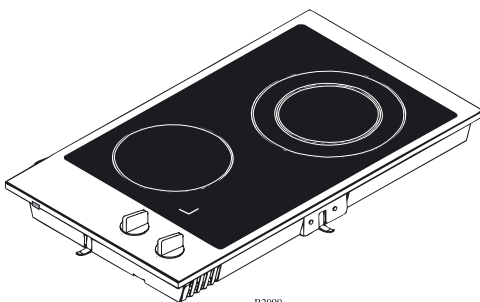


GEBRUIKSAANWIJZING

NL

HL3011A




B2090

ATAG

ATAG feliciteert u.

Geachte klant,

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe ATAG kookplaat.

Het is van groot belang dat u goed met de kookplaat en de functies en finesses van het bijbehorende bedieningspaneel leert om te gaan. Lees daarom deze gebruiksaanwijzing. U zult dan het meeste plezier van het product hebben. Let extra op de hoofdstukken die zijn gemarkeerd met . Dit zijn waarschuwingsteksten om ongelukken te voorkomen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing. Het is prettig om deze in geval van twijfel bij de hand te hebben. Als de kookplaat evt. naar een nieuwe eigenaar gaat, dient u de gebruiksaanwijzing mee te geven.

De gebruiksaanwijzing is zo opgebouwd dat u deze als een naslagwerk kunt gebruiken. Het eerste deel bevat een algemene beschrijving van uw nieuwe product. Daarna volgt een korte introductie om te weten wat u moet doen voordat u de kookplaat voor de eerste keer gebruikt. Het hoofdstuk “Zo gaat u te werk” beschrijft hoe u de kookplaat dagelijks moet gebruiken. Gebruik dit hoofdstuk totdat u helemaal vertrouwd bent met uw nieuwe kookplaat. Het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” geeft u informatie over het dagelijkse onderhoud en over een grondige reiniging van de afzonderlijke onderdelen van de kookplaat. Als er bij het gebruik van de kookplaat problemen ontstaan, kunt u in het hoofdstuk “Voordat u met de serviceafdeling contact opneemt” kijken. Daar staan aanwijzingen hoe u evt. technische problemen zelf kunt verhelpen.

Veel plezier.

Met vriendelijke groeten

ATAG

Inhoudsopgave

Inhoud

blz.

Voor de gebruiker

ATAG feliciteert u	2
Veiligheidsinformatie	4
Beschrijving van het product	6
Controlelampje	6
Bedieningsknoppen	6
Zo gaat u te werk	7
Bedienings-symbolen	7
Restwarmtindicatie	8
Instellingsoverzicht voor gewone kookzones	8
Adviezen en tips bij gebruik van de kookzones	9
Reiniging en onderhoud	11
Oppervlakken van roestvrij staal	11
De glaskeramiekplaat	11
Gebruik de juiste pannen	12
Tips aangaande de glaskeramische plaat	15
Service	
Voordat u contact opneemt met de serviceafdeling - technische adviezen	20
Garantie	21
Belangrijk advies	22

Voor de installateur

Technische gegevens	15
Uitpakken	15
Inbouw	16
Installatie	18
Zo leest u de gebruiksaanwijzing:	

1... 2..Stap voor stap



Adviezen en tips



Veiligheidsinformatie



Milieu-informatie



Veiligheidsinformatie

De kookplaat is geschikt voor normaal huishoudelijk gebruik. Als hij op een andere manier wordt gebruikt, bestaat de kans op ongelukken.

Kinderen

Als u de kookplaat gebruikt, is opletten geboden.

De pan wordt bij gebruik erg warm, en blijft enige tijd warm ook nadat de kookplaat is uitgeschakeld. Laat kinderen de bedieningsknoppen nooit aanraken en zorg ervoor dat ze er nooit mee spelen.

Toepassing

Als u frituurt ,vet, paraffine of andere licht ontvlambare stoffen smelt, blijft dan altijd in de buurt. Bij brand moeten alle knoppen op nul worden gezet en een evt. afzuigkap moet worden uitgezet.

Doof het vuur met een deksel, gebruik nooit water.

Controleer of de kookplaat is uitgeschakeld als hij niet wordt gebruikt. Alle knoppen moeten op nul staan.

