

gebruiksaanwijzing
ceramische kookplaat

HL60..B
HL60..C

mode d'emploi
plaque de cuisson
céramique

Bedienungsanleitung
Glaskeramik-Kochfeld

instructions for use
ceramic hob

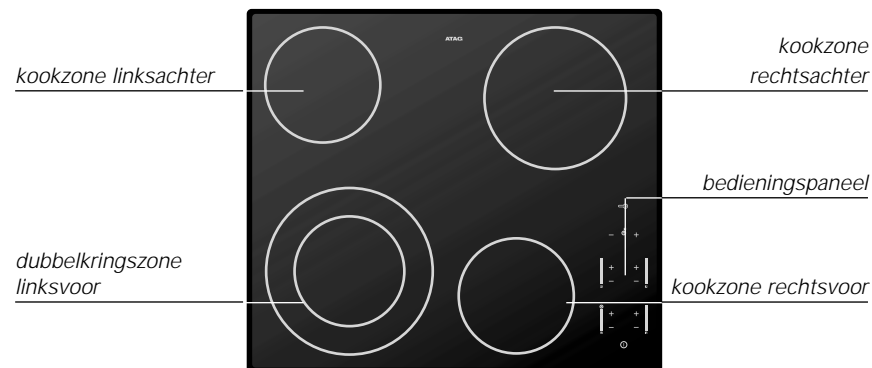
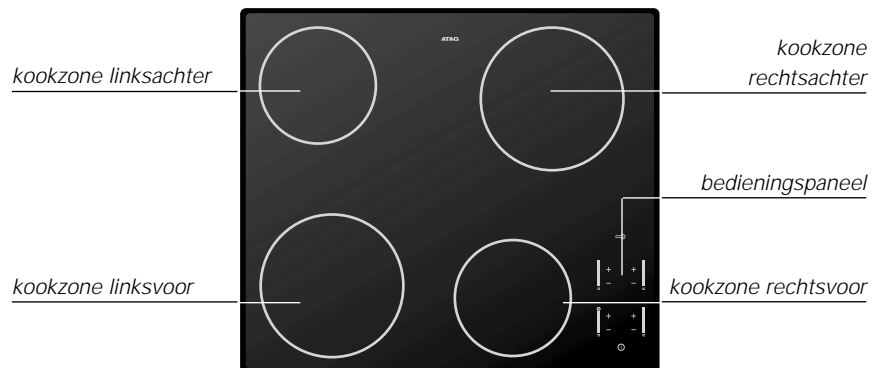


gba 70.00.00.081001

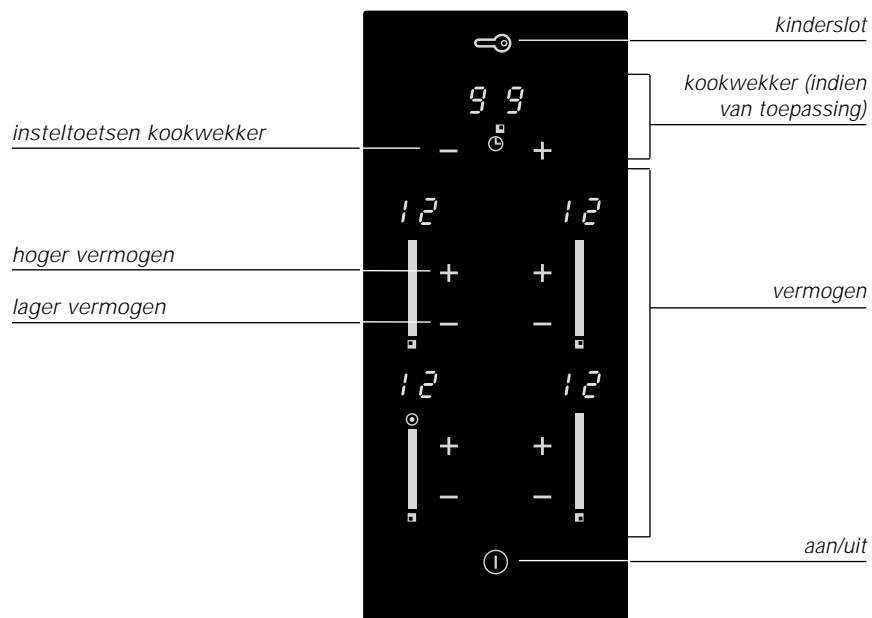
ATAG

ATAG

uw ceramische kookplaat beschrijving



bedieningspaneel



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.

Indien van toepassing, beschikt de kookplaat over een dubbele kookzone. Deze kookzone is bijzonder geschikt voor grote pannen.

De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar (9 standen) door middel van tiptoetsen.

Het toestel (HL60..C) is voorzien van synchro-start. Indien u een afzuigkap hebt die ook is voorzien van synchro-start, zal deze automatisch in werking treden wanneer u de kookplaat bedient.

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

veiligheid

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

bediening

inschakelen	6 – 8
-------------	-------

kookaanwijzingen

kookstanden	9
-------------	---

onderhoud

reinigen	10
----------	----

storingen

wat moet ik doen als...	11
-------------------------	----

beveiligingen

extra zekerheid	12
-----------------	----

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	13
--------------------------------	----

bij de installatie

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

Open nooit de behuizing van het toestel.

tijdens het gebruik

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

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

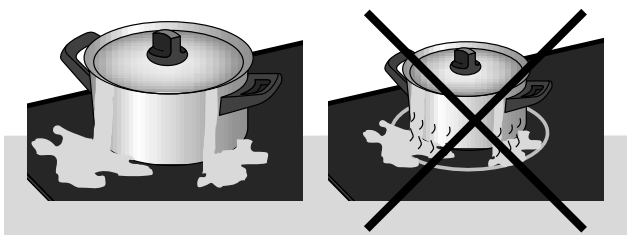
Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het apparaat komen.

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

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

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

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone.



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

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.

