



gebruiksaanwijzing
ceramische kookplaat

mode d'emploi **HL311M**
plaque de cuisson céramique

Bedienungsanleitung
Glaskeramik-Kochfeld

instructions for use
ceramic hob



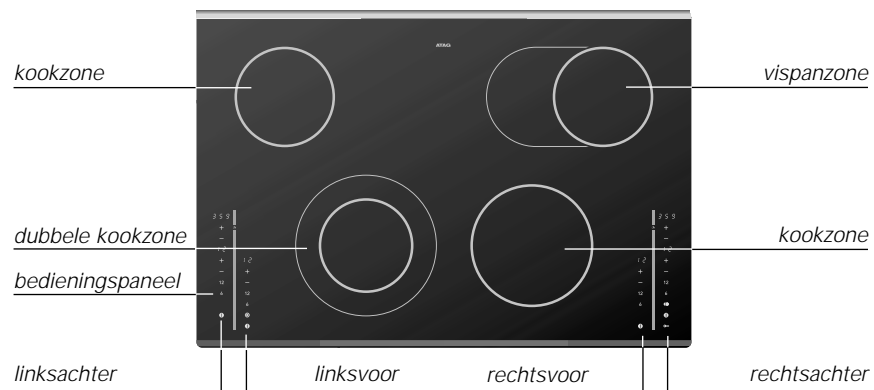
gba 00.72.52.130000192096-

ATAG

postbus 8 • 7070 AA Uift • Nederland

ATAG

uw ceramische kookplaat beschrijving



uw ceramische kookplaat voorwoord

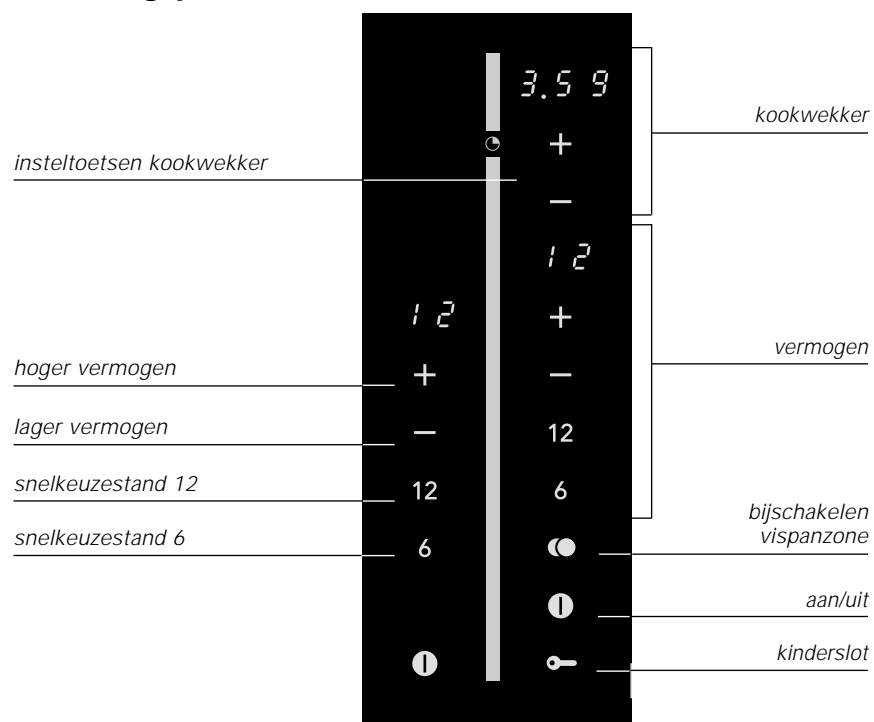
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de ceramische kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. U vindt hierin informatie over de bediening en achtergrondinformatie over de werking van het toestel. Tevens treft u kooktabellen en onderhoudstips aan.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het installatievoorschrift, dat separaat wordt bijgeleverd en bestemd is voor de installateur.

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

Veel kookplezier!

bedieningspaneel



Deze ceramische kookplaat van Atag is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De ruime afstand tussen de kookzones maakt het koken comfortabel.

Voor grote pannen of een (ovale) vispan beschikt de kookplaat over een dubbele kookzone en een vispanzone. De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar (12 standen) door middel van tiptoetsen.

Voor optimale veiligheid is de ceramische kookplaat uitgerust met een kinderslot en een kookduurbegrenzer.

veiligheid

waar u op moet letten	4 – 5
-----------------------	-------

bediening

inschakelen	6 – 9
-------------	-------

kookaanwijzingen

kookstanden	10
-------------	----

onderhoud

reinigen	11
----------	----

storingen

wat moet ik doen als...	12
-------------------------	----

extra instellingen

pieptoon	13
----------	----

beveiligingen

extra zekerheid	14
-----------------	----

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	15
--------------------------------	----

bij de installatie

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

Open nooit de behuizing van het toestel.

tijdens het gebruik

Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Let op met kleine kinderen; tijdens en na het gebruik is het toestel warm.

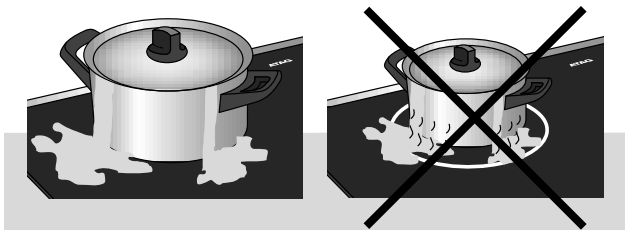
Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het apparaat komen.

Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen. Hierdoor schakelt de kookplaat uit en verschijnt een foutcode.

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. De pan mag evenmin droogkoken. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten wordt de pan zeer heet, waardoor deze beschadigd kan raken.

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone.



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

Het glasceramische kookvlak is zeer sterk maar niet onbreekbaar. Er kan een breuk ontstaan wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt.

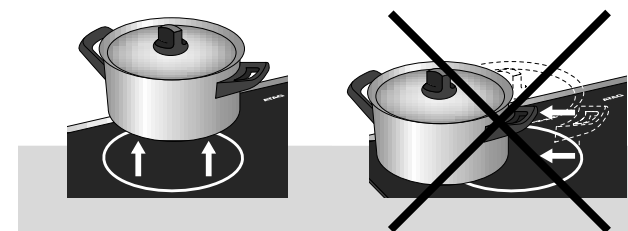
Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.

Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant en klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

- Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op het kookvlak. U voorkomt hiermee dat er kalkvlekken of moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.

Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.



introductie

De ceramische kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, aankookautomaat, kookwekker, kinderslot, automatische kookduurbegrenzing en dubbele kookzone. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

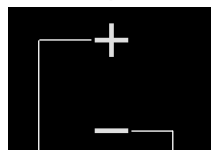
inschakelen



aan/uit toets

- 1 Zet een pan op een kookzone.
- 2 Druk op de aan/uit toets.
In het display verschijnt een liggend streepje (-).

vermogen instellen



hoger lager

- 1 Druk op de + of - toets van de betreffende zone.
De kookplaat stelt zich direct in op stand 3.
- 2 Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de toetsen + of - te drukken.
Het display geeft de gekozen stand weer. Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de tabel op pagina 10.

snelkeuzetoets



voorkeurstanden

- Druk op de snelkeuzetoetsen 12 of 6.
De kookplaat stelt zich direct in op de gekozen stand.

dubbelkringszone bijschakelen



toets vispanzone

- inschakelen**
Druk op de toets.
Het lampje boven de toets gaat branden. De vispan- of dubbelkringszone schakelt in.



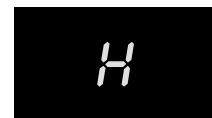
toets dubbelkringszone

- U kunt de buitenste ring nooit alleen gebruiken.
- uitschakelen**
Druk nog een keer op de toets en de zone schakelt uit.

uitschakelen

Druk nog een keer op de aan/uit toets.
De kookzone schakelt uit.
Eventueel blijft de restwarmte-indicatie aangeven dat de zone nog warm is.