Reiniging en onderhoud

Om hygiënische en veiligheidsredenen moeten de kookzones goed schoon worden gehouden.

Als vetvlekken en gemorst eten warm worden, ontstaat er een walm. In het ergste geval kan hierdoor brand ontstaan.

Service

Reparaties aan elektrische toestellen mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.

Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom altijd tot onze afdeling Klantenservice. Alleen originele onderdelen voldoen aan alle eisen!

Uitpakken

Zorg ervoor dat u de verpakking zo opruimt dat kinderen er niet bij kunnen.

Installatie

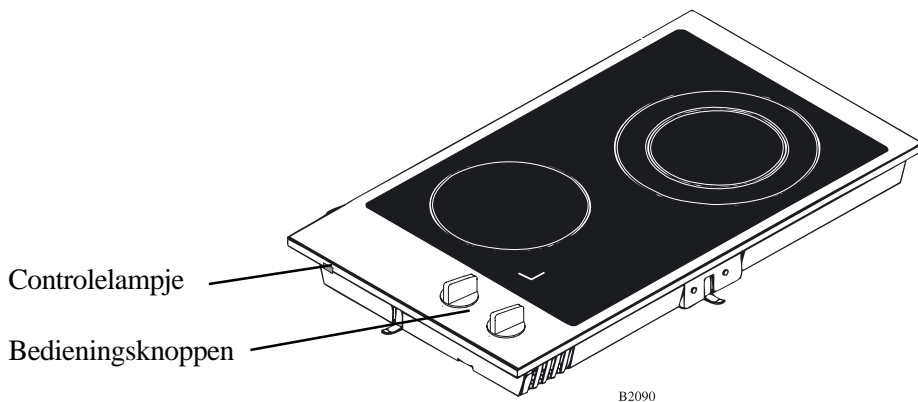
De installatie van de kookplaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektro-installeur.

Als de werkzaamheden worden uitgevoerd door iemand die niet deskundig is, kunnen personen letsel oplopen en/of het apparaat kan worden beschadigd en de kwaliteit van de kookplaat verminderen. Zorg ervoor dat de elektriciteitskabel bij de installatie niet beklemd raakt.

Afdanken

Help ongelukken te voorkomen als u de kookplaat afdankt. Verwijder de elektriciteitskabel uit het stopcontact en knip de elektriciteitskabel vlakbij de kookplaat af.

Beschrijving van het product



Zo gaat u te werk

Bedienings-symbolen

● Deze knop regelt de achterste dubbele kookzone

○ Deze knop regelt de kleine (voorste) kookzone.

Kleine ring: Wanneer u het tweerings kookgedeelte aandoet, wordt de kleine ring altijd automatisch aangedaan. Selecteer de gewenste temperatuur.

Van de kleine naar de grote ring (beide ringen aan): Draai de knop voorbij “9” en draai vervolgens terug naar de gewenste temperatuur.

Van de grote naar de kleine ring: Draai de knop terug naar “0” Doe de tweekringszone opnieuw aan en selecteer de gewenste temperatuur.

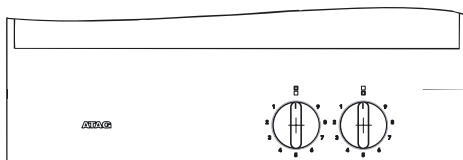
Kookgedeelte (2-rings)

Het 2-rings kookgedeelte wordt traploos geregeld. De functieknop heeft de standen van “0-9”.

- “1” Laagste warmtstand
- “9” Hoogste warmtstand
- “0” De kookzone is uit.



Controlelampje



Restwarmtindicatie

Iedere kookzone heeft een ingebouwd indicatielamje, dat rood blijft, zolang de temperatuur van de kookzone boven 80°C is zelfs al is de plaat uitgedraaid.

Instellingoverzicht voor gewone kookzones

Stand	Functie
0	De kookzone staat uit
1-2	Warmhouden/doorkoken van kleine porties
3-4	Doorkoken van gewone porties
5-6	Doorkoken van grote porties
7-8	Braden/bruinen
9	Even laten koken/fruiten/frituren

Het overzicht dient als advies. De instelling hangt af van de pan, de hoeveelheid en de inhoud. Na een poosje leert u de juiste instelling te kiezen. Zie ook het hoofdstuk “Adviezen en tips bij gebruik van de kookzones”.