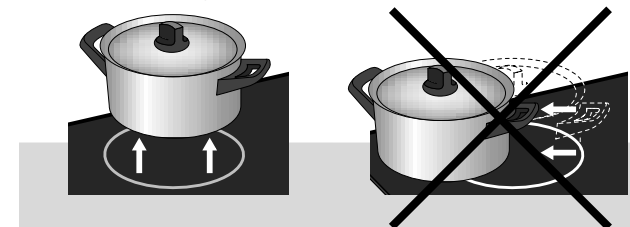
Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.

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.



Wanneer u het toestel voor de eerste keer aansluit op het lichtnet, wordt een automatische test uitgevoerd en lichten de displays even op.

Als u niet binnen 5 seconden een kookstand kiest, schakelt de zone zich automatisch uit.

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

introductie

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

inschakelen

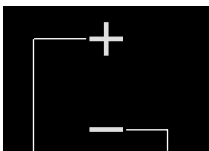


aan/uit toets

- 1 Zet een pan op een kookzone.
- 2 Druk op de aan/uit toets.
Het lampje boven de toets gaat branden.

De kookplaat staat nu in de stand-by stand. De kookzones kunnen bediend worden. Als u de kookplaat niet binnen 5 seconden bedient, schakelt de plaat zichzelf weer uit. Het lampje dooft. Tijdens het kookproces kan de aan/uit toets gebruikt worden als noodstop. Druk op deze toets en het toestel schakelt direct uit.

vermogen instellen



hoger lager

- De kookplaat heeft 9 standen.
- 1 Druk op de + toets van de betreffende zone.
De kookplaat stelt zich direct in op stand 6.
Druk op de - toets van de betreffende zone.
De kookplaat stelt zich direct in op stand 1
 - 2 Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de toetsen + of - te drukken.
Het display geeft de gekozen stand weer. Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de tabel op pagina 9.

dubbelkringszone bijschakelen (indien aanwezig)

inschakelen

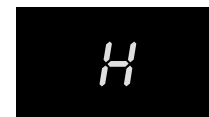
Druk, nadat de zone is ingeschakeld op stand 9, nogmaals op de +toets.
Het lampje boven de toets gaat branden. De buitenste kring wordt bijgeschakeld.

U kunt de buitenste kring nooit alleen gebruiken.

uitschakelen

Schakel met de - toets terug naar 0.
De kookzone wordt uitgeschakeld.

restwarmte-indicatie



restwarmte-indicatie

De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is (60 °C of heter) en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft.

Restwarmte wordt met H weergegeven in het display van de desbetreffende kookzone.

kookwekker (indien aanwezig)



korter langer

U kunt de kookzone rechtsachter door de kookwekker laten uitschakelen. U gebruikt de wekker dan als kookautomaat.

- 1 Zet een pan op de kookzone rechtsachter.
- 2 Druk op de aan/uit toets.
- 3 Stel het gewenste vermogen in.
Met de - en + toetsen wordt de kooktijd ingesteld (max. 99 minuten).
In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven.
- 4 Stel de kookwekker in.
Een knipperende punt geeft aan dat de timer is geactiveerd.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een pieptoon.

De zone schakelt uit.

Druk op de - toets van de klok om de pieptoon uit te schakelen.

Druk op de + toets van de klok om een nieuwe kooktijd in te stellen.

De overige zones kunnen niet door de kookwekker uitgeschakeld worden. U kunt de kookwekker dan als eierwekker gebruiken. De kookwekker geeft in dat geval alleen een geluidssignaal bij het einde van de bereidingstijd.

Schakel de kookwekker uit door de - toets enkele seconden (in de "0" minutenstand) te bedienen.

kinderslot



kinderslot

Tijdens het kookproces kunt u, door gebruik te maken van het slot, de huidige instellingen fixeren. Het lampje boven de toets gaat dan branden.

Het slot is tevens te gebruiken als kinderslot.

op slot

Schakel het toestel uit. Druk één keer op de toets met het sleutelsymbool.

Het lampje boven de toets gaat branden.

van het slot

Druk op het sleutelsymbool (± drie seconden) totdat het lampje boven de toets dooft.

Het toestel is nu weer bedienbaar.

De aan/uittoets (noodstop) blijft te bedienen wanneer andere instellingen zijn gefixeerd met de slotfunctie.

stand 1 - 3

- trekken van bouillon
- vlees stoven
- doorkoken van gerechten

stand 3 - 5

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

stand 6

- 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 dun, gepaneerd vlees

stand 7 - 9

- aanbraden van vlees
- bakken van gare aardappelen
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid)

stand 9

- snel aan de kook brengen
- slinken van bladgroenten
- bakken van biefstuk (saignant, rood)

opmerking

De tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de juiste stand afhankelijk is van de hoeveelheid, samenstelling van het gerecht en de pan.

dagelijkse reiniging

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

hardnekkige vlekken

waterkringen;
kalkresten;
metaalsporen.

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

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.
Verwijder metaalsporen met een middel als Stahlfix of Collo Luneta.

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

nooit gebruiken

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

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

tip

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

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

storing	oorzaak	oplossing
Kookzones worden niet warm.	Stekker niet in het stopcontact.	Stekker in het stopcontact steken.
	Zekering(en) in de meterkast defect.	Meterkast controleren.
Foutcodes F00 - F11 in het display.	Een toets is defect of vuil of er ligt een voorwerp op. Elke toets heeft een eigen nummer, van 00 t/m 11. In het display verschijnt het nummer dat bij de toets hoort.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningsveld.
Foutcode F3 verschijnt.	Elektronica oververhit. Er is mogelijk een te grote pan geplaatst op de zone rechtsvoor.	Laat het toestel afkoelen tot de code verdwijnt.
Foutcode F99 verschijnt.	Twee of meerdere toetsen langere tijd bediend.	Geen meerdere toetsen tegelijk bedienen.
Metaalachtige vlekken op de glasplaat.	Verkeerd reinigingsmiddel gebruikt.	Verwijderen met middelen als Stahlfix.
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.

