

HL60..G
HL60..M
HL70..M



plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil
kleben Sie hier das Gerätetypschild ein
stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.

Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.

Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.

This card is located on the top of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE)
en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

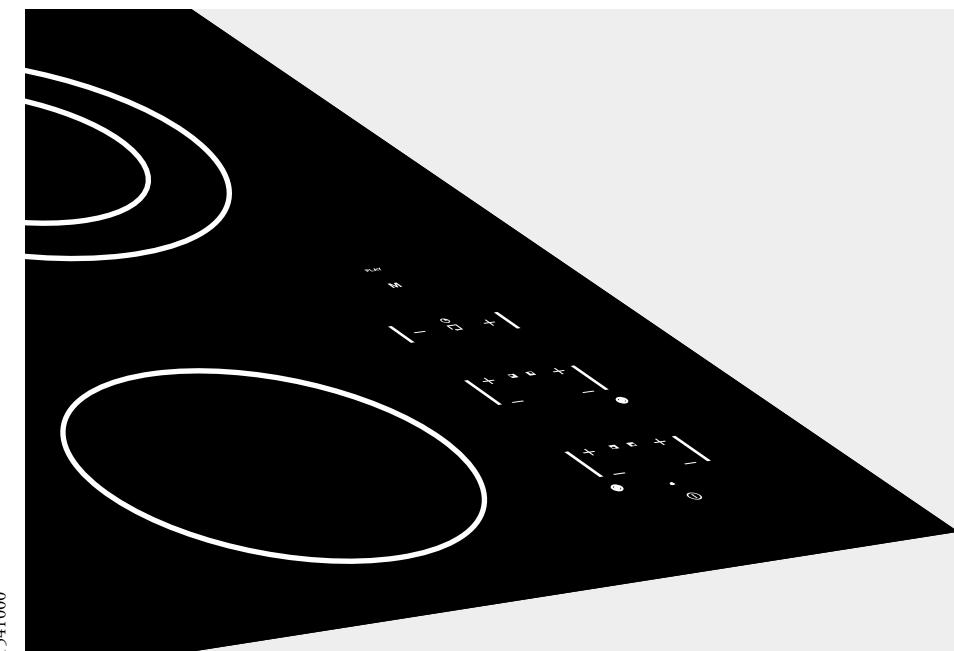
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).
Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer
(ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the production code (PCODE)
and complete item number (ITEMNR) to hand.

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

handleiding notice d'utilisation anleitung manual

ATAG



art.nr. 700001541000

NL

Gebruiksaanwijzing	3 – 24
Installatievoorschrift	25 – 33

FR

Mode d'emploi	35 – 56
Instruction d'installation	57 – 65

DE

Bedienungsanleitung	67 – 88
Installationsanweisung	89 – 97

GB

Instructions for use.....	99 – 120
Installation guide	121 – 129

gebruik pictogrammen - pictogrammes utilisés - benutzte Piktogramme - pictograms used



belangrijk om te weten
important à savoir
Wissenswertes
important information



tip
conseil
Tipp
tip

uw keramische kookplaat

beschrijving	4
inleiding	5

veiligheid

waar u op moet letten	6 – 7
-----------------------------	-------

bediening

instellen	8 – 19
-----------------	--------

comfortabel koken

de kookplaat optimaal gebruiken.....	20 – 22
--------------------------------------	---------

onderhoud

algemeen	23
----------------	----

storingen

tabel.....	24
------------	----

milieu aspecten

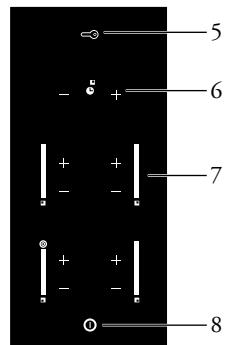
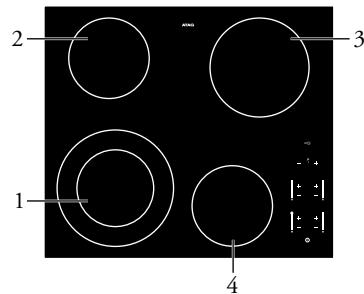
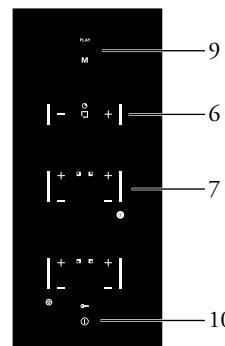
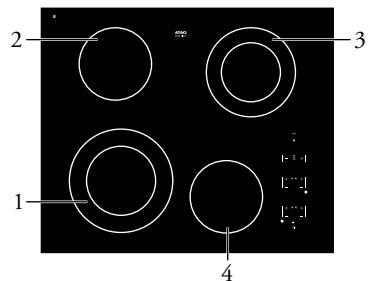
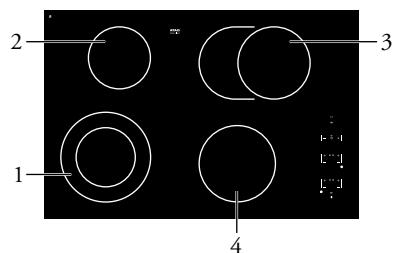
verpakking en toestel afvoeren.....	25
-------------------------------------	----

installatievoorschrift

algemeen	26
----------------	----

elektrische aansluiting	27
-------------------------------	----

inbouwen	31 – 34
----------------	---------

HL60..GHL60..MHL70..M

1. kookzone linksvoor
2. kookzone linksachter
3. kookzone rechtsachter
4. kookzone rechtsvoor
5. kinderslot
6. kookwekker/uitschakeltimer
7. vermogen
8. aan/uittoets
9. memorykoken
10. aan- uittoets / kinderslot



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 comfortabel.

De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar door middel van tiptoetsen. De standen zijn bedoeld als referentie, hierdoor kunt u snel een bepaalde instelling kiezen.

De toestellen zijn uitgevoerd met 1 of meer dubbelkrings kookzones. Deze kookzones hebben een groot regelbereik en zijn zowel geschikt voor kleine (binnenste kookzone) als grote pannen. Het toestel **HL70..M** is uitgerust met een vispan kookzone waarop een kleine gewone pan of een speciale vispan kan worden geplaatst.

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.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. De handleiding dient als referentie voor de servicedienst. Plak daarom het gegevensplaatje welke op de glasplaat geplakt is op de achterzijde van deze handleiding in het daarvoor bestemde kader.

Zodra u de servicedienst belt zullen de medewerkers vragen naar de gegevens op het bijgeleverde gegevensplaatje. Wanneer u deze gegevens niet hebt is het verlenen van een goede service moeilijker.

Veel kookplezier!



Open nooit de behuizing van het toestel

Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.

Wanneer er zich een lade onder de kookplaat bevindt

- Zorg voor voldoende afstand tussen de kookplaat en de inhoud van de lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in de lade.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten

- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

De kookzones worden zeer warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm (zie ook ‘restwarmtesignalering’).

- Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

Lege pannen en droogkoken

- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan.
- Voorkom dat de pan droogkookt.
- De kookzones zijn beveiligd tegen oververhitting, maar de pan kan beschadigen.

Gebruik altijd geschikt kookgerei

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

Gebruik van vet en olie

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

Gebruik van andere apparaten in de buurt van de kookplaat

- Voorkom dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer bijvoorbeeld, terechtkomen op de hete kookzones.

Flambeer nooit onder een afzuigkap

- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.

Gebruik van het kookvlak

- Het glaskeramische kookvlak is zeer sterk maar niet onbreekbaar. Er kan een breuk ontstaan wanneer er een puntig voorwerp op valt.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak om bijvoorbeeld vlees of groente te snijden.
- Gebruik een toestel waarvan het kookvlak een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact of zet de schakelaar van de toevoerleiding (bij een vaste aansluiting) op 0 of verbreek de zekering(en) in de meterkast. Bel de servicedienst.

Op het glazen werkoppervlak zijn de vier kookzones aangeduid door middel van een cirkel. De diameter van de panbodem moet zoveel mogelijk overeenkomen met de diameter van de kookzone.

De keramische kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, kookwekker, (kinder)slot, automatische kookduurbegrenzing, 1 of meerdere dubbelkrings kookzones.

De **HL60..M** en **HL70..M** zijn bovendien voorzien van Easy cook kookautomaten en memorykoken.

Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

In- en uitschakelen

Inschakelen



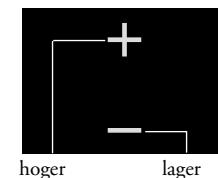
1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan / uit toets.

Bij de **HL60..G** gaat er een lampje boven de aan / uit toets branden. De kookplaat staat nu in de stand-by stand. U moet de kookplaat nu binnen 5 seconden bedienen anders schakelt de kookplaat zichzelf weer uit (het lampje dooft).

Bij de **HL60..M** en **HL70..M** verschijnen er nullen in het display van de kookzones. De kookplaat staat nu in de stand-by stand. U moet de kookplaat nu binnen 10 seconden bedienen anders schakelt de kookplaat zichzelf weer uit (displays doven).

Tijdens het kookproces kan de aan / uit toets gebruikt worden als noodstop. Druk op deze toets en het toestel schakelt direct uit.

Vermogen instellen



De kookzones hebben 9 standen.

1. Druk op de + toets van de betreffende kookzone.

De kookzone stelt zich direct in op stand 6 (**HL60..G**) of stand 9 (**HL60..M** en **HL70..M**). Of druk op de - toets van de betreffende kookzone. De kookzone stelt zich direct in op stand 1.

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.

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 op de tabel op pagina 21 en 22.

Uitschakelen

Druk net zo lang op de - toets totdat de kookzone op stand 0 staat.

Dit zal na 5 seconden wijzigen in een **H** van restwarmte (zie restwarmte-indicatie).

Dubbelkrings kookzone (alle toestellen) of vispan kookzone (alleen **HL70..M**) inschakelen

Zet de kookzone op stand 9, druk op de + toets.



Het lampje onder de - toets gaat branden. De buitenste kookzone wordt ingeschakeld.

De buitenste kookzone gaat met alle standen mee met de binnenste kookzone, zelfs wanneer u naar stand 0 gaat en binnen 5 seconden weer een hogere stand kiest.

U kunt de buitenste kookzone nooit alleen gebruiken.

Restwarmte-indicatie

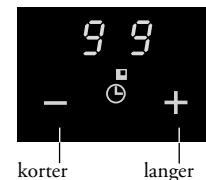


restwarmte-indicatie

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

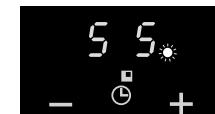
Wanneer het toestel uitgeschakeld is en weer wordt ingeschakeld en er nog hete kookzones zijn, zal er bij de **HL60..M** en **HL70..M** gedurende de stand-by tijd (10 seconden) afwisselend een **H** en een **0** in het display van de desbetreffende kookzones aangegeven worden.

Kookwekker / uitschakeltimer (**HL60..G**)



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

1. Zet een pan op de kookzone rechtsachter.
2. Druk op de aan / uit toets.
3. Stel het gewenste vermogen in.
4. Stel de kookwekker in.



Met de - en + toetsen kunt u een kooktijd van maximaal 99 minuten instellen. Na langer vasthouden van de + of - toets zal de waarde sneller gaan op- of aflopen. Door de toets even los te laten en opnieuw te bedienen verandert de waarde weer langzaam.

In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven. Een knipperend puntje geeft aan dat de timer is geactiveerd. Nu zal de tijd gaan aflopen en de resterende tijd is zichtbaar in het display.

Aan het einde van de ingestelde tijd hoort u een piepton.

De zone schakelt uit.

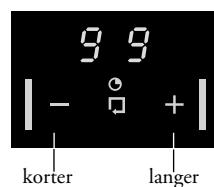
Druk op de - toets van de klok om de piepton uit te schakelen.

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

De overige kookzones kunnen niet door de kookwekker worden uitgeschakeld. De kookwekker geeft in dat geval alleen een geluidssignaal bij het einde van de ingestelde tijd (bijvoorbeeld te gebruiken bij het koken van eieren).

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

Kookwekker / uitschakeltimer (HL60..M en HL70..M)



U kunt alle kookzones door de kookwekker laten uitschakelen.

U gebruikt de kookwekker dan als uitschakeltimer.

1. Zet een pan op de gewenste kookzone.

2. Druk op de aan / uit toets.

3. Stel het gewenste vermogen in.

4. Stel de kookwekker in.

Met de - en + toetsen kunt u een kooktijd van maximaal 4 uur instellen.

In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven. Bij tijden die langer zijn dan 59 minuten, zal afwisselend het aantal uren en minuten in het display te zien zijn. Na langer vasthouden van de + of - toets zal de waarde sneller gaan op- of aflopen. Door de toets even los te laten en opnieuw te bedienen verandert de waarde weer langzaam.

De kookwekker werkt nu nog niet als uitschakeltimer omdat de kookwekker nog niet aan een kookzone is gekoppeld.



5. Druk op de koppeltoets midden tussen de + en - toets om de kookwekker aan de gewenste kookzone te koppelen.

De kookzone linksvoor is nu gekoppeld en het display wisselt in lichtsterkte.

Door nogmaals op de koppeltoets te drukken wordt de kookzone linksachter gekoppeld. De volgorde van koppelen is:

- kookwekker, de klok is niet aan een kookzone gekoppeld maar kan als losse wekker worden gebruikt
- gekoppeld aan linksvoor;
- gekoppeld aan linksachter;
- gekoppeld aan rechtsachter;
- gekoppeld aan rechtsvoor;
- kookwekker;
- gekoppeld aan linksvoor;
- etc.

Wanneer een zone niet is ingeschakeld zal toch de 0 of de restwarmte-indicatie "H" in lichtsterkte wisselen om aan te geven dat u deze kookzone hebt gekoppeld.



Een knipperend punje geeft aan dat de timer is geactiveerd. Nu zal de tijd gaan aflopen en de resterende tijd is zichtbaar in het display.

Aan het einde van de ingestelde tijd hoort u een piepton.

De zone schakelt uit.

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

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

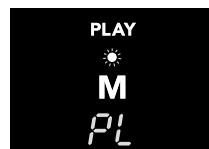
U kunt ook de kookwekker gebruiken zonder uitschakelen van de kookzone door de punten 1 tot en met 4 te volgen. De kookwekker geeft in dat geval alleen een geluidssignaal bij het einde van de ingestelde tijd.

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

Memorykoken HL60..M en HL70..M

Programma afspelen (play)

1. Schakel het toestel in;
2. Druk 3 seconden op de memorytoets (**M**). Er gaat na 3 seconden een lampje boven de memorytoets branden en er verschijnt **PL** (play) in het display van de kookwekker. Dit gaat na 3 seconden over in **rE** (record) en het lampje boven de memorytoets gaat uit.



3. Kies de kookzone waarvan u het programma wilt afspelen door op de + of - toets van die kookzone te drukken.

De kookzone schakelt in op de geprogrammeerde kookstand. De totale tijd van het programma is te zien in het timerdisplay en loopt af. Het display van de kookzone waarop een programma wordt afgespeeld wisselt in lichtsterkte.

De kookzones hebben een kort fabrieksprogramma welke is gebruikt voor het testen van het toestel.

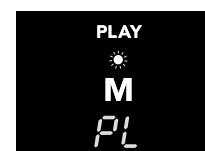
U kunt tijdens het afspelen de standen verhogen of verlagen. Het programma loopt gewoon verder.

Schakel de kookzone uit door nogmaals op de memorytoets (**M**) te drukken.

Programma opnemen (record)

Het toestel is voorzien van een geheugenfunctie. Deze functie geeft u de mogelijkheid per kookzone kookstanden en bijbehorende kooktijden te programmeren.

1. Schakel het toestel in;
2. Druk 6 seconden op de memorytoets (**M**). Er gaat na 3 seconden een lampje boven de memorytoets branden en er verschijnt **PL** (play) in het display van de kookwekker. Dit gaat na 3 seconden over in **rE** (record) en het lampje boven de memorytoets gaat uit.



3. Stel de gewenste beginstand in van de kookzone die u wilt gaan programmeren. U kunt vervolgens koken op deze kookzone. Alle standen die u instelt en de tussenliggende tijden worden automatisch opgeslagen. U kunt zelfs de kookzone uitschakelen of de 2e kring in- of uitschakelen. U kunt maximaal 40 standen opnemen;
4. Sluit het programma af door op de memorytoets (**M**) te drukken. Het programma is nu vastgelegd.

De gekozen kookstanden en de kookduur staan in het geheugen. De opname wordt met de "play" functie geactiveerd.
Per zone kan maximaal 1 opname worden gemaakt.
Wanneer u een nieuwe opname vastlegt, wordt een eventueel bestaande opname gewist.

Easy Cook kookautomaten (HL60..M en HL70..M)

Met memorykoken kunt u uw eigen kookprogramma's vastleggen. ATAG heeft alvast enkele Easy Cook kookprogramma's voor u vastgelegd voor veel voorkomende gerechten.

Op alle kookzones zijn de volgende programma's vastgelegd:
A1 voor het koken van eieren;
A2 voor het koken van zachte groenten zoals bijvoorbeeld bloemkool en andere kooksoorten, spruitjes en wortelen;
A3 voor het koken van harde groenten, zoals bijvoorbeeld aardappelen en rode bietjes

U kunt de bovenstaande Easy Cook kookautomaten als volgt activeren:
1. Zet de kookzone op stand 9, druk op de + toets. Vervolgens zijn in het display afwisselend een A en een 1 te zien. Bij dubbelkrings kookzones moet u nog een keer op de + toets drukken omdat eerst de buitenste kookzone wordt ingeschakeld voordat u in de Easy Cook kookautomaten komt.

