

gebruiksaanwijzing
ceramische kookplaat

mode d'emploi
plaque de cuisson
céramique

Bedienungsanleitung
Glaskeramik-Kochfeld

instructions for use
ceramic hob

HL60..A

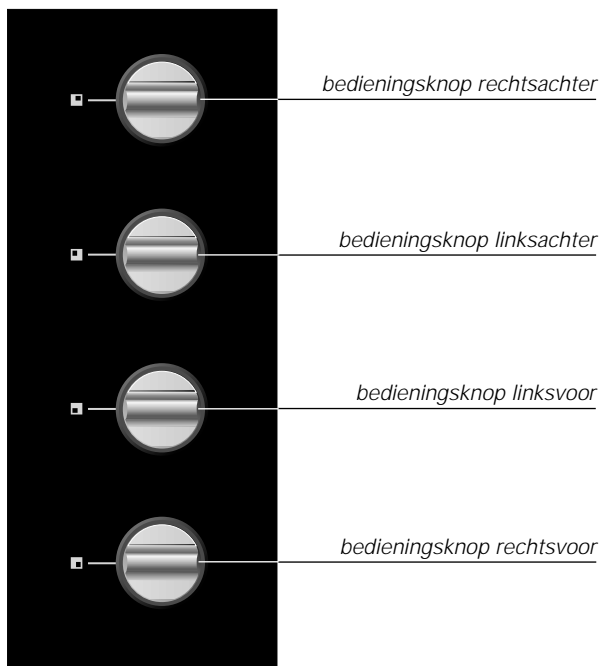
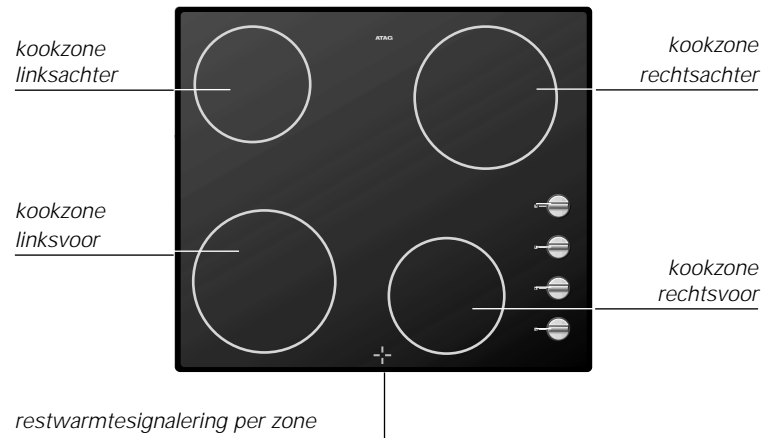


ATAG

70000068001

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!

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

De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar door middel van 12-standen regelaars.

Voor optimale veiligheid is de ceramische kookplaat uitgerust met een restwarmtesignalering.

veiligheid

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

bediening

inschakelen	6
-------------	---

kookaanwijzingen

kookstanden	7
-------------	---

onderhoud

reinigen	8
----------	---

storingen

wat moet ik doen als...	9
-------------------------	---

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	10
--------------------------------	----

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.

Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.

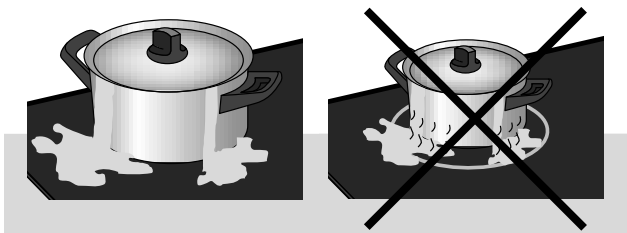
Let op met kleine kinderen; tijdens en na het gebruik is het toestel warm.

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

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.



Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

Pannen waarmee reeds eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor ceramisch koken.

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.

