

Gebruiksaanwijzing

Keramische kookplaat

Instructions for use

Ceramic hob

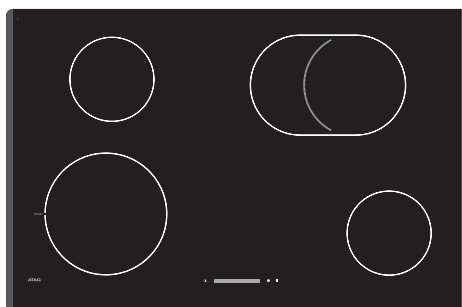
Mode d'emploi

Plaque de cuisson vitrocéramique

Bedienungsanleitung

Keramikkochfeld

ATAG



HC6471E

HC6471G

HC8471G

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 19
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 19
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 19
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 19

**Gebuiikte pictogrammen / Pictograms used / Pictogrammes utilisés /
Verwendete Piktogramme**



Belangrijke informatie / Important information / Informations importantes / Wichtige
Informationen



Tip / Conseil / Tipp

INHOUDSOPGAVE

Uw kookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Eerste gebruik	7
Kookduurbegrenzer	7

Gebruik

Het gebruik van de schuifregelaar en de tiptoetsen	8
Pannen	8
Vermogen instellen	9
Automatisch opwarmen	9
Pauzefunctie	10
Meldingen op het display	10
Vermogensniveaus	11

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	12
Vermogensinstelling kookzones wijzigen	13
Uitschakelen	13
Brugkookzones koppelen	14
De (kinder)slotfunctie gebruiken	14
Pauzestand	15
Kookwekker/alarm	15
De automatische opwarmfunctie inschakelen	16
Herstelfunctie	16

Onderhoud

Reiniging	17
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	18
Probleemoplossingstabel	18

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	19
---------------------------------	----

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat is voorzien van 'Cooklight'-elementen. Dit zijn zeer snel opwarmende stralingselementen met een hoog rendement, wat zeer gunstig is voor de opwarmtijd. Bovendien hebben deze elementen een zeer goede warmteverdeling. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

Koken op een keramische kookplaat is anders dan koken op een traditioneel apparaat. Bij keramisch koken wordt gebruikgemaakt van warmtestraling via de glasplaat.

Voor optimale veiligheid is de keramische kookplaat uitgerust met een kinderslot, een kookduurbegrenzer en een restwarmte-indicator, die laat zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze gebruiksaanwijzing staat beschreven hoe u de keramische kookplaat optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

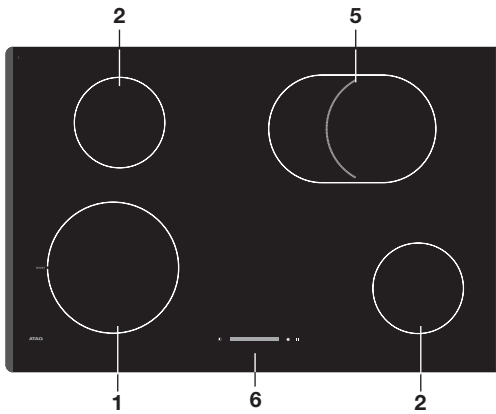
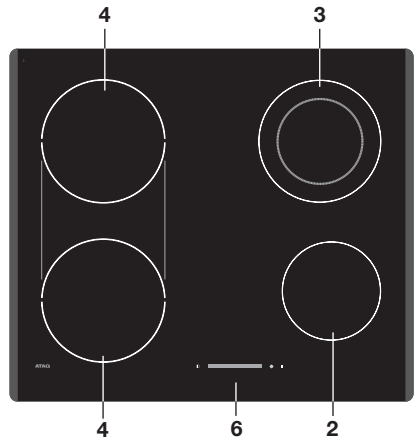
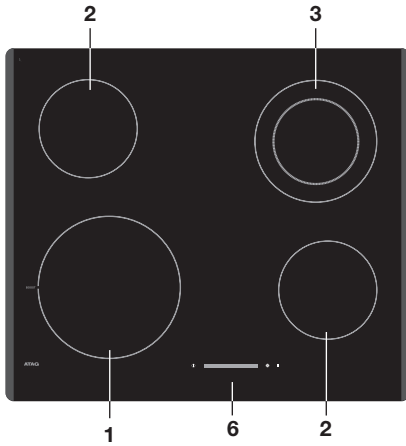
Lees de handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs. Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

UW KOOKPLAAT

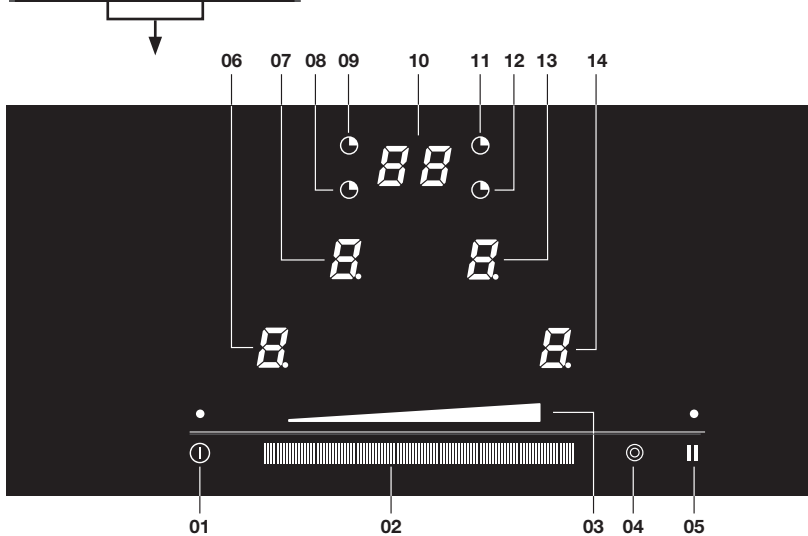
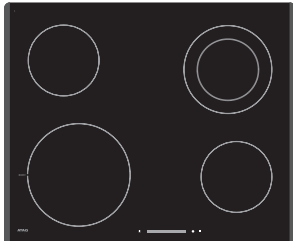
Beschrijving



1. Kookzone \varnothing 210 mm / 2,1 kW (3,0 kW Boost)
2. Kookzone \varnothing 145 mm / 1,2 kW
3. Uitbreidbare kookzone \varnothing 180-120 mm / 1,7 kW
4. Brugkookzone \varnothing 180 mm / 1,8 kW
5. Ovale kookzone \varnothing 175 x 265 mm / 2,4 kW
6. Bedieningspaneel

UW KOOKPLAAT

Bedieningspaneel



1. Aan/uit-toets
2. Schuifregelaar (9 kookniveaus)
3. Vermogensniveau-indicator
4. Boostniveautoets + toets voor uitbreidbare kookzone
5. Pauzetoets
6. Toets kookzone links voor (display vermogensniveau)
7. Toets kookzone links achter (display vermogensniveau)
8. Zone links voor timerindicator
9. Zone links achter timerindicator
10. Timerdisplay
11. Zone rechts achter timerindicator
12. Zone rechts voor timerindicator
13. Toets kookzone rechts achter (display vermogensniveau)
14. Toets kookzone rechts voor (display vermogensniveau)

VEILIGHEID



Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Eerste gebruik



Wanneer u de kookplaat aansluit op de netstroom, voert de kookplaat een zelftest uit. Alle indicatielampjes en leds gaan kort branden.

Kookduurbegrenzer



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw keramische kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van het gekozen vermogensniveau wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookniveau	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
u	2 uur
1	6 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
boost (P)	1,5 uur

Het gebruik van de schuifregelaar en de tiptoetsen

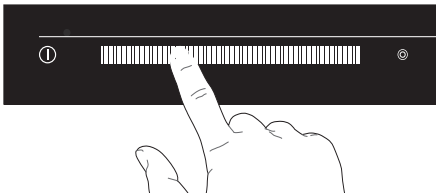
Tiptoetsen

Plaats het uiteinde van uw vinger plat op de tiptoets. Oefen geen druk uit. De tiptoetsen reageren op een lichte aanraking van het uiteinde van uw vinger. Gebruik geen voorwerpen om de tiptoets te bedienen. De tiptoets laat bij aanraking een kort geluidssignaal horen.

Schuifregelaar

Gebruik de schuifregelaar om het vermogensniveau of de duur te regelen. Beweeg uw vinger over de schuifregelaar naar het gewenste vermogensniveau of de gewenste duur.

- ▶ *Schuif naar links om het vermogensniveau te verlagen of de duur te verkorten en schuif naar rechts om het vermogensniveau te verhogen of de duur te verlengen.*



Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.

Pannen voor keramisch koken

Voor keramisch koken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en beschikken over:
 - ▶ *een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);*
 - ▶ *een vlakke bodem.*



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal! Het email kan afschilferen (het email komt los van het staal). Wanneer u de kookplaat aanzet op een hoog vermogensniveau en de pan is (te) droog, dan kan de bodem van de pan door oververhitting kromtrekken.

Minimale diameter panbodem



Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Zo voorkomt u dat er voedselresten op de gloeiend hete kookzone komen. Aangebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handvatten te warm worden en gaat er veel energie verloren.

GEBRUIK

- Kookgerei van gehard glas met een speciale matglazen bodem kan op de kookzones worden gebruikt als de diameter op de kookzones past. Kookgerei met een grotere diameter kan barsten als gevolg van de warmtespanning.
- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor gebruik op een keramische kookplaat.
- Schuivende pannen kunnen onherstelbare krassen veroorzaken.
- Plaats alleen pannen met een schone, droge bodem op het on the kookvlak. Zo voorkomt u hardnekkige vlekken.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.
- Schuif de bodem van de pan over een licht vochtige doek voordat u de pan op de kookzone plaatst. Zo voorkomt u dat er vuil op het kookvlak terecht komt.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast hebben sommige kookzones een 'boost'-niveau (P) van een extra hoog vermogen. Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 5 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. De instelling van het vermogen verandert wanneer u met uw vinger over de schuifregelaar schuift. Het niveau wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. Het niveau wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint het kookveld op het ingestelde niveau.

Regeling van boostvermogen

- Vanwege het beperkte vermogen van de kookplaat is de boostfunctie niet beschikbaar als het kookvermogen van de kookzone rechts voor is ingesteld op niveau 9.

Automatisch opwarmen

Met deze functie wordt de kookzone op maximaal vermogen voorverwarmd zodat deze snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer automatisch terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie kan voor elke zone worden ingeschakeld en voor alle vermogensinstellingen behalve "9". In dat geval staat het vermogen al de hele tijd op de hoogste stand.