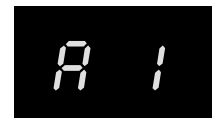
restwarmte-indicatie



restwarmte-indicatie

De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft.
Restwarmte wordt met H weergegeven in het display.

aankookautomaat



aankookautomaat ingeschakeld

U zult gerechten op een hoge stand aan de kook brengen, waarna u terugschakelt naar een lagere stand om het gerecht te laten doorkoken.

De aankookautomaat kan het terugschakelen van u overnemen. De aankookautomaat schakelt de kookplaat automatisch naar de ingestelde doorkookstand.

Na verloop van tijd merkt u dat u bijvoorbeeld aardappels altijd op dezelfde stand laat doorkoken, bijvoorbeeld stand 4. Kies in dat geval aankookstand A4 en het toestel schakelt automatisch terug naar stand 4 zodra het gerecht kookt.

De aankookautomaat kan gebruikt worden in combinatie met de kookwekker. Let er hierbij op dat u de bereidingstijd verlengt met de aankooktijd (zie ook het hoofdstuk "kookwekker" op pagina 9).

let op

Voorwaarde is dat u een goede kwaliteit pan met een zware bodem gebruikt.

Voor het bereiden van kleine hoeveelheden kan de aankookautomaat te fel zijn. Gebruik in dat geval de aankookautomaat niet.



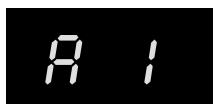
aan/uit toets



snelkeuzetoets 12



+ toets



aankookautomaat
ingeschakeld

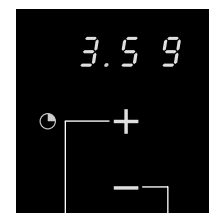
inschakelen

- 1 Zet een pan op de kookzone.
- 2 Druk op de aan/uit toets.
In het display verschijnt een liggend streepje (-).
- 3 Druk op snelkeuzetoets 12.
In het display verschijnt 12.
- 4 Druk op de + toets.
A1 verschijnt in het display. Door nogmaals te drukken verschijnt de volgende stand. U kunt kiezen uit 9 standen (zie tabel).
Zolang de letter A in het display staat – bijvoorbeeld A3 – wordt op hoog vermogen aangekookt.
Als er alleen een cijfer staat – bijvoorbeeld 3 – is de doorkookstand ingeschakeld.

In de tabel hieronder ziet u de aankooktijden voor de verschillende aankookstanden. Het cijfer achter de A geeft aan op welke stand wordt doorgekookt. In aankookstand A6 wordt bijvoorbeeld eerst 10 minuten op hoog vermogen aangekookt, waarna op stand 6 wordt doorgekookt.

stand	aankooktijd	stand	aanbraadtijd
A1	1,5 minuut	A8	2 minuten
A2	2 minuten	A9	2,5 minuut
A3	3 minuten		
A4	4 minuten		
A5	6 minuten		
A6	10 minuten		
A7	13 minuten		

kookwekker



langer korter

U kunt de achterste kookzones door de kookwekker laten uitschakelen.

- 1 Zet een pan op één van de achterste kookzones.
- 2 Druk op de aan/uit toets.
In het display verschijnt een liggend streepje (-).
- 3 Stel het gewenste vermogen in.
- 4 Stel de kookwekker in.
Met de + en – toetsen wordt de kooktijd ingesteld (max. 3.59 uur).
In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven.
Een knipperende punt geeft aan dat de timer is geactiveerd.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een pieptoon.
De zone schakelt uit.

Druk op de + of – toets van de klok om de pieptoon uit te schakelen.

Als u de pieptoon niet uitschakelt, stopt deze vanzelf na 20 minuten.

kinderslot



kinderslot

Het toestel is voorzien van een kinderslot. Als het kinderslot is ingeschakeld kunnen de toetsen niet bediend worden.

op slot

Druk op het sleutelsymbool totdat het rode lampje gaat branden.

van het slot

Druk op het sleutelsymbool (± drie seconden) totdat het rode lampje dooft.

stand 1 - 4

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

stand 4 - 7

- doorkoken van grote hoeveelheden
- ontdoeien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen

stand 8

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

stand 9 - 12

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

stand 12

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

dagelijkse reiniging

Reinig de glasplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, gebruiken. Schakel het kinderslot in om het bedieningsveld schoon te maken.

hardnekkige vlekken

waterkringen;
kalkresten;
metaalsporen.

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.

Verwijder metaalsporen met een middel als Staalfix of Collo Luneta.

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

nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

tip

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

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Kookzones worden niet warm.	Stekker niet in het stopcontact.	Stekker in het stopcontact steken.
	Zekering(en) in de meterkast defect.	Meterkast controleren.
Foutcodes F00 - F18 in het display.	Een toets is defect of vuil of er ligt een voorwerp op. Elke toets heeft een eigen nummer, van 00 t/m 18. In het display verschijnt het nummer dat bij de toets hoort.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningsveld.
Foutcode F3 verschijnt.	Toestel is oververhit. Er is mogelijk een te grote pan geplaatst op de zone rechtsvoor.	Laat het toestel afkoelen tot de code verdwijnt.
Toestel werkt niet.	Toestel staat op slot.	Druk drie seconden onafgebroken op het sleutelsymbool  .

uit-/inschakelen pieptoon

De pieptoon, die hoorbaar is bij het bedienen van de toetsen, kan worden uit- of ingeschakeld.



aan/uit toets
kookzone linksvoor



- toets kookzone
linksvoor

de pieptoon uitschakelen

- 1 Schakel de kookzone linksvoor in en vervolgens uit door twee keer op de aan/uit toets te drukken.
- 2 Druk direct hierna gedurende vijf seconden op de - toets van de kookzone linksvoor.

Een pieptoon bevestigt de zojuist gekozen instelling.

De pieptoon voor de zones linksvoor en linksachter is nu uitgeschakeld.

Herhaal deze werkwijze voor de rechter kookzones met de aan/uit toets en de - toets voor de kookzone rechtsvoor.

de pieptoon inschakelen

- 1 Schakel de kookzone linksvoor in en vervolgens uit door twee keer op de aan/uit toets te drukken.
- 2 Druk direct hierna gedurende vijf seconden op de - toets van de kookzone linksvoor.

Een pieptoon bevestigt de zojuist gekozen instelling.

De pieptoon voor de zones linksvoor en linksachter is nu ingeschakeld.

Herhaal deze werkwijze voor de rechter kookzones met de aan/uit toets en de - toets voor de kookzone rechtsvoor.

kookduurbegrenzing

Het toestel is uit veiligheidsoverwegingen uitgerust met een kookduurbegrenzer. De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit.

In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduurbegrenzer bij de verschillende standen het toestel uitschakelt.

stand	tijd	stand	tijd
1 - 2	9 uur	9	3 uur
3 - 4 - 5	5 uur	10	2 uur
6 - 7 - 8	4 uur	11 - 12	1 uur

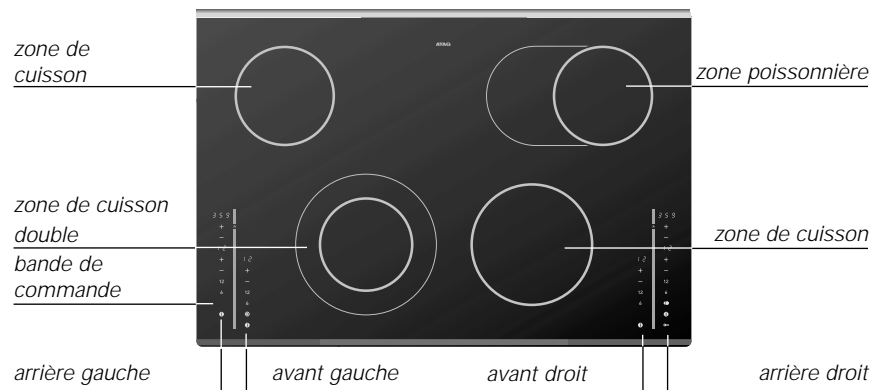
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