kookduurbegrenzing

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

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

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

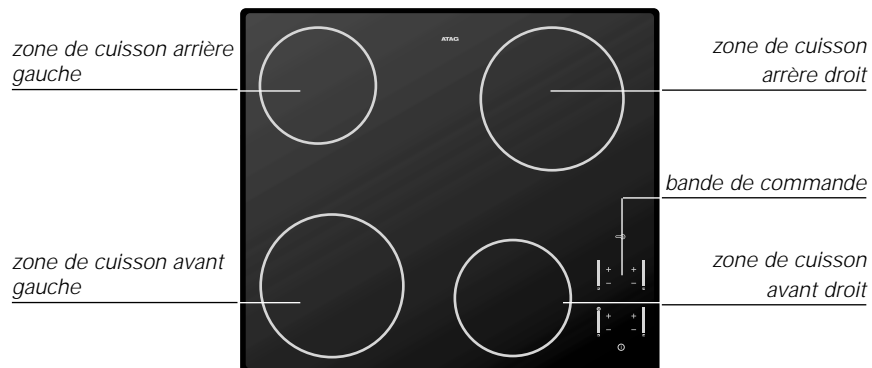
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

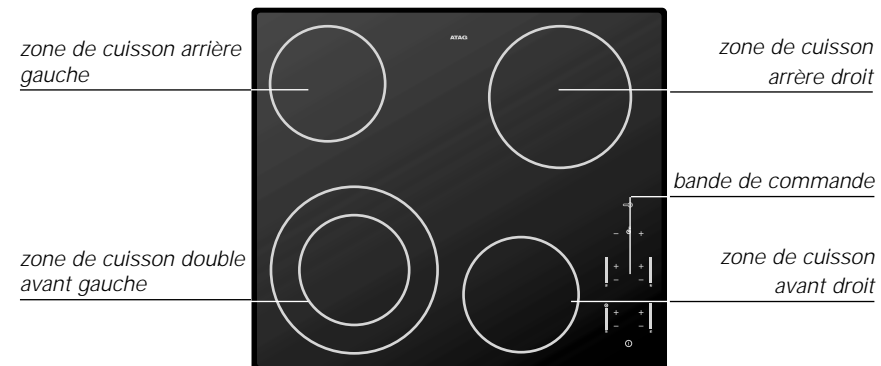
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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

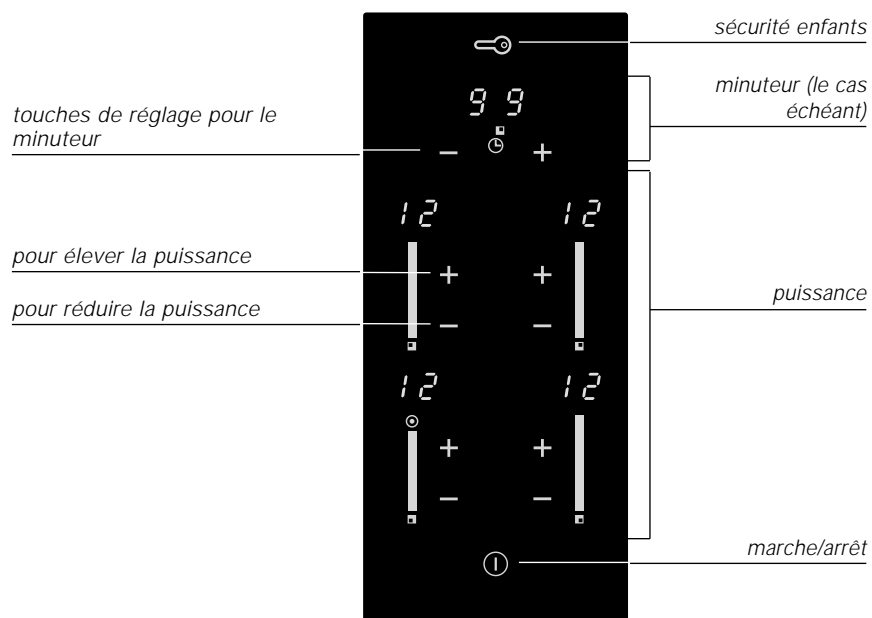
votre plaque de cuisson céramique description



votre plaque de cuisson céramique description



bande de commande



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.

Si nécessaire, la plaque de cuisson dispose d'une zone de cuisson double. Cette zone de cuisson est particulièrement appropriée pour les grosses casseroles.

Il est possible de régler avec précision les zones de cuisson (9 positions) en utilisant les touches sensibles.

L'appareil (HL60..C) est équipé d'un synchro-start. Si vous avez une hotte d'aspiration qui est aussi équipée d'un synchro-start, celle-ci se mettra directement à fonctionner dès que vous utiliserez la plaque de cuisson.

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

sécurité

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

commande

mise en service	6 – 8
-----------------	-------

conseils de cuisson

positions et puissances	9
-------------------------	---

entretien

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

pannes

que faire si...	11
-----------------	----

dispositifs de sécurité

sécurité supplémentaire	12
-------------------------	----

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil	13
---	----

les points qui méritent votre attention

installation

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.

N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.

pendant l'utilisation

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

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

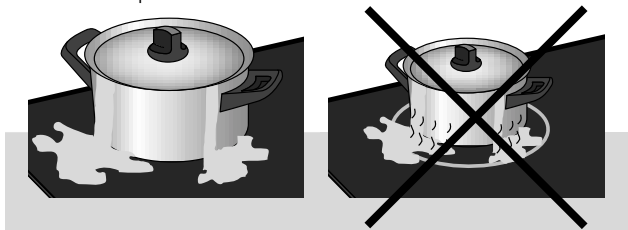
Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Attention aux jeunes enfants qui peuvent s'approcher de l'appareil.

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

Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. Veillez aussi à ne pas faire cuire jusqu'à dessèchement. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre la surchauffe, la casserole subit une très grande chauffe et risque ainsi de s'abîmer.