GEBRUIK

Kookniveau	Tijdsinterval voor automatisch opwarmen
u	30 seconden
1	60 seconden
2	180 seconden
3	288 seconden
4	390 seconden
5	510 seconden
6	150 seconden
7	210 seconden
8	270 seconden

Pauzefunctie

De pauzefunctie kan alleen worden gebruikt wanneer er minimaal één zone is ingeschakeld. De maximale duur van de onderbreking is 10 minuten. Na 10 minuten in de pauzestand, wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Raak binnen 10 minuten de pauzetoets aan om de kookzone in te schakelen.

Met de pauzefunctie geactiveerd:

- wordt elke timer (ook de kookwekker) die voor de pauze was ingesteld, uitgeschakeld tijdens de pauze en pas weer ingeschakeld zodra u de pauzefunctie stopt.

Meldingen op het display

Op display	Status
1 9	Vermogensniveau kookzone: 1 = laag niveau / 9 = hoog niveau
P	Boostniveau kookzone actief.
n	Brugfunctie geselecteerd (verschilt per model)
A	Automatische verhitting geselecteerd
u	Warmhoudfunctie geselecteerd
L	Kinderslotfunctie geselecteerd
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
E	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Vermogensniveaus

Aangezien het vermogensniveau afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

Gebruik instelling 9 voor:

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

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 4-6 voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

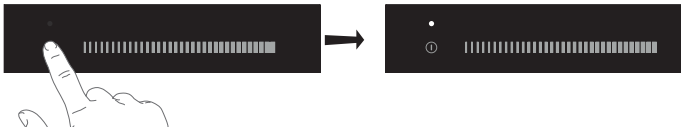
Gebruik instelling 1-3 voor:

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pochieren;
- smelten van kaas.

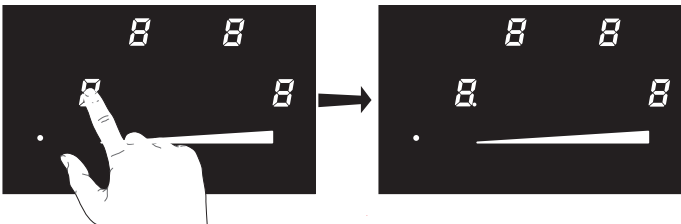
Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen kan op 9 verschillende niveaus worden ingesteld. De kookplaat heeft ook een 'boost'-instelling. Deze wordt op het display met een 'P' aangeduid (zie 'Vermogen instellen').

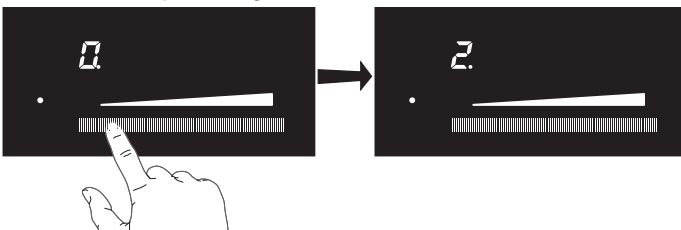
1. Plaats de pan op het midden van een kookzone.
2. Druk ten minste 1 seconde op de aan/uit-toets.
 - ▶ *Er klinkt één enkel geluidssignaal. De kookplaat is nu ingeschakeld en de kookzonedisplays zijn verlicht.*
- De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als binnen de volgende 20 seconden geen actie wordt ondernomen of geen instelling wordt verricht.



3. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
 - ▶ *Er klinkt één enkel geluidssignaal. De punt direct onder het corresponderende display gaat branden en wordt toegewezen aan de visuele schuifregelaar.*

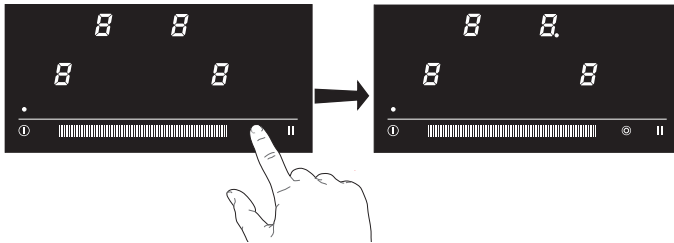


4. Schuif uw vinger over de schuifregelaar om de gewenste instelling te kiezen.
 - ▶ *De kookplaat start automatisch op het ingestelde niveau.*
 - Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de schuifregelaar te schuiven.
 - Raak de boosttoets aan om een boostvermogen in te stellen (beschikbaar voor de kookzone links voor).
 - Met de schuifregelaar kunt u het boostvermogen op een lager niveau instellen.
 - Tijdens de volgende 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en verdwijnt de decimale punt. De geselecteerde kookzone is actief.



Uitbreidbare kookzone

1. Raak de toets voor het uitbreidbare kookvermogen aan om de tweede zonecirkel van de uitbreidbare kookzone te activeren.
 - ▶ *Het indicatielampje voor de uitbreidbare kookzone gaat branden.*
 - ▶ *Raak de toets aan om de extra zonecirkels weer uit te schakelen.*



Vermogensinstelling kookzones wijzigen

1. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
 - ▶ *De punt direct onder het corresponderende display gaat branden en wordt toegewezen aan de visuele schuifregelaar.*
2. Schuif uw vinger over de schuifregelaar om de vermogensinstelling te wijzigen.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

Er is één kookzone ingeschakeld. Het display toont een vermogensniveau tussen 1 en 9, of 'P'.

1. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
2. Zet met de schuifregelaar de kookzone op '0' (uit).
 - ▶ *De kookzone wordt uitgeschakeld.*
 - ▶ *De kookplaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld als alle kookzones op '0' staan en er geen ander proces wordt gebruikt.*

Alle kookzones uitschakelen

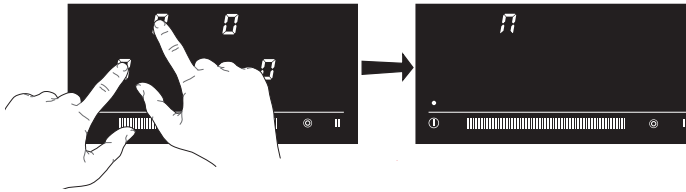
Er zijn verschillende kookzones actief.

1. Druk op de aan/uit-toets om alle kookzones uit te schakelen.
 - ▶ *Er klinkt een geluidssignaal. Alle displays zijn uit. De kookplaat wordt uitgeschakeld.*

Brugkookzones koppelen

Start de koppelingsfunctie

1. Druk op de aan/uit-toets.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde aan.
 - De 'brugindicator' verschijnt op het display van de achterste zone om aan te geven dat er een brug is gevormd tussen de twee kookzones.
3. Stel het gewenste kookvermogen in voor de brugkookzone.
4. Als u het kookvermogen van de brugzones later wilt wijzigen, druk dan eerst op de sensor voor de voorste kookzone.

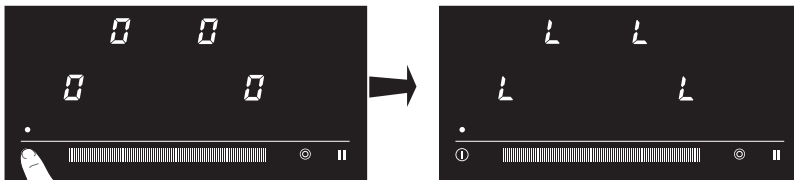


Stop de koppelingsfunctie

1. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde aan.
 - De 'brugindicator' verdwijnt op het display van de zone links achter.

De (kinder)slotfunctie gebruiken

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Raak de aan/uit-toets circa 3 seconden lang aan.
 - Op alle displays wordt nu 'L' weergegeven.

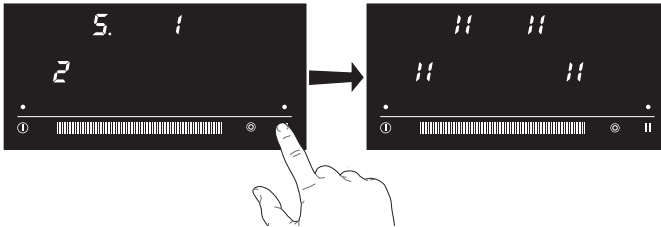


- De keramische kookplaat is nu vergrendeld. Na 5 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- Raak de aan/uit-toets opnieuw circa 3 seconden aan om de vergrendeling weer uit te schakelen.
 - Het kinderslot is nu niet meer actief.

Pauzestand

Pauzestand activeren

1. Druk op de pauzetoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Op het kookzonedisplay wordt de 'pauze-indicator' weergegeven. De kookplaat staat nu in de pauzestand.*



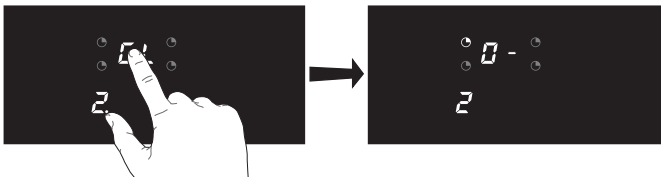
Pauzestand deactiveren

1. Druk op de pauzetoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *De indicator boven de pauzetoets gaat knipperen.*
2. Druk ergens op de schuifregelaar of op het display van het kookniveau.
 - *Op het display kunnen de actieve instellingen worden afgelezen.*

Kookwekker/alarm

Timer instellen

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogensniveau in.
2. Raak het timerdisplay aan.
 - *De timerindicator van de relevante kookzone gaat knipperen.*



3. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen.
 - *Stel eerst in het rechterdisplay een waarde in en wacht totdat het cijfer niet langer knippert en in het linkerdisplay een streepje verschijnt. Stel vervolgens het linkerdisplay in (indien vooraf een tijd van meer dan 9 minuten moet worden ingesteld).*
 - *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
 - *Er klinkt een alarmsignaal.*
4. Druk op de schuifregelaar om het signaal uit te schakelen.

Kookwekker instellen

1. Raak het timerdisplay aan.
 - *Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.*
2. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen.
 - *Stel eerst in het rechterdisplay een waarde in en wacht totdat het cijfer niet langer knippert en in het linkerdisplay een streepje verschijnt. Stel vervolgens het linkerdisplay in (indien vooraf een tijd van meer dan 9 minuten moet worden ingesteld).*
 - *Er klinkt een alarmsignaal zodra de ingestelde tijd verstreken is.*
3. Druk op de schuifregelaar om het signaal uit te schakelen.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

Inschakelen

1. Plaats de pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan/uit-toets.
 - *Er klinkt één enkel geluidssignaal.*
3. Druk op de toets van de gewenste kookzone.
 - *Er klinkt één enkel geluidssignaal. De indicator direct onder het desbetreffende display gaat branden.*
4. Schuif uw vinger over de schuifregelaar om de gewenste instelling te kiezen. Houd de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau.
 - *In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde kookniveau. Wanneer de automatische kookfunctie is verstreken, gaat de kookzone automatisch over op het geselecteerde niveau, dat vervolgens permanent op het display wordt weergegeven.*

Uitschakelen

1. Druk op het display van de relevante kookzone.
2. Selecteer een ander kookniveau met de schuifregelaar.
 - *De automatische opwarmfunctie is uitgeschakeld.*

Herstelfunctie

Als het proces met de aan/uit-toets per abuis werd uitgeschakeld, kunnen met behulp van de herstelfunctie alle instellingen worden teruggezet.