U hebt kookprogramma 1 geactiveerd. Door op de + of - toetsen te drukken kunnen de andere kookprogramma's worden geactiveerd;

2. Schakel het programma uit door met de - toets de kookzone uit te schakelen.

De kookautomaten zijn voor de volgende zones en hoeveelheden afgestemd:

	Zone 1200W: linksachter HL6011M/HL7011M en rechtsvoor HL6011M	Zone 1700/700 W: Rechtsachter (HL6011M)	Zone 2000 W: Rechtsvoor (HL7011M)	Zone 2200/1000 W: Linksvoor (HL6011M en HL7011M)
A1	1-4 eieren 0,75 liter water	3-7 eieren 0,9 liter water	3-7 eieren 1 liter water	5-10 eieren 1,2 liter water
A2	± 0,5 kg zachte groenten 0,75 liter water	± 1 kg zachte groenten 0,9 liter water	± 1 kg zachte groenten 1 liter water	± 1,5 kg zachte groenten 1,2 liter water
A3	± 0,5 kg harde groenten 0,6 liter water	± 1 kg harde groenten 0,8 liter water	± 1 kg harde groenten 1 liter water	± 1,5 kg harde groenten 1,5 liter water

De kookautomaten zijn ingesteld voor het koken met de deksel op de pan, waarbij het gerecht (bijvoorbeeld de eieren) meteen aan het begin toe moeten worden gevoegd. Kleine afwijkingen van bovenstaande hoeveelheden zijn geen probleem. Mocht het kookproces toch iets te hard gaan, dan kunt u bijvoorbeeld de deksel iets schuin plaatsen of een scheutje koud water toevoegen.

De volgende tijden en standen zijn voorgeprogrammeerd:

Easy Cook programma	Aankookstand (1-9)	Aankooktijd (min.)	Tussenstand (1-9)	Tijd tussen- stand (min.)	Doorkook- stand (1-9)	Doorkook- tijd (min.)
A1	9	6,5	6	1	3	5
A2	9	6,5	6	1,5	3	7
A3	9	9	6	1,5	3	14

Deze tijden en kookstanden zijn vast in het geheugen van de kookplaat geprogrammeerd en kunnen niet worden gewijzigd. Mocht u de tijden of kookstanden willen wijzigen, dan kunt u met behulp van memorykoken uw eigen wensen programmeren.

Aan het einde van het programma klinkt er een piepsignaal en wordt de kookzone uitgeschakeld. Wanneer het gerecht gaar is kunt u de pan verwijderen. Mocht het gerecht nog niet helemaal gaar zijn, dan kunt u de pan laten staan en het gerecht door laten garen op de restwarmte.

Tijdens het gebruik van de Easy Cook kookautomaten kan de memoryfunctie niet worden gebruikt.

Bij gebruik van de Easy Cook kookautomaten is de tweede kring van dubbelkringszones altijd geactiveerd.

(kinder)slot (HL60..G)



(kinder)slot

Tijdens het kookproces kunt u, door gebruik te maken van het slot, de huidige instellingen fixeren. Druk één keer op de slot (sleutel) toets.

Het lampje boven de toets gaat branden.

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

Het slot is tevens te gebruiken als kinderslot.

Op slot

Schakel het toestel uit. Druk één keer op de slot (sleutel) toets.

Het lampje boven de toets gaat branden.

Van slot

Druk op de slot (sleutel) toets (± 3 seconden) totdat het lampje boven de toets dooft.

Het toestel is nu weer bedienbaar.

Kinderslot (HL60..M en HL70..M)



Op slot

Druk 3 seconden op de aan/uit toets.

Het lampje boven de toets gaat branden.

Wanneer het toestel in bedrijf was zal deze uitgaan.

Van slot

Druk op de aan/uit toets (± 3 seconden) totdat het lampje boven de toets dooft.

Het toestel is nu weer bedienbaar.

Kookduurbegrenzing

Het toestel is uit veiligheidsoverwegingen uitgerust met een kookduurbegrenzing.

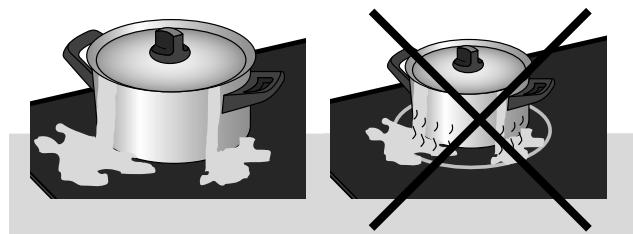
De kookduurbegrenzing schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit.

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

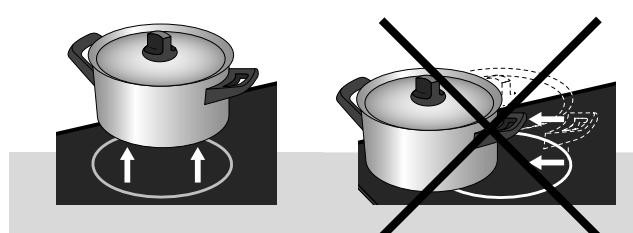
Stand	Tijd
1	12 uur
2	12 uur
3	12 uur
4	6 uur
5	6 uur
6	4 uur
7	4 uur
8	2 uur
9	1 uur



- 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.



- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor keramisch koken.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant-en-klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op de kookzone smelt, is het niet meer te verwijderen. Aluminiumfolie heeft bovendien een zeer slechte warmteoverdracht.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.



- 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.

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

Kooktabel

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

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;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.

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 stoofperen;
- bereiden van stoofvlees;
- doorkoken van gerechten;
- smoren van groenten.

Reinig de kookplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel gebruiken. Speciale reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten hebben als voordeel dat er een dun filmpje 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!

Om hardnekkige voedselresten te verwijderen kunt u een glasschraaper gebruiken.

Metaalsporen (ontstaan door schuiven met pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Voor het verwijderen van metaalsporen zijn speciale middelen verkrijgbaar.

Nooit gebruiken

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

Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol en schuursponsjes.

Zie voor schoonmaaktips de internet site 'www.hps.nl'.



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.

Uitsluitend bevoegd personeel mag het toestel openen of werkzaamheden aan het elektriciteitsnet uitvoeren.

Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

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 hieromtrent informatie verschaffen.

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.

storing	oorzaak	oplossing
Kookzones worden niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> – Toestel verkeerd aangesloten. – Stekker niet of niet volledig in stopcontact. – Zekering(en) in de meterkast defect. 	<ul style="list-style-type: none"> – Zie het installatievoorschrift voor de juiste aansluiting. – Stekker in het stopcontact steken. – Zekering(en) in de meterkast controleren.
Foutcodes F00-F12 in het display.	<ul style="list-style-type: none"> – Een toets is defect of vuil of er ligt een voorwerp op. Elke toets heeft zijn eigen nummer, van 00 t/m 12. In het display verschijnt het nummer dat bij de toets hoort. 	<ul style="list-style-type: none"> – Maak het toestel schoon. Leg geen voorwerpen op het bedieningsveld.
Foutcode F3 verschijnt.	<ul style="list-style-type: none"> – Elektronica oververhit. er is mogelijk een te grote pan geplaatst op de zone rechtsvoor. – Toestel heeft onvoldoende ventilatie. 	<ul style="list-style-type: none"> – Laat het toestel afkoelen tot de code verdwijnt. – Zorg voor voldoende ventilatie.
Foutcode F99 verschijnt.	<ul style="list-style-type: none"> – Twee of meer toetsen langere tijd bediend. 	<ul style="list-style-type: none"> – Niet meer dan één toets tegelijk bedienen.
Spontaan wijzigen van de ingestelde stand.	<ul style="list-style-type: none"> – Pan te dicht bij de toetsen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Zorg dat de pan minimaal 20mm van de toetsen verwijderd staat.



Raadpleeg bij storingen de internet site www.hps.nl.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Veiligheid

Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten. De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Het toestel moet altijd geaard zijn.

Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

Voor een goede werking van het toestel is het van belang dat:

- de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade wordt aangestoten;
- het werkblad vlak is.

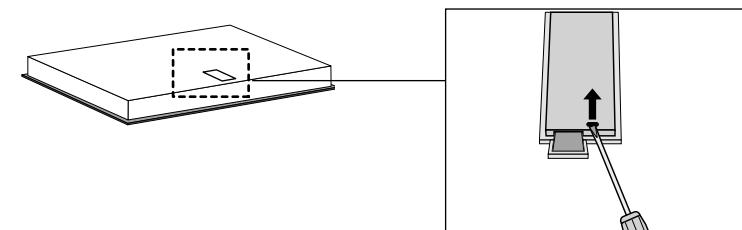


De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten van hittebestendig (>85 °C) materiaal zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, de warmte van bijvoorbeeld een hete braadpan zou de wand kunnen verkleuren of beschadigen.

Elektrische aansluiting

Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. De kabelommanteling moet van rubber zijn.

Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier.



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.

Vermogenstabbel

Kookplaattype	HL60..G	HL60..M	HL70..M
Cooklight	x	x	x
Aansluiting			
230 V - 50 Hz	x	x	x
Vermogens elementen			
Linksvoor dubbelkrings	2200/1000 W	2200/1000 W	2200/1000 W
Linksachter	1200 W	1200 W	1200 W
Rechtsachter	2000 W		
Rechtsachter dubbelkrings		1700/700 W	
Rechtsachter vispan			2200/1400 W
Rechtsvoor	1200 W	1200 W	2000 W

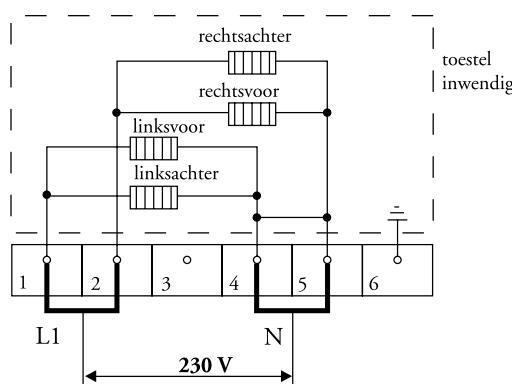
Het toestel kan op de volgende manieren worden aangesloten:

1 fase aansluiting (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c.

Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5.

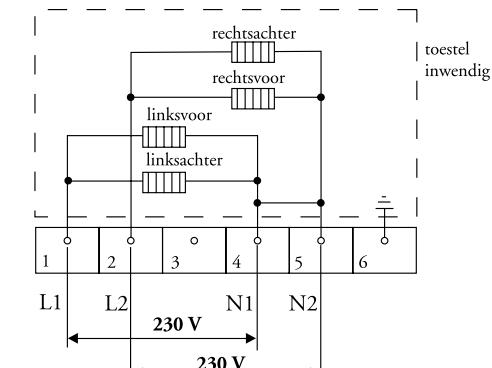
Uw groep moet afgezekererd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².



2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen kan een spanning van 0 V staan wanneer deze in de meterkast aan zijn gesloten op dezelfde fase maar ook 400 V wanneer deze zijn aangesloten op

2 verschillende fasen. Uw groepen moeten afgezekererd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

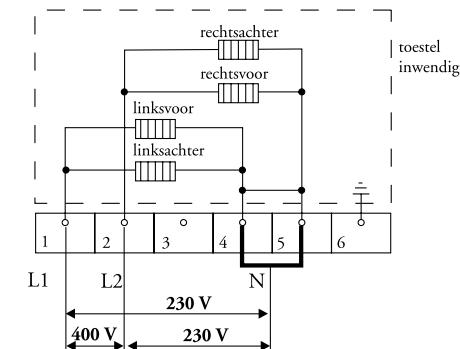


2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. **Wanneer er geen spanning van 400 V tussen de fasen aanwezig is, is er sprake van twee draden die van dezelfde fase zijn afgetakt in de meterkast en moet de kookplaat worden aangesloten met 2 nuldraden, zoals hiervoor genoemd bij 2 fasen met 2 nullen.**

Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5.

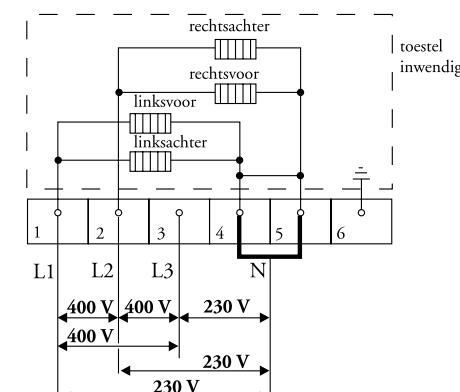
Uw groepen moeten afgezekererd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast.

Uw groepen moeten afgezekererd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

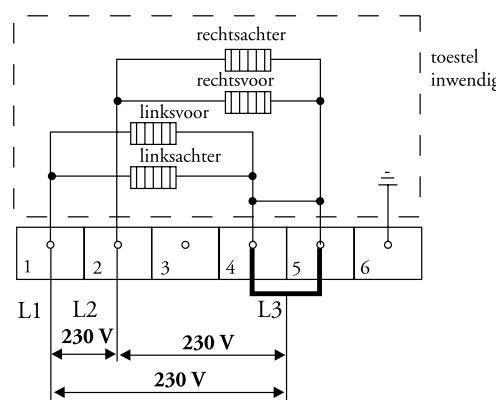


3 fasen aansluiting (3 a.c. 230 V / 50 Hz):

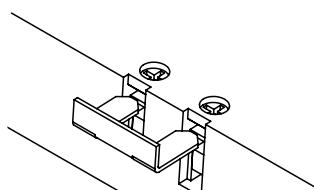
De spanning tussen de fasen is 230 V a.c.

Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 4-5.

Uw groepen moeten afgezeker zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken zoals in voorgaande illustraties staat aangegeven. In het deksel van het aansluitkastje en in onderstaande illustratie staat aangegeven hoe u de bruggen aan moet brengen. Deze moeten niet meteen bovenop de aansluitdraden worden geplaatst, maar tussen de schroefkop en de klem om de aansluitdraad.



Zet de kabel vast met de trekontlasting en sluit het deksel.

Uitsparing in werkblad zagen

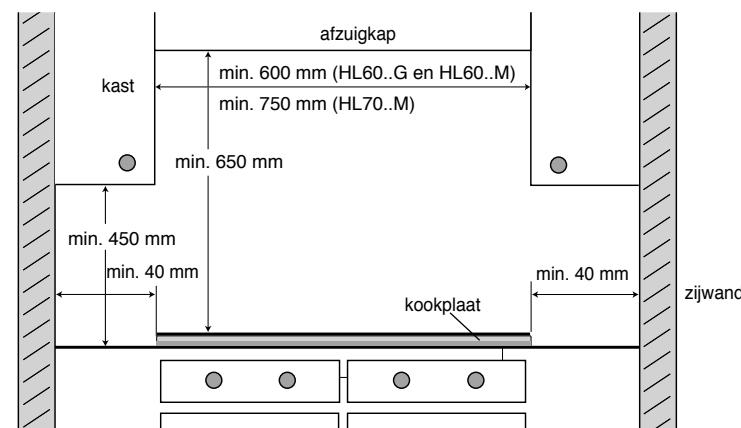
Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie tabel).

Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit.

De afstand van de zaagmaat tot de achterwand en / of zijwand staan vermeld in de tabel.

Tabel

Kookplaattype	HL60..G	HL60..M	HL70..M
Toestel breedte x diepte			
575 x 505 mm	x		
614 x 514 mm		x	
774 x 514 mm			x
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad			
56	x		
44		x	x
Zaagmaat breedte x diepte			
560 x 490 mm	x	x	
750 x 490 mm			x
Afstand zaagmaat tot achterwand		50 mm	50 mm
Afstand zaagmaat tot zijwand		50 mm	70 mm
			55 mm

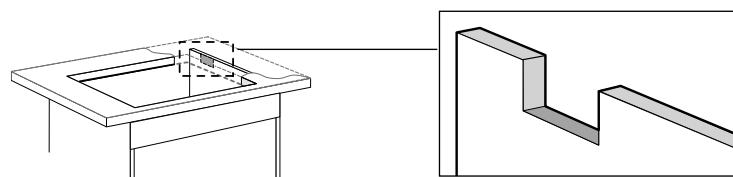
Benodigde vrije ruimte rondom

Kookplaat plaatsen

Boven een lade of vaste blende. Boven een 60 cm ATAG oven. Boven een oven van een ander merk die is voorzien van mantelkoeling.

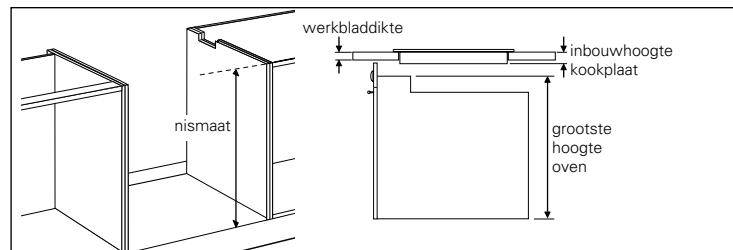
Zorg voor een ruimte van minimaal 10 mm tussen een lade en de kookplaat. Let op dat de lade de aansluitkabel niet mechanisch kan beladen.

Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de aansluitkabel (bij inbouw in combinatie met een oven). Dit is nodig wanneer de stekker na inbouw niet meer bereikbaar is. Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.



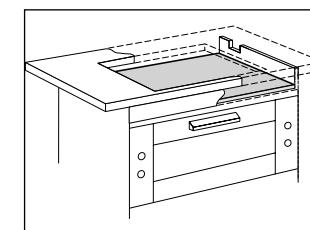
Er is een bepaalde nismaat nodig wanneer de kookplaat boven een oven wordt geplaatst. Deze benodigde nismaat is afhankelijk van het volgende:

- Werkbladdikte;
 - Inbouwhoogte van de kookplaat (zie tabel);
 - Grootste hoogte van de oven (bedieninspaneel niet meegeteld).
- De benodigde nismaat is de grootste hoogte van de oven plus de inbouwhoogte van de kookplaat minus de werkbladdikte.