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

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



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

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

les points qui méritent votre attention

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.

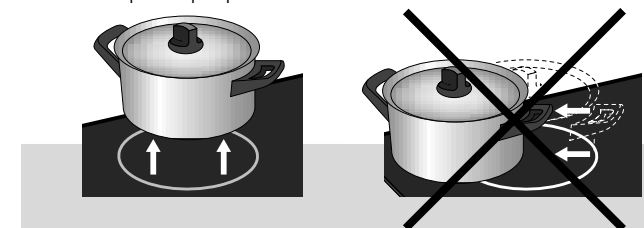
N'utilisez jamais d'aluminium comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas.

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.



Le tout premier branchement de l'appareil sur l'électricité donne lieu à un contrôle automatique. Les visuels s'éclaireront.

La zone s'éteint automatiquement si vous mettez plus de 5 secondes à sélectionner une position de cuisson.

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

introduction

La plaque de cuisson céramique est pourvue d'un voyant de chaleur résiduel, d'un minuteur (en option), d'une fermeture enfants, d'un limiteur de durée de cuisson automatique et une zone de cuisson double (en option). Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

mise en service

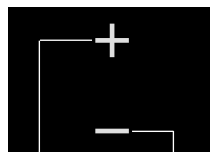


touche marche/arrêt

- 1 Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
Le voyant situé sur le dessus de la touche va s'allumer.

La plaque de cuisson se trouve maintenant en position stand-by. Les zones de cuisson peuvent être utilisées. Si vous n'utilisez pas la plaque de cuisson dans les 5 secondes qui suivent, la plaque va s'arrêter automatiquement. Le voyant va s'éteindre. Pendant le processus de cuisson, il est possible d'utiliser la touche marche/arrêt comme arrêt d'urgence. Appuyez sur cette touche pour obtenir un arrêt immédiat de l'appareil.

réglage de la puissance



élever réduire

- La table de cuisson à 9 positions de réglage de température.
- 1 Appuyez sur la touche + de la zone de cuisson en question.
La plaque de cuisson se met directement sur la position 6.
Appuyez sur la touche - de la zone de cuisson en question.
La plaque de cuisson se met directement sur la position 1.
 - 2 Réglez une position plus élevée ou moins élevée en appuyant une fois sur les touches + ou -.
L'écran affiche la position sélectionnée. Les positions que vous pouvez sélectionner sont présentées dans les tableaux de cuisson à la page 9.

enclencher la zone de cuisson double (en option)

mise en service

Après avoir enclenché la zone sur la position 9, appuyez encore une fois sur la touche +. Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer. La couronne extérieure va aussi s'allumer.

Utiliser seulement la bague extérieure n'est pas possible.

mise hors service

Remettez la touche - sur 0.

La zone de cuisson sera mise hors service.

voyant de chaleur résiduelle



voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.

L'écran de la zone de cuisson en question affichera un H pour la chaleur résiduelle.

minuteur (en option)



moins longtemps plus longtemps

Vous pouvez utiliser le minuteur pour arrêter la zone de cuisson située à l'arrière droite. Dans ce cas, vous utilisez le minuteur en tant que dispositif automatique de cuisson.

- 1 Mettez une casserole sur la zone de cuisson située à l'arrière droite.
- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
- 3 Réglez la puissance souhaitée.
- 4 Réglez le minuteur.
En utilisant les touches - ou +, vous pouvez programmer le temps de cuisson (max. 99 minutes).
L'écran affichera le nombre de minutes sélectionnées. Un point clignotant indiquera que l'horloge programmatrice est activée.

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

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

Appuyez sur la touche + de l'horloge pour programmer un nouveau temps de cuisson.

Les autres zones de cuisson ne peuvent pas être mises à l'arrêt par le minuteur. Vous pouvez utiliser le minuteur comme compte-minutes. Dans ce cas, le minuteur ne donnera qu'un signal sonore au moment où le temps de cuisson sera atteint.

Arrêtez le minuteur en utilisant quelques secondes la touche - (position des minutes "0").

sécurité enfants



sécurité enfants

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez fixer les réglages actuels en utilisant la clé.

Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer.

Il est possible d'utiliser également la clé en tant que système de sécurité enfants.

verrouiller

Arrêtez l'appareil. Appuyez une fois sur la touche présentant le symbole clé.

Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer.

déverrouiller

Appuyez sur le symbole clé (\pm trois secondes) jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus de la touche s'éteigne.

Il est maintenant possible de se servir de l'appareil.

Il est toujours possible d'utiliser la touche marche/arrêt (arrêt d'urgence) même lorsque d'autres réglages ont été immobilisés à l'aide de la fonction clé.

position 1 - 3

- faire un bouillon
- mijoter
- cuire doucement

position 3 - 5

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

position 6

- 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 morceaux de viande fins, panés

position 7 - 9

- faire revenir de la viande
- cuire des pommes de terre crues
- friture (en fonction de la température et de la quantité)

position 9

- ébullition rapide
- faire revenir des légumes verts
- cuire des biftecks (saignant, rouge)

attention

Les indications fournies sont des moyennes dépendant, entre autres, de la nature du récipient. Adaptez les positions en conséquence.

nettoyage quotidien

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

en cas de taches tenaces

*taches d'eau ;
restes de calcaire ;
traces de métal.*

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

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

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

Enlevez les traces de métal en utilisant un produit comme 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.

conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la Sécurité enfants.

