



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

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.

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.

Gebruiksaanwijzing
Elektrische kookplaat

Instructions for use
Electric hob

ATAG

HE6011B

NL  
Handleiding

NL 3 - NL 12

EN  
Manual

EN 3 - EN 12

Gebuurkte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tips

INHOUDSOPGAVE

Uw kookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5

Gebruik

Regelknop	6
Pannen	7

Onderhoud

Reinigen	8
----------	---

Installatie

Waar u op moet letten	9
Inbouwmaten	10
zaagmaat/nismaat	10
Montage	10
Technische gegevens	10
Elektrische aansluiting	11

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	12
--------------------------------	----

Inleiding

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de 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 de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

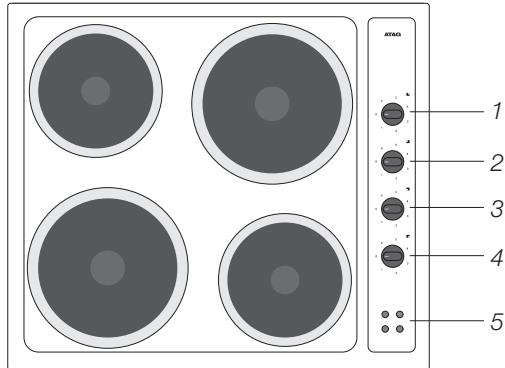
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

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!

Beschrijving

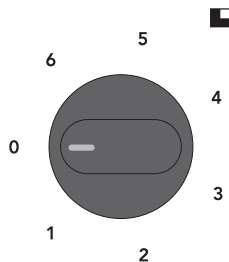


1. Bedieningsknop kookzone 145 mm rechtsachter
2. Bedieningsknop kookzone 180 mm linksachter
3. Bedieningsknop kookzone 180 mm linksvoor
4. Bedieningsknop kookzone 145 mm rechtsvoor
5. Controlelampjes kookzone's

- De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen.
- De warmte wordt door directe geleiding aan de panbodem afgegeven. Bij gebruik van de kookplaat gaat op het bedieningspaneel de signaallamp aan.
- Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen moet elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst.
- Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.
- Vocht op de kookelementen kan roest veroorzaken.

Regelknop

De elektrische kookplaat is uitgevoerd met een regelknop met 7 standen.



Stand 6

- Aan de kook brengen van alle gerechten. Het slinken van bladgroenten. Aanbraden vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

Stand 5

- Bakken van flensjes, dunne pannenkoeken, wentelteefjes. Frituren.

Stand 4

- Bakken van pannenkoeken, drie-in-de-pan.

Stand 3

- Doorbakken van gepaneerde vis en klein vlees. Doorbraden groot vlees. Fruiten van uien.

Stand 2

- Doorkoken van gerechten (kooktijd langer dan 10 min.). Groenten smoren. Ontdooien diepvries bladgroenten.

Stand 1

- Bouillon trekken. Vlees stoven. Warm houden. Doorkoken van soep, rijst, pap (kleine hoeveelheden).

Stand 0

- Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 min., nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht.

Pannen

De beste bodemdikte is:

- Bij roestvrijstalen pannen 4-6 mm.
- Bij staal/emaille pannen 2-3 mm.

De diameter van de panbodem moet de kookzone volledig bedekken.



- De bodem van de koude pan moet enigszins naar binnen getrokken zijn, want bij verhitting van de pan volgt uitzetting van de bodem en sluit de pan goed aan op het kookzonevlak en wordt de warmte optimaal doorgegeven.



- Pannen waarmee reeds eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn vaak niet meer geschikt voor elektrisch koken. Zorg dat de panbodem én kookplaat droog zijn, dit voorkomt roestvorming. Gebruik altijd een deksel tijdens het koken in verband met energieverlies.

Reinigen

- De kookplaten reinigen kunt u het beste met een vochtige doek of keukenpapier. Verwijder overkooksel zo snel mogelijk. Vooral rode kool, rabarber en appelmoes werken in op emaille of roestvrijstaal.
- Hardnekkige resten kan men behandelen met b.v. Vim, Ata of Scotch Brite, wel goed afnemen met schoon water.
- De roestvrijstalen rand kunt u reinigen met een vloeibaar schuurmiddel. Na het schoonmaken de zeepresten verwijderen, vooral tussen rand en kookplaat.
- Na het reinigen de kookplaten even inschakelen om het vocht te laten verdampen.
- Onderhoud van de kookplaten. Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie) of met een onderhoudsmiddel.