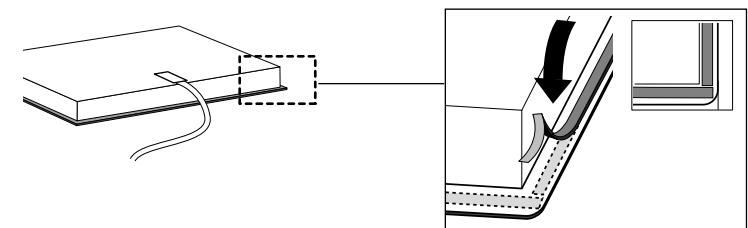
Boven een 90 cm oven of een oven van een ander merk die niet is voorzien van mantelkoeling.

Monteer een hittebestendige (85 °C) plaat ter afscherming van de kookplaat. Zorg ervoor dat de ruimte tussen kookplaat en afschermplaat geventileerd wordt. Deze ruimte mag niet in verbinding staan met de ruimte boven de oven. De afstand tussen onderzijde kookplaat en bovenzijde afschermplaat moet minimaal 25 mm bedragen.

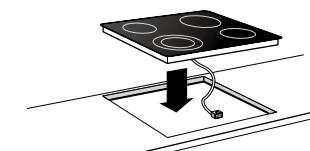
**Afdichtband**

Plak het afdichtband aan de onderzijde van de rand.

Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip vier stukken die in de hoeken goed op elkaar aansluiten.

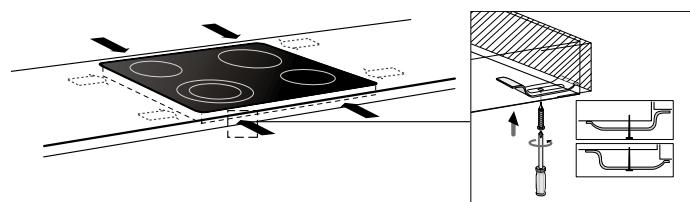


Keer de kookplaat om en laat het toestel in de uitsparing zakken.

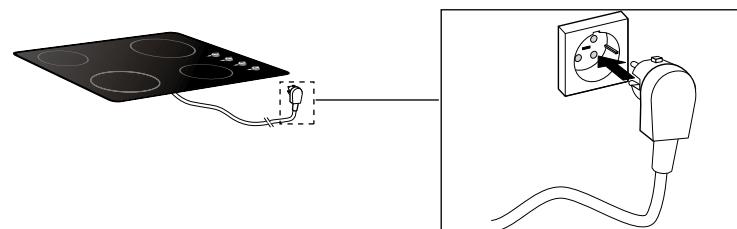


Alleen voor HL60..G

Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen. Bij werkbladen die dunner zijn dan 40 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen en het werkblad worden gebruikt. De schroeven moeten in de doorgedrukte gaten geschroefd worden.

Kookplaat aansluiten en controleren

Maak de elektrische aansluiting door de stekker in het stopcontact te steken of zet de schakelaar van de toevoerleiding (bij een vaste aansluiting) op 1.



Controleer de werking van het toestel.

votre plaque de cuisson céramique

description 36

introduction 37

securité

les points qui méritent votre attention 38 – 39

commande

régler 40 – 51

cuisiner confortablement

utilisation optimale 52 – 54

entretien

généralités 55

pannes

tableau 56

environnement

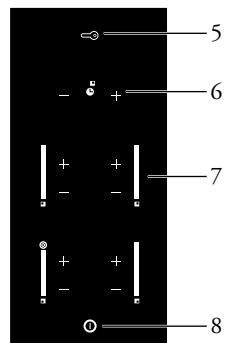
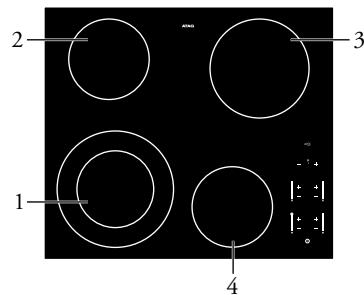
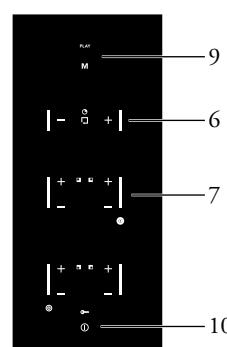
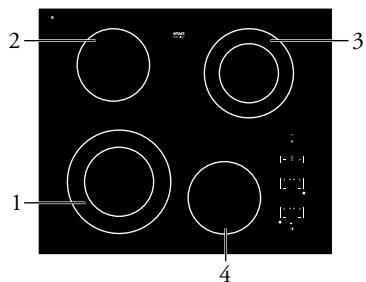
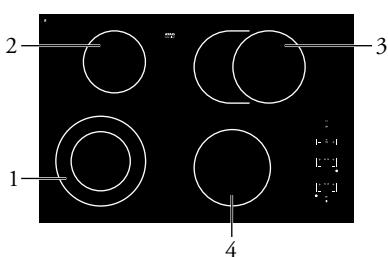
que faire de l'emballage et de l'appareil usé 57

instructions d'installation

généralités 58

branchement électrique 59 – 62

encastrement 63 – 66

HL60..GHL60..MHL70..M

1. zone de cuisson avant-gauche
2. zone de cuisson arrière-gauche
3. zone de cuisson arrière droite
4. zone de cuisson avant gauche
5. verrouillage enfants
6. minuterie/minuteur coupe-circuit
7. puissance
8. touche marche/arrêt
9. fonction Mémoire
10. touche marche/arrêt / verrouillage enfants

La présente plaque de cuisson céramique à été conçue pour le véritable amateur de cuisine.

La plaque de cuisson est équipée d'éléments Cooklight. Ce sont des éléments radiants offrant une montée ultrarapide de la température et un haut rendement, ce qui est très intéressant pour le temps de cuisson. En outre, ces éléments assurent une parfaite distribution de la chaleur. Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement.

Il est possible de régler avec précision les zones de cuisson en utilisant les touches sensitives. Les positions sont données à titre de référence. Elles vous permettent de sélectionner rapidement un certain réglage.

Les appareils sont fabriqués avec une ou plusieurs zones de cuisson à double couronne. Ces zones de cuisson ont une grande portée de réglages et sont appropriées aussi bien pour des petites que pour des grandes casseroles. L'appareil **HL70..M** comprend une zone turbotière permettant de placer une simple petite casserole ou une turbotière.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en céramique est équipée d'un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit.



Conservez correctement ce manuel. Le manuel sert de référence au service après-vente. Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet. Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !



N'ouvrez jamais le logement de l'appareil

Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation

- Maintenez les points d'aération naturels ouverts.

En cas de tiroir sous la plaque de cuisson

- Respectez une distance appropriée entre la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans le tiroir.

N'utilisez la plaque de cuisson que pour préparer des mets

- L'appareil n'est pas approprié pour chauffer des espaces.

Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi "voyant de chaleur résiduelle")

- Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.

Casseroles vides et cuisson à sec

- Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement.
- Evitez de chauffer la casserole sans contenu.
- Les zones de cuisson sont protégées contre la surchauffe, mais la casserole peut être endommagée.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés

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

Emploi de graisse et d'huile

- 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.

Utilisation d'autres appareils à proximité de la plaque de cuisson

- Evitez que les cordons des appareils électriques - comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.

Ne flambez jamais sous une hotte

- Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.

Utilisation de la surface de cuisson

- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en tant que plan de travail pour couper, par exemple, de la viande et des légumes.
- N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez par téléphone le service après-vente.

Ni le froid, ni le chaud ne peuvent l'altérer. 4 zones de cuisson sont représentées par des cercles sur la plaque de verre. Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre le plus possible au diamètre de la zone de cuisson.

La plaque de cuisson en céramique est équipée d'un voyant de chaleur résiduelle, d'un minuteur, d'un système de sécurité (enfants), d'un limiteur de cuisson automatique, d'une ou plusieurs zones de cuisson à double couronne. Les modèles **HL60..M** et **HL70..M** sont de plus équipés de touches automatiques Easy Cook et d'une fonction Mémoire (memory).

Vous lirez ci-après comment utiliser ces dispositifs.

Marche et arrêt

Mise en service



1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt.

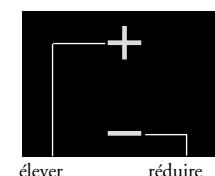
Le modèle **HL60..G** détient un voyant lumineux qui va s'enclencher au-dessus de la touche Marche / Arrêt.

La plaque de cuisson se trouve maintenant sur la position stand-by. Vous devez vous servir maintenant de la plaque de cuisson dans les 5 secondes qui vont suivre, sinon elle va s'arrêter automatiquement (voyant lumineux s'éteint).

Sur les modèles **HL60..M** et **HL70..M**, vous allez voir apparaître des zéros sur l'écran des zones de cuisson. La plaque de cuisson se trouve maintenant sur la position stand-by. Vous devez vous servir maintenant de la plaque de cuisson dans les 10 secondes qui vont suivre, sinon elle va s'arrêter automatiquement (les écrans s'éteignent).

Pendant la cuisson, en appuyant sur la touche marche/arrêt, on obtient un arrêt immédiat du fonctionnement de la table de cuisson.

Réglage de la puissance



Les zones de cuisson ont 9 positions.

1. Presser la touche + se rapportant à la zone choisie.

La zone de cuisson s'enclenche automatiquement sur la position 6 (**HL60..G**) ou sur la position 9 (**HL60..M** et **HL70..M**). Vous pouvez aussi appuyer sur la touche - de la zone de cuisson en question. La zone de cuisson s'enclenche alors automatiquement sur la position 1. 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.

2. Pour régler une position supérieure ou inférieure, il vous suffit d'appuyer encore une fois sur les touches + ou -. L'écran affichera la position sélectionnée. Sur le tableau (pages 53 et 54), vous pouvez voir les positions que vous pouvez sélectionner.

Arrêt

Appuyez sur la touche - le temps qu'il faut pour que la zone de cuisson se retrouve sur la position 0.

Dans les 5 secondes qui vont suivre, un **H** pour la chaleur résiduelle va s'enclencher (voir voyant de chaleur résiduelle).

Mise en service de la zone de cuisson à double couronne (tous les appareils) ou la zone de cuisson Turbotière (seulement HL70..M).

Mettez la zone de cuisson sur la position 9, appuyez sur la touche +.



Le voyant lumineux situé sous la touche - va s'enclencher. La zone de cuisson extérieure va s'allumer.

La zone de cuisson externe suit toutes les positions de la zone de cuisson interne, même lorsque vous passez à la position 0 et sélectionnez dans les 5 secondes qui suivent une position plus élevée.

Vous ne pouvez pas utiliser la zone de cuisson externe seule.

Voyant de chaleur résiduelle

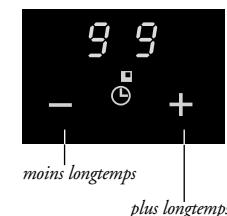


voyant de chaleur résiduelle

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.

Concernant les modèles **HL60..M** et **HL70..M**, un **H** et un **0** vont s'afficher à tour de rôle pendant le temps stand-by (10 secondes) sur l'écran des zones de cuisson concernées dès que l'appareil est remis en marche - après avoir été mis à l'arrêt - et que les zones de cuisson sont encore chaudes.

Minuteur / minuteur coupe-circuit (**HL60..G**)



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.



Les touches - et + permettent de programmer un temps de cuisson de 99 minutes au maximum. Si vous appuyez sans relâche sur la touche + ou -, la valeur va augmenter ou diminuer plus rapidement. Si vous lâchez, puis appuyez de nouveau sur la touche, la valeur changera de nouveau lentement.

L'écran va afficher le nombre de minutes sélectionnées. Un point clignotant indique que le minuteur est activé. Le temps va maintenant aller à rebours. Le temps restant va s'afficher sur l'écran

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

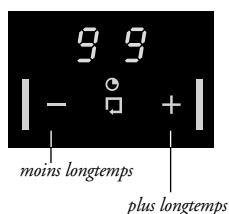
Pour arrêter le bip à la fin du temps de préparation, appuyez sur la touche - de l'horloge.

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

Les autres zones de cuisson ne peuvent pas être déconnectées par le minuteur. A la fin du temps programmé (à utiliser, par exemple, pour la cuisson des oeufs), le minuteur ne fera entendre qu'un signal sonore.

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

Minuteur / minuteur coupe-circuit (HL60..M et HL70..M)



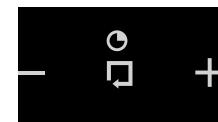
Vous pouvez faire arrêter toutes les zones de cuisson par le minuteur. Dans ce cas, vous utilisez le minuteur en tant que minuteur coupe-circuit.

1. Placez une casserole sur la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt.
3. Réglez la puissance souhaitée.
4. Réglez le minuteur.

Les touches - et + permettent de programmer un temps de cuisson de 4 heures au maximum.

L'écran va afficher le nombre de minutes sélectionnées. Pour des temps supérieurs à 59 minutes, le nombre d'heures et de minutes va s'afficher à tour de rôle sur l'écran. Si vous appuyez sans relâche sur la touche + ou -, la valeur va augmenter ou diminuer plus rapidement. Si vous lâchez, puis appuyez de nouveau sur la touche, la valeur changera de nouveau lentement.

Le minuteur ne fonctionne pas encore en tant que minuteur coupe-circuit du fait que la zone de cuisson n'a pas encore connectée à la zone de cuisson.



5. Appuyez sur la touche de connexion - au milieu - entre la touche + et - pour connecter le minuteur à la zone de cuisson souhaitée. La zone de cuisson située sur le devant gauche est maintenant connectée.

L'intensité lumineuse de l'écran va changer. En appuyant de nouveau sur la touche de connexion, la zone de cuisson située sur l'arrière gauche va être connectée. L'ordre de connexion est :

- minuteur, l'horloge n'est pas connectée à une zone de cuisson, mais peut être utilisée comme minuteur séparé.
- connecté à l'avant gauche ;
- connecté à l'arrière gauche ;
- connecté à l'arrière droite ;
- connecté à l'avant droit ;
- minuterie;
- connecté à l'avant gauche ;
- etc.

Si une zone n'est pas activée, l'intensité lumineuse du **0** ou le voyant de chaleur résiduelle "H" va tout de même changer pour indiquer que vous avez connecté cette zone de cuisson.



Un point clignotant va indiquer que le minuteur est activé. Le temps va maintenant aller à rebours. Le temps restant va s'afficher sur l'écran.

Un bip se déclenchera dès la fin du temps programmé. La zone de cuisson va alors arrêter son fonctionnement. Appuyez sur la touche - de l'horloge pour arrêter le bip. Appuyez sur la touche + de l'horloge pour programmer un nouveau temps de cuisson.

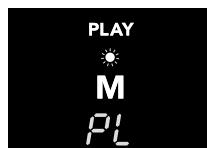
Vous pouvez aussi utiliser le minuteur sans arrêter la zone de cuisson.
Suivez dans ce cas les points 1 - 4. Dans ce cas, le minuteur ne déclenchera qu'un bip à la fin du temps programmé.

On arrête la minuterie en appuyant quelques secondes sur la touche, l'affichage des minutes étant sur zéro.

Fonction Mémoire HL60..M et HL70..M

Lancement du programme (play)

1. Enclenchez l'appareil.
2. Appuyez 3 secondes sur la touche Mémoire (M). Un voyant lumineux va s'enclencher dans les 3 secondes qui vont suivre au-dessus de la touche Mémoire. L'écran du minuteur va afficher PL (play).



3. Sélectionnez la zone de cuisson se rapportant au programme que vous voulez lancer en appuyant sur la touche + ou - de la zone de cuisson en question.

La zone de cuisson va alors s'enclencher sur la position de cuisson programmée. Le temps total du programme va s'afficher sur l'écran du minuteur et va aller à rebours. L'intensité lumineuse de l'écran de la zone de cuisson comprenant le programme actif, va se modifier.

Les zones de cuisson ont un petit programme d'usine, utilisé pour tester l'appareil.

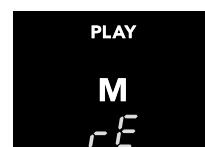
Pendant le fonctionnement, vous pouvez augmenter ou baisser les positions. Le programme ne va pas s'interrompre.

Arrêtez la zone de cuisson en réappuyant sur la touche Mémoire (M).

Enregistrement du programme (record).

L'appareil est équipé d'une fonction Mémoire. Cette fonction vous permet de programmer pour chaque zone de cuisson des positions de cuisson et des temps de cuisson correspondants.

1. Enclenchez l'appareil.
2. Appuyez 6 secondes sur la touche Mémoire (M). Un voyant lumineux va s'enclencher dans les 3 secondes qui vont suivre au-dessus de la touche Mémoire. L'écran du minuteur va d'abord afficher PL (play), puis rE (record) dans les 3 secondes qui vont suivre. Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche Mémoire va s'éteindre.



3. Réglez d'abord la position de départ souhaitée pour la zone de cuisson que vous souhaitez programmer avant de l'utiliser. Toutes les positions que vous programmez et les temps intermédiaires vont être automatiquement sauvegardés. Vous pouvez vous-même arrêter la zone de cuisson ou enclencher / arrêter la deuxième couronne. Vous pouvez enregistrer 40 positions au maximum.

4. Fermez le programme en appuyant sur la touche Mémoire (M). Le programme est maintenant enregistré.

Les positions de cuisson sélectionnées et la durée de cuisson sont dans la mémoire. En utilisant la fonction "play", vous activez l'enregistrement. Pour chaque zone, il est possible de faire un seul enregistrement. En mémorisant un nouvel enregistrement, vous risquez d'effacer un enregistrement sauvegardé.