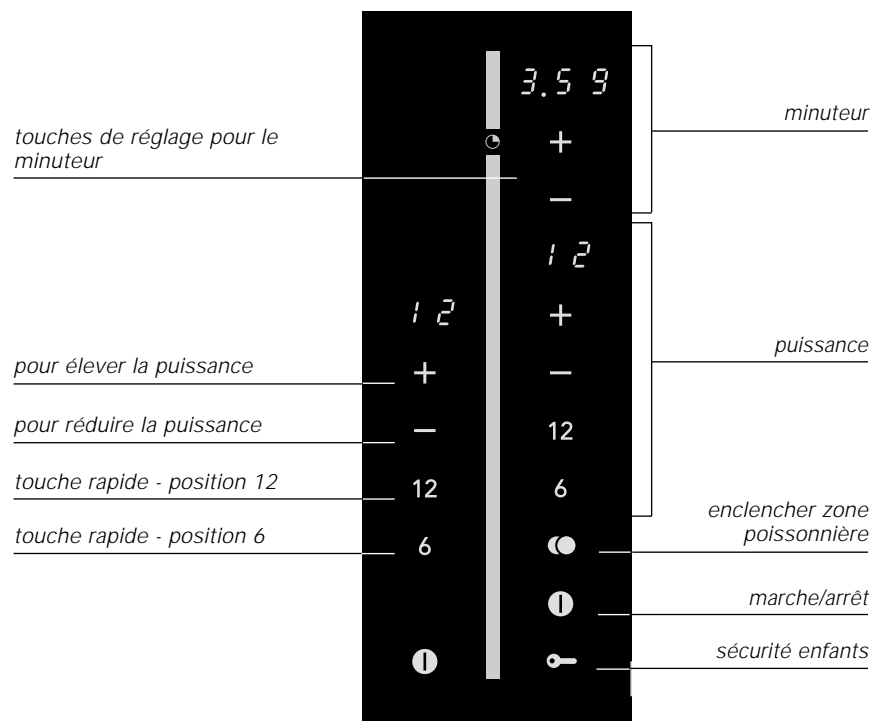
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

description



bande de commande



préface

Ce livret d'instructions décrit comment utiliser parfaitement la plaque de cuisson céramique. Vous y trouverez une information sur la commande et une information de base sur le fonctionnement de l'appareil. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation ont été ajoutées à la consigne Installation. Celle-ci se trouve en annexe et est destinée à l'installateur.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

La présente plaque de cuisson céramique Atag a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Le grand espace entre les zones de cuisson permet de cuisiner avec confort.

Pour les grandes casseroles et la poissonnière (ovale), la plaque de cuisson dispose d'une zone de cuisson double et d'une zone poissonnière. Les touches sensibles permettent un réglage précis (12 positions) des zones de cuisson.

La plaque de cuisson céramique est équipée d'un système de sécurité enfants et d'un limiteur de durée de cuisson. Une sécurité optimale est ainsi assurée.

sécurité

les points qui méritent votre attention	4 – 5
---	-------

commande

mise en service	6 – 9
-----------------	-------

conseils de cuisson

positions et puissances	10
-------------------------	----

entretien

nettoyer	11
----------	----

pannes

que faire si...	12
-----------------	----

programmations supplémentaires

bip	13
-----	----

dispositifs de sécurité

sécurité supplémentaire	14
-------------------------	----

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil	15
---	----

les points qui méritent votre attention

installation

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.

N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.

pendant l'utilisation

Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Utilisez-le seulement pour préparer des mets.

Attention aux jeunes enfants : pendant et après utilisation, l'appareil est chaud.

Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Attention aux jeunes enfants qui peuvent s'approcher de l'appareil.

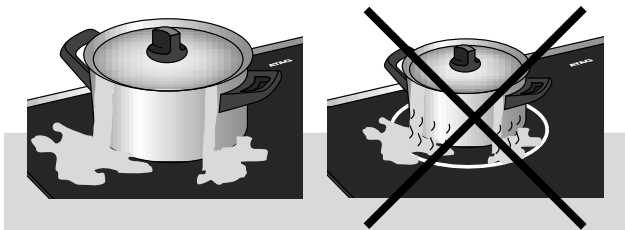
Ne placez pas d'objets sur les touches sensibles. Cette situation risque de provoquer l'extinction de la plaque de cuisson et l'apparition d'un message d'erreur.

Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. Veillez aussi à ne pas faire cuire jusqu'à dessèchement.

Bien que la zone de cuisson soit protégée contre la surchauffe, la casserole subit une très grande chauffe et risque ainsi de s'abîmer.

N'utilisez jamais de casseroles plus petites que la zone de cuisson. Vous évitez ainsi que des restes alimentaires tombent sur la zone de cuisson très chaude. Il est difficile d'éliminer des restes alimentaires qui ont brûlé.

N'utilisez pas de casseroles qui sont plus petites que la zone de cuisson.



les points qui méritent votre attention

Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou sans contenu ne tombent pas sous le champ de la garantie.

La zone de cuisson vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. Elle peut se briser du fait qu'un petit pot à épices ou un objet pointu tombe sur celle-ci.

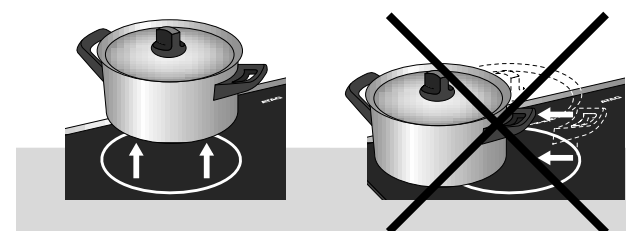
N'utilisez plus l'appareil s'il est fissuré ou cassé. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil et prenez contact avec le service après-vente.

N'utilisez jamais d'aluminium comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas.

L'aluminium qui a fondu sur la zone de cuisson ne peut plus s'enlever.

Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.

- Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.



Soulevez toujours les casseroles ; ne les faites pas glisser.

introduction

La plaque de cuisson céramique est pourvue d'un voyant de chaleur résiduel, d'un distributeur ultra-rapide, d'un minuteur, d'une fermeture enfants et d'un limiteur de durée de cuisson automatique. Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

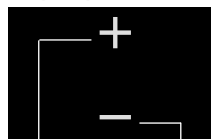
mise en service



touche marche/arrêt

- 1 Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
L'écran affichera un tiret (-).

réglage de la puissance



élever réduire

- 1 Appuyez sur la touche + ou - de la zone de cuisson en question.
La plaque de cuisson se met directement sur la position 3.
- 2 Réglez une position plus élevée ou moins élevée en appuyant une fois sur les touches + ou -.
L'écran affiche la position sélectionnée. Les positions que vous pouvez sélectionner sont présentées dans les tableaux de cuisson à la page 10.

touche rapide



positions préférentielles

- Appuyez sur les touches 12 ou 6.
La plaque de cuisson se règle automatiquement sur la position sélectionnée.

enclencher la zone extensible en grande zone ovale



touche poissonnière

- mise en service**
Appuyez sur la touche.
Le voyant situé sur le dessus de la touche va s'allumer. La zone poissonnière ou extensible en grande zone ovale va s'enclencher.



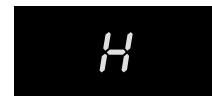
touche zone extensible en grande zone ovale

- Utiliser seulement la bague extérieure n'est pas possible.
- mise hors service**
Appuyez encore une fois sur la touche pour que la zone cesse de fonctionner.

mise hors service

Appuyez encore une fois sur la touche marche/arrêt.
La zone de cuisson cesse alors son fonctionnement. Si la zone de cuisson est encore chaude, cette situation sera éventuellement signalée par le voyant de chaleur résiduelle.

voyant de chaleur résiduelle



voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.
La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole H.

distributeur ultra-rapide



distributeur ultra-rapide en service

Il se peut que vous choisissiez d'abord une position élevée pour porter à ébullition des aliments et que vous reveniez ensuite à une position plus basse pour que la cuisson se poursuive.
Le distributeur ultra-rapide peut se charger de ces opérations en connectant automatiquement la plaque de cuisson sur la position programmée. La cuisson peut ainsi se poursuivre en douceur.

Après un certain temps d'utilisation, vous remarquerez, par exemple, que la cuisson des pommes de terre se produit toujours sur la même position. Dans ce cas, choisissez la position A4 pour que la cuisson se poursuive plus doucement. L'appareil reviendra alors automatiquement sur la position 4 dès que le point d'ébullition aura été atteint.