1. Druk binnen 6 seconden op de aan/uit-toets.
 - *De indicator boven de pauzetoets gaat 6 seconden knipperen.*
2. Bevestig dat u door wilt gaan door op de pauzetoets te drukken.

Reiniging



Activeer eerst het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

Dagelijkse reiniging

- Gebruik een schoonmaakmiddel dat speciaal geschikt is voor keramische kookplaten. Zulke schoonmaakmiddelen laten een dun laagje achter op de glasplaat. Hiermee wordt voorkomen dat overgekookt eten en kalkaanslag in het glas van de keramische kookplaat kunnen inbranden.
- Maak de kookplaat pas schoon nadat deze is afgekoeld.
- Verwijder overgekookte etensresten die veel suikers of zuren bevatten, zoals appelmoes, rabarber of rode kool, onmiddellijk met een vochtige vaatdoek. Zo voorkomt u dat overgekookt eten in de kookplaat inbrandt. Wees voorzichtig! De kookzone kan heet zijn! Dit kan letsel veroorzaken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken. Maak de glasplaat droog met een stuk keukenpapier of met een droge handdoek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het best verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen.
- Nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuurponsjes gebruiken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

Als het apparaat niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website www.atag.nl.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Zet de pieptoon uit door op timertoets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker is).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluitingen.
Foutcode Er 03	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
Foutcode Er	Ander defect	Neem contact op met de serviceafdeling.



Als er een fout optreedt in de werking of indien de storing of foutindicatie niet verdwijnt, schakel dan de netstroom naar de kookplaat uit (verwijder de zekering of draai de hoofdschakelaar naar de UIT-stand). Laat de kookplaat daarna een aantal minuten uitgeschakeld staan. Sluit de kookplaat vervolgens weer aan op de netstroom en druk op de aan/uit-toets. Raadpleeg een servicemonteur als het probleem aanhoudt.

Verpakking en apparaat afdanken

Dit apparaat is gemaakt van duurzame materialen. Het apparaat moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

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

U dient deze materialen op verantwoorde wijze conform de overheidsvoorschriften af te danken.



Het apparaat is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u eraan te herinneren dat u huishoudelijke apparaten afzonderlijk dient af te danken. Dit houdt in dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.

Verklaring van conformiteit



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, alsmede aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety

First use	7
Cooking-time limiter	7

Use

Using the slide control and touch keys	8
Pans	8
Power levels	9
Automatic heat up	9
Pause function	10
Indications in the display	10
Cooking power levels	11

Operation

Switching on and power setting	12
Changing the cooking zone power setting	13
Switching off	13
How to link Bridge cooking zones	14
Using the (child) lock function	14
Pause mode	15
Cooking-timer/alarm	15
Switch on the Automatic heat-up function	16
Recall function	16

Maintenance

Cleaning	17
----------	----

Troubleshooting

General	18
Troubleshooting table	18

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	19
-------------------------------------	----

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. The hob is equipped with '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.

For optimum safety the ceramic hob is equipped with a child 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 the ceramic hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product.

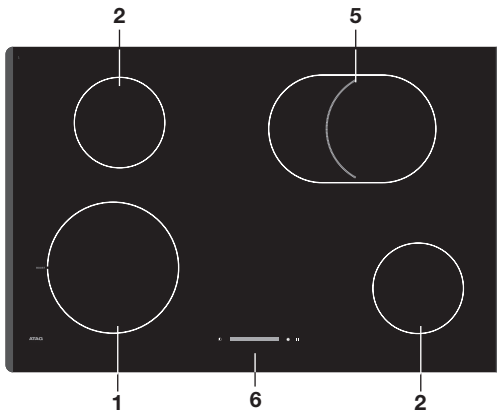
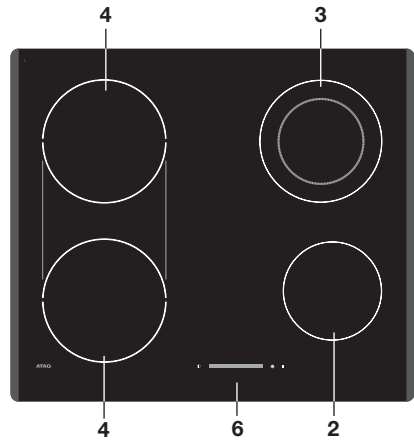
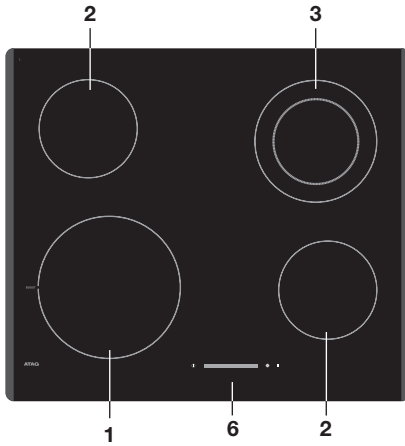
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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!

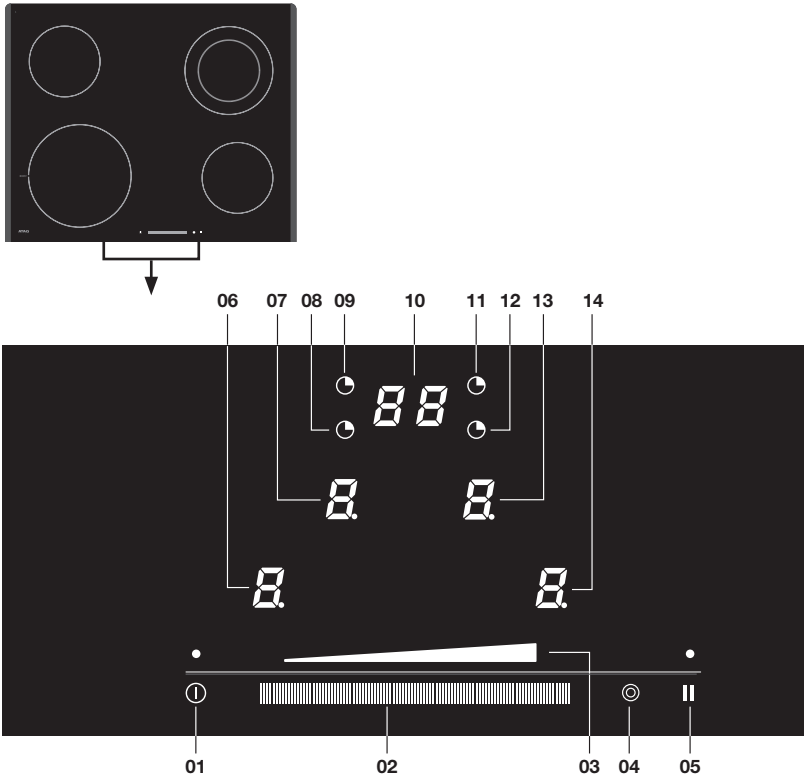
YOUR HOB

Description



1. Cooking zone \varnothing 210 mm / 2.1 kW (3.0 kW Boost)
2. Cooking zone \varnothing 145 mm / 1.2 kW
3. Expandable cooking zone \varnothing 180-120 mm / 1.7 kW
4. Bridge cooking zone \varnothing 180 mm / 1.8 kW
5. Oval cooking zone \varnothing 175x265 mm / 2.4 kW
6. Control panel

Control panel



1. On/Off key
2. Slide control (9 Cooking levels)
3. Cooking power level indicator
4. Boost level key + expandable cooking zone key
5. Pause key
6. Cooking zone front left key (cooking power level display)
7. Cooking zone rear left key (cooking power level display)
8. Timer indicator zone front left
9. Timer indicator zone rear left
10. Timer display
11. Timer indicator zone rear right
12. Timer indicator zone front right
13. Cooking zone rear right key (cooking power level display)
14. Cooking zone front right key (cooking power level display)

SAFETY



Read the separate safety instructions before use.

First use



When connecting the hob to the power supply, the hob performs a self-check. All indicator lights and LEDs come on briefly.

Cooking-time limiter



The cooking-time limiter is a safety function of your ceramic hob. It will operate if you forget to stop your hob. Depending on the cooking power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	The cooking zone switches off automatically after:
u	2 hours
1	6 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
boost (P)	1.5 hours

USE

How to use the slide control and touch keys

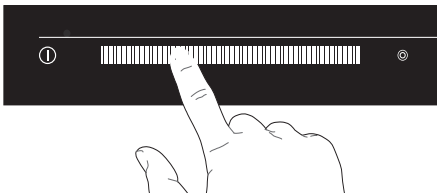
Touch keys

Put the tip of your finger flat on the touch key. Do not apply pressure. The touch keys react to a light fingertip touch. Do not use an object to operate the touch key. The touch key gives a short audio signal when it engages.

Slide control

Use the slide control to adjust the power level or time. Move your fingertip along the slide control to the power level or time you require.

- ▶ *Move to the left to decrease the power level or time and to the right to increase the power level or time.*



Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone.

Pans for ceramic cooking

Ceramic cooking requires a particular quality of pan.

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



Be careful with enamelled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes loose from the steel). When start the hob at a high power level and the pan is (too) dry; the base of the pan may warp due to overheating.

Minimal pan base diameter



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.

- Tempered glass cookware with special ground bottom may be used on the cooking zones if its diameter fits that of the cooking zones. Cookware with larger diameter may crack due to thermal tension.

USE

- Pans that have been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on a ceramic hob.
- Sliding pans can cause scratches that cannot be removed.
- Only place pans with clean, dry bottoms on the cooking surface. This will avoid causing stains that are difficult to remove.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.
- 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.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there for some cooking zones a high power 'boost' (P) level. If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 5 seconds. Set the power level by touching the slider. At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field starts to operate at the level set.

Boost power management

- Due to the restricted power of the hob, the boost function is not available if the cooking power from the front right cooking zone is set to level 9.

Automatic heat up

This function preheats the cooking zone on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting. It may be switched on in any of the zones for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Cooking level	Automatic heat up time interval
u	30 seconds
1	60 seconds
2	180 seconds
3	288 seconds
4	390 seconds
5	510 seconds
6	150 seconds
7	210 seconds
8	270 seconds

Pause function

The pause function can only be used when at least one zone is switched On.

The maximum break duration is 10 minutes. After 10 minutes at pause, the hob stops.

Touch within 10 minutes the pause key to start the cooking zone.

While the Pause function is active:

- Any Timer (also Alarm timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when you stop pause function.