Toiles automatiques Easy Cook (HL60..M et HL70..M)

La touche Mémoire vous permet d'enregistrer vos propres programmes de cuisson.

ATAG a déjà enregistré pour vous un certain nombre de programmes de cuisson Easy Cook pour les plats les plus fréquents.

Toutes les zones de cuisson détiennent les programmes suivants :

A1 pour la cuisson des oeufs ;

A2 pour cuire des légumes tendres comme, par exemple, les carottes, les choux, le chou-fleur et autres types de choux ;

A3 pour la cuisson des légumes durs comme par exemple les pommes de terre et les betteraves rouges.

Vous pouvez activer les fonctions automatiques Easy Cook comme suit :

1. Mettez la zone de cuisson sur la position 9, appuyez sur la touche +.

L'écran va ensuite afficher à tour de rôle un A et un 1. Si vous détenez des zones de cuisson à double couronne, vous devez encore appuyer une fois sur la touche +. C'est que la zone de cuisson située à l'extérieur s'allume d'abord avant de vous laisser entrer dans les fonctions automatiques Easy Cook.

Vous avez activé le programme de cuisson 1. Vous activez les autres programmes de cuisson en appuyant sur les touches + ou - ;

2. À l'aide de la touche -, vous pouvez arrêter la zone de cuisson en arrêtant le programme.

Les fonctions automatiques sont destinées aux zones et quantités suivantes :

	Zone 1200W: arrière-gauche HL6011M / HL7011M / avant gauche HL6011M	Zone 1700/700 W: arrière droite (HL6011M)	Zone 2000 W: avant droite (HL7011M)	Zone 2200/1000 W: avant-gauche (HL6011M / HL7011M)
A1	1-4 oeuf 0,75 litre d'eau	3-7 oeuf 0,9 litre d'eau	3-7 oeuf 1 litre d'eau	5-10 oeuf 1,2 litre d'eau
A2	± 0,5 kg légumes tendres comme 0,75 litre d'eau	± 1 kg légumes tendres comme 0,9 litre d'eau	± 1 kg légumes tendres comme 1 litre d'eau	± 1,5 kg légumes tendres comme 1,2 litre d'eau
A3	± 0,5 kg légumes durs comme 0,6 litre d'eau	± 1 kg légumes durs comme 0,8 litre d'eau	± 1 kg légumes durs comme 1 litre d'eau	± 1,5 kg légumes durs comme 1,5 litre d'eau

Les fonctions automatiques ont été programmées en partant du principe que le couvercle sera mis sur la casserole et que le produit à cuire sera ajouté dès le départ (oeufs par exemple). Ce n'est pas grave si vous vous écartez un petit peu des quantités situées ci-dessus. Au cas où la cuisson irait tout de même trop vite, mettez, par exemple, le couvercle de coin ou ajoutez un petit peu d'eau froide.

Les temps et positions suivants ont été préprogrammés :

Programme Easy Cook	Position ultrarapide (1-9)	Temps ultrarapide (min.)	Position intermédiaire 1-9)	Temps ultrarapide (min.)	Position "cuisson douce" (1-9)	Temps "cuisson douce" (min.)
A1	9	6,5	6	1	3	5
A2	9	6,5	6	1,5	3	7
A3	9	9	6	1,5	3	14

Ces temps et positions de cuisson ont été programmés dans la mémoire de la plaque de cuisson et ne peuvent pas être modifiés. Si vous souhaitez modifier les temps et positions de cuisson, vous pouvez programmer ce que vous souhaitez à l'aide de la touche Mémoire.

Dès que le programme sera terminé, un bip se fera entendre et la zone de cuisson s'arrêtera. Dès que le mets est cuit, enlevez la casserole. Si ce n'est pas assez cuit, continuez la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle sans changer la casserole de place.

Il n'est pas possible d'utiliser la fonction Mémoire lorsque vous utilisez les touches automatiques Easy Cook.

Lors de l'utilisation des touches automatiques Easy Cook, la deuxième couronne des zones à double couronne est toujours active.

Sécurité (enfants) (HL60..G)



sécurité (enfants)

En utilisant le thermostat pendant la cuisson, on peut régler la température choisie de façon constante. Appuyez une fois sur la touche Sécurité (clé).

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

Si vous bloquez les réglages à l'aide de la touche Sécurité, vous pouvez encore utiliser la touche Marche / Arrêt (arrêt d'urgence).

Cette touche est également un système de sécurité.

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 3 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.

Sécurité enfants (HL60..M et HL70..M)



Verrouiller

Appuyez 3 secondes sur la touche Marche / Arrêt. Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer. Si l'appareil était en service, celui-ci va s'éteindre.

Déverrouiller

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt (\pm 3 secondes) jusqu'à ce que le voyant lumineux situé au-dessus de la touche s'éteigne. Il est maintenant possible de se servir de l'appareil.

Limiteur de durée de cuisson

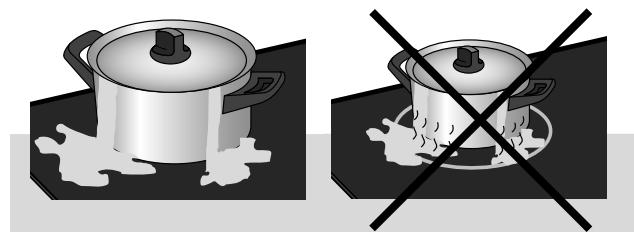
Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un limiteur de durée de cuisson. Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée.

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

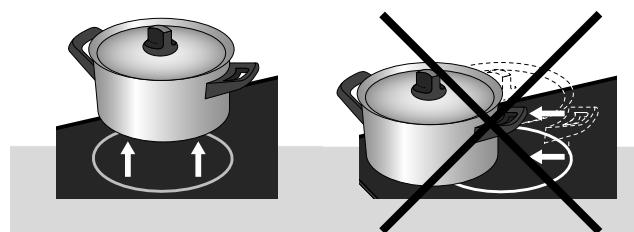
Position	Temps
1	12 heures
2	12 heures
3	12 heures
4	6 heures
5	6 heures
6	4 heures
7	4 heures
8	2 heures
9	1 heures



- 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 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.
- N'utilisez jamais d'alu comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas. L'alu qui a fondu sur la zone de cuisson ne peut plus s'enlever. En outre, le papier aluminium est un très mauvais conducteur de chaleur.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.



- 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.

Il est possible d'éteindre la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Le mets continue sa cuisson sur la chaleur résiduelle, à condition de laisser le couvercle sur la casserole.

Tableau 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 moyen, 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 ;
- cuire des morceaux de viande fins, panés ;
- cuire des omelettes.

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.

Nettoyez toujours la plaque de cuisson après utilisation. Vous pouvez utiliser dans ce cas un produit d'entretien doux, par exemple, un produit pour la vaisselle. Les produits d'entretien spéciaux pour plaques de cuisson en céramique présentent l'avantage de recouvrir la plaque en verre d'une fine pellicule, réduisant ainsi considérablement le degré d'incrustation des déchets alimentaires et du tartre. La fois suivante, la plaque de cuisson sera donc plus facile à nettoyer.

Attendez que la plaque de cuisson soit bien froide avant de commencer le nettoyage. Eliminez sans attendre à l'aide d'un torchon humide les déchets alimentaires à base de sucre ou d'acide comme la compote de pommes, la rhubarbe ou le chou rouge, pour leur éviter de produire des tâches sur la plaque. Soyez prudent si la zone de cuisson est chaude !

Utilisez un racloir à verre pour éliminer tout déchet alimentaire résistant.

Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour éliminer les traces de métal.

N'utilisez jamais

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

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



Si vous souhaitez des conseils pour l'entretien, veuillez consulter le site Internet : www.hps.nl

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. Téléphonez au service après-vente si les indications suivantes restent vaines.

Seul le personnel qualifié est autorisé à ouvrir l'appareil ou à effectuer des travaux sur le réseau électrique.

La garantie ne couvre pas les dommages provenant d'une connexion erronée, d'une mauvaise construction ou d'une utilisation erronée.

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. L'appareil doit être évacué correctement à la fin de son cycle de vie. L'Administration peut vous fournir des informations sur ce sujet.

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

- le carton ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS) ;

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

pannes	causes	solutions
Zones de cuisson ne chauffent pas.	<ul style="list-style-type: none"> – Connexion erronée de l'appareil. – Absence de branchement ou branchement incomplet. – Fusible(s) à/ont sauté dans le placard à compteurs. 	<ul style="list-style-type: none"> – Voir consigne d'installation pour la connexion correcte. – Branchez l'appareil. – Contrôlez le(s) fusible(s) dans le placard à compteurs.
Messages d'erreur F00-F12 à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 12. L'écran affiche le numéro correspondant à la touche. 	<ul style="list-style-type: none"> – Nettoyez l'appareil. Ne déposez pas d'objets sur la bande de commandes.
Message d'erreur F3 s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> – Surchauffe des transistors. La casserole qui se trouve sur la zone avant droit est trop grande. – Appareil a une ventilation insuffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> – Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que le code disparaisse. – Assurez une ventilation suffisante.
Affichage du code erreur F99.	<ul style="list-style-type: none"> – Utilisation trop longue de deux ou plusieurs touches. 	<ul style="list-style-type: none"> – Ne pas se servir de plusieurs touches en même temps.
Modification spontanée de la position programmée.	<ul style="list-style-type: none"> – Casserole trop proche des touches. 	<ul style="list-style-type: none"> – Veillez à ce que la casserole se trouve à 20 mm des touches.



En cas de pannes, consultez le site Internet www.hps.nl.

Le présent appareil répond à toutes les directives importantes de la CE.

La puissance connectée totale, la tension exigée et la fréquence sont indiquées sur la plaquette signalétique située sur la face inférieure de l'appareil.

Sécurité

Seul un installateur électrotechnique agréé est autorisé à brancher cet appareil ! Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

L'appareil doit être mis à la terre

Les dommages causés par une connexion erronée, un mauvais emploi ou un encastrement erroné ne sont pas couverts par la garantie.

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, il est important que :

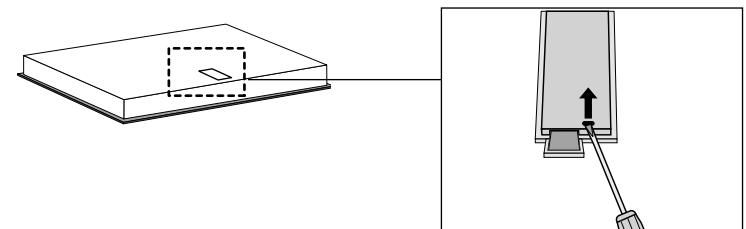
- la fixation du câble de connexion soit libre et ne se cogne pas contre un tiroir ;
- le plan de travail soit plat.

Le matériel des parois et du plan de travail entourant l'appareil doit être résistant à la chaleur (>85 °C). Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur, par exemple, d'une poêle chaude pourrait décolorer ou abîmer la paroi.

Branchement électrique

L'appareil doit toujours être mis à la terre. Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. L'enveloppe des câbles doit être en caoutchouc.

En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Vous pouvez accéder aux bornes de raccordement après avoir ouvert le dessous de l'armoire électrique. Ouvrez le couvercle de l'armoire en question avec un tournevis.



Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.

Tableau des puissances

Type de plaque de cuisson	HL60..G	HL60..M	HL70..M
Cooklight	x	x	x
Branchement électrique			
230 V - 50 Hz	x	x	x
Puissances éléments			
Avant-gauche double	2200/1000 W	2200/1000 W	2200/1000 W
Arrière-gauche	1200 W	1200 W	1200 W
Arrière-droite	2000 W		
Arrière-droite double		1700/700 W	
Arrière-droite poissonnière			2200/1400 W
Avant-droite	1200 W	1200 W	2000 W

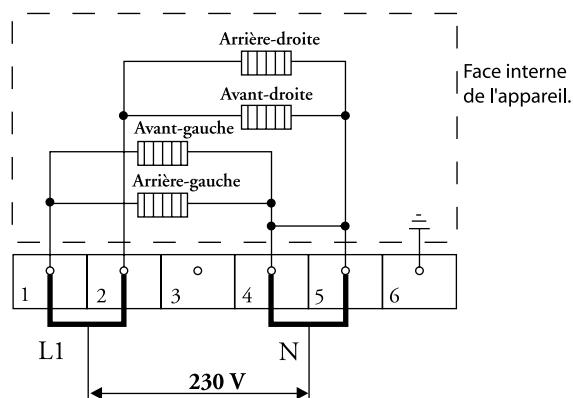
Les méthodes pour connecter l'appareil sont énoncées ci-dessous :

branchement à 1 phase (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca.

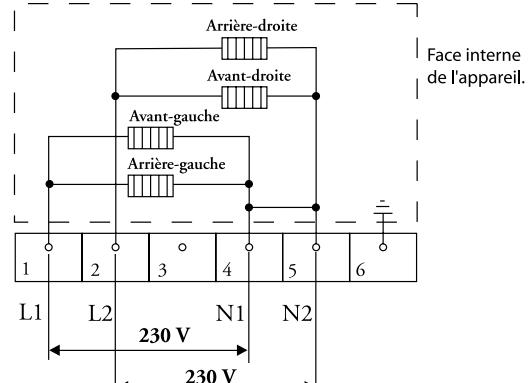
Placez un pont de liaison entre les points de connexion 1-2 et 4-5.

Votre groupe doit être équipé de fusibles de 32 A au minimum. Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 6 mm² au minimum.



Connexion 2 phases avec 2 neutres (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

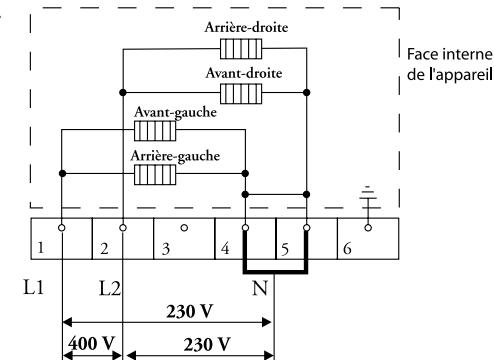
La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il peut y avoir une tension de 0 V si celles-ci sont connectées dans l'armoire électrique à la même phase, mais il peut aussi y avoir une tension de 400 V si celles-ci sont connectées à 2 phases différentes. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



Connexion 2 phases avec 1 neutre (2 1N ca 400 V / 50 Hz) :

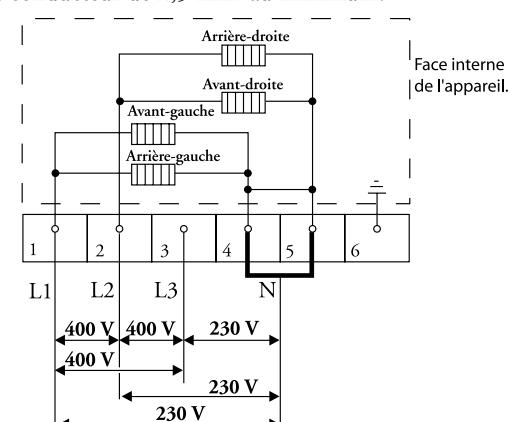
La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, une tension de 400 V est présente. **Lorsque la tension de 400 V n'est pas présente entre les phases, c'est que dans l'armoire électrique deux fils ont été dérivés de la même phase, la plaque de cuisson doit être connectée à 2 fils neutres. Voir plus haut : 2 phases avec 2 neutres.**

Placez un pont de liaison entre les points de connexion 4-5. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



Connexion 3 phases avec 1 neutre (3 1N ca 400 V / 50 Hz) :

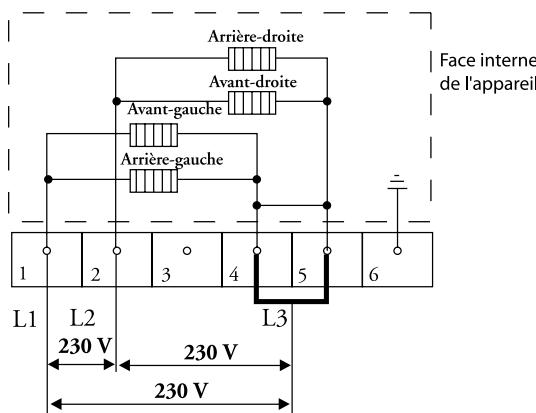
La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il y a une tension de 400 V. Placez un pont de liaison entre les points de connexion 4-5. Phase 3 ne sera pas chargée. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



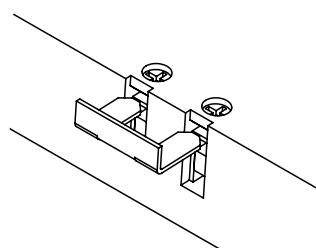
Connexion 3 phases (3 ca 230 V / 50 Hz) :

Entre les phases, une tension de 230 V est présente.

Placez des ponts de liaison entre les points de connexion 4-5. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



En utilisant les ponts qui sont présents sur la barrette à bornes, vous pourrez faire les jonctions exigées comme indiqué dans les illustrations précédentes. Dans le couvercle de l'armoire électrique et dans l'illustration située ci-dessous, vous pourrez voir comment placer les ponts. Il ne faut pas les placer directement sur les fils de connexion, mais entre la tête de vis et la borne qui entoure le fil de connexion.