Le distributeur ultra-rapide peut s'utiliser ensemble avec le minuteur. N'oubliez pas à ce sujet d'ajouter le temps Ebullition au temps de préparation (voir aussi chapitre "minuteur" à la page 9).

attention

Il est essentiel que vous utilisiez une casserole à fond épais et de bonne qualité.

Pour la préparation de petites quantités, le distributeur ultra-rapide peut être trop fort. Dans ce cas, évitez d'utiliser ce distributeur.

mise en service



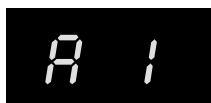
touche marche/arrêt



touche rapide 12



touche +



le distributeur ultra-rapide est en service

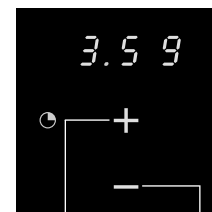
- 1 Posez la casserole sur la zone de cuisson.
- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
L'écran affiche un tiret (-).
- 3 Appuyez sur la touche rapide 12.
L'écran affiche 12.
- 4 Appuyez sur la touche +.
*L'écran affiche A1. En appuyant encore une fois, la position suivante va s'afficher. Vous pouvez faire un choix entre 9 positions (voir tableau).
Tant que l'écran affichera la lettre A - par exemple A3 -, ceci veut dire que la cuisson se produit à une puissance élevée.
S'il n'y a qu'un chiffre - par exemple 3 -, ceci veut dire que la position "cuisson douce" est en service.*

Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir la correspondance entre les temps "cuisson vive" et les diverses positions "cuisson vive". Le chiffre qui se trouve derrière le A indique la position sur laquelle l'ébullition va se produire. Sur la position "cuisson vive" A6, la cuisson se produit en utilisant une position élevée pendant 10 minutes. Elle passera ensuite à la position 6 où la cuisson se poursuivra plus doucement.

position	temps 'cuisson vive'	position	temps 'saisie'
A1	1,5 minute	A8	2 minutes
A2	2 minutes	A9	2,5 minutes
A3	3 minutes		
A4	4 minutes		
A5	6 minutes		
A6	10 minutes		
A7	13 minutes		

minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur pour arrêter le fonctionnement des zones de cuisson arrière.



plus longtemps
moins longtemps

- 1 Posez une casserole sur une des zones de cuisson arrière.
- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
L'écran affiche un tiret (-).
- 3 Réglez la puissance souhaitée.
- 4 Réglez le minuteur.
En utilisant les touches + ou -, vous pouvez programmer le temps de cuisson (max. 3.59 heures).
*L'écran affichera le nombre de minutes sélectionnées.
Un point clignotant indiquera que l'horloge programmatrice est activée.*

A la fin du temps de préparation, vous devez entendre un bip.
La zone cessera alors de fonctionner.

Pour arrêter le bip à la fin du temps de préparation, appuyez sur la touche + ou - de l'horloge.

Si vous n'arrêtez pas le bip, celui-ci s'arrêtera automatiquement après 20 minutes.

sécurité enfants



sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches lorsque celle-ci est enclenchée.

verrouiller

Appuyez sur le symbole clé jusqu'à ce que le témoin lumineux rouge s'allume.

déverrouiller

Appuyez sur le symbole clé (3 secondes environ) jusqu'à ce que le témoin lumineux rouge s'éteigne.

position 1 - 4

- faire un bouillon
- poires à l'étuvée (rouge)
- viande en daube
- cuire doucement
- mijoter des légumes

position 4 - 7

- cuire doucement de grandes quantités
- décongeler des légumes durs
par exemple des haricots verts

position 8

- cuire des crêpes épaisses
- cuire des morceaux de viande épais, panés
- cuire à point des morceaux de viande fins
- faire mijoter des gros morceaux de viande
- faire revenir des lardons ou du bacon
- cuire des pommes de terre crues
- cuire du pain perdu
- cuire du poisson pané
- cuire des morceaux de viande fins, panés
- cuire des omelettes

position 9 - 12

- faire revenir de la viande
- cuire des poissons plats, des darnes fines ou du filet
- cuire des pommes de terre crues
- préparer des potages et des sauces liées
- cuire des omelettes
- cuire des biftecks (rosé, rouge rosé)
- friture (en fonction de la température et de la quantité)

position 12

- ébullition rapide
- faire revenir des légumes verts
- blanchir des légumes
- chauffer de l'huile, de la graisse et du beurre
- cuire des biftecks (saignant, rouge)
- mise sous pression la cocotte minute
- cuire des puddings et des crèmes

nettoyage quotidien

Après utilisation, nettoyez régulièrement la plaque de verre. Utilisez dans ce sens un produit d'entretien doux (ex. produit pour la vaisselle). Enclenchez le système de sécurité enfants pour nettoyer la zone des commandes.

en cas de taches tenaces

taches d'eau ;

restes de calcaire ;

traces de métal.

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.

Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien.

Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.

Enlevez les traces de métal en utilisant un produit comme Staalfix ou Collo Luneta.

Éliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

n'utilisez jamais


N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.

N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la Sécurité enfants.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

pannes	causes	solutions
Zones de cuisson ne chauffent pas.	Appareil n'est pas branché. Fusible(s) a/ont sauté dans le placard à compteurs.	Branchez l'appareil. Contrôlez le placard à compteurs.
Messages d'erreur F00-F18 à l'écran.	Une touche est cassée ou sale. Il se peut aussi qu'un objet repose sur celle-ci. Chaque touche a son propre numéro, de 00 à 18. L'écran affiche le numéro correspondant à la touche.	Nettoyez l'appareil ou faites réparer. Ne déposez pas d'objets sur la bande de commandes.
Message d'erreur F3 s'affiche.	L'appareil est surchauffé. La casserole qui se trouve sur la zone avant droit est trop grande.	Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que le code disparaisse.
Appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est verrouillé.	Appuyez 3 secondes de suite sur le symbole clé  .

mise en/hors service du bip

Le bip qui se fait entendre lors de la commande des touches, peut être mis en/hors service.



à l'avant gauche,
touche marche/arrêt
de la zone de cuisson



à l'avant gauche,
touche - de la zone
de cuisson

de pieptoon uitschakelen

- 1 Enclenchez la zone de cuisson située sur l'avant gauche, puis arrêtez-la en appuyant deux fois sur la touche marche/arrêt ;
- 2 Appuyez ensuite tout de suite après pendant 5 secondes sur la touche - de la zone de cuisson située sur l'avant gauche.
Un bip confirmera la programmation venant d'être sélectionnée.

Le bip correspondant aux zones de gauche - devant et arrière - est maintenant hors service.

Répétez cette méthode pour les zones de cuisson de droite en utilisant la touche marche/arrêt pour la zone de cuisson située sur l'avant droit.

mise en service du bip

- 1 Enclenchez la zone de cuisson située sur l'avant gauche, puis arrêtez-la en appuyant deux fois sur la touche marche/arrêt.
- 2 Appuyez ensuite tout de suite après pendant 5 secondes sur la touche - de la zone de cuisson de gauche située sur l'avant.
Un bip confirmera la programmation venant d'être sélectionnée.

Le bip correspondant aux zones de gauche - devant et arrière - est maintenant hors service.

Répétez cette méthode pour les zones de cuisson de droite en utilisant la touche marche/arrêt pour la zone de cuisson située sur l'avant droit.

limiteur de durée de cuisson

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un limiteur de durée de cuisson. Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée.

Dans le tableau ci-dessous, vous lisez après combien de temps, les différentes positions de l'appareil sont arrêtées par le limiteur.