Waar u op moet letten

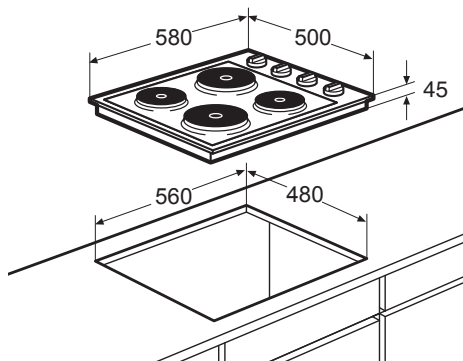
Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 100 °C hittebestendig zijn.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Plaats een kookplaat liever niet direct boven een onderbouwkoelkast of onderbouw vrieskast. Indien de kookplaat toch boven een koel- of vrieskast wordt geplaatst, zorg dan voor een goede isolatie van de kookplaat.
- Het keukenkastje mag geen lade hebben. Als in het keukenkastje een horizontaal tussenschot is ingebouwd, moet dit 15 cm van de onderkant van het werkblad verwijderd zijn. De ruimte tussen het schot en de kookplaat moet leeg zijn. U mag hier geen voorwerpen in leggen.

INSTALLATIE

Inbouwmaten

In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



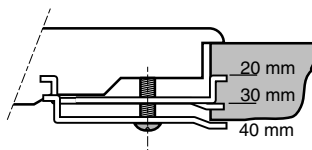
Montage

Voordat u de kookplaat in het aanrechtblad bevestigt, dient de meegeleverde kit aan de onderkant van de kookplaat geplakt te worden.

Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.



Technische gegevens

Elektrische aansluiting:

- 230 V - 50 Hz
- vermogen: 3,5 kW

Elektrische aansluiting

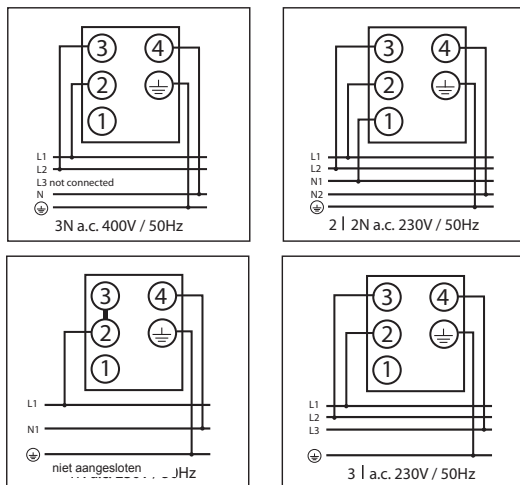
230 V - 50 Hz

Voor de aansluiting kunt u gebruiken:

- een rubber aansluitkabel, type H05 RR-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met een geel-groene aarddraad,
- een geïsoleerde PVC kabel type H05 V2V2-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met geel-groene aarddraad
- of andere gelijkwaardige of betere kabels.

Aansluitschema's

Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluit-schema's:



In geval van een 5-aderige kabel bij een 3 fasen aansluiting (3 1N a.c.) moet de niet gebruikte ader worden geïsoleerd wanneer deze spanningsvoerend is.

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind 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;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



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

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



Conformiteitsverklaring

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 waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Description	5

Use

Control switch	6
Pans	7

Maintenance

Cleaning	8
----------	---

Installation

What you need to consider	9
Built-in dimensions	10
Mounting	10
Technical details	10
Wiring diagrams	11

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	12
-------------------------------------	----

Introduction

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

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



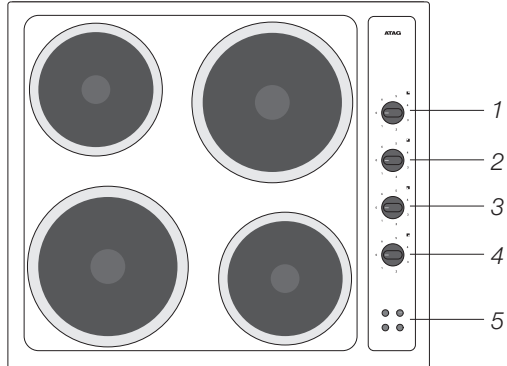
Read the separate safety instructions before using the device!

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!

Description

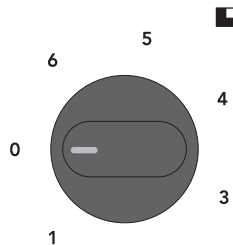


1. Switch right rear zone 145 mm fast plate
2. Switch left rear zone 180 mm fast plate
3. Switch left front zone 145 mm fast plate
4. Switch right front zone 180 mm fast plate
5. Control light cooking zones

- The heating elements are made of cast iron. The heat comes from the spiral filaments lying in rings in the element.
- The heat is transferred by direct conduction to the base of the pan. When the hob is in use the control light on the control panel goes on.
- Before using your new hob for the first time, each element should be switched on to the highest setting for 3-4 minutes, without a pan being used.
- The manufacturer has applied a rust-preventive layer to each element. When the hob is heated strongly for the first time a burning smell will be noticeable. This is normal.
- Moisture on the elements can cause rust.

Control switch

The electric hob has a control switch with settings from 0 - 6.



Setting 6

- For boiling, reducing leaf vegetables, sealing meats. Frying steak, fish and potatoes.

Setting 5

- Frying thin pancakes and crêpes. Deep-frying.

Setting 4

- Frying (Scotch) pancakes.