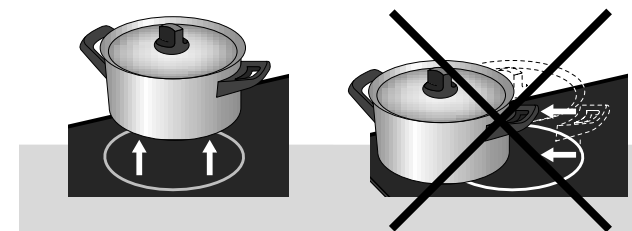
Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.

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.



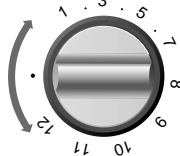
Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen terechtkomen op hete kookzones.

introductie

De kookplaat is bestand tegen alle temperatuurschommelingen. Zowel koude als hitte kunnen de plaat niet deren. Op het glazen werkoppervlak zijn de vier kookzones aangeduid door middel van een cirkel. De diameter van de panbodem moet overeenkomen de diameter van de cirkel.

U mag de bedieningsknop zowel links- als rechtsom draaien. De knop heeft 12 standen. U kunt ook elke gewenste tussenstand instellen. De ceramische kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie.

inschakelen



bedieningsknop

- 1 Zet een pan op een kookzone.
- 2 Draai de bedieningsknop in de gewenste stand.
U kunt de verschillende kookstanden vinden in de tabel op de volgende pagina.

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 een lampje op de glasplaat weergegeven.

De kookzone kan 5-10 minuten voordat de kooktijd verstreken is op stand 0 worden geschakeld. Het gerecht gaart dan na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.

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
- ontdooien 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.

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.

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.
Metaalachtige vlekken op de glasplaat.	Verkeerd reinigingsmiddel gebruikt.	Verwijderen met middelen als Staalfix.
Krassen op de glasplaat.	Het schuiven van pannen over de glasplaat is meestal de oorzaak.	Schuif niet met pannen over de glasplaat. Krassen die door het schuiven met pannen zijn ontstaan kunnen niet meer verwijderd worden.

verpakking en toestel afvoeren

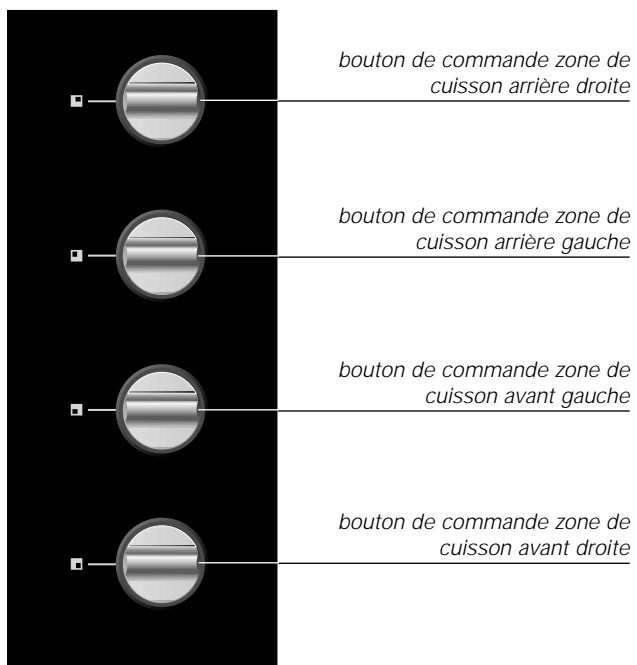
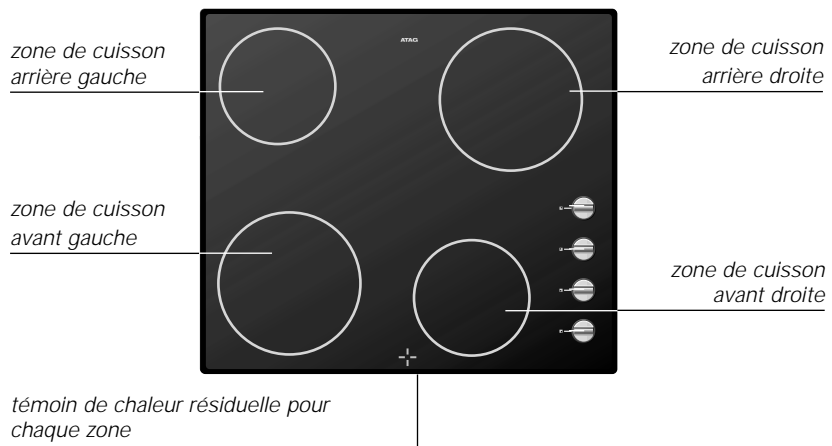
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- 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.

votre plaque de cuisson céramique
description



votre plaque de cuisson céramique
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.

