

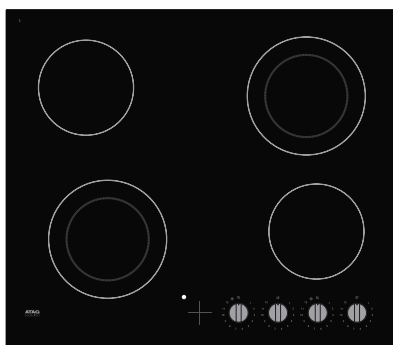
Gebruiksaanwijzing
keramische kookplaat

Instructions for use
ceramic hob

Notice d'utilisation
table de cuisson céramique

Anleitung
Keramikkochfeld

ATAG



HC6471B

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 11
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 11
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 11
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 11

Gebuiikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme



Belangrijk om te weten - Important information - Important à savoir - Wissenswertes



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw kookplaat

Inleiding	4
Keramische kookplaat	5

Gebruik

Pannen	6
Kookstanden	7

Bediening

In-en uitschakelen	8
--------------------	---

Onderhoud

Reinigen	9
----------	---

Storingen

Algemeen	10
Tabel voor probleemoplossing	10

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	11
--------------------------------	----

Inleiding

Deze keramische kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat is voorzien van Cooklight elementen. Dit zijn zeer snel opwarmende stralingselementen die een hoog rendement hebben, wat zeer gunstig is voor de aankooktijd. Bovendien hebben deze elementen een zeer goede warmteverdeling. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

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

Voor optimale veiligheid is de keramische kookplaat uitgerust met een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

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

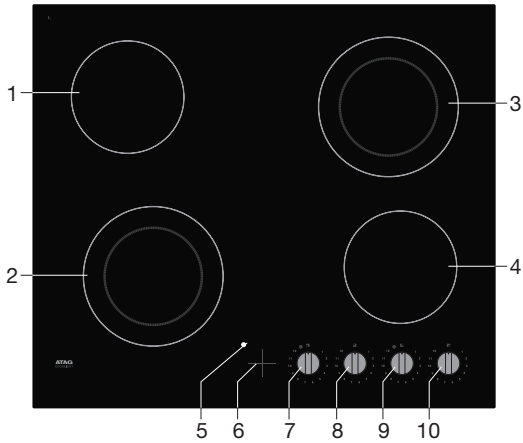
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

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

Veel kookplezier!

UW KOOKPLAAT

Keramische kookplaat



1. Kookzone Ø 145 / 1200 W
2. Uitbreidbare kookzone Ø 210-120 / 2200-800 W
3. Uitbreidbare kookzone Ø 180-120 / 1700-700 W
4. Kookzone Ø 145 / 1200 W
5. Aan/uit Indicatielampje kookplaat
6. Restwarmtesignalering per zone
7. Bedieningsknop zone linksvoor
8. Bedieningsknop zone linksachter
9. Bedieningsknop zone rechtsachter
10. Bedieningsknop zone rechtsvoor



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken.

Pann

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.

Pann voor keramisch koken

Voor keramisch koken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.

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



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal. Als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email losspringen (het email laat los van het staal). Ook kan de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

Minimale pandiameter



Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren. Gebruik een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone.

- Pannen van gehard glas mogen gebruikt worden als de diameter van de pan overeenkomt met de diameter van de kookzone. Pannen met een grotere diameter kunnen barsten.
- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor keramisch koken.
- Schuiven met pannen kan 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 moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.
- Schuif de panbodem over een licht vochtige doek, voordat u de pan op de kookzone zet. Dit voorkomt dat er vuil op het kookvlak terechtkomt.

Kookstanden

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

Gebruik de hoogste stand voor:

- 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 een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

Gebruik een iets lagere stand voor:

- 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).

Gebruik een stand iets boven de middelste stand voor:

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

Gebruik de middelste standen voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen.

Gebruik de laagste standen voor:

- trekken van bouillon;
- rood koken van stooferen;
- bereiden van stoofvlees;
- doorkoken van gerechten;
- smoren van groenten.

In- en uitschakelen

Inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone en draai de bedieningsknop in de gewenste stand.
 - *De kookzone zal nu warm worden. De kookzone schakelt automatisch aan en uit om het door u ingestelde vermogen te leveren. Bij lagere standen is de kookzone lang uit en af en toe aan. Bij hogere standen is de kookzone lang aan en af en toe uit.*



Uitschakelen

1. Draai de bedieningsknop naar de nulstand.

Restwarmte-indicatie

- De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur heeft bereikt.
- Restwarmte wordt met een lampje per kookzone op de glasplaat aangegeven.