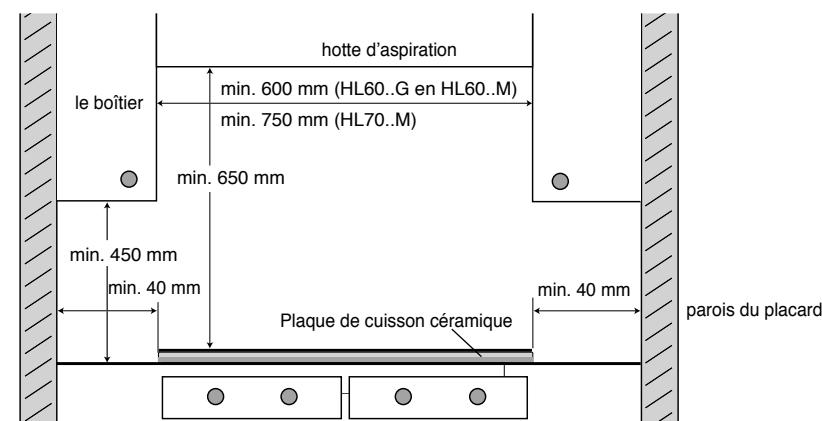
Attachez le câble en utilisant le dispositif de délestage. Fermez ensuite le couvercle.

Scier un trou dans le plan de travail

Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir tableau). Sciez éventuellement les cloisons qui sont présentes. Les distances allant de la dimension de sciage à la paroi arrière et / ou à la paroi latérale sont mentionnées dans le tableau.

Tableau

Type de plaque de cuisson	HL60..G	HL60..M	HL70..M
L'appareil largeur x profondeur			
575 x 505 mm	x		
614 x 514 mm		x	
774 x 514 mm			x
Hauteur d'encastrement à partir de la partie supérieure du plan de travail.			
56	x		
44		x	x
Dimension de sciage largeur x profondeur			
560 x 490 mm	x	x	
750 x 490 mm			x
Distance dimension de sciage - paroi arrière	50 mm	50 mm	50 mm
Distance dimension de sciage - paroi latérale	50 mm	70 mm	55 mm

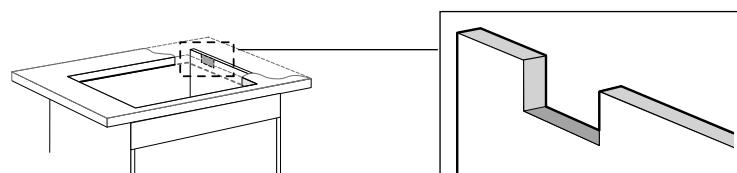
Espace libre qui est nécessaire autour

Placer la plaque de cuisson

Au-dessus d'un tiroir ou d'un mixeur fixe. Au-dessus d'un four ATAG de 60 cm. Au-dessus d'un four d'une autre marque, équipé d'une double enveloppe.

Veillez à ce qu'il y ait un espace de 10 mm au minimum entre un tiroir et la plaque de cuisson. Attention : le tiroir ne doit pas exercer de pression sur le câble de connexion.

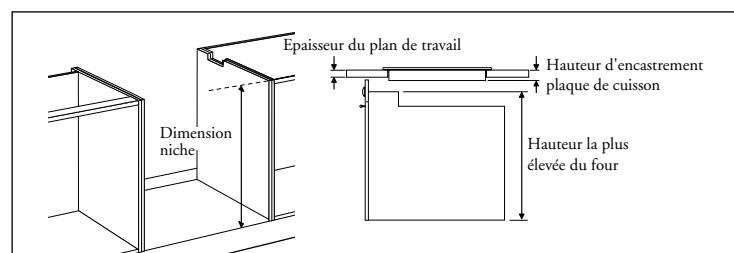
Faites un évidement dans la paroi latérale du placard de cuisine avant de faire passer le câble de raccordement (en cas d'encastrement combiné à un four). C'est nécessaire lorsque la fiche, après encastrement, n'est plus accessible. La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.



Une certaine dimension de niche est requise au cas où la plaque de cuisson serait placée au-dessus d'un four. La dimension requise de cette niche dépend de ce qui suit :

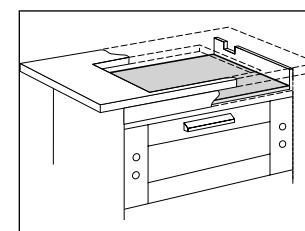
- épaisseur du plan de travail ;
- hauteur d'encastrement de la plaque de cuisson (voir tableau) ;
- hauteur la plus élevée du four (panneau de commande exclu).

La dimension de niche requise est la hauteur la plus élevée du four plus la hauteur d'encastrement de la plaque de cuisson moins l'épaisseur du plan de travail.



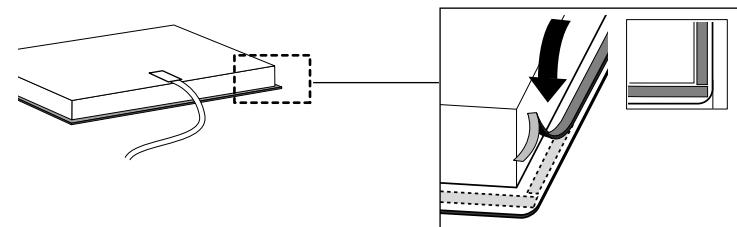
Au-dessus d'un four de 90 cm ou d'un four d'une autre marque qui n'est pas pourvu d'une double enveloppe.

Installez une plaque thermorésistante (85 °C) pour protéger le réfrigérateur. Veillez à ce que ce soit bien ventilé entre l'espace entre la plaque de cuisson et la plaque de protection. Cet espace ne doit pas entrer en contact avec l'espace situé au-dessus du four. La distance entre la plaque de cuisson inférieure et la plaque de protection supérieure doit être au minimum de 25 mm.

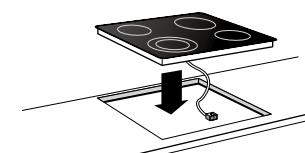
**Ruban d'obturation**

Collez la bande d'obturation sous le bord.

Ne continuez pas de coller pas la bande d'obturation dans l'angle, mais coupez quatre morceaux qui dans les angles, vont bien s'ajuster entre eux.

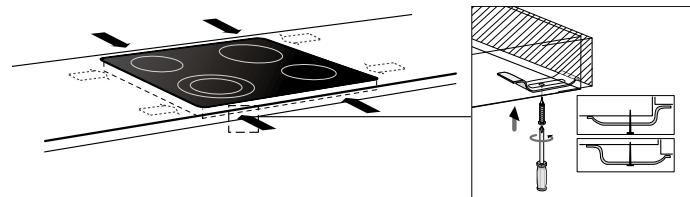


Retournez la plaque de cuisson et placez l'appareil dans l'évidement.

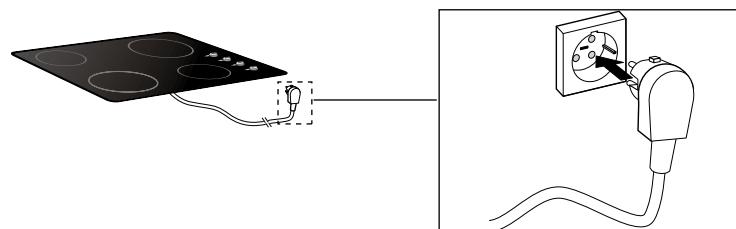


Seulement pour le modèle HL60..G

Fixez la plaque de cuisson à l'aide des bornes remises avec la livraison.
En cas de plans de travail plus fins que 40 mm, utilisez un bloc de garniture entre les bornes et le plan de travail. Vissez les vis dans les trous bosselés.

*Brancher la plaque de cuisson et contrôler*

Effectuez la connexion électrique en branchant l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 1.



Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

Ihr Glaskeramik-Kochfeld

Beschreibung	68
Einführung	69

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen.....	70 – 71
-------------------------------	---------

Bedienung

Einstellen	72 – 83
------------------	---------

Bequem kochen

Die optimale Benutzung der Kochmulde	84 – 86
--	---------

Pflege

Allgemeines	87
-------------------	----

Störungen

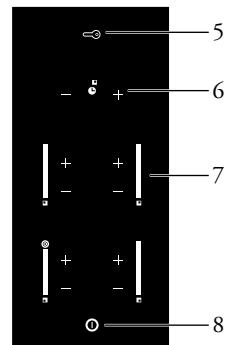
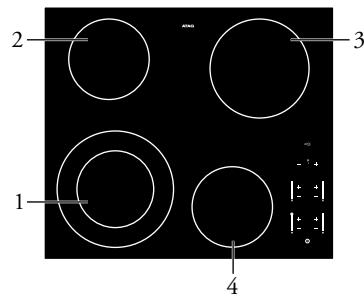
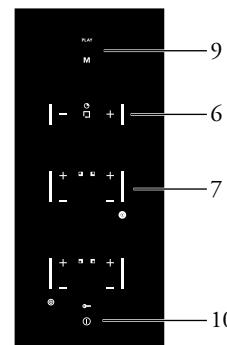
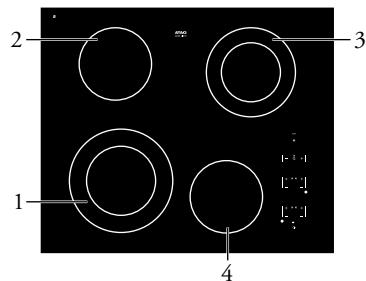
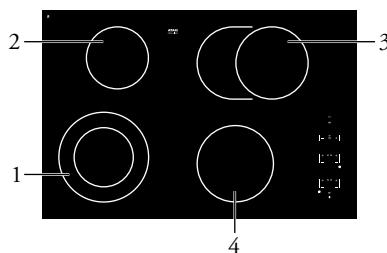
Tabelle	88
---------------	----

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen	89
--------------------------------------	----

Installationsanweisung

Allgemeines	90
Elektrischer Anschluß	91 – 94
Einbau	95 – 98

HL60..GHL60..MHL70..M

1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Kindersicherung
6. Kurzzeitwecker/Ausschalt-Timer
7. Leistung
8. Ein-/Aus Taste
9. Memory-Funktion
10. Ein-/Aus Taste / Kindersicherung

Dieses Glaskeramik-Kochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen.

Das Kochfeld ist mit "Cook-Light-Elementen ausgestattet. Das sind Strahlungselemente mit schneller Wärmeabgabe und hohem Wirkungsgrad, sich günstig auf die Ankochzeit auswirkt. Zudem haben diese Elemente eine sehr gute Wärmeverteilung.

Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

Die Kochzonen sind durch Tippstellen genau einstellbar. Die Kochstufen gelten als Verweis. Dadurch können Sie schnell eine bestimmte Einstellung wählen.

Die Geräte sind mit 1 oder mehreren Zweikreis-Kochzonen ausgestattet. Diese Kochzonen weisen einen großen Regelbereich auf und sind für kleine (innere Kochzone) wie auch große Töpfe geeignet. Das Gerät **HL70..M** ist mit einer Mehrzweck-Bräterzone ausgestattet, die für einen normalen kleinen Topf wie auch einen Spezialbräter geeignet ist.

Zur optimalen Sicherheit ist das Glaskeramik-Kochfeld mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben, wie Sie das Glaskeramik-Kochfeld optimal benutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.



Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sie enthält Hinweise für den Kundendienst. Kleben Sie darum das auf dem Kochfeld befindliche Typenschild auf die Rückseite dieser Anleitung in den dafür bestimmten Rahmen.

Bei Inanspruchnahme des Kundendienstes fragen die Mitarbeiter nach den Angaben auf dem mitgelieferten Typenschild. Ein guter Kundendienst kann nur dann gewährleistet werden, wenn Sie über diese Angaben verfügen.

Viel Spaß beim Kochen!



Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes

Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes

- Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.

Wenn sich eine Schublade unter dem Kochfeld befindet

- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Schubladeninhalt.
- Keine brennbaren Gegenstände in die Schublade legen.

Benutzen Sie die Kochmulde nur zur Bereitung von Gerichten

- Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.

Die Kochzonen werden bei Benutzung sehr warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm (siehe auch „Restwärmeanzeige“)

- Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.

Leere Töpfe und Trockenkochen

- Lassen sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen.
- Vermeiden Sie ein Trockenkochen des Topfes.
- Die Kochzonen sind gegen Überhitzung geschützt. Sie kann jedoch den Topf beschädigen.

Benutzen Sie immer geeignetes Kochgerät

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

Benutzung von Fett und Öl

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

Benutzung von anderen Geräten in Kochfeldnähe

- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - einem Mixer beispielsweise - auf heißen Kochzonen liegen.

Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube

- Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Ventilator.

Benutzung der Kochfläche

- Die Glaskeramik-Kochfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Ein spitzer Gegenstand, der auf die Kochfläche fällt, kann sie beschädigen.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Arbeitsfläche, um beispielsweise Fleisch oder Gemüse zu schneiden.
- Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rauschrauben. Den Kundendienst anrufen.

Auf der gläsernen Kochfläche sind die vier Kochzonen in Form eines Zirkels angedeutet. Der Topfboden-Durchmesser sollte möglichst dem Kochzonendurchmesser entsprechen.

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Restwärmeanzeige, Kurzzeitwecker (Kinder)sicherung, automatischer Kochzeitbegrenzung, 1 oder mehreren Zweikreis-Kochzonen ausgestattet.

Die Modelle **HL60..M** und **HL70..M** sind zudem mit einer automatischen Kochfunktion Easy Cook und Memory-Funktion ausgestattet.

Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

Ein- und Ausschalten

Einschalten



1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

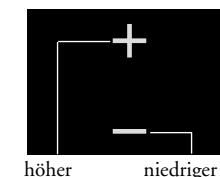
Bei dem Modell **HL60..G** leuchtet zudem über der Ein/Aus-Taste eine Kontrolllampe auf.

Das Kochfeld steht jetzt in der Bereitschaftsstufe. Das Kochfeld ist innerhalb von 5 Sekunden zu bedienen, da es sich sonst wieder ausschaltet (die Lampe erlischt.)

Bei den Modellen **HL60..M** und **HL70..M** erscheinen Nullen im Display der Kochzonen. Das Kochfeld befindet sich jetzt in der Bereitschaftsstufe. Das Kochfeld ist innerhalb von 10 Sekunden zu bedienen, da es sich sonst wieder ausschaltet (Displays erlöschen).

Während des Kochvorganges kann der Ein-/Ausschalter auch als Notschalter verwendet werden. Wenn Sie diesen Schalter betätigen, schalten Sie das gesamte Kochfeld sofort aus.

Leistungsstufe einstellen



Die Kochzonen haben 9 Stufen..

1. Drücken Sie die Taste + der betreffenden Zone.
Die Kochzone stellt sich direkt auf Stufe 6 (**HL60..G**) oder Stufe 9 (**HL60..M** und **HL70..M**) ein. Oder drücken Sie die - Tasten der betreffenden Kochzone. Die Kochzone stellt sich direkt auf Stufe 1 ein. Die Kochzone wird jetzt warm. Sie schaltet sich automatisch ein und aus, um die von Ihnen eingestellte Leistung zu liefern. Bei niedrigeren Stufen schaltet sich die Kochzone länger aus und ab und zu wieder ein. Bei höheren Stufen ist die Kochzone länger ein- und ab und zu ausgeschaltet.
2. Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Stufe durch Druck der Tasten + oder - ein.
Im Display wird die gewählte Stufe angezeigt. Welche Stufen zu wählen sind, wird in der Tabelle auf Seite 85 und 86 angegeben.

Ausschalten

Drücken sie so lange die -Taste, bis die Kochzone auf Stufe 0 steht. Nach 5 Sekunden wird aus der Anzeige ein **H** für Restwärme (siehe Restwärmeanzeige).

Zweikreis-Kochzone (alle Geräte) oder Bräter-Kochzone (nur **HL70..M**) einschalten

Stellen Sie die Kochzone auf Stufe 9 ein und drücken Sie die +Taste.



Die Lampe unter der - Taste leuchtet auf. Die äußere Kochzone wird eingeschaltet.

Die äußere Kochzone stellt sich auf die gleichen Stufen ein wie die innere Kochzone, auch dann, wenn Sie auf Stufe 0 schalten und innerhalb von 5 Sekunden wieder eine höhere Stufe wählen.

Die äußere Kochzone kann nicht allein benutzt werden.

Restwärmeanzeige



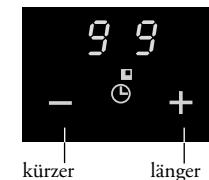
Restwärmeanzeige

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.

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, wieder eingeschaltet wird und Kochzonen noch heiß sind, erscheint im Display der betreffenden Kochzonen der Modelle **HL60..M** und **HL70..M** während der Bereitschaftszeit (10 Sekunden) abwechselnd ein **H** oder ein **0** im Display der betreffenden Kochzonen.

Kurzzeitwecker / Ausschalttimer (**HL60..G**)



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 - und + Tasten kann die Kochzeit bis maximal 99 Minuten eingestellt werden. Je länger die entsprechende Taste gedrückt wird, desto schneller läuft die Zeit. Durch Loslassen der Taste und erneuten Tastendruck ändert sich die Zeit wieder langsam.

Im Display wird die gewählte Minutenzahl angezeigt. Ein blinkender Punkt zeigt an, dass der Timer aktiviert wurde. Die Zeit läuft jetzt ab, und die Restzeit wird im Display sichtbar.

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein akustisches Signal.

Die Zone schaltet sich aus.

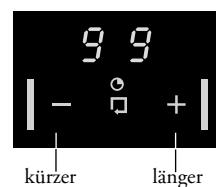
Drücken Sie die Taste - der Uhr, um das Signal auszuschalten.

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

Die übrigen Kochzonen können durch den Kurzzeitwecker nicht ausgeschaltet werden. Der Kurzzeitwecker zeigt durch ein akustisches Signal nur an, wenn das Ende der eingestellten Zeit erreicht ist (Benutzung u.a. zum Kochen von Eiern).

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

Kurzzeitwecker / Ausschalttimer (HL60..M und HL70..M)



Sie können alle Kochzonen durch den Kurzzeitwecker ausschalten lassen. Der Kurzzeitwecker wird dann als Ausschalttimer benutzt.

1. Stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
4. Stellen Sie den Kurzzeitwecker ein.

Mit den - und + Tasten ist eine maximale Kochzeit von 4 Stunden einzustellen.

Im Display wird die gewählte Minutenzahl angezeigt. Bei einer länger als 59 Minuten eingestellten Zeit, erscheint abwechselnd die Stunden- und Minutenzahl im Display. Je länger die + oder - Taste gedrückt gehalten wird, desto schneller ist der Zeitablauf. Durch Loslassen der Taste und erneuten Tastendruck ändert sich die Zeit wieder langsam.

Der Kurzzeitwecker ist jetzt noch nicht als Ausschalttimer aktiviert, weil er noch nicht mit einer Kochzone gekoppelt ist.

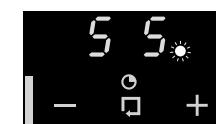


5. Drücken Sie die Koppeltaste in der Mitte zwischen der + und - Taste, um den Kurzzeitwecker mit der gewünschten Kochzone zu koppeln. Die Kochzone links vorne ist jetzt gekoppelt, was im Display durch wechselnde Lichtstärke angezeigt wird.

Durch erneutes Drücken der Koppeltaste wird die Kochzone links hinten gekoppelt. Die Kopplungsreihenfolge ist wie folgt:

- Kurzzeitwecker, die Uhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Sie kann als loser Wecker benutzt werden
- links vorne gekoppelt;
- links hinten gekoppelt;
- rechts hinten gekoppelt;
- rechts vorne gekoppelt;
- Kurzzeitwecker;
- links vorne gekoppelt;
- usw.

Auch ohne eingeschaltete Zone wechselt die Lichtstärke der 0 oder der Restwärmeanzeige "H", um anzudeuten, dass diese Kochzone gekoppelt wurde.



Ein blinkender Punkt zeigt an, dass der Timer aktiviert wurde. Die Zeit läuft jetzt ab, und die Restzeit wird im Display sichtbar.

Am Ende der eingestellten Zeit hören Sie ein akustisches Signal. Die Kochzone schaltet sich aus.

Drücken Sie die - Taste der Uhr, um den Signalton auszuschalten.

Drücken Sie zur Einstellung einer neuen Kochzeit die + Taste der Uhr.

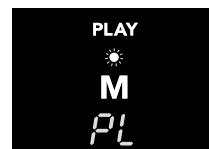
Der Kurzzeitwecker kann auch ohne Ausschaltung der Kochzone durch Befolgen der Punkte 1 - 4 benutzt werden. In diesem Fall ertönt am Ende der eingestellten Zeit nur ein akustisches Signal.

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

Memory-Funktion **HL60..M** und **HL70..M**

Programm ablaufen lassen (play)

1. Schalten Sie das Gerät ein;
2. Drücken Sie 3 Sekunden die Memory-Taste (**M**). Nach 3 Sekunden leuchtet eine Lampe über der Memory-Taste auf und im Display des Kurzzeitweckers erscheint **PL** (play). Nach 3 Sekunden wird daraus **rE** (record). Die Lampe über der Memory-Taste erlischt jetzt.



3. Wählen Sie durch Druck der + oder - Taste die Kochzone, deren Programm ablaufen soll.

Die Kochzone schaltet auf die programmierte Kochstufe ein. Die Gesamtzeit wird im Timer-Display sichtbar und läuft ab. Im Display der Kochzone, auf der ein Programm abläuft, wechselt die Lichtstärke.

Die Kochzonen haben ein kurzes Werksprogramm, das zum Testen des Gerätes benutzt wurde.

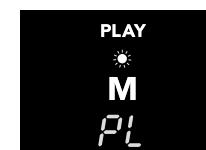
Bei Programmlauf können die Stufen erhöht oder gesenkt werden. Das Programm wird dann nicht unterbrochen.

Schalten Sie durch nochmaliges Drücken der Memory-Taste (**M**) die Kochzone aus.

Programm aufnehmen (record)

Das Gerät ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet. Mit dieser Funktion haben Sie die Möglichkeit, für jede Kochzone die Kochstufen mit den dazugehörigen Kochzeiten zu programmieren.

1. Schalten Sie das Gerät ein;
2. Drücken Sie 6 Sekunden die Memory-Taste (**M**). Nach 3 Sekunden leuchtet eine Lampe über der Memory-Taste auf und im Display des Kurzzeitweckers erscheint **PL** (play). Nach 3 Sekunden wird daraus **rE** (record). Die Lampe über der Memory-Taste erlischt jetzt.



3. Stellen Sie die gewünschte Anfangsstufe der Kochzone ein, die programmiert werden soll. Sie können auf dieser Kochzone jetzt kochen. Alle Stufen, die Sie einstellen und auch die Zeiten dazwischen werden automatisch gespeichert. Die Kochzone kann sogar ausgeschaltet oder der zweite Kreis ein- oder ausgeschaltet werden. Sie können maximal 40 Stufen aufnehmen.
4. Schließen Sie das Programm durch Drücken der Memory-Taste (**M**) ab. Das Programm ist jetzt festgelegt.

Die gewählten Kochstufen und die Kochzeit sind gespeichert. Die Aufnahme wird mit der „play“-Funktion aktiviert. Je Zone ist maximal eine Aufnahme möglich.

Beim Speichern einer neuen Aufnahme wird eine eventuell bestehende Aufnahme gelöscht.

Automatische Kochfunktion Easy Cook (HL60..M und HL70..M)

Mit der Memory-Funktion können Sie Ihre eigenen Kochprogramme festlegen. ATAG hat ein paar Easy Cook-Kochprogramme für viel vorkommende Gerichte bereits für Sie festgelegt.

Auf allen Kochzonen sind folgende Programme festgelegt:

A1 zum Kochen von Eiern;

A2 zum Kochen von Weichgemüse, wie beispielsweise Blumkohl und sonstige Kohlsorten, Rosenkohl und Möhren;

A3 zum Kochen von Hartgemüse wie beispielsweise Kartoffeln und rote Beete.

Obige Easy Cook-Kochprogramme können wie folgt aktiviert werden:

1. Stellen Sie die Kochzone auf Stufe 9 ein und drücken Sie die + Taste. Im Display sind jetzt abwechselnd ein A und eine 1 zu sehen. Bei Zweikreis-Kochzonen ist noch einmal die + Taste zu drücken, weil erst die äußere Kochzone eingeschaltet wird, bevor Sie in die Easy Cook-Kochfunktion gelangen.

Sie haben Kochprogramm 1 aktiviert. Durch Drücken der + oder - Tasten können weitere Kochprogramme aktiviert werden.

2. Schalten Sie das Programm aus, indem Sie durch Drücken der - Taste die Kochzone ausschalten.

Die automatischen Kochprogramme sind auf die folgenden Zonen und Mengen abgestimmt:

	Zone 1200W: hinten links HL6011M/HL7011M vorne rechts: HL6011M	Zone 1700/700 W: hinten rechts: HL6011M	Zone 2000 W: vorne rechts: HL7011M	Zone 2200/1000 W: vorne links: HL6011M / HL7011M
A1	1-4 Eier 0,75 Liter Wasser	3-7 Eier 0,9 Liter Wasser	3-7 Eier 1 Liter Wasser	5-10 Eier 1,2 Liter Wasser
A2	± 0,5 kg Weichgemüse 0,75 Liter Wasser	± 1 kg Weichgemüse 0,9 Liter Wasser	± 1 kg Weichgemüse 1 Liter Wasser	± 1,5 kg Weichgemüse 1,2 Liter Wasser
A3	± 0,5 kg Hartgemüse 0,6 Liter Wasser	± 1 kg Hartgemüse 0,8 Liter Wasser	± 1 kg Hartgemüse 1 Liter Wasser	± 1,5 kg Hartgemüse 1,5 Liter Wasser

Die automatischen Kochprogramme sind zum Kochen mit dem Deckel auf dem Topf eingestellt. Das Gericht (die Eier beispielsweise) ist dann gleich zu Beginn des Kochvorgangs beizugeben. Geringe Abweichungen von obigen Mengen sind kein Problem. Sollte der Kochvorgang doch etwas zu stark sein, kann zum Beispiel der Deckel schräg auf den Topf gelegt oder etwas kaltes Wasser beigegeben werden.

Folgende Zeiten und Stufen sind vorprogrammiert:

Easy Cook Programm	Ankochstufe (1-9)	Ankochzeit (min.)	Zwischen-stufe 1-9)	Zeit Zwischen- stufe (min)	Fortkoch- stufe (1-9)	Fortkoch- zeit (min.)
A1	9	6,5	6	1	3	5
A2	9	6,5	6	1,5	3	7
A3	9	9	6	1,5	3	14

Diese Zeiten und Kochstufen sind fest im Speicher des Kochfeldes programmiert und können nicht geändert werden. Wenn die Zeiten oder Kochstufen geändert werden sollen, dann können Sie mit der Memory-Funktion Ihre eigenen Wünsche programmieren.

Bei Programmende ertönt ein akustisches Signal, und die Kochzone wird ausgeschaltet. Wenn das Gericht gar ist, kann der Topf entfernt werden. Sollte das Gericht noch nicht ganz gar sein, kann der Topf auf dem Kochfeld stehen bleiben. Das Gericht gart dann mit Restwärme

Bei Benutzung der Easy Cook-Kochprogramme kann die Memory-Funktion nicht verwendet werden.

Bei Benutzung der Easy Cook-Kochprogramme ist der zweite Kreis der Zweikreiszonen immer aktiviert.

(Kinder)Sicherung (HL60..G)



(Kinder) Sicherung

Beim Kochen können durch Benutzung des Schlosses die heutigen Einstellungen fixiert werden. Drücken Sie einmal die (Kinder)sicherungs-Taste (Schlüsselsymbol). Die Lampe über der Taste leuchtet. Die Ein/Aus-Taste (Notstopp) kann auch betätigt werden, wenn die Einstellungen mit der (Kinder)sicherungs-Funktion fixiert worden sind.

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 (\pm drei Sekunden) drücken, bis die Lampe über der Taste erlischt. Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

Kindersicherung (HL60..M und HL70..M)



Verriegelung

Drücken Sie 3 Sekunden die Ein/Aus-Taste.

Die Lampe über der Taste leuchtet.

Ein in Betrieb befindliches Gerät schaltet sich aus.

Entriegelung

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (\pm 3 Sekunden), bis die Lampe über der Taste erlischt.

Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

Kochdauerbegrenzung

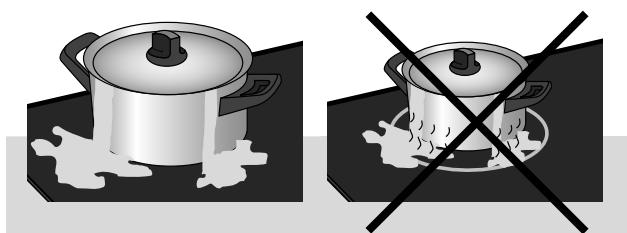
Das Gerät ist aus Sicherheitsgründen mit einer Kochdauerbegrenzung ausgestattet. Die Kochdauerbegrenzung schaltet die Kochzonen je nach eingestellter Leistungsstufe nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

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

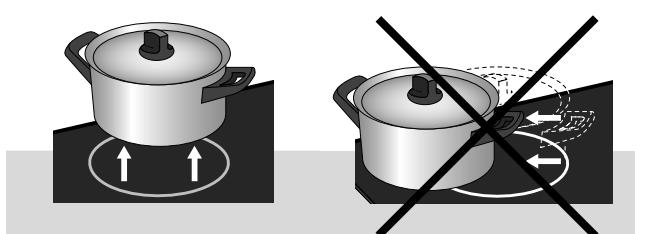
Stufe	Zeit
1	12 Stunden
2	12 Stunden
3	12 Stunden
4	6 Stunden
5	6 Stunden
6	4 Stunden
7	4 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunden



- 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.



- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Benutzen Sie niemals Alufolie, wie Behälter von Fertiggerichten, zum Bereiten von Speisen. Alufolie, die auf dem Kochfeld schmilzt, lässt sich nicht mehr entfernen. Alufolie ist zudem ein sehr schlechter Wärmeleiter.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.



Beim Verschieben von Töpfen können Kratzer entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.

- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem und trocknem 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.

Die Kochzone kann 5-10 Minuten vor Kochzeitende ausgeschaltet werden. Das Gericht gart dann mit Restwärme nach, wenn der Deckel auf dem Topf ist.

Kochtabelle

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt.

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
- Arme Ritter braten;
- Backen von Omeletts.

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.

Reinigen Sie die Kochplatte stets nach Gebrauch. Sie können hierzu ein Spülmittel verwenden. Reinigen Sie die Kochfläche nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie hierzu ein mildes Reinigungsmittel, zum Beispiel Geschirrspülmittel. Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder haben den Vorteil, dass ein dünner Film auf der Glasplatte bleibt, so dass übergekochte Speisen und Kalk nicht so leicht einbrennen können und die Kochfläche das nächste Mal leichter zu reinigen ist. Sie können am besten mit der Reinigung warten, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Übergekochte Speisen mit viel Zucker und Säuren, zum Beispiel Apfelmus, Rhabarber oder Rotkohl sollten sofort mit einem feuchten Tuch entfernt werden, um ein Einbrennen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig mit der heißen Kochzone!

Zur Entfernung von hartnäckigen Speiseresten kann ein Glasschaber benutzt werden.

Metallspuren (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich oft schwer entfernen. Zur Entfernung von Metallspuren sind Spezialmittel erhältlich.

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.



Siehe für Reinigungstipps die Internet-Seite www.hps.nl.

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. Nur Fachkräfte dürfen das Gerät öffnen oder Arbeiten am Stromnetz durchführen.

Ein durch verkehrten Anschluss entstandener Schaden, falscher Einbau oder unsachgemäße Benutzung sind von der Garantie ausgeschlossen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochzonen werden nicht warm.	<ul style="list-style-type: none"> – Gerät falsch angeschlossen. – Stecker nicht oder nicht ganz in der Steckdose. – Sicherung(en) im Sicherungsschrank defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> – Siehe die Installationsanweisung für den richtigen Anschluss. – Stecker nicht oder nicht ganz in der Steckdose. – Sicherungsschrank überprüfen.
Fehlercodes F00 - F12 im Display.	<ul style="list-style-type: none"> – Eine Taste ist defekt oder schmutzig oder es liegt ein Gegenstand auf der Bedienungsblende. Jede Taste hat eine eigene Nummer von 00 - 12. Im Display erscheint die Nummer, die zu der Taste gehört. 	<ul style="list-style-type: none"> – Reinigen Sie das Gerät. Legen Sie keine Gegenstände auf die Bedienungsblende.
Fehlercode F3 erscheint.	<ul style="list-style-type: none"> – Überhitzung der Transistoren. Auf der Zone vorne rechts steht womöglich ein zu großer Topf. – Das Gerät ist unzureichend belüftet. 	<ul style="list-style-type: none"> – Lassen Sie das Gerät abkühlen, bis der Code verschwindet. – Für ausreichende Belüftung sorgen.
Fehlercode F99 erscheint.	<ul style="list-style-type: none"> – Zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt. 	<ul style="list-style-type: none"> – Nicht mehrere Tasten gleichzeitig betätigen.
Spontane Änderung der eingestellten Stufe.	<ul style="list-style-type: none"> – Topf zu dicht bei den Tasten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Dafür sorgen, dass der Topf mindestens 20 mm von den Tasten entfernt ist.

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss bei Lebenslaufende ordnungsgemäß entsorgt werden. Die Behörden können für entsprechende Informationen sorgen.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Ziehen Sie bei Störungen die Internetseite www.hps.nl zu Rate.

Dieses Gerät entspricht allen relevanten CE-Richtlinien.

Auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes stehen der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Netzspannung und die Frequenz.

Sicherheit

Nur ein fachkundiger Elektriker darf dieses Gerät anschließen.
Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.
Das Gerät muß geerdet sein.

Durch falschen Anschluss, unsachgemäße Benutzung oder falschen Einbau entstandener Schaden ist von der Garantie ausgeschlossen.

Zur einwandfreien Funktion des Gerätes ist wichtig, dass:

- das Anschlusskabel frei hängt und nicht durch eine Schublade behindert wird;
- die Arbeitsplatte flach ist.

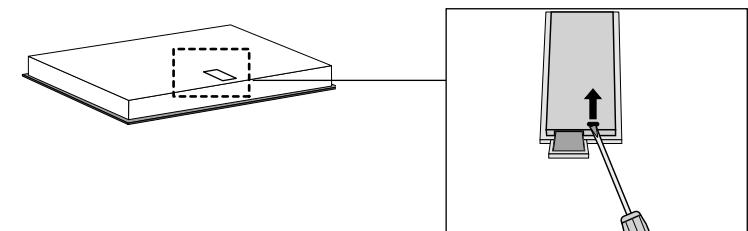


Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.

Elektrischer Anschluß

Das Gerät muss immer geerdet sein. Zum Anschluss ein vorschriftsmäßiges Kabel verwenden.
Die Kabelhülle muss aus Gummi sein.

An der Unterseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Schaltbildern. Die Anschlussklemmen sind nach Öffnen des Anschlusskastens an der Unterseite erreichbar. Öffnen Sie den Deckel des Anschlusskastens mit einem Schraubendreher.



Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.