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

pannes	causes	solutions
Zones de cuisson ne chauffent pas.	Appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Fusible(s) a/ont sauté dans le placard à compteurs.	Contrôlez le placard à compteurs.
Messages d'erreur F00-F11 à l'écran.	Une touche est cassée ou sale. Il se peut aussi qu'un objet repose sur celle-ci. Chaque touche a son propre numéro, de 00 à 11. L'écran affiche le numéro correspondant à la touche.	Nettoyez l'appareil ou faites réparer. Ne déposez pas d'objets sur la bande de commandes.
Message d'erreur F3 s'affiche.	Surchauffe des transistors. La casserole qui se trouve sur la zone avant droit est trop grande.	Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que le code disparaisse.
Affichage du code erreur F99.	Utilisation trop longue de deux ou plusieurs touches.	Ne pas se servir de plusieurs touches en même temps.
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.	Le glissement 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.

limiteur de durée de cuisson

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

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

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

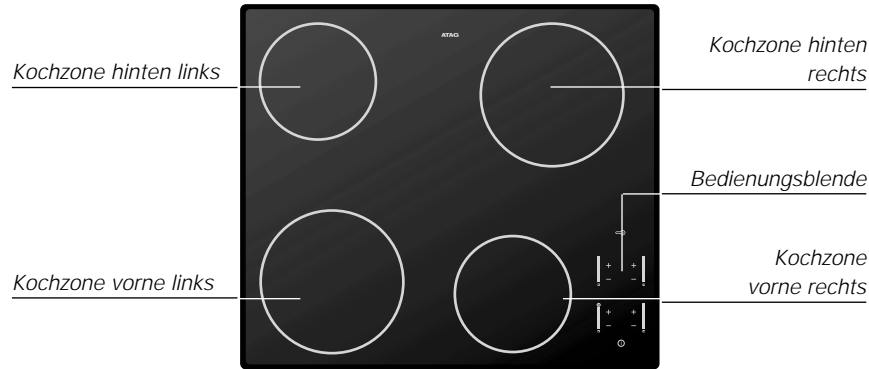
L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

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

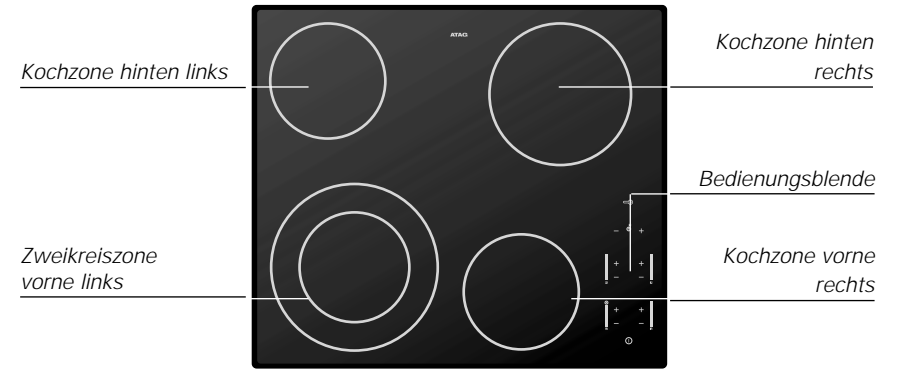
Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière justifiée et conformément aux réglementations administratives.

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

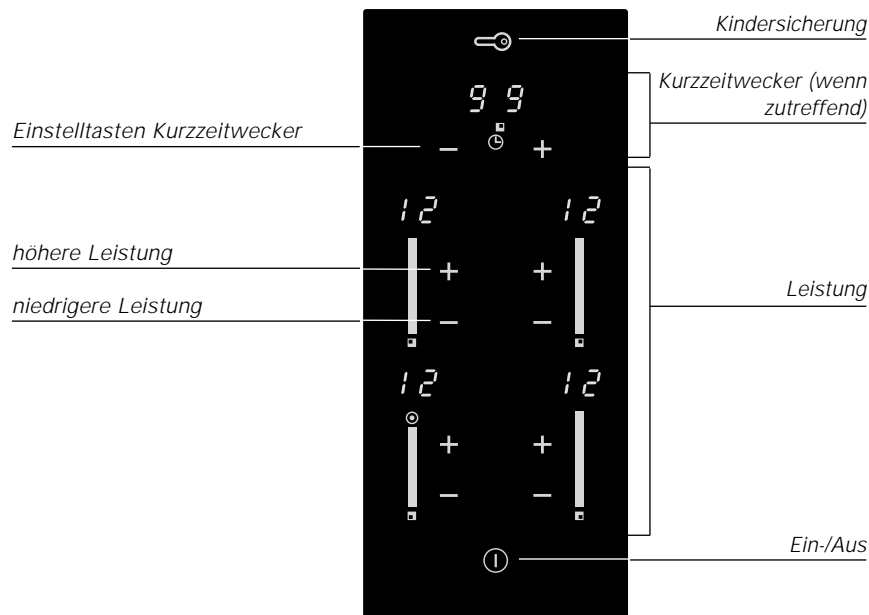
Ihr Glaskeramik-Kochfeld
Beschreibung



Ihr Glaskeramik-Kochfeld
Beschreibung



Bedienungsblende



Ihr Glaskeramik-Kochfeld
Vorwort

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

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

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

Viel Spaß beim Kochen!

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

Wenn zutreffend, verfügt das Kochfeld über eine doppelte Kochzone. Diese Kochzone ist besonders für große Töpfe geeignet. Die Kochzonen sind durch Tipptasten in 9 Stufen genau einstellbar.

Das Gerät (HL60..C) ist mit einem Synchrostart ausgestattet. Wenn Sie eine Dunstabzugshaube haben, die ebenfalls mit Synchrostart ausgestattet ist, setzt sich diese bei Betätigung des Kochfeldes automatisch in Betrieb.

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

Sicherheit

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

Bedienung

Einschalten	6 – 8
-------------	-------

Kochanleitungen

Kochstufen	9
------------	---

Pflege

Reinigung	10
-----------	----

Störungen

Was ist, wenn...	11
------------------	----

Sicherungen

Extrasicherheit	12
-----------------	----

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	13
-------------------------------------	----

Bei der Installation

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

Bei der Benutzung

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

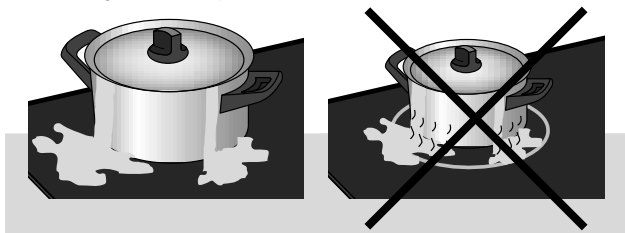
Passen Sie auf mit kleinen Kindern. Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm. Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm. Beachten Sie dies, wenn kleine Kinder in der Nähe des Gerätes sind.