Il est possible de régler avec minutie les zones de cuisson en utilisant une des 12 positions des boutons de commande.

La plaque de cuisson en céramique est équipée d'un signalisateur de chaleur résiduelle servant à assurer une sécurité optimale.

sécurité

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

commande

mise en service	6
-----------------	---

conseils de cuisson

positions et puissances	7
-------------------------	---

entretien

nettoyer	8
----------	---

pannes

que faire si...	9
-----------------	---

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil	10
---	----

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.

Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.

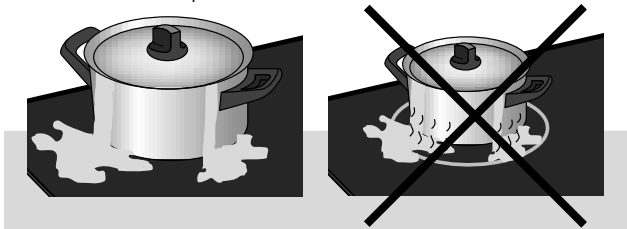
Attention aux jeunes enfants : pendant et après utilisation, l'appareil est chaud.

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

Ne 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.



Pour éviter toute perte d'énergie, mettez toujours un couvercle sur la casserole pendant la cuisson.

Les casseroles qui ont été utilisées sur une plaque de cuisson à gaz, ne sont plus appropriées pour être utilisées sur une plaque de cuisson en céramique.

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.

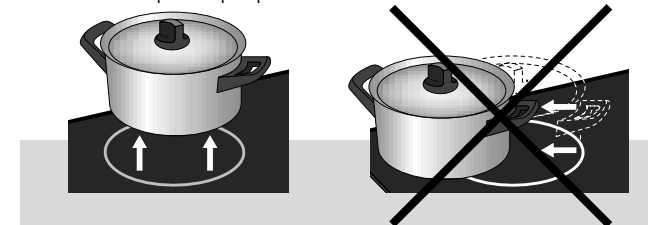
N'utilisez jamais d'aluminium comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas.

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.



Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent traîner sur une table de cuisson chaude.

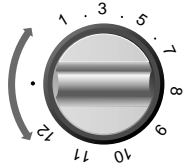
introduction

Votre plaque de cuisson résiste à tous les écarts violents de température. Ni le froid, ni le chaud ne peuvent l'altérer. 4 zones de cuisson sont représentées par des cercles sur la plaque de verre. Le fond du récipient doit couvrir entièrement le cercle mais sans déborder.

Vous pouvez tourner la manette de commande à droite ou à gauche. La manette a 12 positions. Vous pouvez également tourner votre manette entre deux des positions de votre choix.

La plaque de cuisson en céramique est équipée d'un voyant de chaleur résiduel.

mise en service



- 1 Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
- 2 Tournez le bouton de commande dans la position souhaitée.

Vous pouvez trouver les diverses positions de cuisson dans le tableau de la page suivante.

bouton de commande

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 se présentera sous la forme d'un témoin situé sur la plaque de verre.

Le zone de cuisson peut être éteinte 5 à 10 minutes avant que le temps de cuisson ne soit écoulé. La cuisson se poursuit alors grâce à la chaleur résiduelle à condition de laisser le couvercle sur la casserole.

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).

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 Stahlfix 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.

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.	Branchez l'appareil.
	Fusible(s) a/ont sauté dans le placard à compteurs.	Contrôlez le placard à compteurs.
Taches de couleur métallique sur la plaque de verre.	Vous n'avez pas utilisé le détergent approprié.	Nettoyer à l'aide de produits genre Stahlfix.
Rayures sur la plaque de verre.	Leglisement de casseroles sur la plaque de verre.	Ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque de verre. Les rayures ne disparaîtront pas, mais peuvent être atténuées à l'aide d'un produit à polir.

