijdig te gebruiken. Daarnaast is er nog een eierwekker. Zowel de kookwekker als de eierwekker is in te stellen op maximaal 99 minuten.

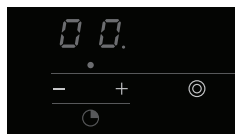
De eierwekker werkt hetzelfde als de kookwekker, maar is niet gekoppeld aan een kookzone. De ingestelde eierwekker blijft lopen na het uitschakelen van de kookplaat. De eierwekker kan alleen uitgeschakeld worden als de kookplaat ingeschakeld is.

De kookwekker	De eierwekker
De kookwekker is te koppelen aan een kookzone. Dit houdt in dat de kookzone uitschakelt als de ingestelde tijd afgelopen is.	De eierwekker is niet gekoppeld aan een kookzone. De ingestelde eierwekker blijft lopen na het uitschakelen van de kookplaat.

De eierwekker inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld.

- Druk eenmaal gelijktijdig op de + toets en - toets van de kook-/eierwekker.
“00.” verschijnt in de display en het rode lampje midden onder de kook-/eierwekkerdisplay knippert.
- Stel met de + toets en - toets de gewenste tijd in.
De eierwekker begint te lopen als de kleine stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode indicatielampje blijft knipperen. Als u geen tijd instelt met de + toets en - toets gaat de eierwekker na 10 seconden automatisch uit.

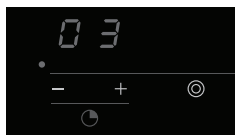


De eierwekker uitschakelen

- Druk op de aan-/uittoets (indien geen kookzones actief zijn).
- Druk gelijktijdig op de + toets en - toets van de kook-/eierwekker.
De kleine stip naast de ingestelde tijd gaat branden.
- Houd de - toets ingedrukt tot "01." in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de - toets.
De eierwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de eierwekker automatisch uit.

De kookwekker toewijzen en inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. De kookwekker kan alleen gekoppeld worden aan kookzones die ingeschakeld zijn.



- Druk tweemaal gelijktijdig op de + toets en - toets van de kook-/eierwekker om met de klok mee naar de eerste ingeschakelde kookzone te schakelen (in deze illustratie is de kookwekker van de zone linksvoor ingeschakeld). Bij elke volgende gelijktijdige aanraking van de + toets en - toets gaat u naar kookwekker van de volgende ingeschakelde kookzone, deze kookwekker kunt u dan instellen en bekijken.
- Stel met de + toets en - toets de gewenste kookduur in.
De kookwekker is in te stellen tot de stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode lampje van de kookwekker van de actieve kookzone blijft knipperen. Als u geen tijd instelt met de + toets en - toets gaat de kookwekker na 10 seconden automatisch uit.
- Om voor een andere ingeschakelde kookzone de kookwekker in te stellen herhaalt u bovenstaande stappen.



Let op

Indien meerdere kook-/eierwekker(s) actief zijn, toont de kook-/eierwekkerdisplay altijd de kook-/eierwekker met de minst resterende tijd. *Het indicatielampje van deze kookzone knippert. De overige kookwekkerindicatielampjes van actieve kookwекkers branden statisch.*

De kookwekker uitschakelen

- Druk (meerdere keren) gelijktijdig op de + toets en - toets van de kook-/eierwekker om de juiste kookwekker te kiezen die u wilt uitschakelen.
De stip naast de ingestelde tijd gaat branden.

- Houd de - toets ingedrukt tot "01." in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de - toets.

De kookwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de gekozen kookwekker automatisch uit.

Het kook-/eierwekker alarm uitschakelen

Wanneer de ingestelde tijd/kookduur verstreken is gaat het alarm af terwijl het rode lampje van de actieve kook-/eierwekker en "00" blijven knipperen.

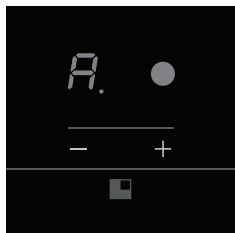
- Druk op een willekeurige bedieningstoets om het alarm uit te schakelen.



Tip

- U kunt de + toets of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste kookduur in te stellen.
- Drukt u na het inschakelen van de kook-/eierwekker meteen op de - en toets, dan kunt u de gewenste kookduur beginnen in te stellen vanaf een half uur (in de display verschijnt '30.').

Aankookautomaat



Met de aankookautomaat functie wordt het vermogen tijdelijk opgehoogd (stand '9.'). Om de inhoud van de pan sneller op temperatuur te brengen. Deze functie werkt bij alle vermogensstanden behalve stand '9.'.

De aankookautomaat inschakelen

De kookzone is ingeschakeld en actief.

- Stel met de + toets stand 'A.' in (deze volgt na stand '9.').
In de display knippert 'A.' om en om met stand '9.'.
- Stel met de + of - toets de gewenste vermogensstand in.
Wanneer u bijvoorbeeld vermogensstand 4 kiest, ziet u om en om stand '4.' en 'A.' in de display. (Let op: na 10 seconden dient de kookzone opnieuw gearriveerd te worden voordat met de + toets de stand opgehoogd kan worden en werkt de - toets als uitschakeltoets).
- Wanneer de pan op temperatuur is schakelt de aankookautomaat uit en gaat de kookzone verder op de ingestelde vermogensstand.



Tip

Een snelle manier om stand 'A.' te bereiken is door met de - toets stand '9.' in te stellen en dan eenmaal op de + toets te drukken voor stand 'A.'.

In onderstaande tabel ziet u de duur van de kookautomaat per vermogensstand:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconden	50	90	150	220	320	540	150	240

De kookautomaat uitschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. In de display knippert 'A.' om en om met een vermogensstand. De kookzone is actief.

- Druk op de - toets.

*In de display verschijnt een andere vermogensstand, 'A.' knippert niet meer. **Óf:***

- Stel stand '9.' in. **Óf:**

- Druk gelijktijdig op de + en - toets van de kookzone.

In de display verschijnt stand '0.', 'A.' knippert niet meer en de kookzone is uitgeschakeld.

Kookstanden

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

Gebruik stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 voor:

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

Gebruik stand 6 en 5 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Ontsteken en instellen

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

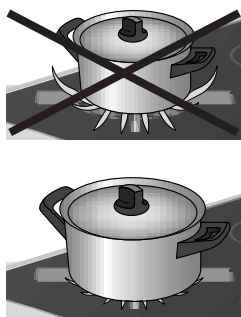
De wokbrander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

Vlambeveiliging

Uw gaskookplaat is uitgerust met vlambeveiliging. Deze zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

Bediening vlambeveiliging

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. Houd de bedieningsknop, in volstand, ongeveer 3 seconden ingedrukt nadat de brander is ontstoken.
De vlambeveiliging schakelt in.