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power levels cooking zone; 1 = low level / 9 = high level
P	Cooking zone boost level active.
n	Bridge function selected (depending on model)
A	Automatic heat-up function selected
W	Stay warm function selected
L	Child lock function selected
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain On for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Cooking power levels

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok

Use setting 9 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat;

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 1-3 to:

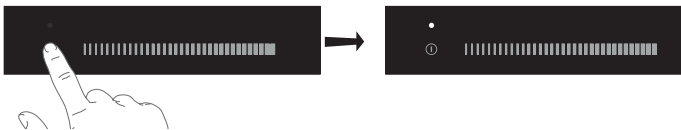
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese;

OPERATION

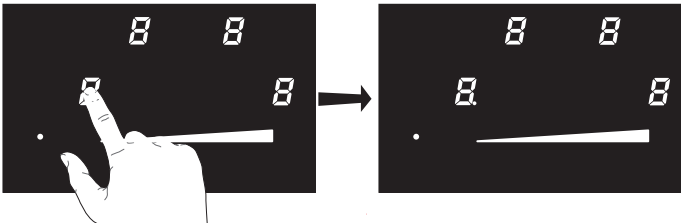
Switching on and power setting

The power can be set to 9 different levels. The hob also has a 'boost' setting which is indicated by a 'P' on the display (see 'Power level setting').

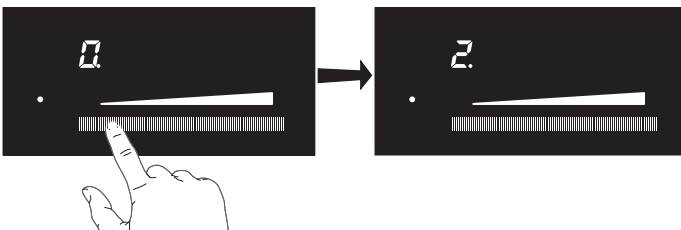
1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the On/Off key for at least 1 second.
 - A single beep sounds. The hob is on and cooking zone displays are illuminated.
 - If no further action or setting is taken within the following 20 seconds, the hob is automatically switched off.



3. Press the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - A single beep sounds. The dot directly below the corresponding display will light up and is assigned to the visual slide control.



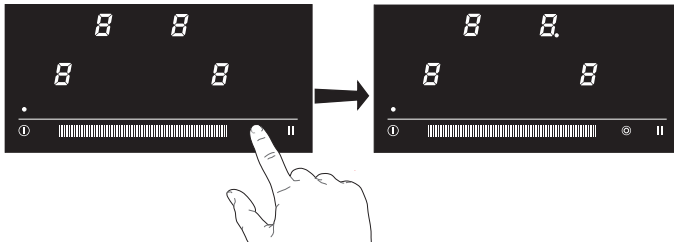
4. Slide your finger over the slide control to set the desired setting.
 - The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - Set a higher or lower power by sliding with your finger over the slide control.
 - Touch the Boost level key to set a boost power lever (available for the left front cooking zone).
 - Set with the slide control from Boost level to a lower level.
 - During the following 10 seconds the slider key is switched off and the decimal dot disappears. The selected cooking zone is active.



OPERATION

Expandable cooking zone

1. Touch the expandable cooking zone key to start the second zone circle from the expandable cooking zone.
 - ▶ *The expandable cooking zone indicator light comes On.*
 - ▶ *Touch the key to stop the extra zone circles.*



Changing the cooking zone power setting

1. Press the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - ▶ *The dot directly below the corresponding display will light up and is assigned to the visual slide control.*
2. Slide your finger over the slide control to change the power setting.

Switching off

Switching off one cooking zone

One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or 'P'.

1. Press the cooking zone key of the desired cooking zone.
2. Use the slide control to set the cooking zone to '0' (off).
 - ▶ *The cooking zone switches off.*
 - ▶ *The hob switches off after 20 seconds if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.*

Switching off all cooking zones

Several cooking zones are active.

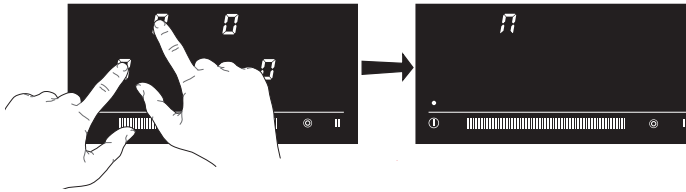
1. Press the On/Off key to switch off all cooking zones.
 - ▶ *You will hear a beep. All displays are off. The hob is switched off.*

OPERATION

How to link Bridge cooking zones

Start the 'link' function

1. Press the On/Off key.
2. Simultaneously touch the left-hand side cooking zone keys.
 - The 'bridged indicator' will appear on the rear zone display to indicate that the two cooking zones are bridged.
3. Set the desired cooking power for the bridged cooking zone.
4. To change the bridged zones cooking power later on, first press the sensor of the front cooking zone.

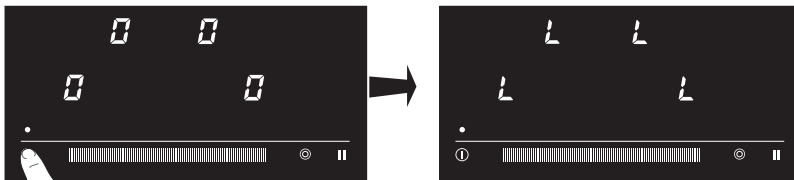


Stop the 'link' function

1. Simultaneously touch the left-hand side cooking zone keys.
 - The 'bridged indicator' will disappear on the rear left zone display.

Using the (child) lock function

1. Switch off the hob.
2. Press the on/off key for approximately 3 seconds.
 - All displays show 'L'.



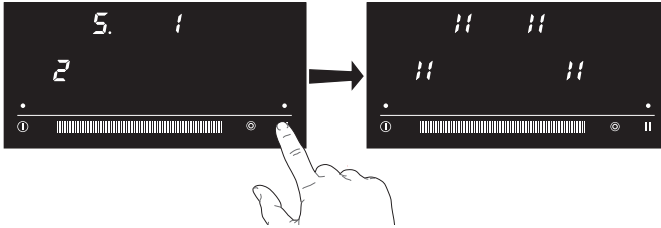
- The ceramic hob is now locked. After 5 seconds, the hob will switch off automatically.
- To unlock press the on/off key again for approx. 3 second.
 - Child lock is now de-activated.

OPERATION

Pause mode

Activate pause mode

1. Press the pause key until you hear a beep.
 - *The cooking zone display will show the 'pause indicator'. The hob is now in pause mode.*



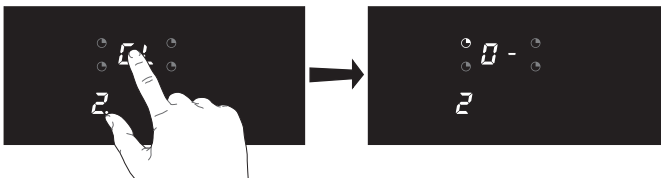
De-activate pause mode

1. Press the pause key until you hear a beep.
 - *The indicator above the pause key will flash.*
2. Press somewhere on the slide control or cooking level display.
 - *The active settings can be read in the display.*

Cooking-timer/alarm

Setting the cooking-timer

1. Select the desired cooking zone and set the power level.
2. Touch the timer display.
 - *The timer indicator of the relevant cooking zone flashes.*



3. Use the slide control to adjust the desired time.
 - *First set a value in the right display and wait until the figure no longer flashes and a dash appears in the left display. Then set the left display (if a preset time longer than 9 minutes is required).*
 - *The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.*
 - *An alarm signal will sound.*
4. Press the slide control to switch off the signal.

Setting the kitchen timer

1. Touch the timer display.
 - *Make sure that all the cooking zones are switched off.*
2. Use the slide control to adjust the desired time.
 - *First set a value in the right display and wait until the figure no longer flashes and a dash appears in the left display. Then set the left display (if a preset time longer than 9 minutes is required).*
 - *An alarm signal will sound once the set time has elapsed.*
3. Press the slide control to switch off the signal.

Switch on the Automatic heat-up function

Switching on

1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the On/Off key.
 - *A single beep sounds.*
3. Press the desired cooking zone key.
 - *A single beep sounds. The indicator directly below the corresponding display will light up.*
4. Slide your finger over the slide control to set the desired setting. Hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level.
 - *An 'A' will appear in the display alternating with the selected cooking level. When the Autocook function has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which is then indicated permanently in the display.*

Switching off

1. Press the display of the relevant cooking zone.
2. Select another cooking level using the slide control.
 - *The automatic heat up function is disabled.*

Recall function

If the control was accidentally switched off through the on/off key all settings can be restored using the recall function.

1. Press within 6 seconds the on/off key.
 - *The indicator above the pause key will flash for 6 seconds.*
2. Confirm to continue by pressing the pause key.

Cleaning



Start the child lock before you clean the hob.

Daily cleaning

- Use special cleaning agents for ceramic hobs. These cleaning agents leave a thin layer on the glass surface. This prevents over-cooked food and lime scale to burn into the ceramic glass surface.
- Clean the hob after cool down.
- Removed Over-cooked food containing a lot of sugar and acids, such as apple sauce, rhubarb or red cabbage immediately with a damp dish cloth. This prevent that over-cooked food burns into the hob. Be careful! The cooking zone can be hot! This can cause you injury.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent. Dry with kitchen paper or a dry towel.

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.



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.

TROUBLESHOOTING

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.

Troubleshooting table

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 or check for more information the website 'www.atag.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
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.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Stop the bleep by pressing the timer key.
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.
Error code Er 03	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code Er	Other defect	Contact the service department.



In case of an operation failure or if the faults / error indication does not disappear, disconnect the cooking hob from the power mains for a few minutes (undo the fuse or turn of the main switch); then, reconnect it to the power mains and turn on the main switch key. If the problems persist, call a service technician.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

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

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

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.

Declaration of conformity



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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Sécurité

Première utilisation	7
Limiteur de temps de cuisson	7

Utilisation

Comment utiliser le curseur de réglage et les touches tactiles.	8
Casseroles	8
Réglage de la puissance	9
Préchauffage automatique	9
Fonction Pause	10
Indications dans l'affichage	10
Puissances de cuisson	11

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	12
Modification du réglage de la puissance de la zone de cuisson	13
Arrêt	13
Comment coupler des zones de cuisson Bridge	14
Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)	14
Mode Pause	15
Minuteur de cuisson/alarme	15
Activation de la fonction Réchauffage automatique	16
Fonction Rappel	16

Entretien

Nettoyage	17
-----------	----

Diagnostic des pannes

Généralités	18
Tableau de dépannage	18

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	19
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Elle est équipée d'éléments « cuisine légère ». Il s'agit d'éléments radiants qui chauffent très rapidement et très efficacement, ce qui est un avantage majeur en ce qui concerne le temps de chauffage. Ces éléments assurent en outre une excellente répartition de la chaleur. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque vitrocéramique est différente de la cuisson sur un appareil traditionnel. La cuisson sur une plaque vitrocéramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

Pour une sécurité optimale, la plaque vitrocéramique est équipée d'une sécurité enfant, d'un limiteur de durée de cuisson et d'un indicateur de chaleur résiduelle qui signale les zones de cuisson encore chaudes.