Uitbreidbare zone bedienen

1. Draai de bedieningsknop in de gewenste stand.
 - *De 'basis' zone wordt ingeschakeld (binnenste ring).*
2. Draait de bedieningsknop tot de dubbele zone markering totdat een "klik" hoorbaar is.
 - *De tweede zone ring wordt ingeschakeld.*
3. Draai dan de bedieningsknop terug naar de gewenste positie.
 - *Draait de knop terug naar positie 0 om de uitbreidbare zone uit te schakelen.*

Reinigen

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol of schuursponsjes.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

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

Tabel voor probleemoplossing

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door het in- en uitschakelen van de elementen. Ook bij lage kookstanden kan een tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet en het aan/uitlampje brandt niet.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

U moet deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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

Verklaring van conformiteit



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Ceramic hob	5

Use

Pans	6
Cooking power levels	7

Operation

Switching on and off	8
----------------------	---

Maintenance

Cleaning	9
----------	---

Faults

General	10
Tabel voor probleemoplossing	10

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	11
-------------------------------------	----

Introduction

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

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

For optimum safety the ceramic hob is equipped with a child lock, a cooking time limiter and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

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

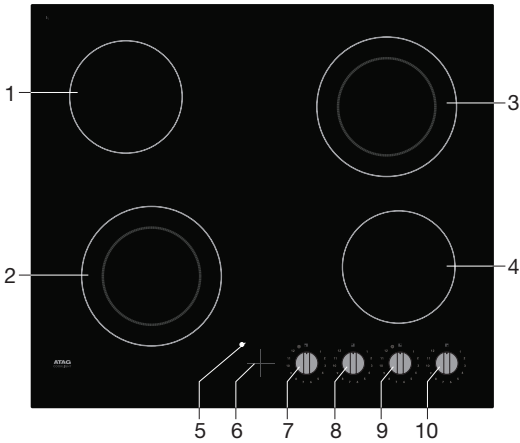
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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

Enjoy your cooking!

YOUR HOB

Ceramic hob



1. Cooking zone Ø 145 / 1200 W
2. Expandable cooking zone Ø 210-120 / 2200-800 W
3. Expandable cooking zone Ø 180-120 / 1700-700 W
4. Cooking zone Ø 145 / 1200 W
5. On/off Indicator hob
6. Residual heat indication by zone
7. Control knob cooking zone left front
8. Control knob cooking zone left back
9. Control knob cooking zone right back
10. Control knob cooking zone right front



Before use, read the separate safety instructions first!

Pans

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

Pans for ceramic cooking

Ceramic cooking requires a particular quality of pan.

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



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

Minimale pandiameter



Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove. In addition, the handles may become too hot and a lot of energy is lost.

- Tempered glass cookware with special ground bottom may be used on the cooking zones if its diameter fits that of the cooking zones. Cookware with larger diameter may crack due to thermal tension.
- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on a ceramic hob.
- Sliding pans can cause scratches that cannot be removed.
- Only place pans with clean, dry bottoms on the cooking surface. This will avoid causing stains that are difficult to remove.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.
- Slide the bottom of the pan over a slightly damp cloth, before placing the pan on the cooking zone. This prevents dirt getting on to the cooking surface.

Cooking power levels

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

Use the highest setting for:

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

Use a slightly lower setting for:

- searing meat;
- frying flatfish, slices or fillet;
- frying cooked potatoes;
- cooking smooth, thickened soups and sauces
- frying omelettes;
- frying beef steak (medium, pink-red);
- deep frying (depending on the temperature and the quantity).

Use a setting slightly above the average setting for:

- cooking of thick pancakes;
- frying thick pieces of meat in breadcrumbs;
- cooking through thin pieces of meat;
- broiling large pieces of meat
- frying blocks of ham or bacon;
- frying raw potatoes;
- frying fish coated with breadcrumbs;

Use the medium settings for:

- completing the cooking of large quantities;
- defrosting firm vegetables (French beans, for example).

Use the lowest settings for:

- simmering bouillon;
- stewing pears;
- preparing meat stew;
- completing the cooking of dishes;
- braising vegetables.