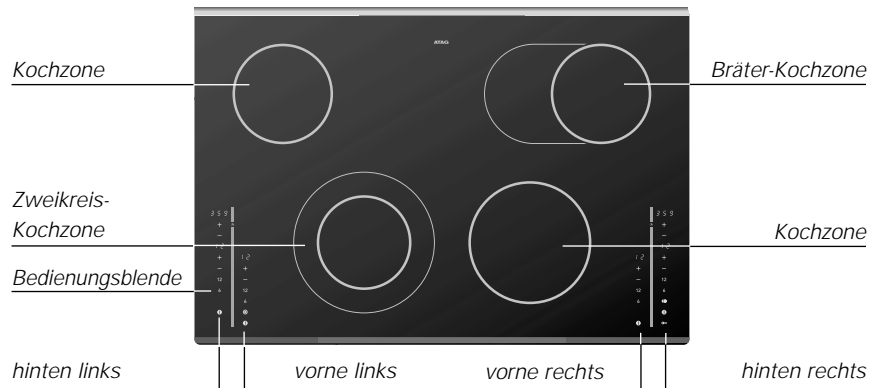
position	temps	position	temps
1 - 2	9 heures	9	3 heures
3 - 4 - 5	5 heures	10	2 heures
6 - 7 - 8	4 heures	11 - 12	1 heure

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

- carton ;
- polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière justifiée et conformément aux réglementations administratives.

L'administration peut aussi vous fournir des informations pour vous débarrasser de façon justifiée des appareils ménagers usés.



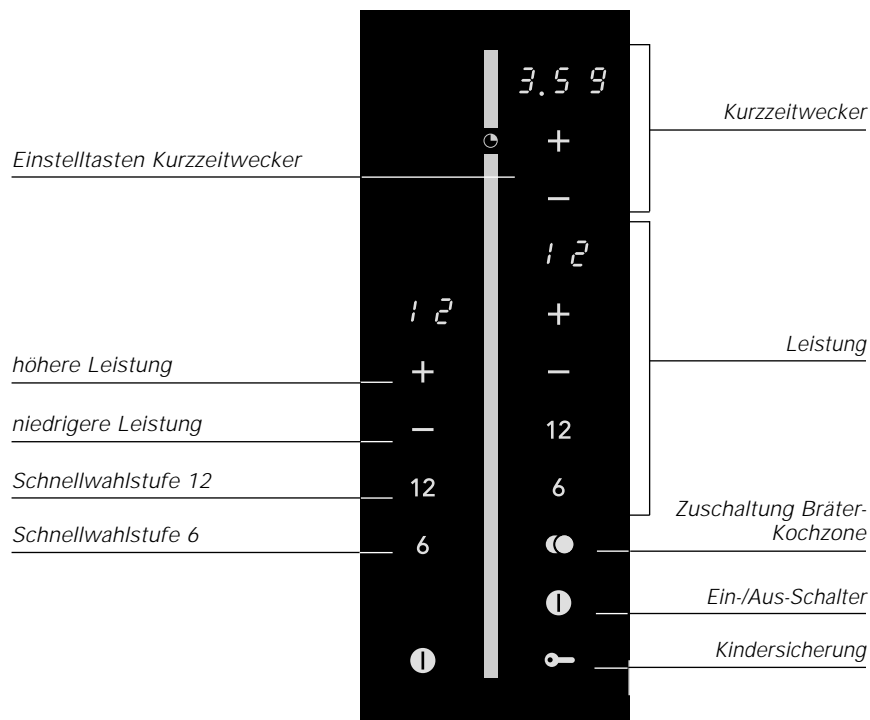
In dieser Anleitung steht, wie Sie dieses Glaskeramik-Kochfeld so optimal wie möglich benutzen können. Sie finden hier alles über die Bedienung und Hintergrundinformationen über den Betrieb des Gerätes. Ferner finden Sie Kochtabellen und Pflegetips.

Die zur Installation des Gerätes wichtigen Sicherheitsvorschriften stehen in einer gesonderten Installationsanweisung, die für den Installateur bestimmt ist.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Bedienungsblende



Dieses Glaskeramik-Kochfeld wurde von Atag für den echten Hobbykoch entworfen. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

Für große Töpfe oder einen (ovalen) Bräter verfügt das Kochfeld über eine Zweikreis-Kochzone und eine Bräter-Kochzone. Die Kochzonen sind mit Tipptasten genau einstellbar (12 Stufen).

Zur optimalen Sicherheit ist das Glaskeramik-Kochfeld mit einer Kindersicherung und Kochzeitbegrenzung ausgestattet.

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	4 – 5
--------------------------	-------

Bedienung

Einschalten	6 – 9
-------------	-------

Kochanleitungen

Kochstufen	10
------------	----

Pflege

Reinigung	11
-----------	----

Störungen

Was ist, wenn...	12
------------------	----

Extraeinstellungen

Akustisches Signal	13
--------------------	----

Sicherungen

Extrasicherheit	14
-----------------	----

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	15
-------------------------------------	----

Bei der Installation

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

Bei der Benutzung

Das Kochgerät ist für den Hausgebrauch gedacht. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.

Passen Sie auf mit kleinen Kindern. Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm.

Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm. Beachten Sie dies, wenn kleine Kinder in der Nähe des Gerätes sind.

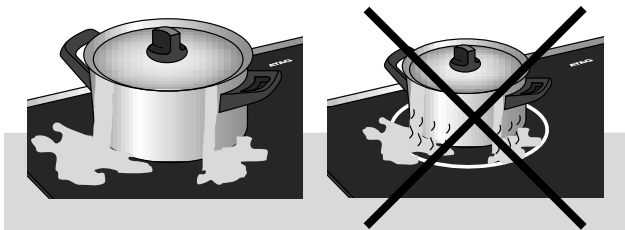
Legen Sie keine Gegenstände auf die Tipptasten. Das Kochfeld schaltet sich aus, und es erscheint ein Fehlercode.

Lassen sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Der Topf darf auch nicht trocken kochen.

Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann dadurch beschädigt werden.

Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind. Damit wird vermieden, daß Speisereste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebraunte Speisereste lassen sich schwer entfernen.

Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind.



Durch die Benutzung von ungeeigneten Töpfen entstandene Schäden sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.

Die Glaskeramik-Kochfläche ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Ein fallender, spitzer Gegenstand z.B. kann einen Sprung verursachen.

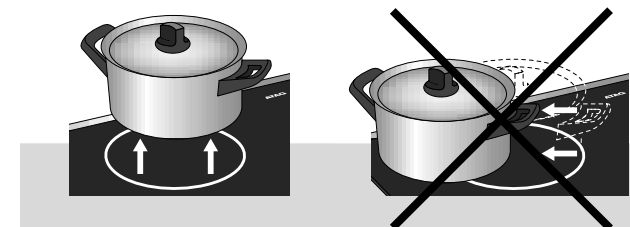
Ein Kochfeld, das einen Sprung oder Riß aufweist, darf nicht mehr benutzt werden. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Kundendienst.

Benutzen Sie niemals Alufolie, wie Behälter von Fertiggerichten, zum Bereiten von Speisen. Alufolie, die auf dem Kochfeld schmilzt, läßt sich nicht mehr entfernen.

Sandkörner können bereits Kratzer verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen.

- Stellen Sie nur Töpfe mit einem sauberen und trocknen Boden auf das Kochfeld. Sie verhindern damit, dass Kalkflecken oder schwer zu entfernende Flecken entstehen.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

Töpfe immer hochheben und nicht schieben.



Einführung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Restwärmanzeige, Ankochautomatik, Kurzzeitwecker, Kindersicherung, automatischer Kochzeitbegrenzung und Zweikreis-Kochzone ausgestattet. Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

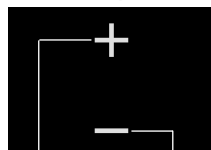
Einschalten



Ein-/Aus-Taste

- 1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
- 2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
Im Display erscheint ein waagerechter Strich (-).

Leistungsstufe einstellen



höher niedriger

- 1 Drücken Sie die Taste + oder - der betreffenden Zone.
Das Kochfeld stellt sich direkt auf Stufe 3 ein.
- 2 Zur Einstellung einer höheren oder niedrigeren Stufe drücken Sie nochmals die Taste + oder -.
Im Display wird die gewählte Stufe angezeigt. Welche Stufen Sie wählen müssen, ist aus der Tabelle auf S. 10 ersichtlich.

Schnellwahltaste



Vorzugsstufen

- Drücken Sie die Schnellwahltaste 12 oder 6.
Das Kochfeld stellt sich direkt auf die gewählte Stufe ein.

Zweikreis-Kochzone zuschalten



Taste Bräter-Kochzone

Einschalten
Drücken Sie die Taste.
Die Lampe über der Taste leuchtet auf. Die Bräter- oder Zweikreis-Kochzone schaltet sich ein.