Ce manuel décrit comment utiliser la plaque vitrocéramique de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

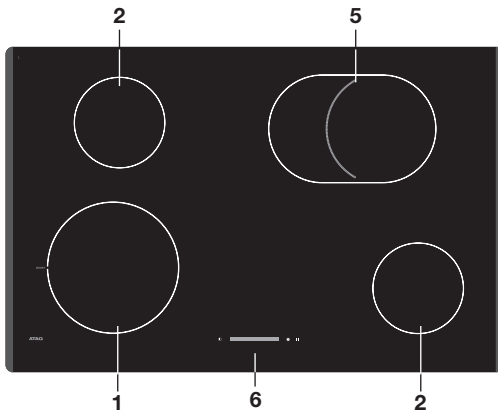
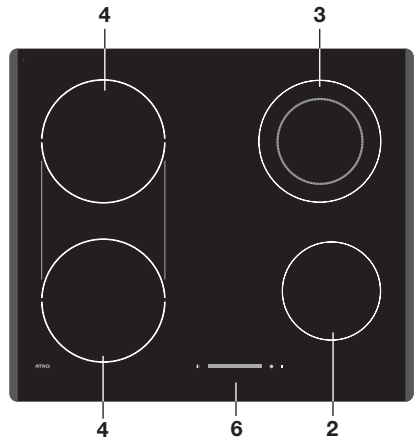
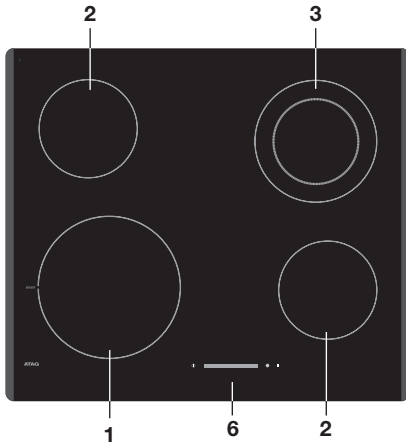
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. Veuillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel. La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

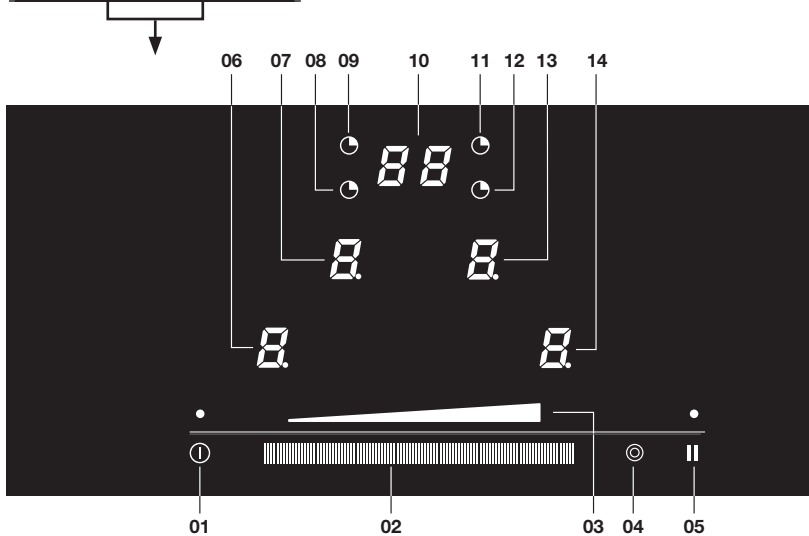
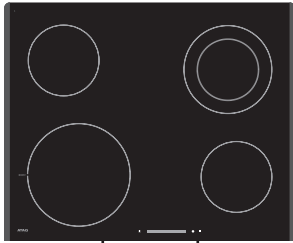
Description



1. Zone de cuisson \varnothing 210 mm / 2,1 kW (3,0 kW fonction Boost)
2. Zone de cuisson \varnothing 145 mm / 1,2 kW
3. Zone de cuisson extensible \varnothing 180-120 mm / 1,7 kW
4. Zone de cuisson Bridge \varnothing 180 mm / 1,8 kW
5. Zone de cuisson ovale \varnothing 175 x 265 mm / 2,4 kW
6. Panneau de commande

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Panneau de commande



1. Touche Marche/arrêt
2. Curseur de réglage (9 niveaux de cuisson)
3. Indicateur du niveau de puissance de cuisson
4. Touche de niveau Boost + touche de la zone de cuisson extensible
5. Touche Pause
6. Touche zone de cuisson avant gauche (affichage de la puissance de cuisson)
7. Touche zone de cuisson arrière gauche (affichage de la puissance de cuisson)
8. Voyant minuteur zone avant gauche
9. Voyant minuteur zone arrière gauche
10. Affichage du minuteur
11. Voyant minuteur zone arrière droite
12. Voyant minuteur zone avant droite
13. Touche zone de cuisson arrière droite (affichage de la puissance de cuisson)
14. Touche zone de cuisson avant droite (affichage de la puissance de cuisson)

SÉCURITÉ



Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil.

Première utilisation



Lorsque vous branchez la plaque à l'alimentation électrique, elle procède à un contrôle automatique. Tous les indicateurs lumineux et LED s'allument brièvement.

Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre plaque vitrocéramique. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson. Selon la puissance sélectionnée, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après :
u	2 heures
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
Boost (P)	1,5 heure

Comment utiliser le curseur de réglage et les touches tactiles.

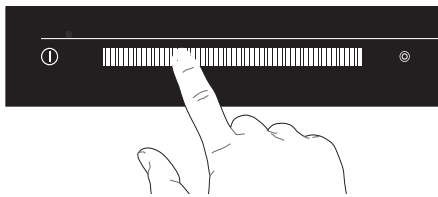
Touches tactiles

Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression. Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. N'utilisez pas de quelconques objets pour activer une touche tactile. La touche tactile émet un bref signal sonore lors de son activation.

Curseur de réglage

Utilisez le curseur de réglage pour modifier le niveau de cuisson ou le temps. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage jusqu'au niveau ou temps de cuisson requis.

- ▷ Déplacez votre doigt vers la gauche pour réduire le niveau ou le temps de cuisson, et vers la droite pour l'augmenter.



Casseroles

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.

Casseroles adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique

La cuisson sur une plaque vitrocéramique nécessite une qualité de casserole spécifique.

- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
 - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm),
 - ▷ un fond plat.



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier). Si vous activez la zone de cuisson à une puissance élevée et que la casserole est (trop) sèche, la base de la casserole peut se déformer du fait de la surchauffe.

Diamètre minimal de la base de la casserole



N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la zone de cuisson très chaude. Les résidus alimentaires carbonisés sont difficiles à nettoyer. De plus, les poignées chauffent excessivement et la perte d'énergie est très importante.

UTILISATION

- Les plats de cuisson en verre trempé dotés d'un fond spécial cuisson peuvent être utilisés sur les zones de cuisson si leur diamètre correspond exactement à celui de la zone de cuisson utilisée. Les plats dont le diamètre est supérieur risquent de se fissurer sous l'effet de la tension thermique.
- Les casseroles utilisées sur une plaque de cuisson à gaz ne sont plus adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique.
- Le glissement de casseroles sur la plaque provoque des rayures impossibles à enlever.
- Posez uniquement des casseroles dont la base est propre et sèche sur la surface de cuisson. Vous éviterez ainsi la formation de taches difficiles à éliminer.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter une perte d'énergie.
- Essuyez le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de la placer sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi de salir la surface de cuisson.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Certaines zones disposent en outre d'un niveau de puissance maximal « Boost » (P). Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 5 secondes suivantes. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance. À la première pression, le niveau de puissance est réglé en fonction de l'endroit du curseur sur lequel votre doigt est placé. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage de la puissance. La puissance augmente lorsque vous faites glisser votre doigt vers la droite et elle diminue lorsque vous le faites glisser vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner au réglage défini.

Gestion de la fonction Boost

- En raison de la puissance restreinte de la plaque de cuisson, la fonction Boost n'est pas disponible lorsque la puissance de cuisson de la zone de cuisson avant droite est réglée sur 9.

Préchauffage automatique

Cette fonction préchauffe la zone de cuisson à la puissance maximale afin de la porter rapidement à la température requise. Après un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément au réglage défini. Cette fonction peut être activée pour chaque zone de cuisson à tous les réglages de la puissance, sauf « 9 » qui est toujours la puissance maximale.

UTILISATION

Niveau de cuisson	Intervalle du temps de chauffage automatique
u	30 secondes
1	60 secondes
2	180 secondes
3	288 secondes
4	390 secondes
5	510 secondes
6	150 secondes
7	210 secondes
8	270 secondes

Fonction Pause

La fonction Pause est uniquement disponible lorsqu'au moins une zone de cuisson est activée. La durée de pause maximale est de 10 minutes. Après 10 minutes en mode Pause, la plaque de cuisson s'éteint.

Appuyez dans les 10 minutes sur la touche Pause pour démarrer la zone de cuisson.

Lorsque la fonction Pause est activée :

- Tout réglage du minuteur (y compris l'alarme) effectué avant la pause est interrompu pendant la pause et reprend lorsque vous désactivez la fonction Pause.

Indications dans l'affichage

Affichage	État
1 9	Niveaux de puissance, zone de cuisson ; 1 = niveau faible / 9 = niveau élevé
P	La fonction Boost de la zone de cuisson est activée.
B	La fonction Bridge est sélectionnée (en fonction du modèle)
A	Fonction Réchauffage automatique sélectionnée
U	Fonction Maintien au chaud sélectionnée
L	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.
E	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

UTILISATION

Puissances de cuisson

Comme le niveau de puissance dépend de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre d'indication.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

Utilisez le réglage 9 pour :

- saisir de la viande,
- cuisiner du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

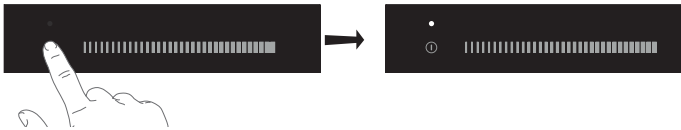
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

FONCTIONNEMENT

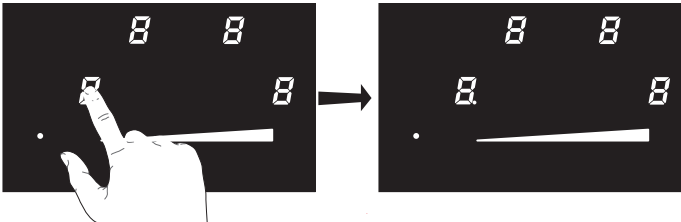
Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance est réglable sur 9 niveaux différents. La plaque de cuisson dispose également d'un réglage « Boost » qui est indiqué à l'écran par un « P » (voir « Réglage de la puissance »).