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

Lassen sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Der Topf darf auch nicht trocken kochen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann dadurch beschädigt werden.

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

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



Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.

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.

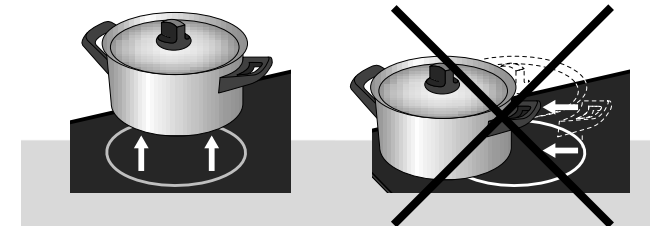
Ein Kochfeld, das einen Sprung oder Riß aufweist, darf nicht mehr benutzt werden. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Kundendienst.

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.



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Lichtnetz anschließen, wird ein automatischer Selbsttest durchgeführt. Alle Displays leuchten kurz auf.

Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden eine Kochstufe wählen, wird die Zone automatisch ausgeschaltet.

Die Kabel elektrischer Geräte (wie z.B. eines Mixers) können auf heiße Kochfelder fallen.

Einführung

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

Einschalten

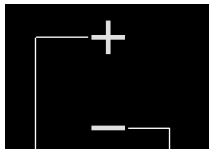


Ein-/Aus-Taste

- 1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
- 2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
Die Lampe über der Taste leuchtet.

Das Kochfeld steht jetzt in der Stand-by-Stufe. Die Kochzonen können betätigt werden. Wenn die Betätigung nicht innerhalb 5 Sekunden erfolgt, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus. Die Lampe erlischt. Beim Kochen kann die Ein-/Aus-Taste als Notstopp benutzt werden. Bei Druck dieser Taste schaltet sich das Gerät sofort aus.

Leistungsstufe einstellen



höher niedriger

Das Kochfeld verfügt über 9 Leistungsstufen.

- 1 Drücken Sie die Taste + der betreffenden Zone.
Das Kochfeld stellt sich direkt auf Stufe 6 ein.
Drücken Sie die Taste – der betreffenden Zone.
Das Kochfeld stellt sich direkt auf Stufe 1 ein.
- 2 Zur Einstellung einer höheren oder niedrigeren Stufe drücken Sie nochmals die Taste + oder –.
Im Display wird die gewählte Stufe angezeigt. Welche Stufen Sie wählen müssen, ist aus der Tabelle auf S. 7 ersichtlich.

Zweikreis-Kochzone zuschalten (wenn vorhanden)

Einschalten

Nach Einschaltung der Zone Stufe 9 drücken und nochmals die Taste +.

Die Lampe über der Taste leuchtet. Der äußere Kreis wird zugeschaltet.

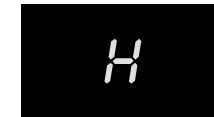
Sie können den äußeren Ring nie allein benutzen.

Ausschalten

Mit der Taste – auf 0 zurückschalten.

Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige



Restwärmeanzeige

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

Restwärme wird mit H im Display der betreffenden Kochzone angezeigt.

Kurzzeitwecker (wenn vorhanden)



kürzer länger

Sie können die Kochzone rechts hinten durch den Kurzzeitwecker ausschalten lassen. Der Wecker wird dann als Kochautomat benutzt.

- 1 Einen Topf auf die Kochzone rechts hinten stellen.
- 2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- 4 Stellen Sie den Kurzzeitwecker ein.
Mit den Tasten – und + wird die Kochzeit eingestellt (max. 99 Minuten).
Im Display wird die gewählte Minutenzahl angegeben.
Ein blinkender Punkt zeigt an, daß die Uhr eingeschaltet ist.

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein akustisches Signal.

Die Zone schaltet sich aus.

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

Die Taste + der Uhr drücken, um eine neue Kochzeit einzustellen.

Die übrigen Zonen können durch den Kurzzeitwecker nicht ausgeschaltet werden. Der Kurzzeitwecker kann dann als Eieruhr benutzt werden. Beim Kurzzeitwecker ertönt in diesem Fall nur nach Ablauf der Kochzeit ein akustisches Signal.

Der Kurzzeitwecker wird durch Druck der Taste – während ein paar Sekunden (Minutenstellung "0") ausgeschaltet.

Kindersicherung



Kindersicherung

Beim Kochen können durch Benutzung des Schlosses die heutigen Einstellungen fixiert werden. Die Lampe über der Taste leuchtet.

Das Schloss kann auch als Kindersicherung benutzt werden.

Verriegelung

Das Gerät ausschalten. Einmal die Taste mit dem Schlüsselsymbol drücken.

Die Lampe über der Taste leuchtet.

Entriegelung

Das Schlüsselsymbol (± drei Sekunden) drücken, bis die Lampe über der Taste erlischt.

Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

Die Ein-/Aus-Taste (Notstopp) kann betätigt werden, wenn andere Einstellungen mit der Sicherungsfunktion fixiert sind.

Stufe 1 - 3

- Bouillon ziehen lassen
- Schmorfleisch zubereiten
- Gerichte garen

Stufe 3 - 5

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

Stufe 6

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Dünne Scheiben Fleisch garen
- Große Mengen Fleisch durchbraten
- Speckwürfel oder Schinken auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Arme Ritter braten
- Dünne Scheiben paniertes Fleisch braten

Stufe 7 - 9

- Fleisch anbraten
- Gare Kartoffeln braten
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge)

Stufe 9

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse einkochen
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot)

Hinweis

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und u.a. vom Kochgeschirr abhängig. Passen Sie die angegebenen Stufen bei Bedarf an.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

*Wasserränder,
Kalkreste,
Metallspuren.*

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

Entfernen Sie Wasserränder und Kalkstein mit Essigreiniger.