Taste Zweikreis-Kochzone

Sie können den äußeren Ring nie allein benutzen.

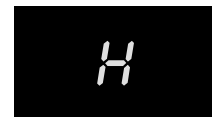
Ausschalten

Drücken Sie nochmals die Taste und die Zone schaltet sich aus.

Ausschalten

Drücken Sie nochmals die Ein-/Aus-Taste.
Die Kochzone schaltet sich aus.
Eventuell wird auf der Restwärmanzeige noch angezeigt, daß die Zone noch warm ist.

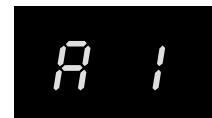
Restwärmanzeige



Restwärmanzeige

Damit wird angezeigt, daß die Zone noch warm ist. Sobald die Zone eine sichere Temperatur erreicht hat, erlischt diese Anzeige.
Restwärme wird im Display mit H angezeigt.

Ankochautomatik



Ankochautomatik eingeschaltet

Sie bringen Speisen auf hoher Stufe zum Kochen und schalten anschließend auf eine niedrigere Stufe zum Garen der Speise zurück.
Die Ankochautomatik kann das Zurückschalten übernehmen. Die Ankochautomatik schaltet das Kochfeld automatisch auf die eingestellte Garstufe ein.

Nach gewisser Zeit werden Sie feststellen, daß Sie zum Beispiel Kartoffeln immer auf der gleichen Stufe garen lassen, Stufe 4 beispielsweise. Wählen Sie in diesem Fall A4. Das Gerät schaltet dann automatisch auf Stufe 4 zurück, sobald die Speise kocht.

Die Ankochautomatik kann in Kombination mit dem Kurzzeitwecker benutzt werden. Achten Sie dabei darauf, daß Sie die Zubereitungszeit um die Ankochzeit verlängern (siehe auch Kapitel "Kurzzeitwecker" auf S. 9).

Achtung

Voraussetzung ist, daß Sie einen Topf von guter Qualität und mit schwerem Boden benutzen.

Zur Zubereitung von kleinen Mengen kann die Ankochautomatik zu stark sein. Benutzen Sie in diesem Fall die Ankochautomatik nicht.

Einschalten



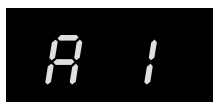
Ein-/Aus-Taste



Schnellwahl Taste 12



+ toets



Ankochautomatik eingeschaltet

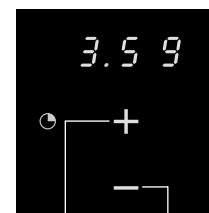
- 1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
- 2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
Im Display erscheint ein waagerechter Strich (-).
- 3 Drücken Sie die Schnellwahl Taste 12.
Im Display erscheint 12.
- 4 Drücken Sie die Taste +.
*A1 erscheint im Display. Bei nochmaligem Druck der Taste erscheint die folgende Stufe. Sie können aus 9 Stufen wählen (siehe Tabelle).
Solange der Buchstabe A im Display erscheint – zum Beispiel A3 – wird bei hoher Leistung angekocht.
Wenn nur eine Zahl erscheint – zum Beispiel 3 – ist die Garstufe eingeschaltet.*

In der nachstehenden Tabelle sehen Sie die Ankochzeiten für die jeweiligen Ankochstufen. Die Zahl hinter dem A zeigt an, auf welcher Stufe gegart wird. Bei Ankochstufe A6 wird zum Beispiel erst 10 Minuten bei hoher Leistung angekocht und anschließend auf Stufe 6 gegart.

Stufe	Ankochzeit	Stufe	Anbratzeit
A1	1,5 Minuten	A8	2 Minuten
A2	2 Minuten	A9	2,5 Minuten
A3	3 Minuten		
A4	4 Minuten		
A5	6 Minuten		
A6	10 Minuten		
A7	13 Minuten		

Kurzzeitwecker

Sie können die hinteren Kochzonen durch den Kurzzeitwecker ausschalten lassen.



länger kürzer

- 1 Stellen Sie einen Topf auf die hintere Kochzone.
- 2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
Im Display erscheint ein waagerechter Strich (-).
- 3 Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- 4 Stellen Sie den Kurzzeitwecker ein.
Mit den Tasten + und – wird die Kochzeit eingestellt (max. 3,59 Stunden).
Im Display wird die gewählte Minutenzahl angegeben. Ein blinkender Punkt zeigt an, daß die Uhr eingeschaltet ist.

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein akustisches Signal.
Die Zone schaltet sich aus.

Drücken Sie die Taste + oder – der Uhr, um das Signal auszuschalten.

Wenn das Signal nicht ausgeschaltet wird, stoppt es automatisch nach 20 Minuten.

Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Bei eingeschalteter Kindersicherung können die Tasten nicht betätigt werden.



Kindersicherung

Verriegelt

Drücken Sie das Schlüsselsymbol, bis die rote Lampe leuchtet.

Entriegelt

Drücken Sie das Schlüsselsymbol (ca. 3 Sekunden), bis die rote Lampe erlischt.

Stufe 1 - 4

- Bouillon ziehen lassen
- Schmorbirnen garen
- Schmorfleisch zubereiten
- Speisen garen
- Gemüse dünsten

Stufe 4 - 7

- Große Mengen garen
- Harte Gemüsesorten auftauen,
z.B. grüne Bohnen

Stufe 8

- Dicke Eierkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Dünne Scheiben Fleisch garen
- Große Fleischstücken durchbraten
- Speckwürfel oder Bacon (durchwachsenen Speck)
auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Arme Ritter braten
- Panierten Fisch braten
- Dünne Scheiben paniertes Fleisch braten
- Omeletts braten

Stufe 9 - 12

- Fleisch anbraten
- Plattfisch, dünne Scheiben oder Filet braten
- Gare Kartoffeln braten
- Glatt gebundene Suppen und Saucen zubereiten
- Omeletts backen
- Beefsteak braten (medium)
- Fritieren (je nach Temperatur und Menge)

Stufe 12

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse einkochen
- Gemüse blanchieren
- Öl, Fett und Butter erhitzen
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot)
- Schnellkochtopf unter Druck bringen
- Pudding und Vanillecreme zubereiten

Tägliche Reinigung

Reinigen Sie die Glasplatte stets nach Gebrauch. Sie können hierzu ein Spülmittel verwenden. Schalten Sie die Kindersicherung ein, wenn die Bedienungsblende gereinigt wird.

Hartnäckige Flecken

*Wasserränder,
Kalkreste,
Metallspuren.*

Auch hartnäckige Flecken können mit einem milden Reinigungsmittel, zum Beispiel einem Spülmittel, entfernt werden.

Entfernen Sie Wasserränder und Kalkstein mit Essigreiniger.

Metallspuren (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich oft schwer entfernen.

Entfernen Sie Metallspuren mit Stahlfix oder Collo Luneta.

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können mit einem Glasschaber entfernt werden.

Niemals benutzen

Scheuermittel dürfen nicht benutzt werden. Sie verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln können.

Benutzen Sie auch keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle und Scheuerschwämme.

Tip

Schalten Sie vor der Reinigung erst die Kindersicherung ein.

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heißt das nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung selbst zu beheben. Wenn nachstehende Hinweise nicht helfen, rufen Sie dann den Kundendienst.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochzonen werden nicht warm.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung(en) im Sicherungsschrank defekt.	Sicherungsschrank überprüfen.
Fehlercodes F00 – F18 im Display.	Eine Taste ist defekt oder schmutzig oder es liegt ein Gegenstand auf der Bedienungsblende. Jede Taste hat eine eigene Nummer von 00 – 18. Im Display erscheint die Nummer, die zu der Taste gehört.	Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf die Bedienungsblende.
	Fehlercode F3 erscheint.	Gerät ist überhitzt. Auf der Zone vorne rechts steht womöglich ein zu großer Topf.
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist verriegelt.	Drücken Sie drei Sekunden ununterbrochen das Schlüsselsymbol  .

Aus-/Einschalten des akustischen Signals

Das akustische Signal ertönt bei Betätigung der Tasten. Es kann aus- oder eingeschaltet werden.