De wokbrander gebruiken als kookbrander

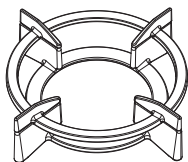
- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.
- Kook met het deksel op de pan.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

Wokken



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

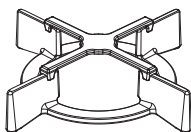
- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide olie (zie pagina 20). Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste 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.

Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten

Om gezond te bakken, adviseert Atag om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter	177 °C
Kokosolie	177 °C
Raapzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Olijfolie	242 °C
Rijstolie	255 °C

Reinigen



Tip

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

Dagelijkse reiniging

- Reinig eerst de bedieningsknop, wokbrander en pandrager en dan pas de glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.
- Speciale reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten hebben als voordeel dat er een dun laagje achterblijft op de glasplaat zodat overgekookt voedsel en kalk minder gemakkelijk inbranden en de kookplaat de volgende keer dus eenvoudiger schoon te maken is.
- U kunt het beste wachten met schoonmaken totdat de kookplaat afgekoeld is.
- Overgekookt voedsel met veel suiker en zuren, bijvoorbeeld appelmoes, rabarber of rode kool, kunt u het beste meteen verwijderen met een vochtige vaatdoek om te voorkomen dat het inbrandt. Wees voorzichtig met de hete kookzone!

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandrager, branderdelen)

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



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

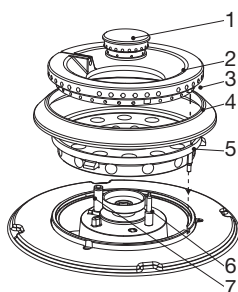
Reinigen branderdelen

De verwijderbare wokbranderdelen 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.



- 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 ventilatie-openingen kan binnendringen.

Reinig de ontstekingsbougie bij voorkeur met een doekje. Betrach 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.



- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.

1. Branderdeksel binnen
2. Branderdeksel buiten
3. Positioneringsnok
4. Luchtring
5. Branderkop
6. Thermokoppel
7. Bougie

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.

Algemeen

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 meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

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

Storingstabel keramisch

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door het in- en uitschakelen van de elementen. Ook bij lage kookstanden kan een tikkend geluid optreden.	Normale werking.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de + of - toets van de kook-/eierwekker te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in 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 	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode 	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode E2.	- Elektronica oververhit. Er is mogelijk een te grote pan geplaatst op de zone rechtsvoor. - Toestel heeft onvoldoende ventilatie.	- Laat het toestel afkoelen tot de code verdwijnt. - Zorg voor voldoende ventilatie.
Spontaan wijzigen van de ingestelde stand.	- Pan staat te dicht bij de toetsen.	- Zorg dat de pan minimaal 2 cm van de toetsen verwijderd staat.
Foutcode U400.	400V toestel verkeerd aangesloten.	Sluit toestel aan volgens aansluitschema aan de onderkant van het toestel.
Foutcode Er36.	Toetsen oververhit, pan staat te dicht bij de toetsen.	- Laat het toestel afkoelen. - Zorg dat de pan minimaal 2 cm van de toetsen verwijderd staat.
Foutcode E7, Er13, Er20, Er26, Er36, Er37 of Er39.	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Storingstabel gas

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. Bougie vervuild/vochtig. Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. Reinig/droog de bougie. Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een brander ontsteekt niet.	Hoofdgaskraan gesloten. Storing aan het gasnet. Gasfles of -tank is leeg. Verkeerd soort gas gebruikt.	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. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Verkeerd soort gas gebruikt.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.

Waar u op moet letten

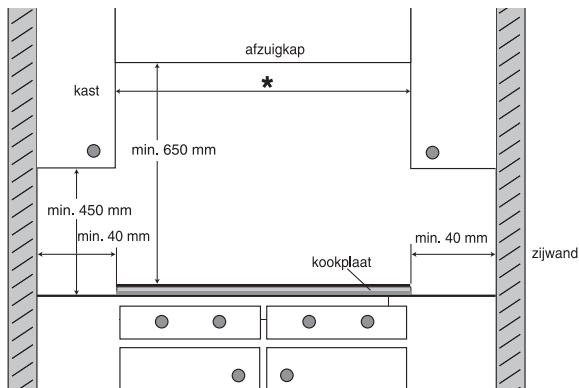
Veiligheidsvoorschriften installatie

- De gas- & elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO5RRR) met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

Benodigde vrije ruimte rondom

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

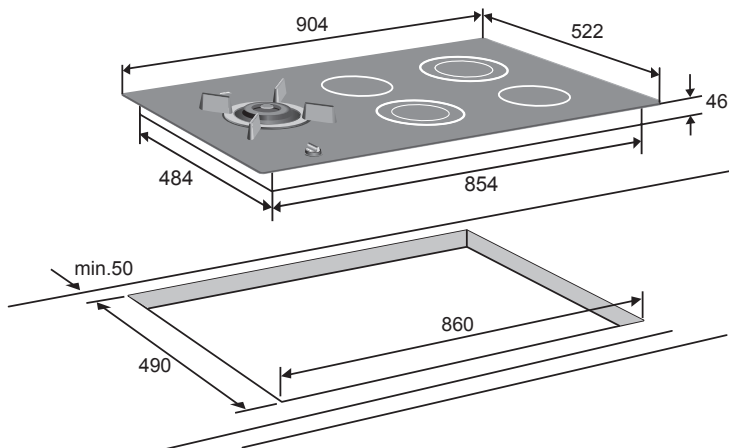
* CG9271MB: min 91 cm



INSTALLATIE

Inbouwmaten

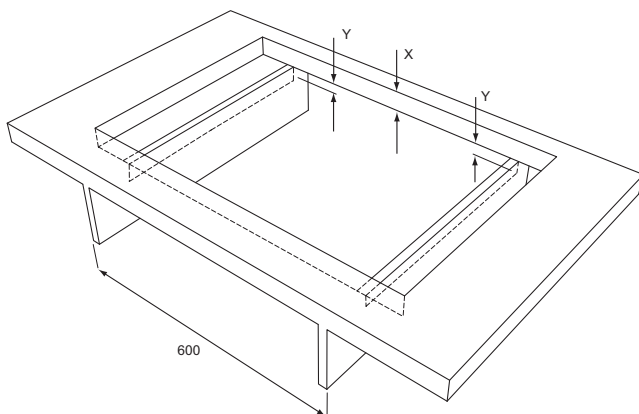
In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