Adviezen en tips bij gebruik van de kookzones

i Als u onderstaande adviezen opvolgt, bespaart u energie en wordt het reinigen eenvoudiger.

▲ **Het kookgerei moet de gehele kookzone bedekken.** Het mag ook iets groter zijn. Denk er aan dat ook een grote pan een kleine inhoud kan bevatten.

▲ **De bodem van het kookgerei moet vlak zijn** – iets binnenwaarts gebogen is het beste. Als de bodem buitenwaarts buigt, wordt de kooktijd aanzienlijk langer. Een scheve bodem kan het elektriciteitsverbruik met 50% vergroten.

▲ **Gebruik een goedsluitend deksel op de pan.** Zonder deksel op de pan is 3 keer zo veel elektriciteit nodig.

▲ **Bespaar op water: kook in zo weinig mogelijk water.** Kook aardappelen en groenten met 1, 2 of 3 dl water.
Gebruik 1 dl water op de 14 cm kookzone
Gebruik 2 dl water op de 18 cm kookzone
Gebruik 3 dl water op de 21 cm kookzone.

▲ Leg een goedsluitend deksel op de pan. Breng het eten op het hoogste niveau aan de kook en draai terug naar het laagst mogelijke niveau als er veel stoom onder de deksel vandaan komt.

Bereken de kooktijd vanaf het moment dat u de temperatuur lager draait. Wacht met het kijken naar de aardappelen / groenten tot de kooktijd verstreken is.

▲ **Draai de temperatuur meteen lager als het eten kookt.** Kies de juiste instelling. Begin op de hoogste instelling en draai zo ver mogelijk terug, zonder dat het eten van de kook raakt.

▲ **Gebruik de restwarmte:** Zet de kookzone 5 minuten voor het einde van de kooktijd uit.

▲ Gebruik de warme kookzone voor het koken van het volgende product.

▲ Ontdooi het eten eerst in de koelkast.

▲ U bespaart energie als u eten op een kookzone bereidt in plaats van in de oven.

Restwarmte gebruiken (voorbeeld)

Kook 1 à 8 eieren met een ½ dl water.

Doe eieren en water in de pan. Doe er een goed sluitend deksel op. Schakel in op de hoogste stand. Schakel de kookzone uit als er flink veel stoom onder het deksel vandaan komt.

Bereken de kooktijd van de eieren vanaf het moment dat u de stand op nul zet en laat de eieren koken door de nawarmte van de kookzone. Deze methode kunt u op de kookzones van 12 en 14 cm gebruiken.

Reiniging en onderhoud

Oppervlakken van roestvrij staal

Voor de dagelijkse reiniging gebruikt u een harde, uitgewrongen doek. Als alles erg vuil is, gebruikt u een vloeibaar schuurmiddel. Wrijf altijd in de slijprichting van het staal. We raden u aan om regelmatig een poetsmiddel voor roestvrij staal te gebruiken, zodat het staal glanzend blijft. Poets altijd in de slijprichting van het staal (van rechts naar links of omgekeerd).

Gebruik nooit een metalen spons of andere krassende schoonmaakmiddelen.

De glaskeramikplaat

Schraap overgekookt eten en gemorste suiker, suikerhoudende gerechten (jam, sap e.d.), gesmolten plastic en aluminiumfolie onmiddellijk van de warme plaat. Als de plaat bijna afgekoeld is, kan hij beschadigd worden. Een vuile plaat vermindert de overbrenging van warmte tussen kookzones en pannen.

Na gebruik moeten de kookzones met een vochtige doek met een handafwasmiddel worden afgenomen. Als er veel vuil op zit, kunt u het volgende doen:

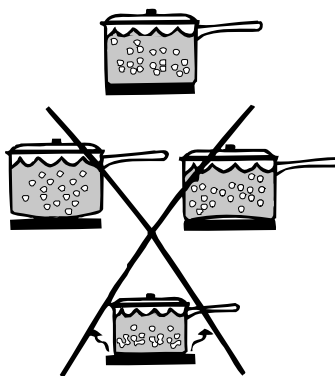
1. Verwijder vlekken en dergelijke met de schraper.