Ein-/Austaste
Kochzone vorne links



Taste – der Kochzone
vorne links

Das akustische Signal ausschalten

- 1 Schalten Sie die Kochzone vorne links durch zweimaliges Betätigen der Ein-/Aus-Taste ein und dann aus.
- 2 Drücken Sie gleich danach 5 Sekunden die Taste – der Kochzone vorne links.
Ein akustisches Signal bestätigt die gerade gewählte Einstellung.

Das akustische Signal für die Zonen vorne links und hinten links ist jetzt ausgeschaltet.

Wiederholen Sie diese Arbeitsweise für die rechten Kochzonen mit der Ein-/Aus-Taste und der Taste – für die Kochzone vorne rechts.

Das akustische Signal einschalten

- 1 Schalten Sie die Kochzone vorne links ein und dann durch zweimalige Betätigung der Ein-/Aus-Taste aus.
- 2 Drücken Sie gleich danach 5 Sekunden die Taste – der Kochzone vorne links.
Ein akustisches Signal bestätigt die gerade gewählte Einstellung.

Das akustische Signal für die Zonen vorne links und hinten links ist jetzt eingeschaltet.

Wiederholen Sie diese Arbeitsweise für die rechten Kochzonen mit der Ein-/Aus-Taste und der Taste – für die Kochzone vorne rechts.

Kochdauerbegrenzung

Das Gerät ist aus Sicherheitsgründen mit einer Kochdauerbegrenzung ausgestattet. Die Kochdauerbegrenzung schaltet die Kochzonen je nach eingestellter Leistungsstufe nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

In der nachstehenden Tabelle sehen Sie, nach wieviel Zeit die Kochdauerbegrenzung bei den unterschiedlichen Leistungsstufen das Gerät ausschaltet.

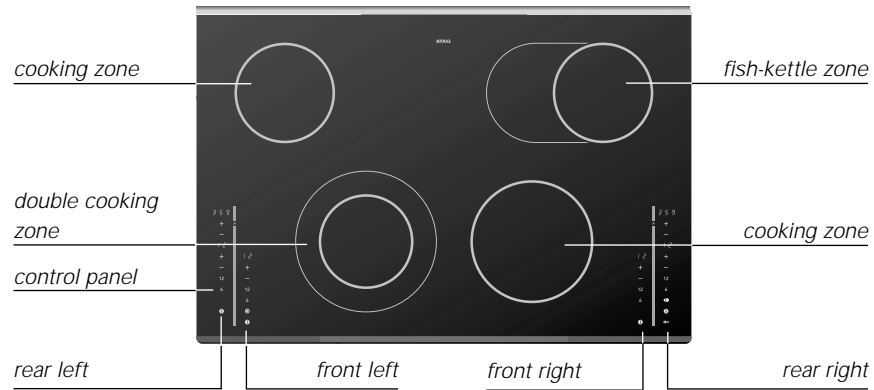
Stufe	Zeit	Stufe	Zeit
1 - 2	9 Stunden	9	3 Stunden
3 - 4 - 5	5 Stunden	10	2 Stunden
6 - 7 - 8	4 Stunden	11 - 12	1 Stunde

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.



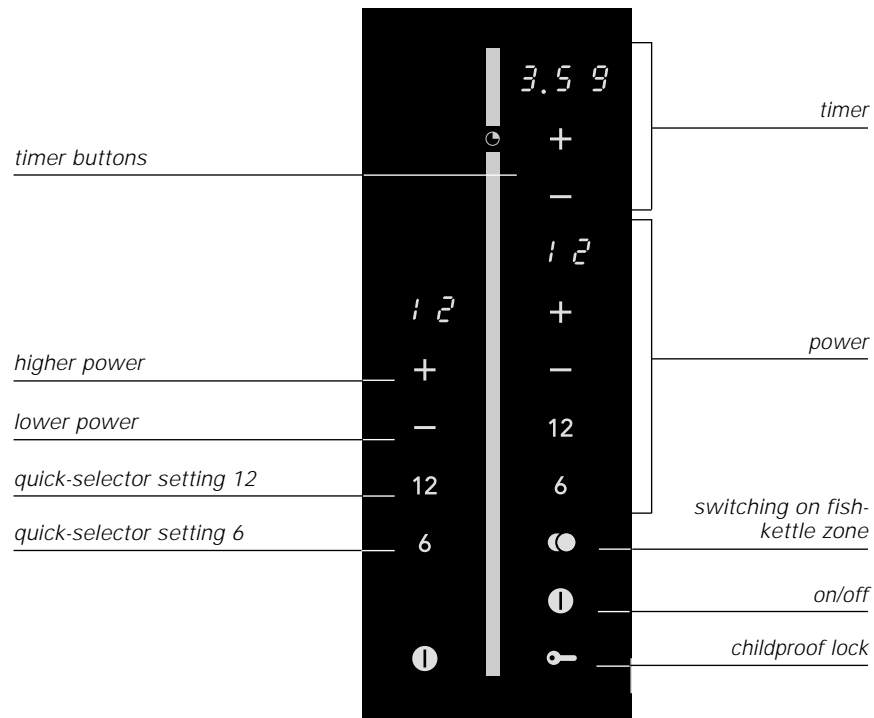
This manual describes how you can make the best use possible of your ceramic hob. You can find information in it about the controls and background information about how the appliance works. You will also find cooking tables and maintenance tips.

The safety instructions that are important during the installation are included in the installation guide, which is supplied separately and is meant for the installer.

Please keep this manual carefully, since any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your ceramic hob!

control panel



This Atag ceramic hob has been designed for the real lover of cooking. The generous separation of the cooking zones makes for ease of cooking.

For large pans or for an (oval) fish-kettle, the hob has a double cooking zone and a fish-kettle zone. The cooking zones can be regulated accurately (12 settings) using touch controls.

The ceramic hob is fitted with a childproof lock and a cooking-time limiter for optimum safety.

safety

what you should pay attention to	4 – 5
----------------------------------	-------

operation

switching on	6 – 9
--------------	-------

cooking information

cooking settings	10
------------------	----

maintenance

cleaning	11
----------	----

faults

what should I do if...	12
------------------------	----

extra facilities

beep	13
------	----

protective devices

extra security	14
----------------	----

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	15
-------------------------------------	----

what you should pay attention to

when installing the appliance

This appliance should only be connected up by registered installer.

Never open the casing of the appliance.

during use

This appliance has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food.

Watch out with young children; the appliance is hot during and after use.

The appliance is hot both during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.

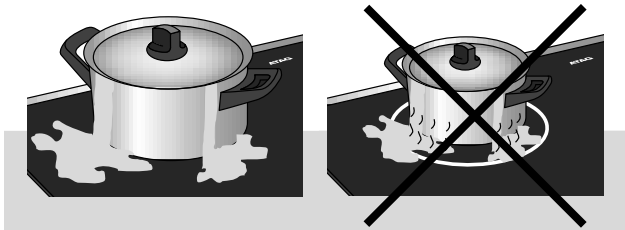
Do not place any objects on the touch controls. Doing so will cause the hob to switch off and an error code will appear.

Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. Do not allow the pan to boil dry, either.

Although the hob is protected against overheating, the pan will get very hot, which may damage it.

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.

Do not use pans that are smaller than the cooking zone.



what you should pay attention to

Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

The ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. It may be cracked if, for example, a spice jar or pointed object falls on it.

Do not use the appliance if there are any cracks or splits in it. Switch the appliance off immediately. Take the plug out of the socket and phone the service department.

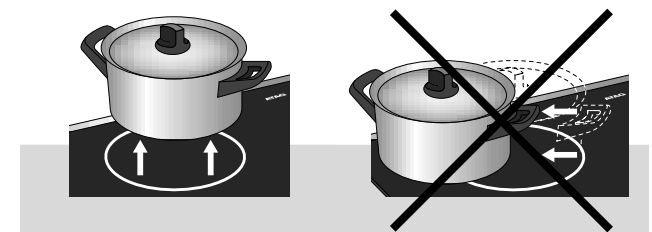
Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in.

If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed.

Grains of sand may cause scratches that cannot be removed.