CG9271MB

Wanneer de kookplaat breder is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 46 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

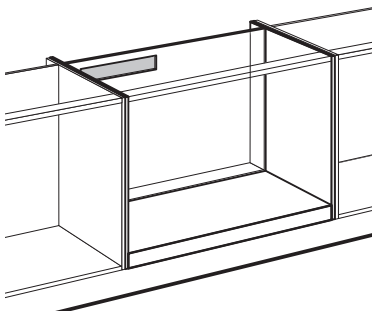
Inbouwmaten in corpus
 $x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$
 $x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



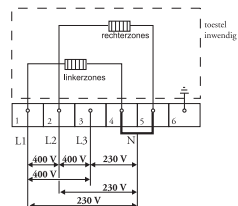
Beluchting

Om de juiste werking van de gaswok te garanderen is luchttoevoer aan de linker onderzijde van de kookplaat nodig.

Hiervoor adviseren we een luchttoevoer in de achterwand van het keukenkastje te maken door een opening van 100 cm² aan te brengen.

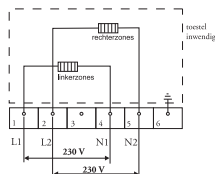


Elektrische aansluiting



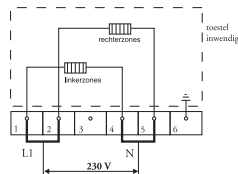
Veel voorkomende aansluitingen:

- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 1,5 mm².
- 2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N, 230V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V ~. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 1,5 mm².



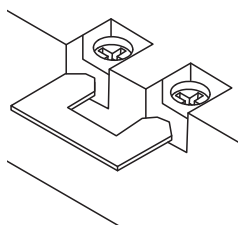
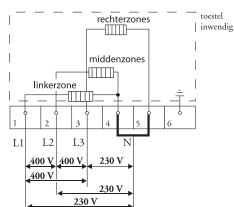
Speciale aansluitingen:

- 1 fase aansluiting (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fase en de nul is 230 V ~. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².



Aansluiting voor kookplaten met 5 kookzones:

- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 1,5 mm².



Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustraties staat aangegeven.

Zet de kabel vast met de trekcontlating en sluit het deksel.

Aansluitpunt, wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Gasaansluiting



Let op

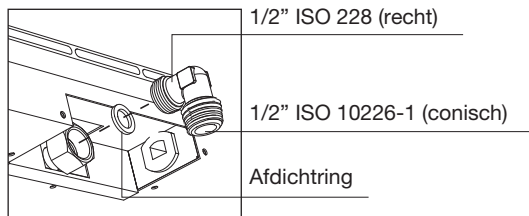
De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

Dit is een klasse 3 toestel.

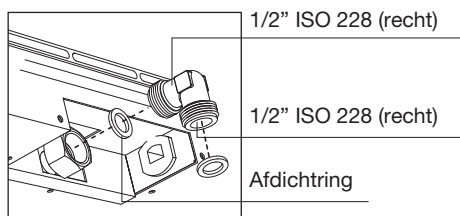
- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.
- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen 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.**

Kookplaat voorbereiden

Monteer de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.

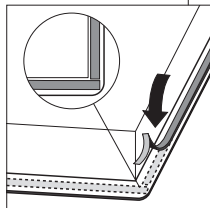
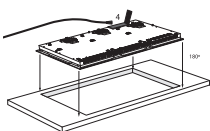
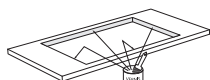
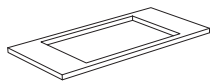


Alleen voor Frankrijk:



INSTALLATIE

Inbouwen



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

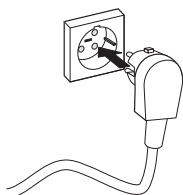
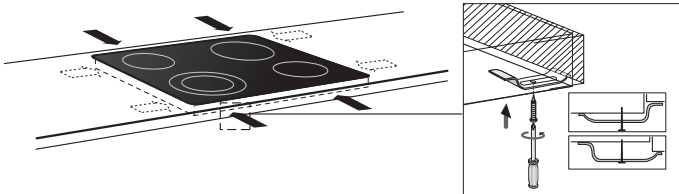
Behandel de kopse kanten van kunststof of houten werkbladen eventueel met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

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.

Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen. Bij werkbladen die dunner zijn dan 35 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen en het werkblad worden gebruikt. De schroeven moeten in de doorgedrukte gaten geschroefd worden.



Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Type kookplaat	CG9271MB
Keramisch	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones	
Linksvoor	0,8 / 2,0 kW
Linksachter	1,5 kW
Rechtsachter	0,8 / 2,0 kW
Rechtsvoor	1,5 kW
Aansluitwaarde	
L1	3,5 kW
L2	3,5 kW
L3	x
Totale aansluitwaarde	7,0 kW
(Inbouw)maten (mm)	
Toestel lengte x breedte	904 x 522
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	46
Zaagmaat lengte x breedte	860 x 490
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	50
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	50

Gastechnische gegevens

	G25 25 mbar	G20 20 mbar	G25* 20 mbar	G30 29 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Brandertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)
Wok	5.70	5.70	5.00	5.00/360	5.00/360	5.50/396	4.75/342

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

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

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

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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

CONTENTS

Your hob

Introduction	GB 4
Control panel	GB 5
Description	GB 6

Safety instructions

What you should pay attention to	GB 7
Connection and repair	GB 7
During use	GB 7
Cooking time limiter	GB 9

Use

Using the touch controls	GB 10
Pans	GB 10

Operation ceramic

Switching on and setting the power	GB 12
Switching off	GB 12
Residual heat indicator	GB 13
Zone function	GB 13
Stand-by mode	GB 14
(Child) lock	GB 14
Pause	GB 15
Kitchen / Egg timer	GB 16
Automatic heat-up function	GB 18
Cooking settings	GB 20

Operation gas

Igniting and adjusting	GB 21
Wok	GB 21
Healthy cooking	GB 22

Maintenance

Cleaning	GB 23
----------	-------

Faults

General	GB 25
Troubleshooting table ceramic	GB 25
Troubleshooting table gas	GB 26

Installation

What you need to consider	GB 28
Electrical connection	GB 31
Gas connection	GB 32
Building in	GB 33
Technical details	GB 34

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	GB 35
-------------------------------------	-------

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. The hob consists of a gas wok burner and four 'Cooklight' elements. These are very rapid-heating, radiant elements with a high efficiency, which is very favourable for heating-up times. What's more, these elements also have very good heat distribution. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on a ceramic hob is different from cooking on a traditional appliance. Ceramic cooking makes use of heat radiation through the glass top.