OPERATION

Switching on and off

Switching on

1. Place a pan on a cooking zone and turn the control knob to the desired setting.
 - ▷ *The cooking zone will then heat up. The cooking zone switches on and off automatically to provide the power you have set. At lower settings the cooking zone is off for a long time and on from time to time. At higher settings the cooking zone is on for a long time and off from time to time.*



Switching off

1. Turn the knob to the zero position.

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 by a light for each cooking zone on the glass hob.

Using the expandable cooking zone

1. Turn the control knob to the desired setting.
 - ▷ *The 'basic' zone will switched on first (inner circuit).*
2. To switch on the expandable zone, turn the knob till the double circuit mark until "click" is heard.
 - ▷ *The second zone is switched on.*
3. Turn the control knob back to the desired setting.
 - ▷ *To switch off the expandable cooking zone, turn the control knob to position 0.*

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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



Never use

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

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website 'www.atag.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
The hob is not working and the control light doesn't light up.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Plaque de cuisson vitrocéramique	5

Utilisation

Casseroles	6
Réglages de cuisson	7

Commande

Marche et arrêt	8
-----------------	---

Entretien

Nettoyage	9
-----------	---

Diagnostic des pannes

Généralités	10
Tableau de dépannage	10

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	11
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

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

Cuisiner sur une plaque vitrocéramique est différent de l'utilisation d'un appareil traditionnel. La cuisson sur plaque vitrocéramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

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

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

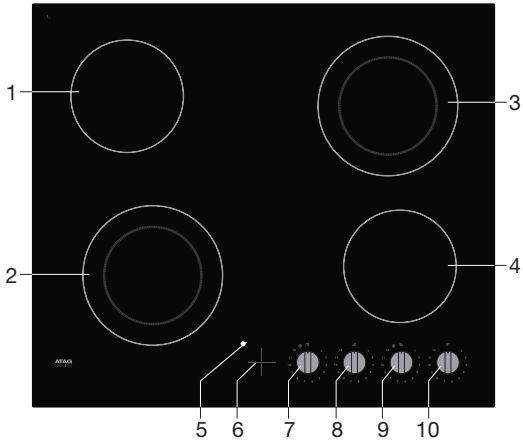
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

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

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Plaque de cuisson vitrocéramique



1. Zone de cuisson Ø 145 / 1200 W
2. Zone de cuisson combinée Ø 210-120 / 2200-800 W
3. Zone de cuisson combinée Ø 180-120 / 1700-700 W
4. Zone de cuisson Ø 145 / 1200 W
5. Indicateur de marche / arrêt de cuisson
6. Voyant de chaleur résiduelle
7. Bouton de commande avant-gauche
8. Bouton de commande arrière-gauche
9. Bouton de commande arrière-droite
10. Bouton de commande avant-droite



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la plaque !

Casseroles

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

Casseroles adaptées à la cuisson sur plaque vitrocéramique

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

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



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si vous réglez la zone de cuisson à un niveau élevé alors que la casserole est (trop) sèche ; la base de la casserole peut se déformer, par exemple sous l'effet d'une surchauffe ou en raison d'un réglage de puissance trop élevé.

Diamètre minimal de la casserole



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. Les poignées risquent d'être trop chaudes, mais une grande perte d'énergie risque aussi de se produire.

- Les plats de cuisson en verre trempé dotés d'un fond spécial cuisson peuvent être utilisés sur les zones de cuisson si leur diamètre correspond exactement à celui de la zone de cuisson utilisée. Les plats dont le diamètre est supérieur risquent de se fissurer sous l'effet de la tension thermique.
- Les casseroles 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.
- En faisant glisser les casseroles, vous risquez de produire des griffures qui ne vont plus pouvoir s'enlever.
- Ne posez sur la surface de cuisson que des casseroles qui ont un fond sec et propre. De cette manière, vous n'aurez pas le problème d'éliminer des tâches difficiles.
- Effectuez toujours la cuisson en mettant toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.
- Glissez toujours le fond de la casserole sur une serviette humide avant de la mettre sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi à des salissures de tomber sur la surface de cuisson.

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

Utilisez la position la plus élevée pour :

- 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) ;
- amener sous pression une cocotte minute ;
- cuire une crème comprenant une liaison.

Utilisez une position un peu plus basse pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson plat, 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 (cuisson médium, rosée) ;
- friture (en fonction de la température et de la quantité).