- Only put pans with a clean and dry base on the cooking surface. This prevents lime stains or other stains that are difficult to remove.
- Always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.

Always pick pans up; never slide them.



introduction

The ceramic hob is fitted with a residual heat indicator, fast-cook settings, a timer, a childproof lock, an automatic cooking-time limiter and a double cooking zone. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

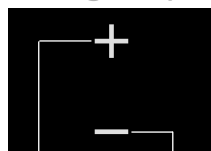
switching on



on/off button

- 1 Put a pan on a cooking zone.
- 2 Press the on/off button.
A horizontal line (-) appears in the display.

setting the power level



higher lower

- 1 Press the + or the - button for the cooking zone concerned.
The hob goes directly to setting 3.
- 2 Select a higher or lower setting by pressing the + or - buttons again.
The display shows the setting selected. You can see which setting to select in the cooking tables on page 10.

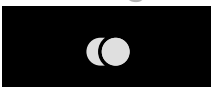
quick-selector button



preference settings

- Press the quick-selector button 12, or 6.
The hob goes directly to the setting selected.

switching on double-ring zone



fish-kettle zone button

- switching on**
Press the button.
The light above the button comes on. The fish-kettle or double-ring zone switches on.



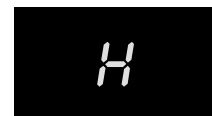
double-ring zone button

- You cannot use the outer ring on its own.
- switching off**
Press the button again and the zone switches off.

switching off

Press the on/off switch again.
The cooking zone switches off.
The residual-heat indicator will continue to indicate that the zone is hot if it still is.

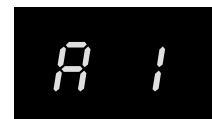
residual-heat indicator



residual-heat indicator

The indicator shows that the cooking zone is still hot, and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature.
Residual heat is shown in the display with an H.

fast-cook setting



fast-cook setting switched on

You will normally bring food to the boil on a high setting and then switch to a lower setting to allow it to cook through. The fast-cook setting can do this for you. The fast-cook setting automatically switches the hob down to the setting selected for cooking through.

After a while, you will notice that you always let potatoes, for example, cook through on the same setting - setting 4, for example. In that case, select fast-cook setting A4 and the appliance automatically switches down to setting 4 as soon as the food boils.

The fast-cook setting can be used in combination with the timer. Take care, however, that you increase the cooking time by the fast-cook time (see also the "timer" section on page 9).

attention

A condition for using this setting is that you use a good quality pan with a heavy base.

When cooking small quantities, the fast-cook setting may be too fierce. In that case, do not use the fast-cook setting.



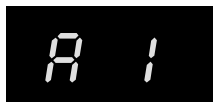
on/off switch



quick-selector button 12



+ button



fast-cook setting switched on

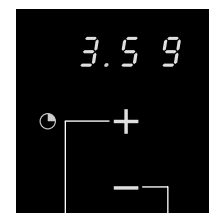
switching on

- Put a pan on the cooking zone
- Press the on/off button.
A horizontal line (-) appears in the display.
- Press quick-selector button 12.
12 appears in the display.
- Press the + button.
*A1 appears in the display. If the button is pressed again, the next setting appears. You can choose from 9 settings (see table).
As long as there is the letter A in the display – A3, for example – a high power level is being used for fast cooking.
If there is only a number – 3, for example – the cook-through setting has been switched on.*

In the table below, you can see the fast-cook times for the various fast-cook settings. The number after the A indicates the setting used for cooking through. On fast-cook setting A6, for example, the food is fast-cooked at a high power level for the first ten minutes and then cooked through on setting 6.

setting	fast-cook time	setting	searing time
A1	1,5 minutes	A8	2 minutes
A2	2 minutes	A9	2,5 minutes
A3	3 minutes		
A4	4 minutes		
A5	6 minutes		
A6	10 minutes		
A7	13 minutes		

timer



longer shorter

You can have the rear cooking zones switched off by the timer.

- Put a pan on one of the rear cooking zones.
- Press the on/off button.
A horizontal line (-) appears in the display.
- Set the power level required.
- Set the timer.
The cooking time is set using the + and – buttons (max. 3.59 hours).
*The number of minutes selected is shown in the display.
A blinking dot indicates that the timer has been activated.*

At the end of the cooking time, you hear a beep.
The zone switches off.

Switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the clock's + or – button.

If you do not switch the beep off, it will stop automatically after 20 minutes.

childproof lock



childproof lock

The appliance is fitted with a childproof lock. If the childproof lock is switched on, the controls cannot be used.

locking

Press the key symbol until the red light comes on.

unlocking

Press the key symbol (± three seconds) until the red light goes out.

settings 1 - 4

- making stock
- stewing cooking pears
- stewing meat
- cooking food through
- braising vegetables

settings 4 - 7

- cooking large quantities through
- defrosting firm vegetables (French beans, for example)

setting 8

- frying thick pancakes
- frying thick pieces of meat covered in breadcrumbs
- frying thin pieces of meat
- frying thick pieces of meat
- fry fat out of cubes of bacon
- frying raw potatoes
- frying French toast
- frying fish covered in breadcrumbs
- frying thin pieces meat covered in breadcrumbs
- frying omelettes

settings 9 - 12

- searing meat
- frying flatfish, thin steaks or fillets
- frying cooked potatoes
- cooking smooth, thickened soups and sauces
- frying omelettes
- frying steak (medium, pink)
- deep frying (depending on the temperature and the quantity)

setting 12

- bringing to the boil quickly
- shrinking down leaf vegetables
- blanching vegetables
- heating oil, fat and butter
- frying steak (rare, red)
- getting pressure cooker up to pressure
- cooking smooth, thickened blancmange and custard

daily cleaning

Clean the glass top after each use. You can use a mild cleaning agent for this - for example, washing-up liquid. Switch the childproof lock on before cleaning the control panel.

stubborn stains

water marks; lime stains; traces of metal.

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent - for example, washing-up liquid.

Remove water marks and lime stains with vinegar.

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.

Remove traces of metals with a proprietary cleaning agent.

Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper. Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

never use


You should never use scouring agents. These cause scratches in which lime deposits and dirt can accumulate.

Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

tip

Before you start cleaning, turn the childproof lock on.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
Cooking zones do not get hot.	Plug is not in socket.	Put the plug into the socket.
	Fuse(s) in the meter cupboard defective.	Check the meter cupboard.
Error codes F00-F18 in the display.	A button is defective or dirty or there is an object on top of it. Each button has its own number, from 00 to 18. The number associated with the button appears in the display.	Clean the appliance or have it repaired. Do not place any objects on the control panel.
Error code F3 appears.	Appliance has overheated. It is possible that too large a pan has been placed on the front-right zone.	Allow the appliance to cool down until the code disappears.
Appliance does not work.	Appliance is locked.	Press on the key symbol  for three seconds continuously.

switching the beep off/on

The beep, which can be heard when the buttons are pressed, can be switched off or on.



on/off button front-left cooking zone



- button for front-left cooking zone

switching the beep off

- 1 Switch the front-left cooking zone on and then off by pressing the on/off button twice.
- 2 Immediately afterwards, press the - button belonging to the front-left cooking zone for five seconds.

A beep confirms the setting that has just been selected.

The beep for the front-left and rear-left cooking zones is now switched off.

Repeat this operation for the right-hand cooking zones using the on/off button and the - button for the front-right cooking zone.

switching the beep on

- 1 Switch the front-left cooking zone on and then off by pressing the on/off button twice.
- 2 Immediately afterwards, press the - button belonging to the front-left cooking zone for five seconds.

A beep confirms the setting that has just been selected.

The beep for the front-left and rear-left cooking zones is now switched on.

Repeat this operation for the right-hand cooking zones using the on/off button and the - button for the front-right cooking zone.

cooking-time limiter

For reasons of safety, the appliance has been fitted with a cooking-time limiter. The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting.

In the table below, you can see after how long the cooking-time limiter switches the appliance off for the various settings.

setting	time	setting	time
1 - 2	9 hours	9	3 hours
3 - 4 - 5	5 hours	10	2 hours
6 - 7 - 8	4 hours	11 - 12	1 hour

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.