You can prepare wok dishes much more effectively with the high-power wok burner (gas). Thanks to the spark ignition integrated into the knob, you can ignite and operate the wok burner with one hand.

For optimum safety the wok burner is fitted with a thermo-electric flame protection. For optimum safety the ceramic part of the hob is equipped with a childproof lock, a cooking time limiter and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of this hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

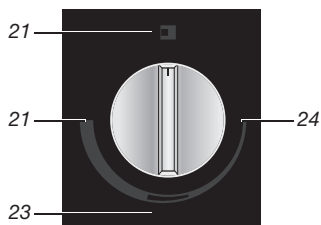
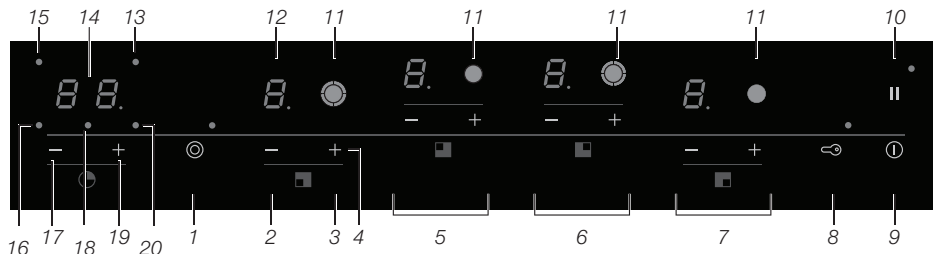
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR CERAMIC HOB

Control panel

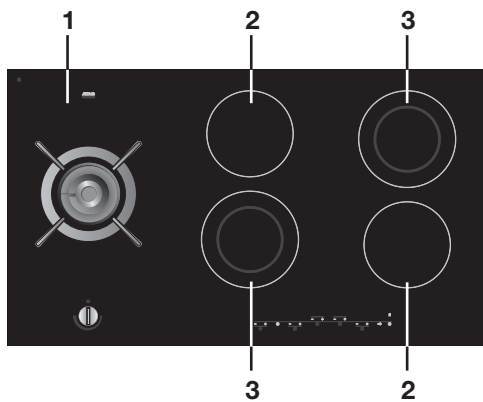
Type CG9271MB



- | | |
|--|--|
| 1. Extra zone element button + indicator light | 14. Time indicator kitchen / egg timer |
| 2. Decrease power zone front left | 15. Indicator kitchen timer zone rear left |
| 3. Cooking zone indicator front left | 16. Indicator kitchen timer zone front left |
| 4. Increase power zone front left | 17. Decrease time button |
| 5. Controls cooking zone rear left | 18. Indicator egg timer |
| 6. Controls cooking zone rear right | 19. Increase time button |
| 7. Controls cooking zone front right | 20. Indicator kitchen timer zone front right |
| 8. (Child) lock button + indicator light | 21. 0-setting/burner indicator |
| 9. On/Off button | 22. High setting wok |
| 10. Pause button + indicator light | 23. Low setting outerring wok |
| 11. Zone element icon | 24. Low setting wok |
| 12. Setting indicator zone front left | |
| 13. Indicator kitchen timer zone rear right | |

Description

CG9271MB



1. Cooking zone left double circled wokburner (gas) 5,7 kW
2. Cooking zone Ø 160 1,5 kW
3. Cooking zone Ø 120/180 0,7/2,0 kW

What you should pay attention to



- Ceramic cooking is extremely safe. Various devices have been incorporated in the hob such as a residual heat indicator and a cooking time limiter. There are nevertheless a number of precautions you should take.

Connection and repair



- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing. The casing may only be opened by an authorized service technician.
- Close the gas supply and disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.
- When the cable is damaged it may only be replaced by the manufacturer, its service organization or equally qualified persons, to avoid dangerous situations.

During use



- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.
- **Caution:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. This is normal. If the kitchen is well ventilated the smell will soon disappear.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be incredibly short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged.
- The guarantee does not cover any damage caused by an unsuitable pan or a pan boiling dry.
- Do not use the cooking area as storage space or worktop.
- Ensure that there is several centimetres clearance between the bottom of the hob and the contents of the drawer.
- Do not keep anything combustible in the drawer under the hob.
- Make sure that flexes of electrical appliances, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.

- The zones heat up during use and stay hot for some time afterwards. Keep young children away from the hob during and after cooking.
- Grease and oil are inflammable when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Put a lid on the pan immediately and switch the cooking zone off.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. A spice jar or pointed utensil falling on it, for example, could cause it to break.
- Stop using the hob if a break or crack appears. Switch the appliance off immediately, unplug it to avoid electric shocks, and call the service department.
- Never put any objects on the cooking zone. These can heat up extremely quickly and cause burns.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- As soon as you switch off the cooking zone, the activity of the heating element automatically stops. However, the heating element and the glass plate will remain hot for a long time. Do not touch the hob and remove the pan from the cooking zone.
- Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the ceramic hob.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



During use (gas)

- The burner parts of the wok are hot during and immediately after use. Do not touch them, and avoid contact with non-heat-resistant materials.
- Never immerse hot burner parts in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.
- The distance from the pan to a knob or non-heat-resistant wall should always be greater than two centimetres. In the case of

smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or distort.

- When using the wok burner, always use the pan carrier and suitable cooking implements. Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner head can result in dangerous situations. Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can become burnt into the burners and pan supports.
- The wok burner can only function properly if the burner parts and the pan carrier are positioned correctly.
- **Caution:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Cooking time limiter



- The cooking time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches off automatically after:
0	12 hours
1	8,5 hours
2	6,5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3,5 hours
6	3 hours
7	2,5 hours
8	2 hours
9	1,5 hours

The cooking time limiter switches off the cooking zones when the time in the table has elapsed.

Using the touch controls

The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

Pans

Pans for ceramic cooking

Ceramic cooking requires a particular quality of pan.

Attention

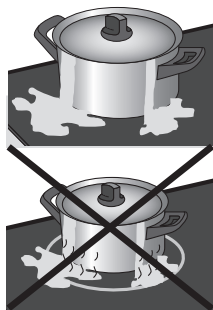
- Only use pans that are suitable for electric cooking with:
 - ▷ a thick base (minimum 2.25 mm);
 - ▷ a flat base.