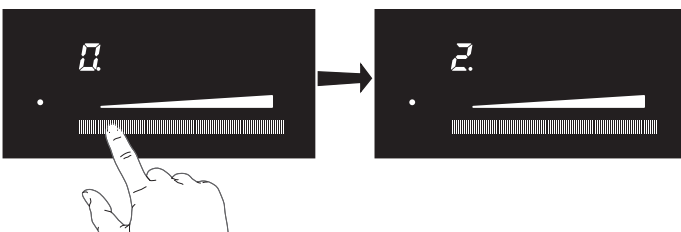
1. Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant au moins 1 seconde.
 - ▶ *Un signal sonore unique retentit. La plaque de cuisson est activée et les écrans des zones de cuisson sont allumés.*
- Sans autre action ou réglage de votre part dans les 20 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▶ *Un signal sonore unique retentit. Le point situé directement en dessous de l'écran de la zone correspondante s'allume et est affecté au curseur de réglage visuel.*



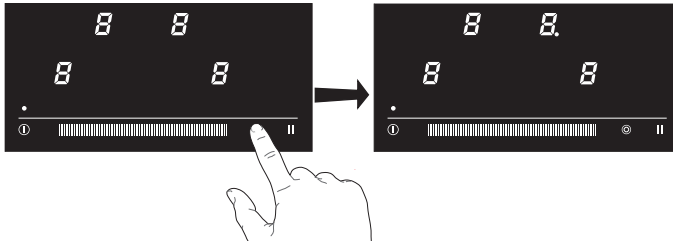
4. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour définir le réglage souhaité.
 - ▶ *La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance que vous avez réglée.*
 - Pour augmenter ou réduire la puissance, faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage.
 - Appuyez sur la touche de la fonction Boost pour régler le niveau de puissance maximal (disponible pour la zone de cuisson gauche).
 - Utilisez le curseur de réglage pour régler la puissance du niveau le plus élevé (Boost) au niveau le plus bas.
 - Dans les 10 secondes qui suivent, le curseur s'éteint et le point décimal disparaît. La zone de cuisson sélectionnée est active.



FONCTIONNEMENT

Zone de cuisson extensible

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson extensible pour activer le cercle de la deuxième zone de la zone de cuisson extensible.
 - *L'indicateur de la zone de cuisson extensible s'allume.*
 - *Appuyez sur la touche pour désactiver les cercles supplémentaires.*



Modification du réglage de la puissance de la zone de cuisson

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - *Le point situé directement en dessous de l'écran de la zone correspondante s'allume et est affecté au curseur de réglage visuel.*
2. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Une zone de cuisson est allumée. L'écran indique un réglage de la puissance entre 1 et 9 ou « P ».

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Utilisez le curseur pour régler la zone de cuisson sur « 0 » (arrêt).
 - *La zone de cuisson s'éteint.*
 - *La plaque de cuisson s'éteint après 20 secondes si toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0 » et si aucun autre processus n'est activé.*

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Plusieurs zones de cuisson sont actives.

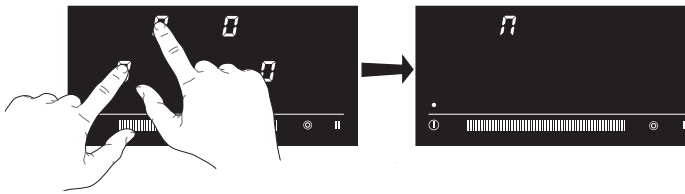
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre toutes les zones de cuisson.
 - *Un signal sonore retentit. Tous les écrans sont éteints. La plaque de cuisson est éteinte.*

FONCTIONNEMENT

Comment coupler des zones de cuisson Bridge

Activer la fonction « Couplage »

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson gauches.
 - Le « voyant de couplage » s'affiche dans la zone arrière gauche pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.
3. Réglez la puissance souhaitée pour la zone de cuisson couplée.
4. Pour modifier la puissance de cuisson des zones couplées par la suite, appuyez tout d'abord sur le capteur de la zone de cuisson avant.

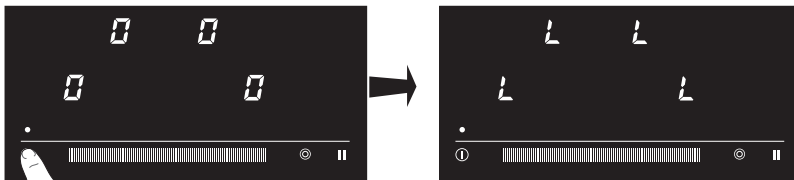


Désactiver la fonction « Couplage »

1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson gauches.
 - Le « voyant de couplage » de la zone arrière gauche disparaît de l'affichage.

Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)

1. Éteindre la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pendant 3 secondes environ.
 - « L » apparaît sur tous les affichages.



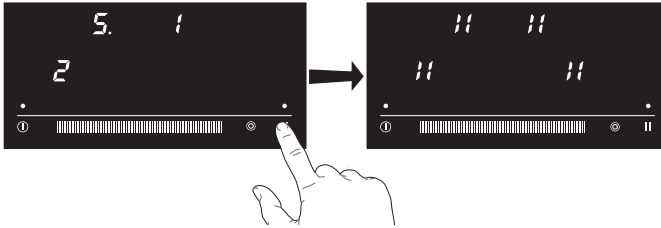
- La plaque vitrocéramique est maintenant verrouillée. Après 5 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.
- Pour déverrouiller la plaque, appuyez de nouveau sur la touche Marche/arrêt pendant 3 secondes environ.
 - La fonction Sécurité enfant est maintenant désactivée.

FONCTIONNEMENT

Mode Pause

Activation du mode Pause

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - Les écrans des zones de cuisson afficheront l'« indicateur de pause ». La plaque de cuisson est maintenant en mode Pause.



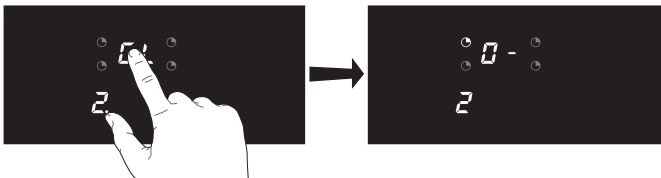
Désactivation du mode Pause

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - Le voyant au-dessus de la touche Pause clignote.
2. Appuyez n'importe où sur le curseur de réglage ou sur l'écran du niveau de cuisson.
 - Les réglages actifs sont maintenant visibles à l'écran.

Minuteur de cuisson/alarme

Réglage du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et réglez le niveau de puissance.
2. Placez votre doigt sur l'écran du minuteur.
 - Le voyant du minuteur de la zone de cuisson concernée clignote.



3. Réglez le temps de cuisson souhaité avec le curseur de réglage.
 - Définissez tout d'abord une valeur à droite de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et qu'un tiret apparaisse sur la gauche. Définissez ensuite une valeur à gauche (si une durée prédéfinie de plus de 9 minutes est requise).
 - La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.
 - Un signal d'alarme est émis.
4. Appuyez sur le curseur de réglage pour arrêter le signal.

Réglage du minuteur de cuisson

1. Placez votre doigt sur l'écran du minuteur.
 - *Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.*
2. Réglez le temps de cuisson souhaité avec le curseur de réglage.
 - *Définissez tout d'abord une valeur à droite de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et qu'un tiret apparaisse sur la gauche. Définissez ensuite une valeur à gauche (si une durée prédéfinie de plus de 9 minutes est requise).*
 - *Un signal d'alarme sera émis une fois que cette durée est écoulée.*
3. Appuyez sur le curseur de réglage pour arrêter le signal.

Activation de la fonction Réchauffage automatique

Mise en marche

1. Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
 - *Un signal sonore unique retentit.*
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - *Un signal sonore unique retentit. Le voyant situé directement en dessous de l'écran correspondant s'allume.*
4. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour définir le réglage souhaité. Maintenez le curseur de réglage pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité.
 - *Un « A » apparaît à l'écran en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée de la fonction Autocook est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui est alors indiqué de manière continue à l'écran.*

Arrêt

1. Appuyez sur l'écran de la zone de cuisson concernée.
2. Sélectionnez un autre niveau de cuisson à l'aide du curseur de réglage.
 - *La fonction de chauffage automatique est désactivée.*

Fonction Rappel

En cas de désactivation accidentelle du réglage par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt dans les 6 secondes.
 - *Le voyant au-dessus de la touche Pause clignotera pendant 6 secondes.*
2. Confirmez pour continuer en appuyant sur la touche Pause.

Nettoyage



Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque de cuisson.

Nettoyage quotidien

- Utilisez des produits de nettoyage spéciaux pour plaques vitrocéramiques. Ces produits laissent une fine pellicule sur la surface du verre. Cela évite que les aliments qui ont débordé et le tartre ne se carbonisent et ne s'incrustent dans la plaque de cuisson.
- Nettoyez la plaque après l'avoir laissé refroidir.
- Enlevez immédiatement les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme la compote de pommes, la rhubarbe ou le chou rouge, avec un torchon humide. Cela évite que les aliments trop cuits ne se carbonisent sur la plaque de cuisson. Faites attention ! La zone de cuisson peut être brûlante ! Vous risquez de vous blesser.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux. Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site « www.atag.nl » pour de plus amples informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Minuteur pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code de panne Er 03	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code de panne Er	Autre dysfonctionnement	Prenez contact avec le service après-vente.



En cas de dysfonctionnement ou si le code de faute/d'erreur ne disparaît pas, débranchez la plaque de cuisson du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil au réseau électrique et activez l'interrupteur principal. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions réglementaires.



Le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée afin de vous rappeler votre obligation d'éliminer les appareils électriques ménagers séparément. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

Sicherheit

Erste Verwendung	7
Kochzeitbegrenzung	7

Verwendung

Schieberegler und Touch-Tasten verwenden	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen einstellen	9
Ankochautomatik	9
Funktion „Pause“	10
Anzeigen auf dem Display	10
Leistungsstufen	11

Bedienung

Einschalten und Leistung einstellen	12
Leistungseinstellung der Kochzone ändern	13
Ausschalten	13
Brückenzonen verbinden	14
Verwenden der Sperre/Kindersicherung	14
Pausenmodus	15
Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr	15
Einschalten der Ankochautomatik	16
Wiederherstellungsfunktion	16

Pflege

Reinigung	17
-----------	----

Fehlerbehebung

Allgemeines	18
Störungstabelle	18

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	19
-------------------------------------	----

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Das Kochfeld ist mit „Cooklight“-Elementen ausgestattet. Dabei handelt es sich um sehr schnell aufheizende Strahlungselemente sehr hoher Effizienz. Außerdem erfolgt bei diesen Elementen eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Das Kochen auf einer Glaskeramik-Kochzone ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Bei Keramikkochfeldern wird die durch die Glasplatte strahlende Wärme genutzt.