Utilisez une position un peu au-dessus de la position moyenne pour :

- 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 des poissons panés ;

Utilisez la position du milieu pour :

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

Utilisez la position la plus basse pour :

- faire un bouillon;
- cuire et colorer (rouge) des poires ;
- cuire de la viande en daube;
- cuire doucement;
- étuver des légumes.

Marche et arrêt

Mise en service

1. Posez une casserole sur une zone de cuisson et réglez la touche de commande sur la position souhaitée.
 - *La zone de cuisson va maintenant chauffer. La zone de cuisson s'enclenche et s'arrête automatiquement pour vous fournir la puissance que vous avez programmée. En cas de positions plus basses, la zone de cuisson reste longtemps éteinte pour s'enclencher de temps en temps. En cas de positions plus élevées, la zone de cuisson reste longtemps active pour ne s'arrêter que de temps en temps.*



Arrêt

1. Mettez la touche de commande sur la position zéro.

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.
- Chaque zone de cuisson située sur la plaque de verre détient un voyant qui indique la chaleur résiduelle.

Utilisation de la zone de cuisson combinée

1. Réglez la touche de commande sur la position souhaitée.
 - *La zone "de base" s'allume en premier (circuit interne).*
2. Pour allumer la zone de cuisson combinée, tournez la touche de commande jusqu'à entendre un "clic".
 - *La deuxième zone est allumée.*
3. Réglez la touche de commande sur la position souhaitée.
 - *Pour éteindre la zone de cuisson combinée, tournez la touche de commande sur la position zéro.*

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaque céramique présentent l'avantage de laisser une fine couche à la surface du verre, de sorte que les aliments trop cuits et le tartre risquent moins de brûler sur la plaque de cuisson, facilitant le prochain nettoyage.
- Il est préférable de laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- Les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme par exemple la compote de pomme, la rhubarbe ou le chou rouge, il est préférable de les nettoyer immédiatement avec un torchon humide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la plaque de cuisson. Faites preuve de prudence avec la zone de cuisson chaude !
- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches tenaces

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



Ne jamais utiliser

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

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

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux.

Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez pour plus d'informations le site « www.atag.nl ».

Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Pour toute information à ce sujet, consultez l'administration de votre pays.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

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

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



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de réaliser des économies d'énergie et de ressources substantielles en recyclant les matériaux constitutifs.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et réglementations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung	4
Keramikkochfeld	5

Verwendung

Kochgeschirr	6
Leistungsstufen	7

Einstellungen

Ein- und Ausschalten	8
----------------------	---

Pflege

Reinigung	9
-----------	---

Fehlerbehebung

Allgemeines	10
Störungstabelle	10

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	11
-------------------------------------	----

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Das Kochfeld ist mit „Cooklight“-Elementen ausgestattet. Dabei handelt es sich um sehr schnell aufheizende Strahlungselemente mit einer sehr hohen Effizienz, die sich äußerst günstig auf die Aufheizzeiten auswirkt. Außerdem sorgen diese Elemente für eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

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

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

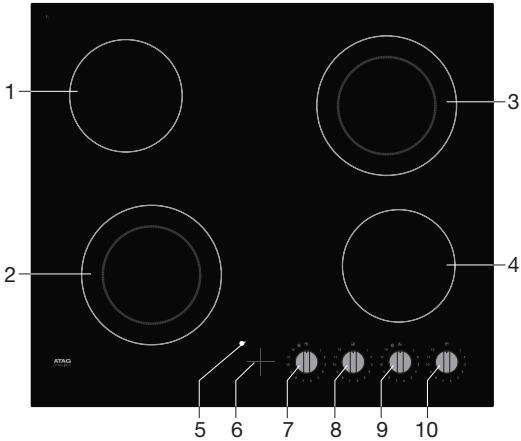
In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben, wie Sie das Keramik Kochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie sie zum späteren Nachlesen gut auf.

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

Viel Spaß beim Kochen!