Attention

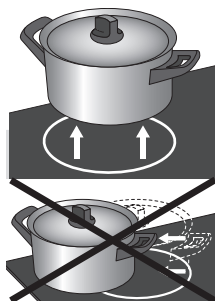
Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due to, for example, overheating or the use of too high a power level.



Attention

- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove. In addition, the handles may become too hot and a lot of energy is lost.
- Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in. If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed. Aluminium foil is also a very poor conductor of heat.



Attention

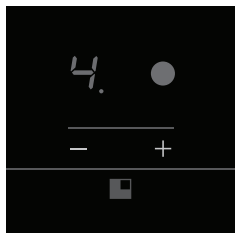
- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



Tip

- Slide the bottom of the pan over a slightly damp cloth, before placing the pan on the cooking zone. This prevents dirt getting on to the cooking surface.
- The cooking zone can be switched off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The dish will then finish cooking on the residual heat, provided you keep the lid on the pan.

Switching on the hob and setting the power



The power has 9 levels.

- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the On/Off button of the hob.

You will hear a short beep and the display for each cooking zone will show '0.'. If no further action is taken, the hob will automatically switch off after 10 seconds.

- Use the + button or the - button in the desired cooking zone to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting.

Touching the + button for the first time displays setting '5.'.

Touching the - button for the first time displays setting '9.'.



Tip

You can touch and hold the + button or the - button to set the desired power faster.

Switching off

Switching off one cooking zone

The cooking zone is switched on. The display shows a power setting between 1 and 9.

- Touch and hold the + button and the - button simultaneously for one second to switch off the cooking zone.

Or:

- Select setting '0.' by touching the - button.
You will hear a beep and the display will show '0.'. If all of the cooking zones are set to '0', the hob automatically switches to stand-by mode (see also 'Stand-by mode').

Switching off all of the cooking zones at the same time

The hob is in stand-by mode, or one or more of the cooking zones are active.

- Briefly touch the On/Off button to switch off all of the cooking zones at the same time.
You will hear a single beep. No lights are illuminated except for (possibly) the residual heat indicator "H". The cooking zone is now switched off.



Attention

- The hob saves the latest settings with regard to the extra zone element. When switching the hob on again, the hob will resume using the saved settings.



Tip

- You can switch off the hob if the (child) lock is set or the pause mode is active.

Residual heat indicator



A cooking zone that has been used will retain heat for some time after it has been switched off. An 'H.' appears in the display as long as the cooking zone is hot.

Zone function

The 'extra zone element' function can be used to activate an extra zone element. Which elements may be activated, is shown by the graphics on the ceramic top. Different options are available, often a 2nd element can be activated, sometimes also a 3rd element.

	1st zone element icon
	2nd zone element icon

Activating an extra zone element

The hob is switched on and a setting is chosen.

- Touch the extra zone element button.

The extra zone element indicator light illuminates.

- Touch the + button or - button of the desired cooking zone.

Beside the display of the cooking zone, the 2nd zone element icon appears. The extra zone element is activated immediately. If the + button or - button is not pressed, the red light to the right of the extra zone element button wil flash for 3 seconds and then turns off. A single beep is heard.

Switching off an extra zone element

The extra zone element mode is active. Beside the setting indicator display of the cooking zone, an extra zone element icon is illuminated.

- Press the extra zone element button.

The light next to the extra zone element button illuminates.

- Press the + button and - button of the cooking zone.
- Repeat the above steps until the first zone element icon appears.
The extra zone is now switched off.

Stand-by mode

In stand-by mode, the display for each cooking zone shows '0.' and the hob is switched off.

- You can switch to stand-by from 'Off' mode, or by switching off the individual cooking zones (by setting them to '0.').
- In stand-by mode, the hob automatically switches off if no other buttons are touched within 10 seconds.

Switching the hob from 'Off' to stand-by mode

- Touch the On/Off button.

You will hear a single beep and the display for each cooking zone will show '0.'.

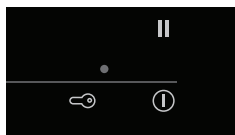
- You can start cooking in stand-by mode by touching the - button or the + button for the desired cooking zone.

(Child) lock

You can secure the hob with the (child) lock. With this setting, the hob cannot be switched on and the cooking zone settings cannot be changed.

The (child) lock button gives you access to the following two functions:

(Standard) lock mode	Child lock mode
The (standard) lock mode prevents settings from being accidentally changed.	The child lock mode prevents the hob from being accidentally switched on.
<u>All of the set cooking processes remain active.</u>	All of the cooking zones must be set to "0.".



Switch the hob to (standard) lock mode

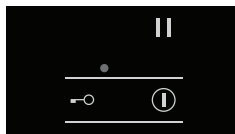
One or more cooking zones are active.

- Touch and hold the (child) lock button.

Attention! All of the set cooking processes remain active.

The red light to the right of the (child) lock button is constantly illuminated. All of the buttons are inactive, except for the (child) lock button and the On/Off button.

- Touch and hold the (child) lock button again to switch off the lock mode and unlock the control panel.



Switching on the child lock

The hob is in stand-by mode. The display for each cooking zone shows "0."

- Touch and hold the (child) lock button to switch on the (child) lock. *The red light to the right of the (child) lock button is constantly illuminated.*

If no buttons are touched within 10 seconds, the cooking zone will automatically switch off. The child lock remains active. You can even switch off the hob:

- Touch the (child) lock button again within 10 seconds to switch off the child lock and unlock the control panel.
- You must wait 10 seconds before switching the hob on again with the On/Off button in order to switch off the child lock.



Tip

Switch the hob to (child) lock mode before cleaning it to prevent it accidentally switching on.

Pause

Use the pause function to 'pause' the whole hob for 5 minutes while cooking. The power supply to the cooking zone stops, without losing any settings. Please note the cooking zone will remain hot for some time. Preferably remove delicate dishes from the cooking zone.

Switching the hob to pause mode

One or more cooking zones are active.

- Touch the pause button once.
 - You will hear a single beep. "| |" is shown in the display for each cooking zone and the red light to the right of the pause button is constantly illuminated.

OPERATION CERAMIC

- ▷ Any set kitchen timers /egg timers stop.
- ▷ All of the buttons are inactive except the (child) lock button, the pause button and the On/Off button.

If no buttons are touched within 10 minutes, all of the active cooking zones are automatically switched off.