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

Entfernen Sie Metallspuren mit Stahlfix oder Collo Luneta.

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

Niemals benutzen

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

Benutzen Sie auch keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle und Scheuerschwämme.

Tip

Schalten Sie vor der Reinigung erst die Kindersicherung ein.

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

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochzonen werden nicht warm.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung(en) im Sicherungsschrank defekt.	Sicherungsschrank überprüfen.
Fehlercodes F00 – F11 im Display.	Eine Taste ist defekt oder schmutzig oder es liegt ein Gegenstand auf der Bedienungsblende. Jede Taste hat eine eigene Nummer von 00 – 11. Im Display erscheint die Nummer, die zu der Taste gehört.	Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf die Bedienungsblende.
Fehlercode F3 erscheint.	Überhitzung der Transistoren. Auf der Zone vorne rechts steht womöglich ein zu großer Topf.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bis der Code verschwindet.
Fehlercode F99 erscheint.	Zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nicht mehrere Tasten gleichzeitig betätigen.
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.

Kochdauerbegrenzung

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

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

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

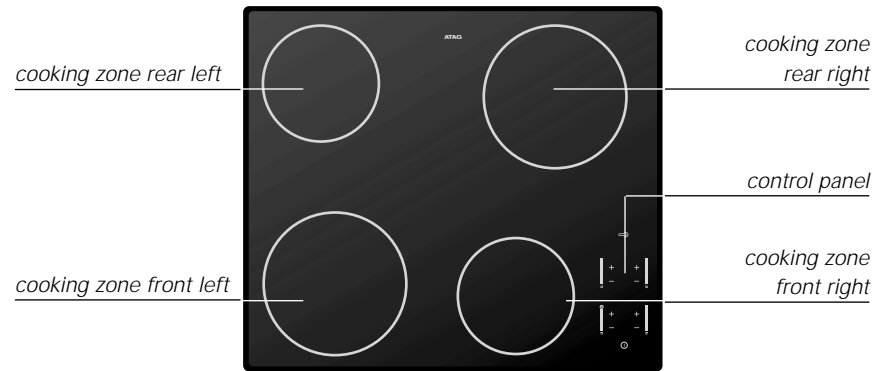
Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

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

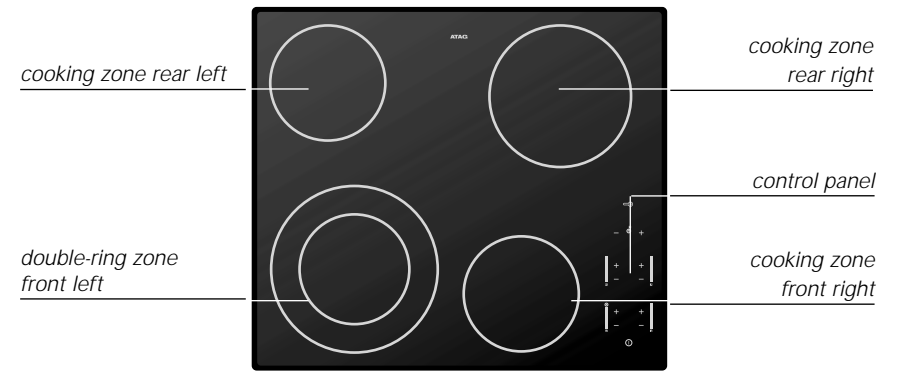
Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

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

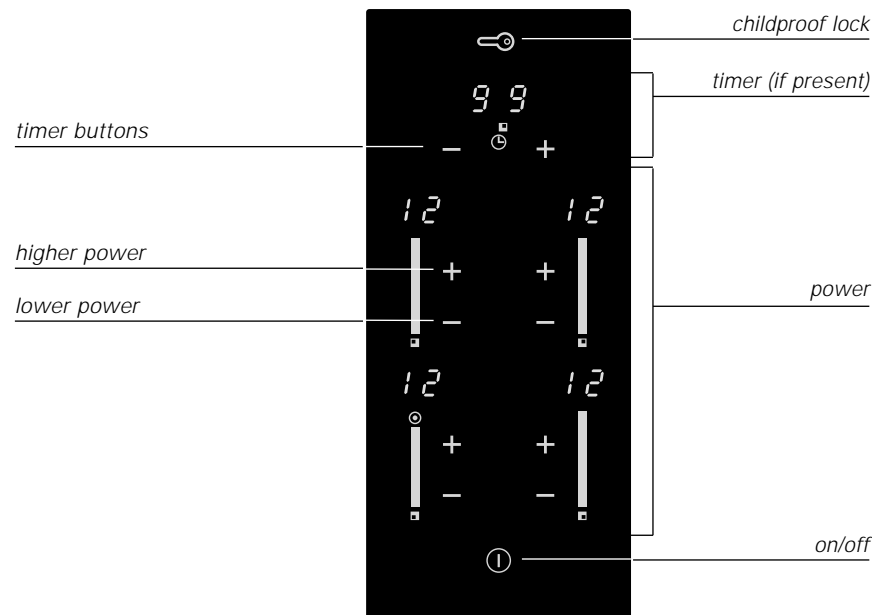
your ceramic hob
description



your ceramic hob
description



control panel



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.

Where applicable, the hob has a double cooking zone. This cooking zone is especially suitable for large pans. The cooking zones can be controlled accurately (9 settings) using soft touch controls.

The appliance (HL60..C) is equipped with synchro-start. If you have an extractor hood that is also equipped with synchro-start, it will start up automatically when you use the controls on the hob.