Keramikkochfeld



1. Kochzone Ø 145 / 1200 W
2. Erweiterbare Kochzone Ø 210-120 / 2200-800 W
3. Erweiterbare Kochzone Ø 180-120 / 1700-700 W
4. Kochzone Ø 145 / 1200 W
5. Ein / Aus anzeige Kochfeld
6. Restwärmeanzeige je Zone
7. Bedienungsknebel links vorne
8. Bedienungsknebel links hinten
9. Bedienungsknebel rechts hinten
10. Bedienungsknebel rechts vorne



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Kochgeschirr

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

Töpfe für Keramik Kochfelder

Töpfe, die auf Keramik Kochfeldern verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

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



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Bei einer höheren Leistungsstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist. Der Topfboden kann sich verformen, z. B. bei Überhitzung, oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

Mindest-Topfdurchmesser



Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind. Damit wird vermieden, daß Speisereste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebrannte Speisereste lassen sich schwer entfernen. Außerdem können die Griffe zu heiß werden, und viel Energie geht verloren.

- Sicherheitsglas-Kochgeschirr mit speziellem Boden kann auf den Kochzonen verwendet werden, wenn der Durchmesser mit der verwendeten Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser kann wegen thermischer Spannungen brechen.
- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Beim Verschieben von Töpfen können Kratzer entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem und trockenem Boden auf die Kochfläche. Sie vermeiden damit, dass schwer zu entfernende Flecken entstehen.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.
- Schieben Sie den Topfboden über ein angefeuchtetes Tuch, bevor Sie ihn auf die Kochzone stellen. Damit wird Schmutz auf der Kochfläche vermieden.

Leistungsstufen

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

Benutzen Sie die höchste Stufe zum:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Blanchieren von Gemüse;
- Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot);
- Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen von glattem Pudding und gebundener Suppe.

Benutzen Sie eine etwas niedrigere Stufe

- Fleisch anbraten;
- Braten von Plattfisch, dünne Scheiben oder Filet;
- Gare Kartoffeln braten;
- Glatt gebundene Suppen und Saucen zubereiten;
- Backen von Omeletts;
- Braten von Beefsteak (medium, rosarot);
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge).

Benutzen Sie eine Stufe etwas über der mittleren Stufe zum:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Dünne Scheiben Fleisch garen;
- Große Mengen Fleisch durchbraten;
- Speckwürfel oder Schinken auslassen;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Braten von paniertem Fisch;

Benutzen Sie die mittlere Stufe zum:

- Garen von großen Mengen;
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen.

Benutzen Sie die niedrigste Stufe zum:

- Bouillon ziehen lassen;
- Rotkochen von Schmorbirnen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Durchkochen von Gerichten;
- Gerichte garen.

Ein- und Ausschalten

Einschalten

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone und drehen Sie den Bedienungsknebel auf die gewünschte Stufe.
 - *Die Kochzone wird jetzt warm. Sie schaltet sich automatisch ein und aus, um die von Ihnen eingestellte Leistung zu liefern. Bei niedrigeren Stufen ist die Kochzone länger aus und ab und zu an. Bei höheren Stufen ist die Kochzone länger an und ab und zu aus.*



Ausschalten

1. Drehen Sie den Bedienungsknebel auf die Nullstufe.

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 je Kochzone auf der Glasfläche angezeigt.

Verwenden der Erweiterbare Kochzone

1. Drehen Sie den Bedienungsknebel auf die gewünschte Stufe.
 - *Der 'Basiszone' ist eingeschaltet (innerer Ring).*
2. Drehen Sie den Bedienungsknebel zur Doppelzonen Markierung, bis ein "Klicken" zu hören ist.
 - *Die zweite Zone ist eingeschaltet.*
3. Drehen Sie den Bedienungsknebel zurück auf die gewünschte Stufe.
 - *Um die Erweiterbare Kochzone auszuschalten, drehen Sie den Bedienungsknebel auf die Nullstufe.*

Reinigung

Tägliche Reinigung

- Spezialreiniger für Keramik Kochplatten haben den Vorteil, dass ein dünner Film auf der Glasplatte verbleibt, sodass übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochplatte einbrennen und die Kochplatte beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.
- Die Kochplatte sollte vor der Reinigung abkühlen.
- Übergekochte Speisen mit einem hohen Zucker- und Säuregehalt (z. B. Apfelsauce, Rhabarber oder Rotkohl) sollten am besten sofort mit einem feuchten Spültuch entfernt werden, um zu verhindern, dass sie in die Kochplatte einbrennen. Vorsicht an der heißen Kochzone!
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

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



Auf keinen Fall verwenden

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

Allgemeines

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

Störungstabelle

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

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Ein / Aus anzeige leuchtet nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Es zeigt an, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

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

Konformitätserklärung



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



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete
typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



725943