Switching off pause mode

- Press the pause button again within 10 minutes, followed by a random button.

The hob continues with the settings that were set before the break.

Kitchen / Egg timer

A kitchen timer can be set for each cooking zone. All of the kitchen timers can be used at the same time. The hob also has an egg timer. Both the kitchen timer and the egg timer can be set to a maximum of 99 minutes.

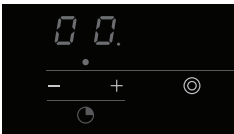
The egg timer works the same way as the kitchen timer, but is not linked to a cooking zone. If set, the egg timer will continue to run after the hob has been switched off. The egg timer can only be switched off when the hob is switched on.

The kitchen timer	The egg timer
The kitchen timer must be linked to a cooking zone. This means that the cooking zone switches off when the set time elapses.	The egg timer is not linked to a cooking zone. The egg timer continues after the hob has been switched off.

Switching on the egg timer

The hob is switched on.

- Touch the + button and the - button of the kitchen / egg timer simultaneously once.
“00.” shows in the display and the the red light below the middle of the display flashes.
- Use the + button and the - button to set the desired time.
The egg timer starts when the dot next to the set time disappears. The red light continues flashing. When no time is set with the - button and the + button, the egg timer will automatically switch off after 10 seconds.



Switching off the egg timer

- Press the On/Off button (when no cooking zones are active).
- Press the + button and - button of the kitchen / egg timer simultaneously.

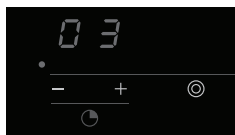
The dot next to the set time illuminates.

- Touch and hold the - button until "01." shows in the display. Then press the - button again.

The egg timer is now in stand-by mode. The egg timer automatically switches off after 10 seconds.

Assigning and switching on the kitchen timer

The hob is switched on. The kitchen timer can only be linked to cooking zones that are activated.



- Touch the + button and - button simultaneously twice to jump to the first activated cooking zone clockwise (in this example, the kitchen timer for the front left zone is on). Every time the + button and - button are pressed simultaneously again, it will jump to the kitchen timer of the next activated zone, which you can set and view.
- Use the - button and the + buttons to set the desired cooking time. The kitchen timer can be set until the dot next to the set time disappears. The red light for the kitchen timer of the active cooking zone continues flashing. If you do not use the - button and the + button to set a time, the kitchen timer will automatically switch off after 10 seconds.
- Repeat the above steps to set the time for another switched on cooking zone.



Attention

If several kitchen timers/egg timers are running, the kitchen timer/egg timer display will always show the kitchen timer/egg timer that has the least time remaining.

The cooking zone indicator light flashes. The remaining kitchen timer/egg timer indicator lights of active kitchen timers/egg timers are statically illuminated.

Switching off the kitchen timer

- Repeatedly press the + button and - button simultaneously of the kitchen / egg timer to select the timer you wish to switch off.

The dot next to the set time illuminates.

- Touch and hold the - button for the kitchen timer/egg timer until “01.” shows in the display. Touch the - button again.

The kitchen timer is now in stand-by mode. The selected kitchen timer automatically switches off after 10 seconds.

Switching off the kitchen timer/egg timer alarm

When the set time/cooking time has elapsed, the alarm rings and the red light for the active kitchen timer/egg timer flashes “00”.

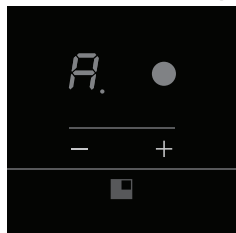
- Touch any button to switch off the alarm.



Tip

- You can touch and hold the - button and the + button to set the desired cooking time faster.
- If you press the - button immediately after switching on the kitchen timer/egg timer, you can set the desired cooking time starting at 30 minutes (the display shows ‘30.’).

Automatic heat-up function



The automatic heat-up function temporarily increases the power (setting ‘9.’) to heat the contents of the pan faster. This function is available in all settings except setting ‘9.’.

Switching on the automatic heat-up function

The cooking zone is switched on and active.

- Use the + button to select setting ‘A.’ (comes after ‘9.’). ‘A.’ and ‘9.’ flash alternately in the display.
- Use the - or the + button to set the desired power.
If you select power setting 4, ‘4.’ and ‘A.’ will flash alternately in the display. (Attention! After 10 seconds, the cooking zone needs to be reactivated before the + button can be used to increase the setting. The - button then works as an off button).
- When the pan has reached the desired temperature, the automatic heat-up function automatically switches off and the cooking zone continues at the set power.



Tip

A quick way of setting ‘A.’ is by setting the cooking zone to ‘9.’ using the - button and then touching the + button once for setting ‘A.’.

The table below shows the duration of the automatic heat-up function for each power setting:

Setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconds	50	90	150	220	320	540	150	240

Switching off the automatic heat-up function

The hob is switched on. 'A.' and the power setting flash alternately in the display. The cooking zone is active.

- Touch the - button.
*A different power setting is shown in the display and 'A.' stops flashing. **Or:***
- Select setting '9.'. **Or:**
- Touch the - and the + button for the cooking zone at the same time.

The display shows setting '0.', 'A.' stops flashing and the cooking zone is switched off.

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use setting 9 to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 6 and 5 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

Use settings 1-4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melting chocolate;
- melting cheese.

Igniting and adjusting

- Press the control knob and turn it anticlockwise.

The burner ignites.

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

Flame failure device

Your gas hob has a flame failure device. This ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during cooking.

Operation flame failure device

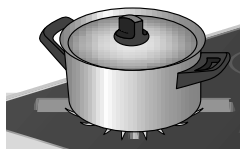
- Press the control knob and turn it anticlockwise. Keep the control knob (in the high setting for maximum burning) depressed for about 3 seconds after the burner has ignited.

The flame failure device will switch on.



Using the wok burner as a cooking burner

- Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot.
- Do not use pans with a base diameter less than 12 cm. Smaller pans will not be stable.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

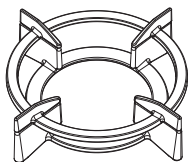


Wok



With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:

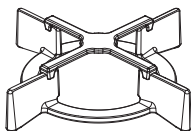
- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking;
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stir-frying (see page 20). A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat;
- To place the dishes with the longest cooking time in the pan first, so that at the end of the cooking time all ingredients are cooked al dente at the same time.



Use of the wok auxiliary support

The auxiliary support supplied for the wok burner or available as an accessory provides additional stability in the case of a wok with a round base.