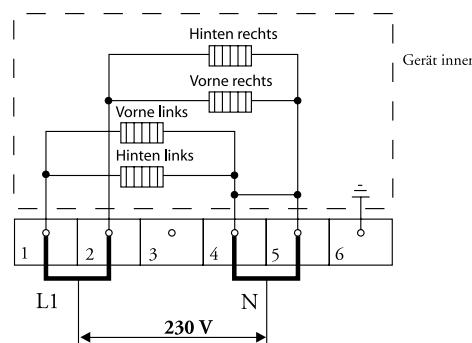
Leistungstabelle

Kochplattentyp	HL60..G	HL60..M	HL70..M
Cooklight	x	x	x
Elektrischer Anschluss			
230 V - 50 Hz	x	x	x
Leistungen der Elemente			
Vorne links doppelt	2200/1000 W	2200/1000 W	2200/1000 W
Hinten links	1200 W	1200 W	1200 W
Hinten rechts	2000 W		
Hinten rechts doppelt		1700/700 W	
Vorne rechts Brater			2200/1400 W
Vorne rechts	1200 W	1200 W	2000 W

Das Gerät kann wie folgt angeschlossen werden:

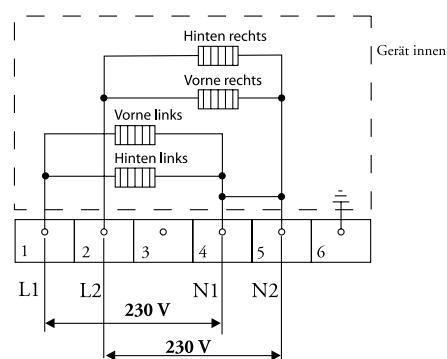
1 Phasenanschluß (1 N Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen Phase und Null ist 230 V Wechselstrom. Bringen Sie zwischen den Anschlussstellen 1-2 und 4-5 die Verbindungsbrücken an. Ihre Gruppe muss mit Sicherungen von minimal 32 A abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.



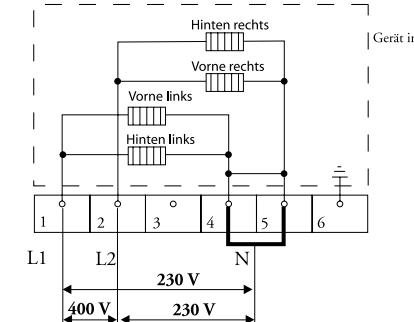
2-Phasen-Netzanschluß mit 2 Nulleitern (2 N Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen Phase und Null ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen kann eine Spannung von 0 V stehen, wenn sie im Zählerschrank an die gleiche Phase angeschlossen sind, aber auch 400 V, wenn sie an 2 verschiedene Phasen angeschlossen sind. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

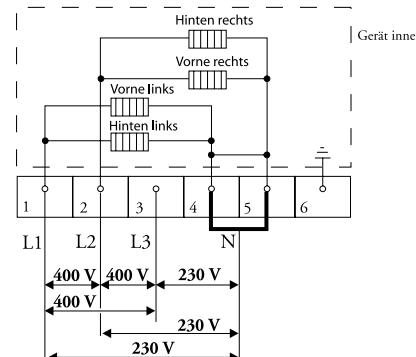


2-Phasen-Netzanschluß mit 1 Nullleiter (2 N Wechselstrom 400 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullleiter ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. Wenn keine Spannung von 400 V zwischen den Phasen vorhanden ist, ist von zwei Drähten die Rede, die von der gleichen Phase im Zählerschrank abgezweigt worden sind. Das Kochfeld muss dann mit 2 Nullleitern verbunden werden. Siehe hierzu obige Angaben über 2-Phasen-Netzanschluß mit 2 Nulleitern. Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

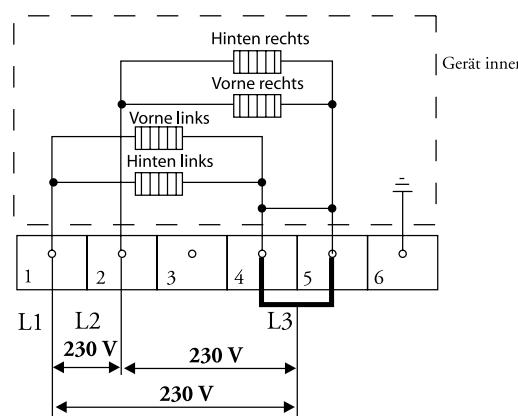


Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullleiter ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

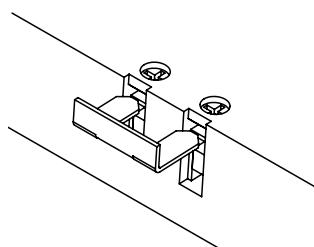


3-Phasen-Netzanschluss (3 Phasen Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullleiter ist 230 V Wechselstrom. Sorgen Sie für Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 4-5. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (3 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



Mit den auf der Anschlussleiste vorhandenen Brücken können die erforderlichen Verbindungen hergestellt werden, wie in obigen Illustrationen angegeben. Im Deckel des Anschlusskastens und in untenstehender Illustration ist angegeben, wie die Brücken anzubringen sind. Sie sind nicht unmittelbar über den Anschlussdrähten anzubringen, sondern zwischen dem Schraubenkopf und der Klemme um den Anschlussdraht.



Befestigen Sie das Kabel mit der Zugentlastung und schließen Sie den Deckel.

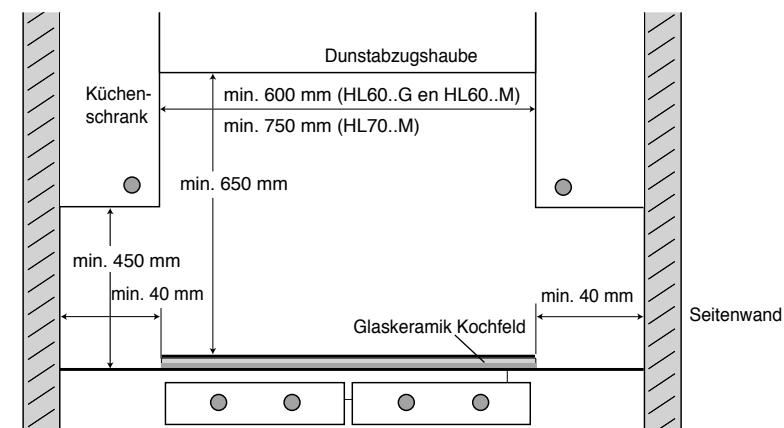
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Tabelle). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus.

Der Abstand vom Ausschnittmaß bis zur Rückwand und / oder Seitenwand ist aus der Tabelle ersichtlich.

Tabelle

Kochplattentyp	HL60..G	HL60..M	HL70..M
Gerät Breite x Tiefe			
575 x 505 mm	x		
614 x 514 mm		x	
774 x 514 mm			x
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte			
56	x		
44		x	x
Ausschnittmaß Breite x Tiefe			
560 x 490 mm	x	x	
750 x 490 mm			x
Abstand Ausschnittmaß bis Rückwand			
50 mm	50 mm	50 mm	
Abstand Ausschnittmaß bis Seitenwand			
50 mm	70 mm	55 mm	

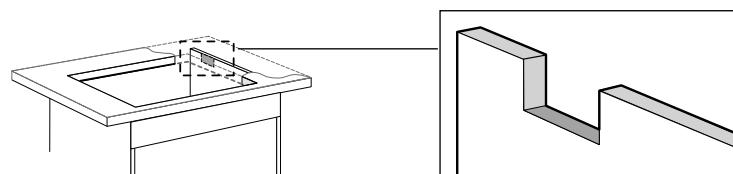
Benötigter Freiraum

Kochfeld einsetzen

Über einer Schublade oder festen Blende. Über einem ATAG-Backofen von 60 cm. Über einem Backofen einer anderen Marke, die mit einer Mantelkühlung ausgestattet ist.

Für einen Mindestabstand von 10 mm zwischen Schublade und Kochfeld sorgen. Darauf achten, dass die Schublade das Anschlusskabel nicht mechanisch belasten kann.

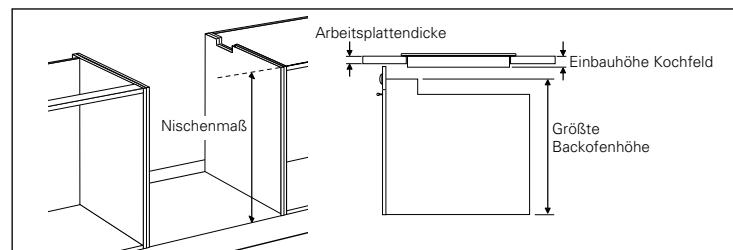
Sägen Sie einen Ausschnitt in die Seitenwand des Küchenschanks zur Durchführung des Anschluß-kabels (bei Einbau in Kombination mit einem Backofen). Dies ist erforderlich, wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist. Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.



Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut wird, ist ein bestimmtes Nischenmaß erforderlich. Dieses Nischenmaß hängt von Folgendem ab:

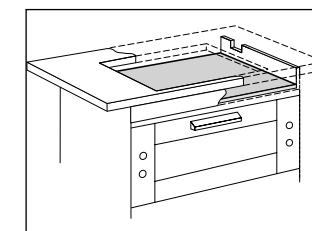
- Arbeitsplattendicke;
- Einbauhöhe des Kochfeldes (siehe Tabelle);
- Größte Höhe des Backofens (Bedienungsblende nicht mitgerechnet).

Das erforderliche Nischenmaß ist die größte Höhe des Backofens zuzüglich Einbauhöhe des Kochfeldes abzüglich Arbeitsplattendicke.

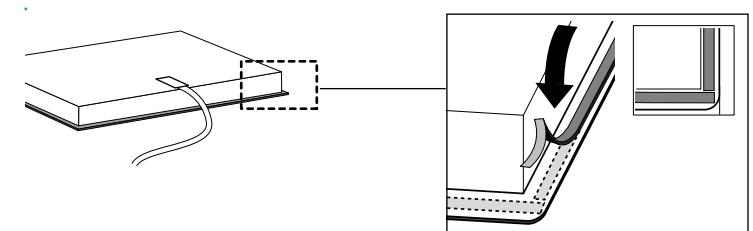


Über einem Backofen von 90 cm oder einem Backofen einer anderen Marke, der nicht mit Mantelkühlung ausgestattet ist.

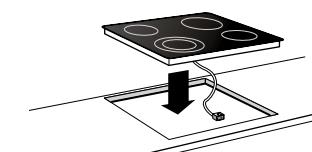
Eine hitzebeständige (85 °C) Platte zum Schutz des Kochfeldes montieren. Dafür sorgen, dass der Raum zwischen Kochfeld und Abschirmplatte belüftet wird. Dieser Raum darf nicht mit dem Raum über dem Backofen in Verbindung stehen. Der Abstand zwischen der Kochfeld-Unterseite und der Abschirm-platten-Oberseite muss mindestens 25 mm betragen.

**Dichtungsband**

Kleben Sie das Dichtungsband an die Unterseite des Randes. Kleben Sie das Dichtungsband nicht über die Ecken hinaus, sondern schneiden Sie vier Stücke, die in den Ecken einwandfrei anschließen.

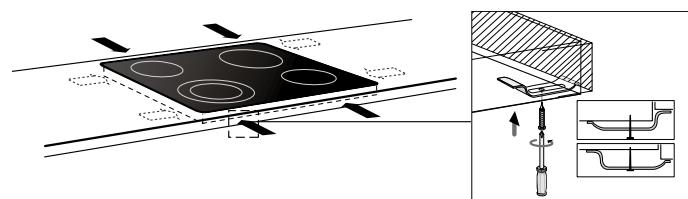


Drehen Sie das Kochfeld um und lassen Sie das Gerät in den Ausschnitt sinken.

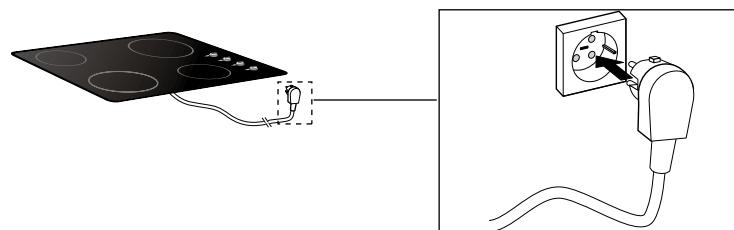


Nur für HL60..G

Befestigen Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Klemmen.
Bei Arbeitsplatten, die dünner als 40 mm sind, ist ein Füllholz zwischen den Klemmen und der Arbeitsplatte zu verwenden. Die Schrauben sind in die durchgedrückten Löcher zu schrauben.

*Kochfeld anschließen und überprüfen*

Den Stecker in die Steckdose stecken oder den Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 1 stellen, um den elektrischen Anschluss herzustellen.



Kontrollieren Sie ob das Gerät funktioniert.

your ceramic hob

description	100
introduction	101

safety

what you should pay attention to	102 – 103
--	-----------

use

setting	104 – 115
---------------	-----------

comfortable cooking

optimal use of the hob	116 – 118
------------------------------	-----------

maintenance

general	119
---------------	-----

faults

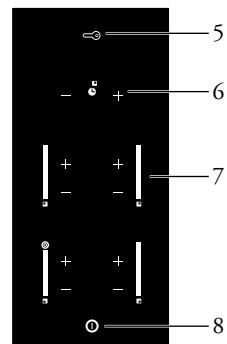
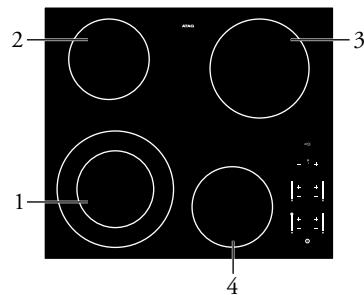
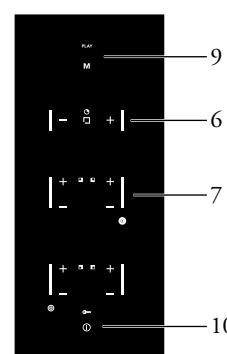
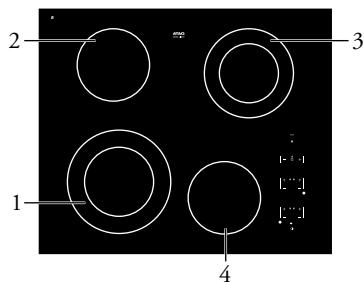
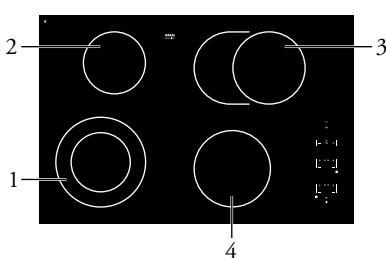
table	120
-------------	-----

environmental aspects

disposal of packaging / appliance	121
---	-----

installaton guide

general	122
electrical connection	123 - 126
built in	127 – 130

HL60..GHL60..MHL70..M

1. cooking zone front left
2. cooking zone rear left
3. cooking zone rear right
4. cooking zone front right
5. childproof lock
6. timer/switch-off timer
7. power
8. on/off button
9. memory cooking
10. on/off button / childproof lock

This ceramic 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.

The cooking zones can be controlled accurately using soft touch controls. The position indications are intended as a reference; they enable you to select a particular setting quickly.

The appliances are equipped with one or more double-circle cooking zones. These cooking zones have a large range of adjustment and are suitable for both small (inner cooking zone) and large pans. The **HL70..M** unit is equipped with a fish pan cooking zone, on which a small ordinary pan or a special fish pan can be placed.

For optimum safety the ceramic hob is equipped with 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.



Keep this manual carefully. It serves as reference material for the service engineers. So stick the data card which is affixed to the glass plate on to the back of this manual in the box provided.

When you call the service department the staff will ask for the details on the data card. If you don't have these details, it is more difficult for us to provide accurate service

Enjoy your cooking!



Never open the casing of the appliance

Ensure that there is adequate ventilation during use

- Keep natural ventilation openings open.

If there is a drawer under the hob

- Ensure that there is a sufficient gap between the hob and the contents of the drawer.
- Do not place any flammable objects in the drawer.

Use the hob only for preparing dishes

- The appliance is not suitable for space heating.

The cooking zones get very hot during use and also remain hot for some time after use (see also 'residual heat indication')

- Do not allow small children in the vicinity of the hob during and soon after cooking.

Empty pans and boiling dry

- Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on.
- Avoid the pan boiling dry.
- The cooking zones are protected against overheating, but the pan may be damaged.

Always use suitable cooking utensils

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

Use of fat and oil

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

Use of other equipment near the hob

- Make sure that cables of electrical machines (such as a mixer) do not end up on hot cooking zones.

Never flambé under an extractor hood

- The high flames can cause fire. Even if the ventilator is switched off.

Use of the cooking surface

- The glass-ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. A breakage may occur if a sharp object falls on it.
- Do not use the hob as a work surface for cutting meat or vegetables, for instance.
- Do not continue to use an appliance whose cooking surface is showing a break or cracks. Switch the appliance off immediately. Remove the plug from the socket or set the switch of the power supply cable (in the case of a fixed connection) to zero or turn off the fuse switch(es) in the meter cupboard. Phone the service department.

On the glass work surface the 4 cooking zones are indicated by a circle. The diameter of the base of the pan should correspond as closely as possible with the diameter of the cooking zone.

The ceramic hob is equipped with residual heat indication, cooking timer, (child) lock, automatic limitation of cooking time and one or more double-ring cooking zones.

The **HL60..M** and **HL70..M** are also equipped with 'Easy Cook' automatic cooking programmes and memory cooking.

On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

Switching on and off

switching on



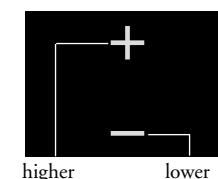
1. Put a pan on a cooking zone.
2. Press the on/off button.

In the case of the **HL60..G** a light above the on/off button comes on. The hob is now in stand-by mode. You must now operate the hob within 5 seconds, otherwise the hob will switch itself off again (the light goes out).