2. Zorg ervoor dat de plaat afgekoeld is. Gebruik een reinigingsmiddel dat geschikt is voor glazen keramische platen. De fles goed schudden en daarna een paar dunne straaltjes op de plaat spuiten."
3. Wrijf de plaat met een vochtige doek of keukenrol schoon. Weerbarstige vlekken kunt u verwijderen door met een keukenrol flink over de vlek te wrijven.
4. Veeg overtollig schoonmaakmiddel met een vochtige doek weg.
5. Droog evt. na met een droge doek.

Zorg ervoor dat de plaat droog is als hij opnieuw wordt verwarmd. Een vochtige plaat kan bij verwarming regenboogachtige strepen veroorzaken.

Gebruik de juiste pannen

Bij gebruik van pannen van goede kwaliteit, benut men de energie het allerbest. De pannen moeten geschikt zijn voor glaskeramische platen. De pannen moeten de kookzone helemaal bedekken, maar mogen ook wel groter zijn. Zij moeten een vlakke bodem hebben. Zorg ervoor, dat de pan en de kookzone droog zijn als u gaat koken.



b052

Pannen met geëmailleerde bodem veroorzaken meer slijtage op de decoratie van de glasplaat. Het wordt ontraden pannen met een gelakte bodem te gebruiken, daar lakschilfertjes in de glasplaat vastbranden.

Pas op!

Pannen met aluminium bodem kunnen lichte vlekken op de glasplaat maken. Deze kunnen verwijderd worden met het bijgevoegde reinigingsmiddel.

Reining van de glaskeramische plaat

De glasplaat moet altijd na gebruik schoon gemaakt worden, gebruik daartoe een vochtig, warm doekje en vloeibaar reinigingsmiddel.

Als er iets overkookt, moet dit dadelijk verwijderd worden, terwijl de plaat nog warm is. Gebruik daarvoor

de bijgevoegde schraper.

Eventuele vlekken van pannen met aluminium bodem, vetvlekken die vastgebrand zijn, kalkvlekken e.d. verwijderd men met het bijgevoegde reinigingsmiddel.

Als de plaat erg vuil is, moet men de behandeling herhalen tot de plaat helmaal schoon is.

Na iedere reiniging poetst men de plaat na met het bijgevoegde reinigingsmiddel. De lijst en het bedieningspaneel worden gereinigd op dezelfde wijze als de plaat. Pas ervoor op dat u de kookzones niet per ongeluk inschakelt onder het schoonmaken.

Gebruik nooit schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel, metalen sponsjes of ande krassende middelen.

Tips aangaande de glaskeramische plaat

Trek nooit de pannen over de glasplaat heen. Til ze altijd op. Uw glaskeramische plaat is zowel warmte als koude bestendig, maar kan beschadigd worden als iets hards, zoals bijv. een zoutbusje vanaf het kruidenrekje, er op neer valt.

Waarschuwing!

Indien er zichtbare scheuren in het oppervlak komen, moet de stroomtoevoer naar het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden.

Verwijder vlekken met de schraper. Poets daarna met het reinigingsmiddel. Zet nooit natte pannen op de plaat. Zorg er voor dat er nooit zand, suiker, zout e.d. onder de pannen zit. Zand geeft krassen, suiker en zout kunnen de plaat bederven.

Maak er een gewoonte van altijd uw pannen af te drogen voor u ze op de plaat zet.

Afhankelijk van het gebruik kunnen de gekleurde decoraties op de glasplaat gaan slijten en krassen krijgen.

Zulke krassen en slijtplekken vallen niet onder de garantie.

Plastic, aluminium-folie en ander smeltbaar materiaal, zowel suiker en voedingsstoffen die suiker bevatten (geldt ook voor levensmiddelen met natuurlijke suikers, zonder dat er extra suiker aan toegevoegd is) zoals jam, vruchtensap e.d. moeten bij morsen of overkoken, direct verwijderd worden terwijl de plaat nog warm is. Anders ontstaan er beschadigingen aan de plaat, zoals afschilferingen en barstjes. Gebruik de bijgevoegde schraper en poets na met het reinigingsmiddel.