Place the auxiliary support on the wok support as indicated in the illustration.



Use of reduction support

The reduction support supplied with the unit or available as an accessory enables you to use very small pans.

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, Pelgrim recommends choosing the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter	177 °C
Coconut oil	177 °C
Canola oil	204 °C
Virgin olive oil	216 °C
Sunflower oil	227 °C
Corn oil	232 °C
Peanut oil	232 °C
Olive oil	242 °C
Rice oil	255 °C

Cleaning



Tip

Set the child lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Start by cleaning the control knob, the wok burner and the pan support and finish with the glass plate. This prevents the glass plate from getting dirty again during cleaning.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry tea cloth.
- Special cleaning agents for ceramic hobs have the advantage that a thin film remains on the glass surface so that over-cooked food and lime scale are less likely to get burnt into the hob, making it easier to clean the next time.
- It is best to let the hob cool down before cleaning it.
- Over-cooked food containing a lot of sugar and acids, such as apple sauce, rhubarb or red cabbage are best removed immediately with a damp dish cloth to prevent them getting burnt into the hob. Be careful with the hot cooking zone!

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

Stubborn stains on enamel (pan support, burner parts)

- Stubborn stains can best be removed with a liquid abrasive cream or a soft sponge. Never use scouring powders, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.

Never use

- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.



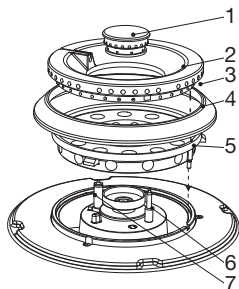
Cleaning removable burner components

The removable wok burner parts can best be cleaned using a mild cleaning agent and a soft cloth. In the case of stubborn stains you can soak the parts in hot suds. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.



- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent!
- Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.

Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.



- Assemble the burner parts using the guide ridges

1. Burnercap inside
2. Burnercap outside
3. Positioning notch
4. Air ring
5. Burnerhead
6. Thermocouple
7. Sparkplug

Brass wok burner parts

A few parts of the wok burner are made from brass. It is normal for the colour of the brass to change as a result of the high temperatures that occur when cooking with a wok.

FAULTS

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.) Contact the service department.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below.

Troubleshooting table ceramic

Symptom	Possible cause	Solution
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
A cooking zone suddenly stops and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the audible sound by pressing the + or - button of the kitchen/ egg timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code 	The control panel is filthy or has water on it.	Clean control panel.
Fault code 	You touched 2 buttons at the same time.	Operate 1 button at a time.

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
Fault code E2	- The electronics have overheated. Possibly a too large pan was placed in the front right cooking zone. - The hob is insufficiently ventilated.	- Let the hob cool down until the code disappears. - Make sure the hob is sufficiently ventilated.
Spontaneous changing of the cooking setting.	- The pan is too close to the touch controls.	- Keep the pan at a distance of at least 2 cm from the touch controls.
Fault code U400	Overvoltage, 400V appliance connected incorrectly.	Connect appliance according to connecting diagram to the bottom of the appliance.
Fault code Er36	Control panel overheated, the pan is too close to the touch controls.	- Let the hob cool down. - Keep the pan at a distance of at least 2 cm from the touch controls.
Fault code E7, Er13, Er20, Er26, Er36, Er37 or Er39.	Another defect.	Contact the service department.

Troubleshooting table gas

Symptom	Possible cause	Solution
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	There is a leak in the connection of the appliance.	Turn off the gas mains. Contact the installation company you employed.
A burner does not ignite.	- Plug not in socket. - Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off. - Sparkplug dirty/damp. - Burner parts not correctly installed.	- Push the plug into the socket. - Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on. - Clean and dry the sparkplug. - Assemble the burner parts using the centring ridges.

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
A burner does not ignite.	Burner parts dirty/damp.	Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
	Main gas tap closed.	Open the main gas tap.
	Fault in the gas network.	Check with your gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank filled.
	Wrong type of gas used (where bottled gas is used).	Check that the gas used is suitable for the appliance. If this is not correct, contact the installation company you employed.
	Control knob not kept pressed in far enough.	Keep the control knob pressed in far enough between full and low. For first use, this may take longer on account of the gas supply.
The burner does not burn evenly.	Burner parts incorrectly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty or damp.	Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used (where bottled gas is used).	Check that the gas used is suitable for the appliance.
The burner goes out after igniting.	Control knob not kept pressed in long enough	Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.

What you need to consider

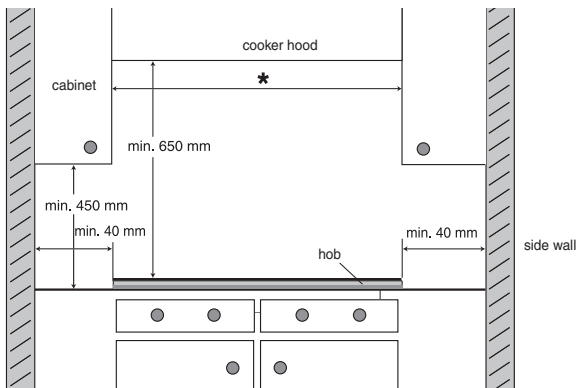
Safety instructions for the installation

- The gas & electrical connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- For the connection, use an approved cable (for example type HO5RRR) in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.

Clearance

Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.

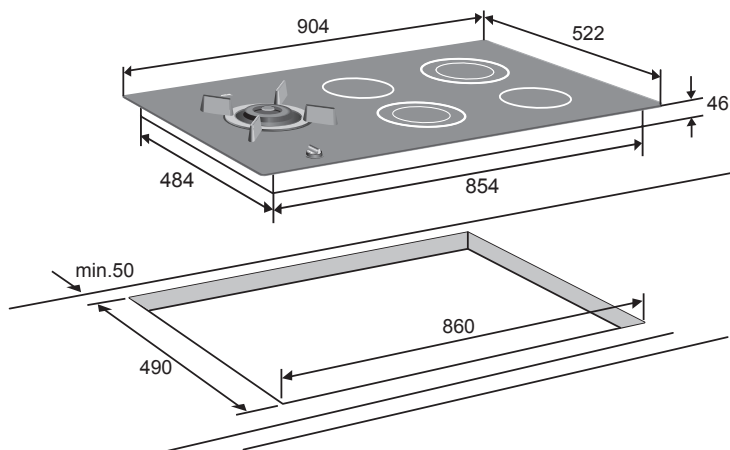
* CG9271MB: min 91 cm



INSTALLATION

Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustrations beneath.