Für optimale Sicherheit ist die Kochplatte mit einer Kindersicherung, einer Kochzeitbegrenzung und einer Restwärmeanzeige ausgestattet, mit der signalisiert wird, welche Platten noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben, wie Sie das Keramikochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Nutzung dieses Produkts hilfreich sein können.

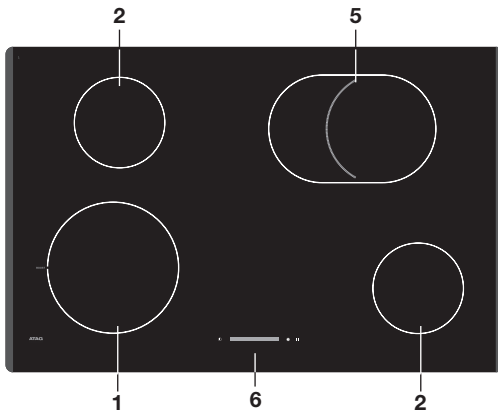
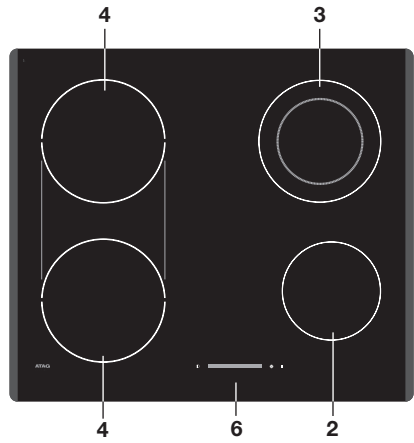
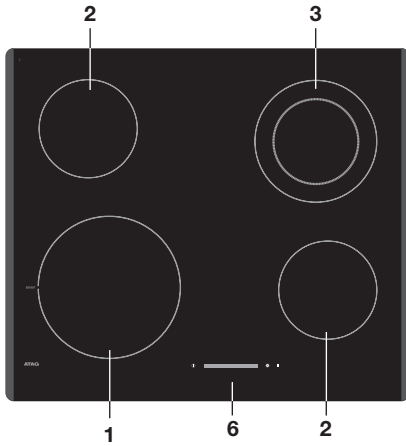
Lesen Sie erst die Bedienungsanleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung. Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

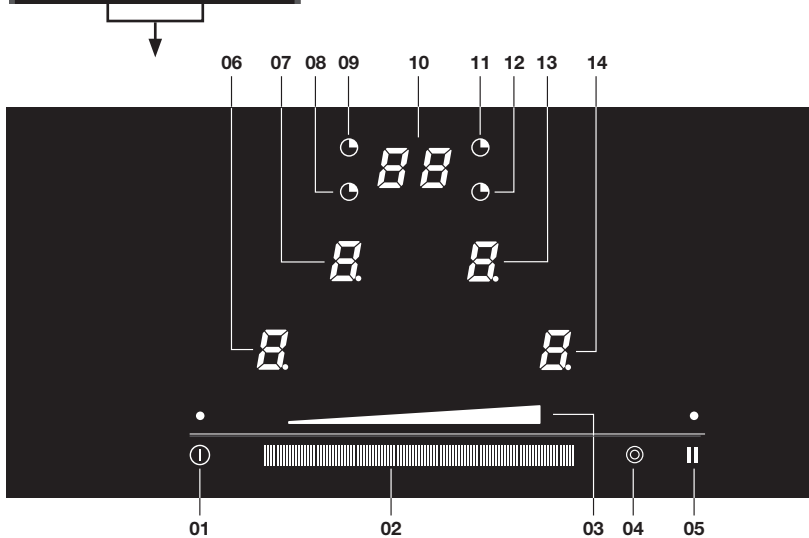
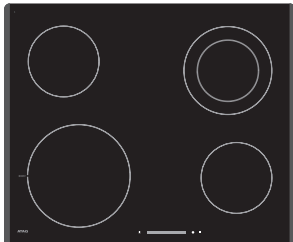
IHR KOCHFELD

Beschreibung



1. Kochzone: \varnothing 210 mm / 2,1 kW (3,0 kW mit Boost)
2. Kochzone: \varnothing 145 mm / 1,2 kW
3. Erweiterbare Kochzone \varnothing 180–120 mm / 1,7 kW
4. Brückenzone \varnothing 180 mm / 1,8 kW
5. Ovale Kochzone \varnothing 175 × 265 mm / 2,4 kW
6. Bedienfeld

Bedienfeld



1. EIN/AUS-Taste
2. Schieberegler (9 Stufen)
3. Leistungsanzeige
4. Taste für Boost und erweiterbare Kochzone
5. Pausentaste
6. Taste für Kochzone vorn links (Leistungsanzeige)
7. Taste für Kochzone hinten links (Leistungsanzeige)
8. Zeitsymbol für Zone vorn links
9. Zeitsymbol für Zone hinten links
10. Zeitanzeige
11. Zeitsymbol für Zone hinten rechts
12. Zeitsymbol für Zone vorn rechts
13. Taste für Kochzone hinten rechts (Leistungsanzeige)
14. Taste für Kochzone vorn rechts (Leistungsanzeige)

SICHERHEIT



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Erste Verwendung



Sobald das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen wird, führt das Gerät einen Selbsttest durch. Alle Kontrollleuchten und LEDs leuchten kurz auf.

Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie wird automatisch aktiviert, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
u	2 Stunden
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	1,5 Stunden

Schieberegler und Touch-Tasten verwenden

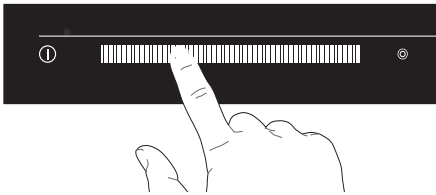
Tasten berühren

Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht aufdrücken! Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Verwenden Sie keine Objekte zum Betätigen der Tasten. Bei Berührung der Touch-Tasten wird ein kurzes Tonsignal wiedergegeben.

Schieberegler

Stellen Sie mit dem Schieberegler Leistung oder Zeit ein. Schieben Sie dazu Ihren Finger über den Schieberegler.

- ▶ *Schieben nach Rechts erhöht die Werte. Schieben nach Links reduziert die Werte.*



Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.

Töpfe für Keramikkochfelder

Töpfe, die auf Keramikkochfeldern verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind:
 - ▶ *Bodenstärke mindestens 2,25 mm*
 - ▶ *flachem Boden*



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Das Email kann sich vom Stahl lösen. Wenn Sie das Kochfeld mit hoher Leistung starten oder der Topf zu trocken ist, kann sich der Topfboden durch Überhitzung verformen.

Minimaler Topfdurchmesser



Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Kochzone gelangen. Eingebrennte Speisereste lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe des Kochtopfes zu heiß werden, und es geht viel Energie verloren.

VERWENDUNG

- Sicherheitsglas-Kochgeschirr mit speziellem Boden kann auf den Kochzonen verwendet werden, wenn der Durchmesser mit der verwendeten Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser kann wegen thermischer Spannungen brechen.
- Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Keramikkochfelder nicht mehr geeignet.
- Das Schieben von Töpfen kann zu Kratzern führen, die sich nicht entfernen lassen.
- Setzen Sie ausschließlich Töpfe mit sauberen und trockenen Böden auf die Kochfläche. So vermeiden Sie schwer zu entfernende Flecken.
- Um Energieverlust zu vermeiden, kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.
- Wischen Sie den Topfboden mit einem leicht feuchten Tuch ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. So kann kein Schmutz auf die Kochzone gelangen.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Außerdem gibt es für einige Kochzonen eine Boost-Stufe (P) mit besonders hoher Leistung. Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 5 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein. Berühren Sie den Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie bei Bedarf mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungsstufe zu ändern. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Stufe erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Energiemanagement für die Boost-Funktion

- Weil die Gesamtleistungsaufnahme des Kochfelds begrenzt ist, lässt sich bei aktivierter Leistungsstufe 9 der Kochzone vorn rechts die Boost-Funktion nicht aktivieren.

Ankochautomatik

Mit dieser Funktion wird die Kochzone mit maximaler Leistung vorgeheizt, um sie schnell auf die notwendige Temperatur zu bringen. Nach einer gewissen Wartezeit wird die Leistung wieder auf die vorgegebene Stufe zurückgeschaltet. Die Funktion kann bei allen Kochzonen für alle Leistungsstufen außer „9“ aktiviert werden (bei „9“ ist dauerhaft maximale Leistung aktiviert).

VERWENDUNG

Leistungsstufe	Zeit für Ankochautomatik
u	30 Sekunden
1	60 Sekunden
2	180 Sekunden
3	288 Sekunden
4	390 Sekunden
5	510 Sekunden
6	150 Sekunden
7	210 Sekunden
8	270 Sekunden

Funktion „Pause“

Die Pause-Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn mindestens eine Zone eingeschaltet ist. Die maximale Pausendauer beträgt 10 Minuten. Nach 10 Minuten Pausenmodus wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Tippen Sie innerhalb von 10 Minuten auf die Pausentaste, um die Kochzone zu starten.

Bei aktivierter Pausenfunktion:

- Alle vor der Pause aktivierten Zeitschaltungen (auch Kurzzeitwecker) werden während der Pause gestoppt. Nach dem Ende des Pausenmodus werden sie fortgesetzt.

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Garstufen Kochzone; 1 = niedriger Härtegrad / 9 = hoher Härtegrad
P	Boost-Stufe Kochzone aktiviert.
n	Brückenfunktion aktiviert (je nach Modell)
A	Ankochautomatik ausgewählt
U	Warmhaltefunktion ausgewählt
L	Kindersicherungsfunktion ausgewählt
H	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
E	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.

VERWENDUNG

Leistungsstufen

Da die Leistung von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen in den Kochgeschirren abhängen, können die Angaben in der folgenden Tabelle lediglich als Anhaltspunkte gelten.