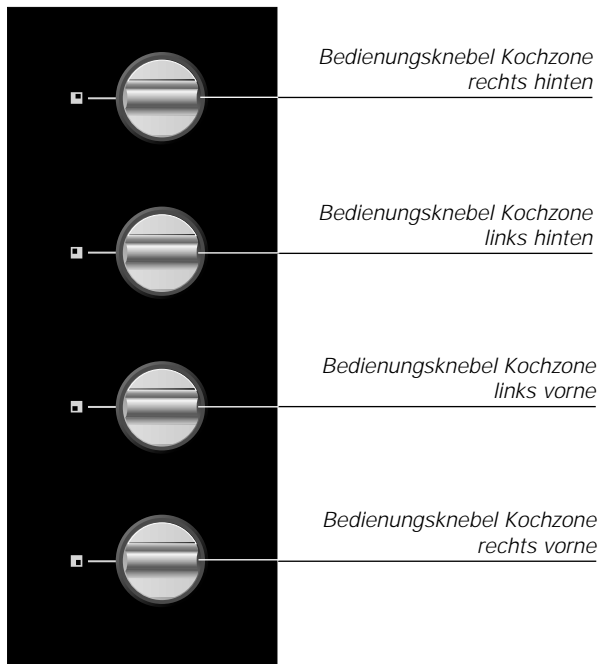
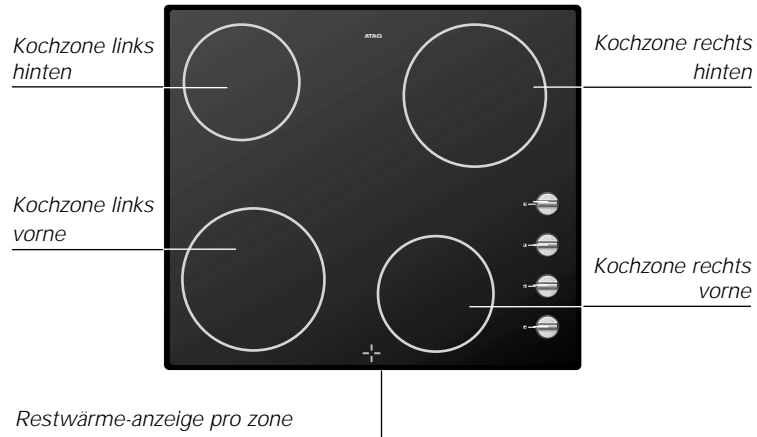
que faire de l'emballage et de l'appareil

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 Pfllegetips.

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!

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

Die Kochzonen sind in 12 Stufen genau regelbar.

Zur optimalen Sicherheit ist das Glaskeramik-Kochfeld mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet.

Sicherheit

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

Bedienung

Einschalten	6
-------------	---

Kochanleitungen

Kochstufen	7
------------	---

Pflege

Reinigung	8
-----------	---

Störungen

Was ist, wenn...	9
------------------	---

Umwelt-aspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	10
-------------------------------------	----

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.

Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Bereiten Sie deshalb Speisen, die in viel Fett und Öl zubereitet werden, stets unter Aufsicht zu.

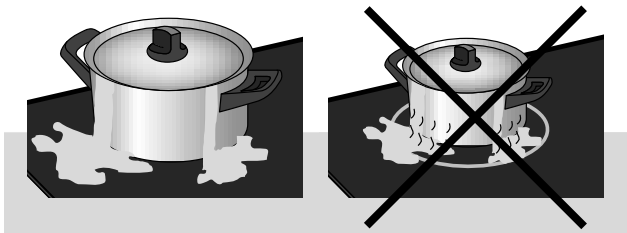
Passen Sie auf mit kleinen Kindern. Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm.

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

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.



Zur Vermeidung von Energieverlust empfiehlt sich das Kochen mit dem Deckel auf dem Topf.

Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.

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.

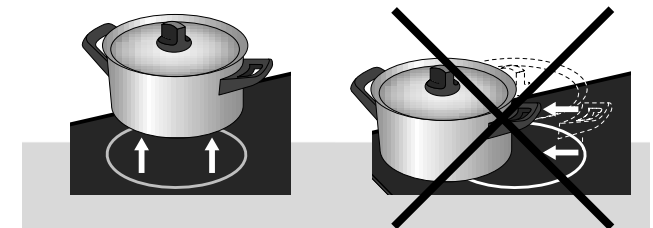
Ein Kochfeld, das einen Sprung oder Riß aufweist, darf nicht mehr benutzt werden. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Kundendienst.

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.



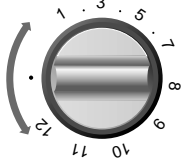
Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können auf heiße Kochfelder fallen.

Einführung

Die Kochmulde ist gegen alle Temperaturschwankungen beständig. Sowohl Kälte als auch Hitze können der Fläche nicht schaden. Auf der gläsernen Kochfläche sind die vier Kochzonen in Form eines Zirkels angedeutet. Der Topfboden muß mit diesem Zirkel übereinstimmen.

Sie können den Bedienknebel sowohl links-, als auch rechtsherum drehen. Der Knopf hat 12 Einstellungen. Sie können aber auch jeden gewünschten Zwischenstand einstellen. Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Restwärmeanzeige ausgestattet.

Einschalten



Bedienknobelpfeil

- 1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
- 2 Den Bedienknopf auf die gewünschte Stufe drehen.
Die jeweiligen Kochstufen sind aus der Tabelle auf der nächsten Seite ersichtlich.

Restwärmeanzeige



Damit wird angezeigt, daß die Zone noch warm ist. Sobald die Zone eine sichere Temperatur erreicht hat, erlischt diese Anzeige.
Restwärme wird mit einer Lampe auf der Glasfläche angezeigt.

5 bis 10 Minuten vor Ende der Kochzeit kann die Kochzone auf 0 gestellt werden. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf, dann gart das Essen aufgrund der Restwärme nach.

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.

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.

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.
Metallartige Flecken auf der Glasplatte.	Falsches Reinigungsmittel verwendet.	Mit Reinigungsmitteln wie z. B. Stahlfix erneut reinigen.
Kratzer auf der Glasplatte.	Meist durch verschieben von Töpfen über die Glasplatte verursacht.	Keine Töpfe über die Glasplatte schieben. Einmal vorhandene Kratzer können nicht mehr entfernt werden.

Entsorgen von Verpackung und Gerät

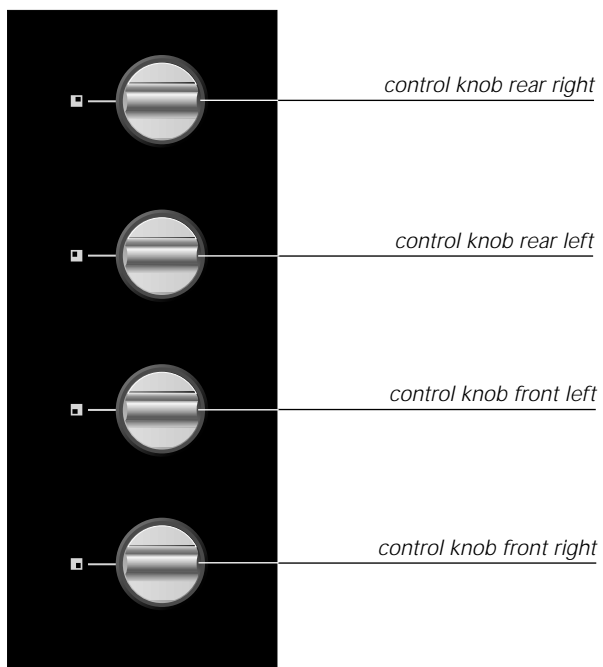
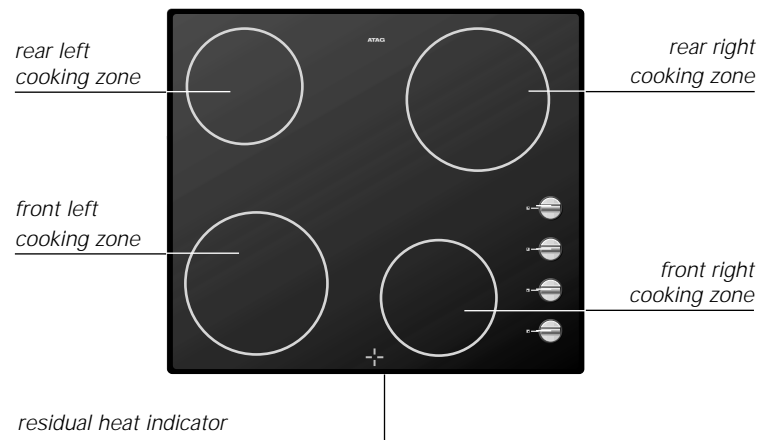
Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- 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.