Setting 3

- Frying fish in breadcrumbs and small cuts of meat. Pot roasting large joints of meat. Frying onions.

Setting 2

- Simmering food (requiring longer than 10 mins. cooking time). Braising vegetables. Defrosting frozen leaf vegetables.

Setting 1

- Making stock. Stewing meats. Keeping food warm.
Cooking soup, rice and porridge (small quantities).

Setting 0

- Simmering food requiring less than 10 mins. cooking time, once it has first been brought to the boil at a higher setting.

Pans

The best thickness for the base of the pan is:

- Stainless steel pans 4-6 mm
- Steel/enamel pans 2-3 mm

- The diameter of the base of the pan should cover the zone completely.



- The base of the cold pan should be somewhat concave, as the pan will expand on heating and will then make proper contact with the zone surface, thereby allowing an optimum transfer of heat.



- Pans that have previously been used on gas are often no longer suitable for use on electric cookers. Make sure that both the base of the pan and the hob are dry, this will prevent rust forming. Always use a lid when cooking to avoid energy loss.

Cleaning

- The hobs are best cleaned with a damp cloth or kitchen paper
- Remove all spillages as soon as possible. Red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular will corrode the enamel or stainless steel.
- Stubborn residue can be treated with Vim, Ata, Scotch Brite etc.; rinse well with clean water.
- The stainless steel edge can be cleaned with a liquid abrasive. Remove any detergent left after cleaning, especially between the edge and the plate
- After cleaning, switch the plate on briefly to allow the moisture to evaporate.
- Rub the plates with non-acidic oil (sewing machine oil) or with a protectant.

What you need to consider

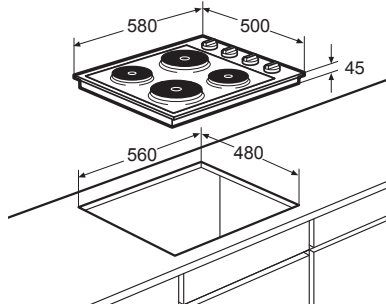
Safety instructions for the installation

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 100 °C.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.
- Bottom kitchen element must not be equipped with a drawer. If the kitchen element has a built-in horizontal shelf, it must be at a distance of not less than 15 cm from the bottom surface of the worktop. The space between the shelf and the cooktop must be empty and may not be used for storage of utensils.
- A hob should preferably not be positioned immediately above a refrigerator or freezer built-in below the worktop. If the hob has to be fitted above a refrigerator or freezer, ensure that the hob is well insulated.

INSTALLATION

Built-in dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustration beneath.

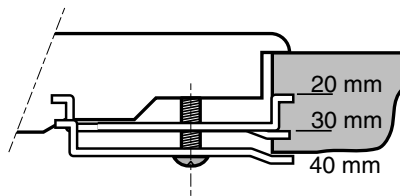


Mounting

Before placing the appliance in the worktop, apply the supplied sealing kit on the underside of the appliance.

Fix the hob with the provided clamps.

Connect the appliance to the mains. The appliance is ready for use.



Technical details

Power requirements:

- 230 V - 50 Hz
- connecting value: 3,5 kW

INSTALLATION

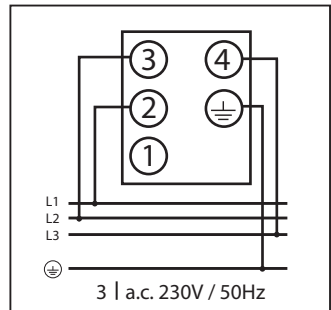
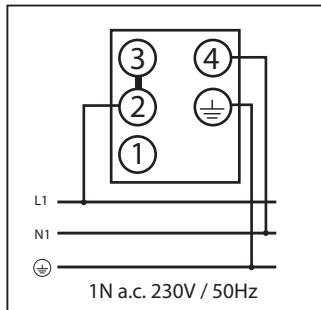
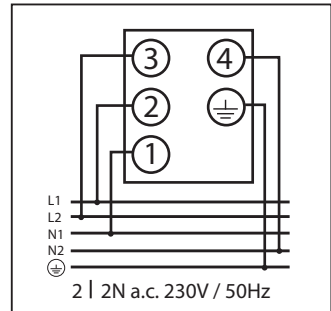
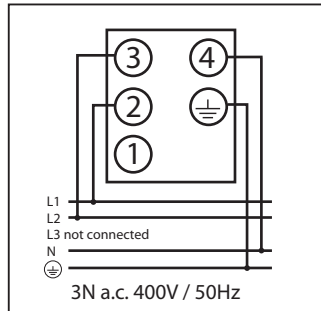
Wiring diagrams

230 V - 50 Hz

Connection may be carried out by means of:

- rubber coated connection cables, model H05 RR-F 5 x1,5 with yellow-green earthing cable;
- PVC insulated connection cables, model H05 VV-F 5 x1,5 with yellow-green earthing cable; or
- any other suitable cables.

There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.



With a 5 wire cable and a 3 phase supply (3 1N AC) the wire not used must be isolated if it is live.

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