Kookgerei dat in aanraking is geweest met de hier boven genoemde stoffen, moet grondig schoon gemaakt worden voor het op de plaat gezet wordt.

Fouten in de glas-keramische plaat, die veroorzaakt zijn door het hierboven genoemde, vallen niet onder de garantie.

Waarschuwing:

- Geen aluminiumfolie of plastic schalen op de hete kookzones plaatsen.
- De kookplaat niet gebruiken om voorwerpen op weg te zetten.

Technische gegevens

Technische gegevens

Elementspanning 230V

El-aansluiting

230V 1 fasen, nul + aarde

Aansluitwaarde 2900 W

2-rings - snelkookzone

12/18 cm 700/1700 W

Snelkookzone

14 cm 1200 W

Dit apparaat is voorzien van het **CE** merk en voldoet aan de laagspanningsrichtlijn (73/23/EEG) en de EMC-richtlijn (89/336/EEG).

Uitpakken

Controleer of de kookplaat bij levering geen gebreken vertoont en onbeschadigd is.

Transportschade

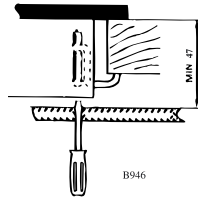
Eventuele transportschade, afkomstig van een transport dat u niet zelf heeft uitgevoerd, dienen uiterlijk een week na ontvangst aan de verkoper te worden medegedeeld. Op het typeplaatje, dat aan de linkerkant van de kookplaat is aangebracht, staat het serienummer van de kookplaat.

Inbouw

Dit inbouwapparaat kan in elk type aanrecht, met een dikte van 28 tot 40 mm, gemonteerd worden.

Vrije hoogte

De afstand tot een eventuele plank of de bovenzijde van een onder de inbouwkookplaat staand keukenkastje, moet minstens 55 mm zijn.



Bevestigen

Schroef de bevestigingsbeugels voor het vastspannen zover uit elkaar, dat ze onder het aanrecht gedraaid kunnen worden. Span de bevestigingsbeugels aan het aanrecht vast met een handschroevendraaier.

De maten van de nis

Zaag het gat voor de gekozen apparaten-combinatie uit als één rechthoekig gat.

De breedte van het gat is voor alle combinaties altijd 490 mm.

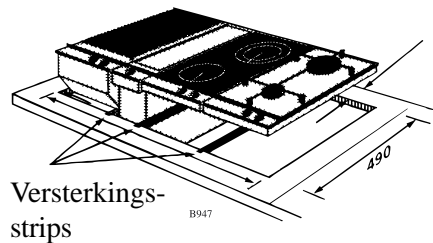
De lengte van het gat is gelijk aan de som van de uitwendige lengte van het totale aantal eenheden - 20 mm.

Het monteren van de versterkingsstrips

Tussen alle apparaten moet er een versterkingsstrip gemonteerd worden. De strip moet niet in het aanrecht vastgeschroefd worden, maar wordt door het lijstprofiel van het apparaat op de plaats gehouden.

Minimale afstand tot de muur: 150 mm

Minimale afstand tot de muur (onbrandbaar materiaal): 50 mm



De uitwendige lengtematen van de eenheden

290 mm:

Keramische kookplaat, 2 zones

Gaskookplaat, 2 branders

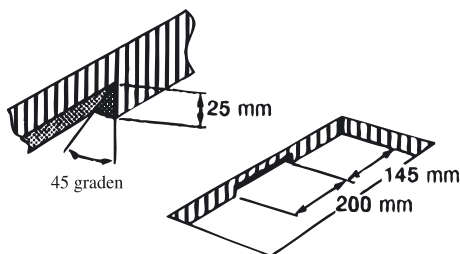
Grill

Wokbrander

Friteuse

Het monteren van een enkele eenheid.

Bij het monteren van een enkele eenheid (290 mm) in een aanrecht dat dikker is dan 30 mm, moet er met het oog op de aansluitingskabel, aan beide zijden van het gat een inkeping worden gemaakt.



Installatie

De elektrische installatie moet uitgevoerd worden volgens de geldende regels in het reglement voor sterkstroom.