your ceramic hob
description



your ceramic hob
foreword

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!

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.

The cooking zones can be controlled accurately thanks to their controls with 12 settings.

The ceramic hob is fitted with a residual-heat indicator for optimum safety.

safety

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

operation

switching on	6
--------------	---

cooking information

cooking settings	7
------------------	---

maintenance

cleaning	8
----------	---

faults

what should I do if...	9
------------------------	---

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	10
-------------------------------------	----

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.

Grease and oil are flammable when over-heated. Stay near the cooker when preparing dishes.

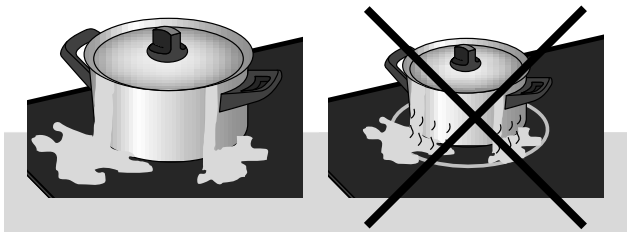
Watch out with young children; the appliance is hot during and after use.

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

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.



Always put a lid on the pan when cooking, to prevent energy loss.

Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on a ceramic hob.

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.

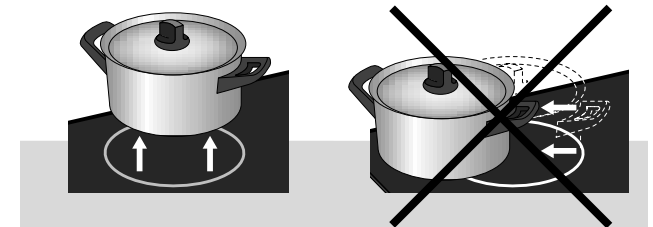
Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in.

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.



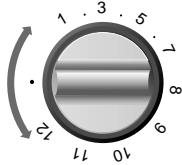
Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - may accidentally touch the cooking zones.

introduction

The ceramic glass hob is resistant to all temperature shocks. Neither the heat or the cold will damage the hob. On the glass work surface the 4 cooking zones are indicated by a circle. The base of the pan should correspond with this circle.

You may turn the switch either to the left or the right. The switch has 12 settings, you can also select any setting in between. The ceramic hob is fitted with a residual-heat indicator.

switching on



Control knob

- 1 Put a pan on a cooking zone.
- 2 Turn the control knobs to the required setting.
The various cooking settings can be found in the table on the following page.

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 indicated with a light on the glass top.

The cooking zone can be switched off 5-10 minutes before the food is cooked. If the food is in a covered pan, it will continue to simmer on the residual heat.

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.

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.

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.
Metal-like marks on the ceramic hob.	Incorrect cleaning material used.	Remove with a cleaning material like Stahlfix.
Scratches on the ceramic hob.	Sliding pans across the hob is the usual cause.	Do not slide pans across the ceramic hob. Any scratches that have been made by sliding pans around cannot be removed.

disposal of packaging and appliance

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.