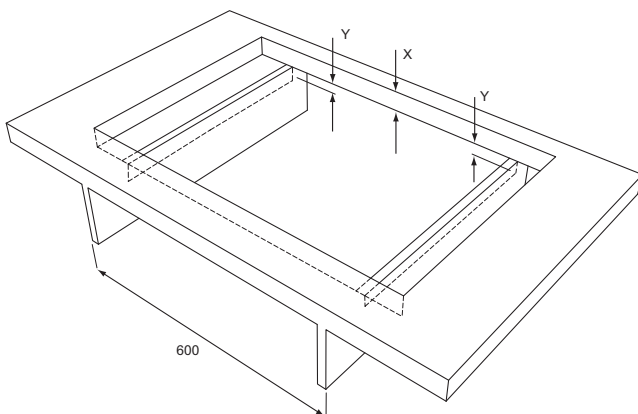
CG9271MB

If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 46 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so the appliance is detached from the cupboard.

*Building-in dimensions in
corpus:*

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

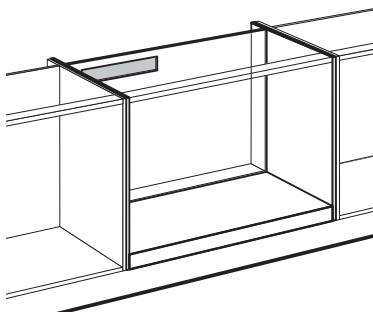
$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



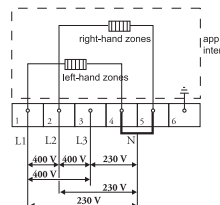
Ventilation

To guarantee the correct functioning of the gas hob, ventilation of the lower left part of the hob is required.

For this purpose we recommend making an air supply in the rear of the cabinet, by making an opening of 100 cm².

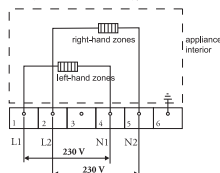


Electrical connection



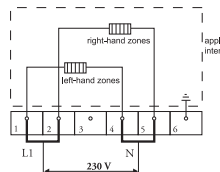
Common connections:

- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ The voltage between the phases and the zero is 230 V ~. The voltage between the phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. Phase 3 carries no load. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 1.5 mm².
- 2 phase and 2 zero connection (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ The voltage between the phases and the zeros is 230 V ~. The group must have fuses of at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 1.5 mm².



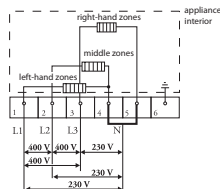
Special connections:

- Single phase connection (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 1-2 and 4-5. The group must have a fuse of at least 32 A. The core diameter of the connecting cable should be at least 6 mm².

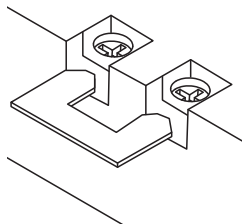


Connection for hobs with 5 cooking zones:

- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ The voltage between the phases and the zero is 230 V ~. The voltage between the phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 1.5 mm².



The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.



Fix the cable with a pull relief and close the cover.

Connecting point, wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.

Gas connection



Attention

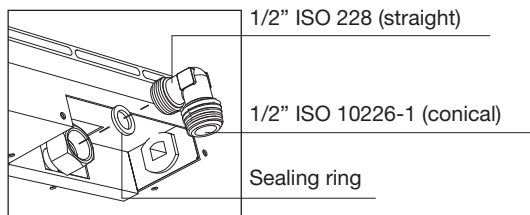
The type of gas, connection pressure and the country for which the unit was designed are listed on the information plate.

This is a category 3 appliance.

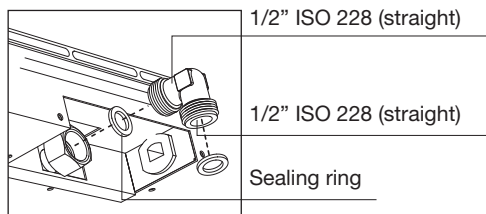
- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.
- Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.
- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.
- **Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.**

Preparing the hob

Fit the elbow supplied to the appliance's gas connection.

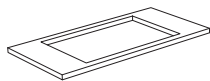


Only for France:

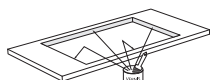


INSTALLATION

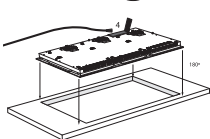
Building in



Check if the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirement.



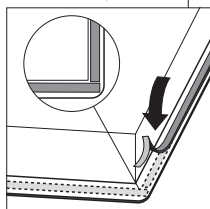
Threat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



Lay the hob upside down on the worktop.



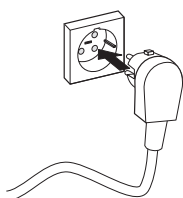
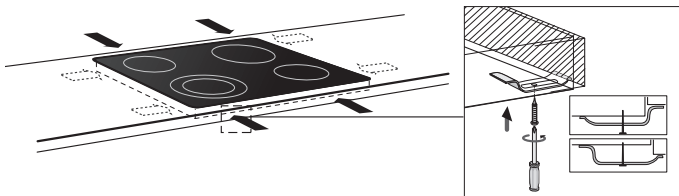
Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.



Turn the hob over and lay it in the recess.

Secure the hob using the fasteners supplied.

In the case of worktops thinner than 35 mm a filler block has to be used between the fasteners and the worktop. The screws must be screwed into the pressed holes.



Connect the appliance to the mains. A short beep will be heard and all the displays will light up briefly. The appliance is ready for use.

Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a beep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.

INSTALLATION

Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	CG9271MB
Ceramic	x
Connection	230V - 50Hz
Max. capacity cooking zones	
Front left	0,8 / 2,0 kW
Rear left	1,5 kW
Rear right	0,8 / 2,0 kW
Front right	1,5 kW
Connected load	
L1	3,5 kW
L2	3,5 kW
L3	x
Total connected load	7,0 kW
(Building in) dimensions (mm)	
Appliance width x depth	904 x 522
Build-in height from top of worktop	46
Cut-out width x depth	860 x 490
Minimal distance cut-out to back wall	50
Minimal distance cut-out to side wall	50

Gas information

	G25 25 mbar	G20 20 mbar	G25* 20 mbar	G30 29 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Burner type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)
Wok	5.70	5.70	5.00	5.00/360	5.00/360	5.50/396	4.75/342

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

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



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