De installatie moet beantwoorden aan eventuele speciale eisen die vastgesteld zijn door het plaatselijke stroomleveringsbedrijf.

De elektrische delen van het apparaat mogen niet veranderd worden.

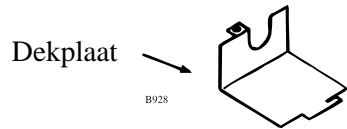
Het snoer moet zoals aangegeven in de klemmen vastgezet worden.

De dekplaat moet eraf geschroefd zijn terwijl de snoeren gemonteerd worden. Eén eenheid wordt direkt naar het stopcontact of een stroomaansluiting gevoerd.

Meerdere eenheden kunnen via een of meerdere verzamel dozen verbonden worden.

De plaat moet via een externe onderbreker aangesloten worden met een schakelaar afstand van minstens 3 mm.

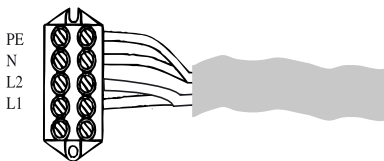
De fabrieksgarantie vervalt bij een foutieve aansluiting, en indien er in de elektrische delen van het apparaat veranderingen zijn aangebracht.



2 Fasen -nul-aarde (min.10A)

Snoertype: 1mm² HO5VV-F.

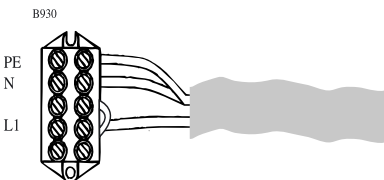
De uitwendige diameter van het snoer moet tussen 7,5 en 10,5 mm liggen.



1 Fasen-nul-aarde (min. 16A)

Snoertype: 1,5 mm² HO5VV-F.

De uitwendige diameter van het snoer moet tussen 7,5 en 10,5 mm liggen.



B970

Service

Voordat u contact opneemt met de serviceafdeling - Technische adviezen

Problemen	Oplossing
De kook-eenheid werkt niet?	Controleer zekeringen.
De bovenplaat wordt warm	De bovenplaat bereikt een temperatuur van 80°C. Hij kan echter nog warmer worden als u pannen gebruikt die geen vlakke bodem hebben of niet bij het formaat van de kookzone passen.
De zekeringen springen de hele tijd uit	Waarschijnlijk gebruikt u te veel elektrische apparaten tegelijkertijd. Als de kookplaat is aangesloten op een zekeringengroep van 10 ampère, is de kans op overbelasting groot.
Kookzones worden niet warm genoeg	<p>De pan moet bij het formaat van de kookzone passen. Controleer of de pan een vlakke bodem heeft, bijv. door hem tegen de rand van het aanrecht te houden. Breng een liter water aan de kook in een pan met deksel. De kookzone moet op de hoogste stand worden gezet.</p> <p>De kooktijd op een kookzone van 12 cm bedraagt ca. 25 min.</p> <p>De kooktijd op een kookzone van 14 cm bedraagt ca. 13 min.</p> <p>De kooktijd op een kookzone van 18 cm bedraagt ca. 10 min.</p>

2131

Garantie

Voor de garantiebepalingen
verwijzen wij u naar het
bijgevoegde garantieboekje en
bijgaande garantietaal.

Belangrijk advies

De constructie van dit apparaat is zodanig dat de veiligheid daarvan gewaarborgd is.

Ondeskundige reparaties kunnen echter de veiligheid in gevaar brengen.

Terwille van een blijvende veiligheid en ook om mogelijke schade te voorkomen, is het raadzaam dat reparaties uitsluitend verricht worden door personen die daarvoor de vereiste vakbekwaamheid bezitten.

Wij adviseren u herstel- en/of controlewerkzaamheden door uw vakhandelaar of door Atag Nederland Home Product Service te laten uitvoeren en uitsluitend originele onderdelen te gebruiken.

**Nederland Home Product
Service (ATAG)**

Postbus 249

6920 DUIVEN

tel: 0900 - 5550001

fax: 026 - 88214444

België

ATAG België NV

9420 Erpe-Mere

tel: 053 - 806208

fax: 053 - 806057

4297

ATAG

Postbus 1033. 6920 BA Duiven. Nederland