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

safety

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

operation

switching on	6 – 8
--------------	-------

cooking information

cooking settings	9
------------------	---

maintenance

cleaning	10
----------	----

faults

what should I do if...	11
------------------------	----

protective devices

extra security	12
----------------	----

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	13
-------------------------------------	----

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

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

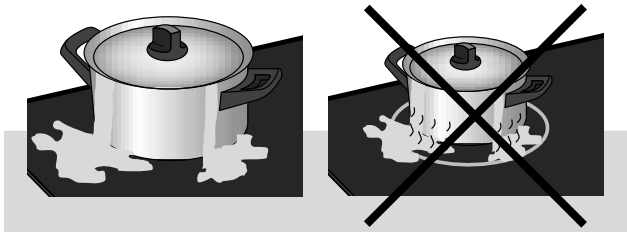
The appliance is hot both during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.

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

Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. Do not allow the pan to boil dry, either. Although the hob is protected against overheating, the pan will get very hot, which may damage it.

Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove.

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



Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.

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

what you should pay attention to

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.

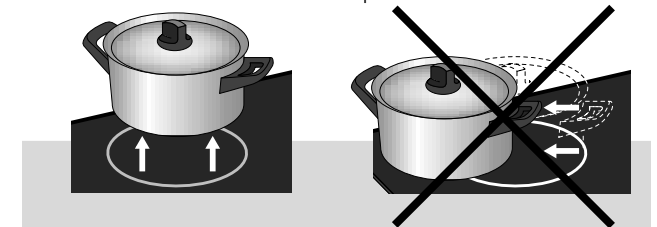
Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in.

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.



When you first connect the appliance to the mains it will test itself automatically and the displays will light briefly.

If you do not select a setting within 5 seconds the zone will switch itself off automatically.

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

introduction

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

switching on

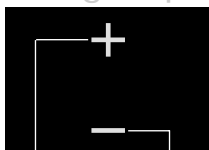


on/off button

- 1 Put a pan on a cooking zone.
- 2 Press the on/off button.
The light above the button lights up.

The hob is now in the stand-by setting. The cooking zones can now be operated. If you do not operate the hob within 5 seconds, the hob will switch itself off again. The light goes out. During the cooking process the on/off button can be used as an emergency switch-off. Press the button and the appliance will switch off immediately.

setting the power level



higher lower

- The hob has 9 settings.
- 1 Press the + button for the cooking zone concerned.
The hob goes directly to setting 6.
Press the – button for the cooking zone concerned.
The hob goes directly to setting 1.
 - 2 Select a higher or lower setting by pressing the + or – buttons again.
The display shows the setting selected. You can see which setting to select in the cooking tables on page 9.

switching on double-ring zone (if present)

switching on

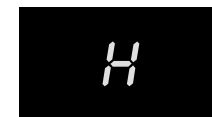
Once the zone has been switched on at setting 9, press the + button again.
The light above the button lights up. The outer ring is switched on.

You cannot use the outer ring on its own.

switching off

Switch back to 0 with the – button.
The cooking zone is switched off.

residual-heat indicator

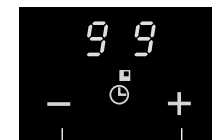


residual-heat indicator

The indicator shows that the cooking zone is still hot, and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature.

Residual heat is indicated by an H in the display of the appropriate cooking zone.

timer (if present)



shorter longer

You can have the rear right cooking zone switched off by the cooking timer. You are then using the timer as an automatic cooking device.

- 1 Put a pan on the rear right cooking zone.
- 2 Press the on/off button.
- 3 Set the power level required.
- 4 Set the timer.
The cooking time is set using the + and – buttons (max. 99 minutes).
The number of minutes selected is shown in the display. A blinking dot indicates that the timer has been activated.

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

Switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the clock's – button.
Press the clock's + button to set a new cooking time.

The other zones cannot be switched off by the cooking timer. You can use the cooking timer as an egg timer. In this case, the cooking timer only gives a sound signal at the end of the cooking time.

Switch the cooking timer off by pressing the – button for a few seconds (in the '0' minute setting).

childproof lock



childproof lock

During the cooking process it is possible to fix the current settings by using the lock. The light above the button lights up.

The lock can also be used as a childproof lock.

locking

Switch the appliance off. Press the button with the key symbol once.

The light above the button lights up.

unlocking

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

The appliance's controls will now respond again.

The on/off button continues to work (emergency switch-off) even when other settings have been fixed using the locking function.

settings 1 - 3

- simmering bouillon
- stewing meat
- completing the cooking of dishes

settings 3 - 5

- completing the cooking of large quantities
- thawing hard vegetables, for example green beans

setting 6

- 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 beef olives
- frying thin pieces of meat in breadcrumbs

settings 7 - 9

- searing meat
- frying cooked potatoes
- deep frying (depending on the temperature and the quantity)

setting 9

- bringing to the boil quickly
- shrinking down leaf vegetables
- frying steak (rare, red)

note

The settings indicated are averages, and depend on the type of pan etc. Adjust as necessary.

daily cleaning

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

stubborn stains

water marks; lime stains; traces of metal.

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent - for example, washing-up liquid.
Remove water marks and lime stains with vinegar.

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.
Remove traces of metals with a proprietary cleaning agent.

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

never use

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

Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

tip

Before you start cleaning, turn the childproof lock on.

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

fault	cause	solution
Cooking zones do not get hot.	Plug is not in socket.	Put the plug into the socket.
	Fuse(s) in the meter cupboard defective.	Check the meter cupboard.
Error codes F00-F18 in the display.	A button is defective or dirty or there is an object on top of it. Each button has its own number, from 00 to 18. The number associated with the button appears in the display.	Clean the appliance or have it repaired.
		Do not place any objects on the control panel.
Error code F3 appears.	Transistors overheated. It is possible that too large a pan has been placed on the front-right zone.	Allow the appliance to cool down until the code disappears.
Error code F99 appears.	Two or more buttons were operated for a long time.	Do not operate more than one button at the same time.
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.

cooking-time limiter

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

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

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

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.