Boost-Stufe verwenden für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

Leistungsstufe 9 verwenden für:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- Gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

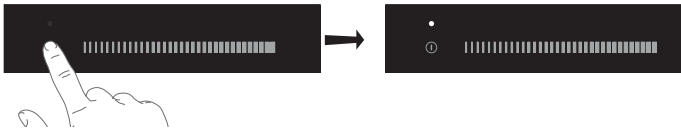
Leistungsstufen 1–3 verwenden für:

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

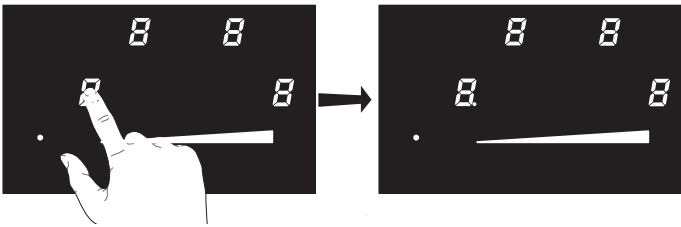
Einschalten und Leistung einstellen

Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt zudem über eine Boost-Stufe, erkennbar am Symbol „P“ in der Anzeige (siehe „Leistungsstufen einstellen“).

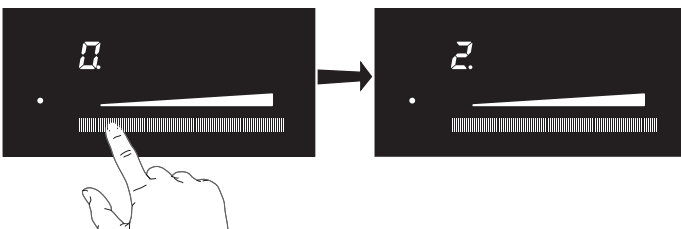
1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
2. Halten Sie die EIN/AUS-Taste mindestens 1 Sekunde gedrückt.
 - ▶ Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Anzeigen für die Kochzonen leuchten.
- Wenn innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.



3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - ▶ Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Der Punkt direkt unter der Anzeige für die Zone leuchtet und ist der Schieberegleranzeige zugeordnet.

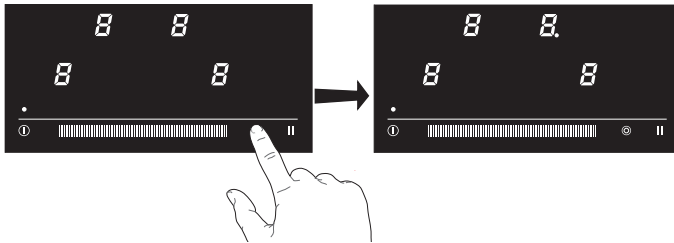


4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.
 - ▶ Die Kochzone wird automatisch mit der eingestellten Stufe gestartet.
- Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um eine höhere oder niedrigere Leistung auszuwählen.
- Um die Boost-Funktion zu aktivieren, tippen Sie auf die Boost-Taste (verfügbar für die Kochzone vorn links).
- Um von der Boost-Stufe zu einer anderen Leistungsstufe zu wechseln, betätigen Sie den Schieberegler.
- Innerhalb der nächsten 10 Sekunden wird der Schieberegler ausgeschaltet. Der Dezimalpunkt wird ausgeblendet. Die ausgewählte Kochzone ist aktiv.



Erweiterbare Kochzone

1. Tippen Sie auf die Taste der erweiterbaren Kochzone, um den zweiten Zonenring zu aktivieren.
 - ▷ Die Kontrollleuchte für die erweiterbare Kochzone leuchtet.
 - ▷ Tippen Sie auf die Taste, um die Erweiterungsringe auszuschalten.



Leistungseinstellung der Kochzone ändern

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - ▷ Der Punkt direkt unter der Anzeige für die Zone leuchtet und ist der Schieberegleranzeige zugeordnet.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungseinstellung anzupassen.

Ausschalten

Kochzone ausschalten

Eine Kochzone ist eingeschaltet. In der Anzeige wird eine der Leistungsstufen 1 bis 9 oder „P“ angezeigt.

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Kochzone auf „0“ (AUS).
 - ▷ Die Kochzone wird ausgeschaltet.
 - ▷ Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und ist keine andere Funktion aktiv, wird das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

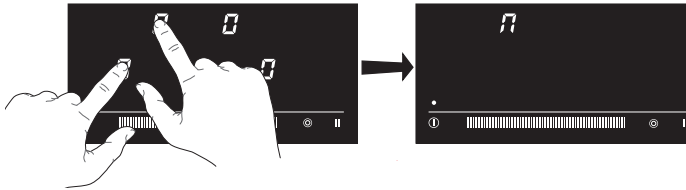
Mehrere Kochzonen sind aktiv.

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, um alle Kochzonen auszuschalten.
 - ▷ Ein Signalton wird wiedergegeben. Alle Anzeigen werden ausgeschaltet. Das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Brückenzonen verbinden

Brückenfunktion aktivieren

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
2. Halten Sie die beiden linken Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
 - In der Anzeige für die hintere Zone wird das Brückenzeichen angezeigt.
3. Stellen Sie die gewünschte Kochleistung für die Brücken-Induktionszone ein.
4. Um die Kochleistung der Brückenzone später zu ändern, berühren Sie zuerst den Sensor für die vordere Kochzone.

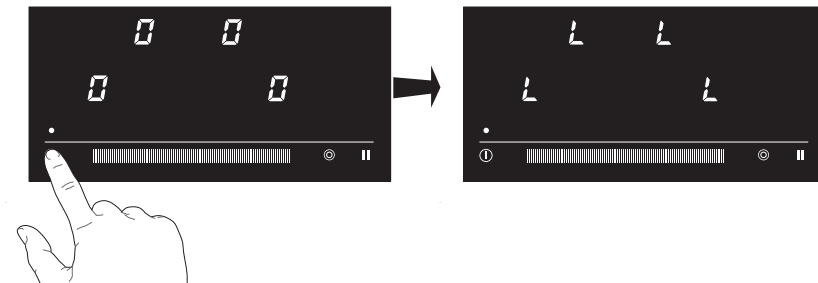


Brückenfunktion deaktivieren

1. Halten Sie die beiden linken Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
 - In der Anzeige für die Zone hinten links wird das Brückenzeichen ausgeblendet.

Verwenden der Sperre/Kindersicherung

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie die EIN/AUS-Taste ungefähr 3 Sekunden gedrückt.
 - Auf allen Anzeigen wird „L“ angezeigt.

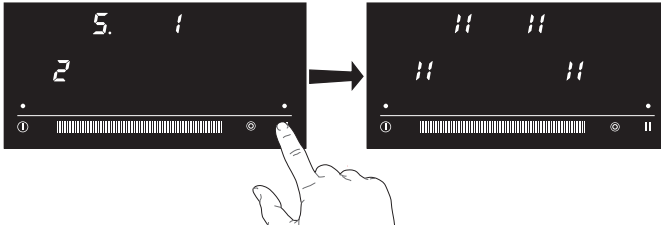


- Das Keramikkochfeld ist nun gesperrt. Nach 5 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.
- Zum Entsperren, EIN/AUS-Taste erneut ungefähr 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.

Pausenmodus

Pausenmodus aktivieren

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
 - *In der Anzeige für die Kochzone wird das Pausenzeichen angezeigt. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Pausenmodus.*



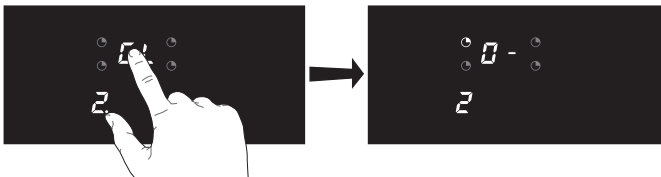
Pausenmodus deaktivieren

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
 - *Der Punkt über der Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie eine beliebige Position des Schiebereglers oder der Leistungsanzeige.
 - *Die aktiven Einstellungen werden angezeigt.*

Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr

Garzeit einstellen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. Stellen Sie die Leistungsstufe ein.
2. Berühren Sie die Zeitanzeige.
 - *Das Zeitsymbol der betreffenden Kochzone blinkt.*



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.
 - *Stellen Sie zuerst die rechte Ziffer ein. Warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt. Links wird nun ein Strich angezeigt. Falls Sie mehr als 9 Minuten einstellen wollen, stellen Sie nun die linke Ziffer ein.*
 - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.*
 - *Ein Tonsignal wird wiedergegeben.*
4. Berühren Sie den Schieberegler, um den Ton auszuschalten.

Kurzzeituhr einstellen

1. Berühren Sie die Zeitanzeige.
 - *Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.*
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.
 - *Stellen Sie zuerst die rechte Ziffer ein. Warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt. Links wird nun ein Strich angezeigt. Falls Sie mehr als 9 Minuten einstellen wollen, stellen Sie nun die linke Ziffer ein.*
 - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.*
3. Berühren Sie den Schieberegler, um den Ton auszuschalten.

Einschalten der Ankochautomatik

Einschalten

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
 - *Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben.*
3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - *Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Der Punkt direkt unter der zugehörigen Anzeige leuchtet.*
4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position gedrückt.
 - *In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Kochautomatik wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Stufe umgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft in der Anzeige für die Kochzone angezeigt.*

Ausschalten

1. Berühren Sie die Anzeige der betreffenden Kochzone.
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler eine andere Leistungsstufe.
 - *Die Ankochautomatik wird beendet.*

Wiederherstellungsfunktion

Wenn die Regelung versehentlich mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Drücken Sie innerhalb von 6 Sekunden die EIN/AUS-Taste.
 - *Der Punkt über der Pausentaste blinkt 6 Sekunden.*
2. Berühren Sie die Pausentaste, um die Wiederherstellung zu bestätigen.

Reinigung



Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Tägliche Reinigung

- Verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel für Keramik Kochfelder. Bei diesen Reinigungsmitteln bleibt ein dünner Materialfilm auf der Glasoberfläche zurück. Dadurch wird Überkochen vermieden, so dass sich keine Kalkreste in die Keramikglasoberfläche brennen.
- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verschüttete säure- oder zuckerhaltige Speisen wie Apfelsauce, Rotkraut, Rhabarber sofort mit einem feuchten Lappen entfernen, damit sie nicht einbrennen! Vorsicht! Die Kochzone kann sehr heiß sein! Verletzungsgefahr!
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch. Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit entfernbar.



Niemals verwenden

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „www.atag.nl“.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Drücken Sie die Zeitsteuerungstaste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode Er 03	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Fehlercode Er	Anderer Defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Bei einer Betriebsstörung oder wenn keine Fehleranzeige erfolgt, trennen Sie das Kochfeld einige Minuten von der Stromversorgung (Hauptschalter oder Sicherung). Schalten Sie danach die Stromversorgung wieder ein. Besteht das Problem weiterhin, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.



Het toestelidentificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

La fiche signalétique se trouve au fond de l'appareil.

Das Typenschild des Geräts befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Plak hier het toestelidentificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.
Collez fiche signalétique ici.
Kleben Sie das Typenschild hier ein.

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.

Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

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

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

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



725944