With the **HL60..M** and **HL70..M**, zero's appear in the cooking zone display. The hob is now in stand-by mode. You must now operate the hob within 10 seconds otherwise the hob will switch itself off again (displays go 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



The cooking zones have 9 settings.

1. Press the + button for the cooking zone concerned.

The cooking zone immediately sets itself to position 6 (**HL60..G**) or 9 (**HL60..M** and **HL70..M**). Or press the button for the relevant cooking zone. The cooking zone will immediately set itself to position 1. The cooking zone will now 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.

2. Select a higher or lower setting by pressing the + or - key again. The display will indicate the selected setting. The table on pages 117 and 118 shows which settings you should select.

Switching off

Press the - button until the cooking zone is on setting 0. After 5 seconds this will change to an H, referring to residual heat (see residual heat indication).

Switching on the double-ring cooking zone (all appliances) or fish pan cooking zone (only HL70..M).

Set the cooking zone to setting 9, press the + button.



The light under the - button will come on. The outer cooking zone is switched on.

The outer cooking zone follows all the settings of the inner cooking zone, even if you go to setting 0 and then select a higher setting again within 5 seconds.

You can never use the outer cooking zone on its own.

Residual-heat indicator



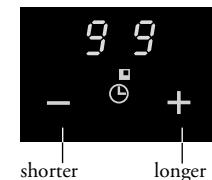
residual-heat indicator

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.

If the appliance has been switched off and is switched back on again and cooking zones are still hot, in the case of the **HL60..M** and **HL70..M**, a letter H and a 0 will be indicated alternately in the display for the relevant cooking zones for the duration of the stand-by time.

Cooking timer / switch-off timer (**HL60..G**)



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.



With the - and + buttons you can set a maximum cooking time of 99 minutes. If you hold the + or - button in longer, the value will increase or decrease more rapidly. If you release the button briefly and press it again, the value will change slowly again. The selected number of minutes is indicated in the display. A flashing dot indicates that the timer has been activated. The time will now count down and the remaining time is visible in the display.

At the end of the cooking time, you hear a beep.

The zone switches off.

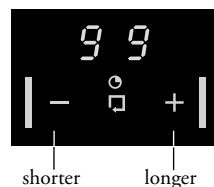
Switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the clock's - button.

Press the clock's + button to set a new cooking time.

The other cooking zones cannot be switched off by the cooking timer. In that case the cooking timer merely gives an audible signal at the end of the set time (for example for use when boiling eggs).

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

Cooking timer / switch-off timer (HL60..M and HL70..M)



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

You then use the cooking timer as a switch-off timer.

1. Place a pan on the desired cooking zone.
2. Press the on/off button.
3. Set the power level required.
4. Set the timer.

Using the - and + buttons you can set a cooking time of up to a maximum of 4 hours. The selected number of minutes will be indicated in the display. In the case of times longer than 59 minutes the number of hours and minutes will be shown alternately in the display. If you hold the + or - button in longer, the value will increase or decrease more quickly. If you release the button briefly and press it again, the value will change slowly again. The cooking timer will now not yet operate as a switch-off timer as the cooking timer has not yet been linked to a cooking zone.



5. Press the link button between the + and - button to link the cooking timer to the desired cooking zone.

The cooking zone at front left is now linked and the display changes intensity.

Pressing the link button again will link the cooking zone at back left. The linking sequence is:

- cooking timer, the clock is not linked to a cooking zone but can be used as a separate timer;
- linked to front left;
- linked to back left;
- linked to back right;
- linked to front right;
- timer;
- linked to front left;
- etc.

If a zone has not been switched on, the 0 or the residual heat indication "H" will still vary in light intensity to indicate that you have linked that cooking zone.



A flashing dot indicates that the timer has been activated. The time will start to run and the remaining time is visible in the display.

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

Press the - button on the clock to switch the beep off.
Press the + button on the clock to set a new cooking time.

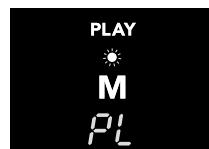
You can also use the cooking timer without switching off the cooking zone by following points 1 to 4. In that case the cooking timer will only give an audible signal at the end of the set time.

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

Memory cooking: HL60..M and HL70..M

To run the programme (play):

1. Switch the appliance on;
2. Press the memory button (**M**) for 3 seconds. After 3 seconds a light will come on above the memory button and **PL** (play) will appear in the cooking timer display. After 3 seconds this will change to **rE** (record) and the light above the memory button will go out.



3. Select the cooking zone for which you want to run the programme by pressing the + or - button for that cooking zone.

The cooking zone will switch on at the programmed cooking setting. The total programme time can be seen in the timer display and counts down. The light intensity of the display for the cooking zone on which a programme is being run will fluctuate.

The cooking zones have a short factory programme, which is used to test the appliance.

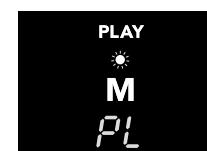
While running a programme you can increase or reduce the settings. The programme will simply carry on running.

Switch the cooking zone off by pressing the memory button (**M**) again.

Recording a programme

The appliance is equipped with a memory function. This function enables you to programme cooking settings and associated cooking times for each cooking zone.

1. Switch the appliance on.
2. Press the memory button (**M**) for 6 seconds. After 3 seconds a light will come on above the memory button and **PL** (play) will appear in the cooking timer display. After 3 seconds this will change to **rE** (record) and the light above the memory button will go out.



3. Set the desired start setting for the cooking zone that you want to programme. You can then cook on this cooking zone. All the settings that you enter, and the intervening times, will be automatically stored. You can even switch the cooking zone off or switch the second ring on or off. You can record a maximum of 40 settings.
4. Close the programme by pressing the memory button (**M**). The programme has now been recorded.

The selected cooking settings and cooking time are in the memory. The programme is activated with the "play" function.

A maximum of one recording can be made per zone.

When you record a new programme, any existing recording is deleted.

Easy Cook automatic cooking programmes (HL60..M and HL70..M)

You can use memory cooking to record your own cooking programmes. ATAG has already recorded a few Easy Cook cooking programmes for common dishes for you.

The following programmes have been recorded on all cooking zones:

A1 for cooking eggs;

A2 for cooking soft vegetables, such as cauliflower, cabbage, sprouts and carrots;

A3 for cooking hard vegetables, such as potatoes and beetroot.

You can activate the above Easy Cook automatic cooking programmes as follows:

- Set the cooking zone to setting 9 and press the + button. The display will then show an A and a 1 alternately. In the case of double-ring cooking zones you must press the + button one more time so that the outer cooking zone is switched on first before you enter the Easy Cook automatic cooking programmes.

You have activated cooking programme 1. The other cooking programmes can be activated by pressing the + or - buttons.

- Switch the programme off by switching the cooking zone off with the - button.

The automatic cooking programmes have been set for the following zones and quantities.

	Zone 1200W rear left: HL6011M/HL7011M / front right: HL6011M	Zone 1700/700 W rear right: HL6011M	Zone 2000 W: front right: HL7011M	Zone 2200/1000 W: front left: HL6011M / HL7011M
A1	1-4 eggs 0,75 litre of water	3-7 eggs 0,9 litre of water	3-7 eggs 1 litre of water	5-10 eggs 1,2 litre of water
A2	± 0,5 kg soft vegetables 0,75 litre of water	± 1 kg soft vegetables 0,9 litre of water	± 1 kg soft vegetables 1 litre of water	± 1,5 kg soft vegetables 1,2 litre of water
A3	± 0,5 kg hard vegetables 0,6 litre of water	± 1 kg hard vegetables 0,8 litre of water	± 1 kg hard vegetables 1 litre of water	± 1,5 kg hard vegetables 1,5 litre of water

The automatic cooking programmes are intended for cooking with the lid on the pan, whereby the dish (the eggs for example) has to be added immediately at the start. Small deviations from the above quantities are not a problem. If the cooking process proceeds somewhat too quickly, though, you can lift the lid slightly on one side or add just a little cold water.

The following times and settings have been pre-programmed:

Easy Cook Programme	Heating-up setting (1-9)	Heating-up time (min.)	Intermediate setting (1-9)	Intermediate setting time (min.)	Cook setting (1-9)	Cooking time (min.)
A1	9	6,5	6	1	3	5
A2	9	6,5	6	1,5	3	7
A3	9	9	6	1,5	3	14

These cooking times and settings are fixed settings in the hob's memory and cannot be changed. If you need to use other cooking settings, you can programme your own wishes using memory cooking.

At the end of the programme a beep will sound and the cooking zone will be switched off. If the dish is ready, you can remove the pan. If the dish is not yet completely ready, you can leave the pan on the hob and allow the dish to finish cooking on the residual heat.

During use of the Easy Cook automatic cooking programmes it is not possible to use the memory function.

When using the Easy Cook automatic cooking programmes the second ring of double-ring zones is always activated.

(childproof) lock (HL60..G)



(childproof) lock

During the cooking process it is possible to fix the current settings by using the lock. Press the key button once.

The light above the button lights up. The (emergency) on/off button can still be used when the settings have been fixed with the lock function.

The lock can also be used as a child proof 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 (\pm three seconds) until the light above the button goes out.

The appliance's controls will now respond again.

Childproof lock (HL60..M and HL70..M)



Locking

Press the on/off button for 3 seconds.

The light above the button lights up.

If the appliance was operating, it will switch off.

Unlocking

Press the on/off button (for approximately 3 seconds) until the light above the button goes out.

The appliance's controls will now respond again.

Cooking-time limiter

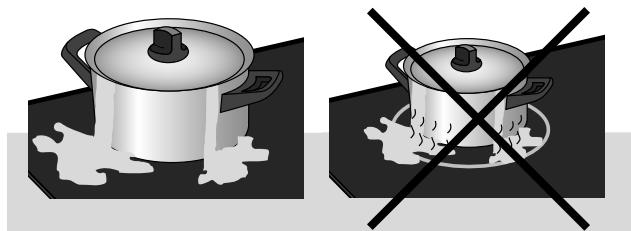
For reasons of safety, the appliance has been fitted with a cooking-time limiter. The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting.

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

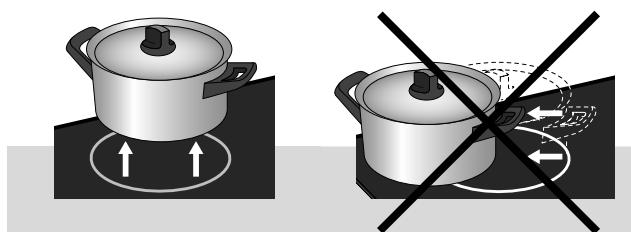
Setting	Time
1	12 hours
2	12 hours
3	12 hours
4	6 hours
5	6 hours
6	4 hours
7	4 hours
8	2 hours
9	1 hours



- 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.



- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on a ceramic hob.
- 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. Aluminium foil is also a very poor conductor of heat.
- Always pick pans up to move them.



- 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.

The cooking zone can be switched off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The dish will then finish cooking on the residual heat, provided you keep the lid on the pan.

Cooking table

The table below is intended solely as a guide, because the heat setting depends on the quantity of food and the composition of the pan.

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;
- frying beef olives;
- frying omelettes.

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.

Clean the cooking appliance after each use. You can use a mild cleaning agent for this - for example, washing-up liquid. Always clean the hobs after use. You can use a mild cleaning agent, such as washing-up liquid, for this purpose. Special cleaning agents for ceramic hobs have the advantage that a thin film 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!

You can use a glass-scraper to remove obstinate food residue.

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for removing traces of metal.

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.



For cleaning tips refer to the internet site 'www.hps.nl'.

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.

Only authorised personnel may open the appliance or carry out work on the mains power supply.

Damage caused by incorrect connection, incorrect installation or incorrect use is not covered by the warranty.

fault	cause	solution
Cooking zones do not get hot.	<ul style="list-style-type: none"> – Appliance incorrectly connected. – Plug not, or not completely, in the socket. – Fuse(s) in the meter cupboard defective. 	<ul style="list-style-type: none"> – See the installation instructions for correct connection.. – Put the plug into the socket – Check the fuses in the meter cupboard.
Error codes F00-F12 in the display.	<ul style="list-style-type: none"> – A button is defective or dirty or there is an object on top of it. Each button has its own number, from 00 to 12. The number associated with the button appears in the display. 	<ul style="list-style-type: none"> – Clean the appliance. Do not place any objects on the control panel.
Error code F3 appears.	<ul style="list-style-type: none"> – Transistors overheated. – Appareil a une ventilation insuffisante. – The appliance has insufficient ventilation. 	<ul style="list-style-type: none"> – Allow the appliance to cool down until the code disappears. – Make sure there is sufficient ventilation.
Error code F99 appears.	<ul style="list-style-type: none"> – Two or more buttons were operated for a long time. 	<ul style="list-style-type: none"> – Do not operate more than one button at the same time.
Spontaneous change of setting selected.	Pan too close to buttons.	<ul style="list-style-type: none"> – Make sure that pan is at least 20 mm from buttons.

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials. At the end of its lifecycle this appliance must be disposed of in a responsible manner. The authorities can advise you on 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 responsibly and in accordance with government regulations.



In the case of faults visit the internet site www.hps.nl.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

The data plate on the underside of the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

Safety

This appliance should only be connected up by a registered electrical installer!

The electrical connection must comply with national and local regulations.

The appliance should always be earthed.

Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect building in is not covered by the guarantee.

For correct operation of the appliance it is important that:

- the power cable hangs freely and is not struck by a drawer;
- the worktop is level.

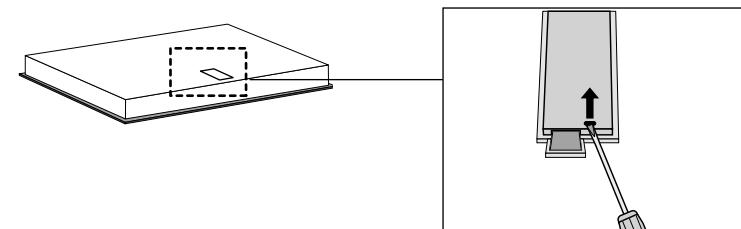
The walls and the worktop around the appliance must be made of heat-resistant ($>85^{\circ}\text{C}$) material. Even if the appliance itself does not get hot, the heat from a hot frying pan, for instance, could cause discolouring or damage to the wall or worktop.

Electrical connection

For the connection, use an approved cable, in accordance with the regulations.

The cable casing should be of rubber.

There is a label on the underside of the appliance with the wiring diagrams. The connection terminals are accessible once you have opened the junction box on the underneath. The junction box cover can be opened with a screwdriver.



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.

Power setting table

Type of hob	HL60..G	HL60..M	HL70..M
Cooklight	x	x	x
Electrical connection			
230 V - 50 Hz	x	x	x
Power of element			
Front left double	2200/1000 W	2200/1000 W	2200/1000 W
Rear left	1200 W	1200 W	1200 W
Rear right	2000 W		
Rear right double		1700/700 W	
Front right fish pan			2200/1400 W
Front right	1200 W	1200 W	2000 W

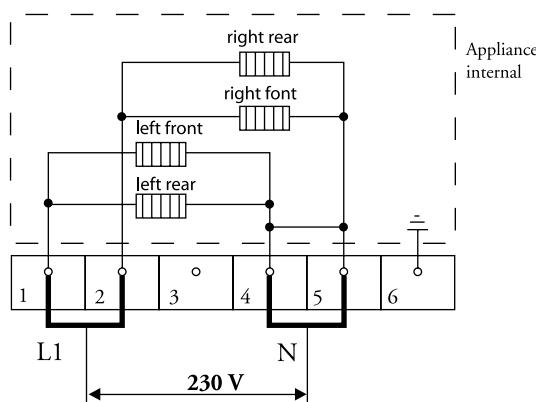
The appliance can be connected in the following ways:

1 phase connection (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

The voltage between live and neutral is 230 V a.c.

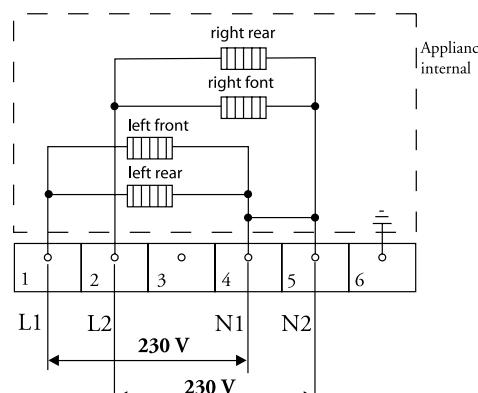
Install connecting bridges between connection points 1-2 and 4-5.

Your group must be protected by a fuse of at least 32 A. The connecting power cable must have a minimum core cross section of 6 mm².



2 lives with 2 neutrals connection (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

The voltage between live and neutral is 230 V a.c. There may be a voltage of 0 V between the phases if they are connected to the same phase in the meter cupboard but also 400 V if they are connected to 2 different phases. Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².

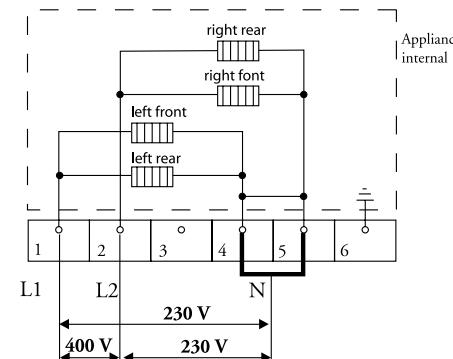


2 lives with 1 neutral connection (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c. Between the lives there is a voltage of 400 V. If there is not a voltage of 400 V between the lives, two wires have been taken from the same live in the meter cupboard and the hob must be connected with two neutral wires, as indicated above under 2 lives with 2 neutrals.

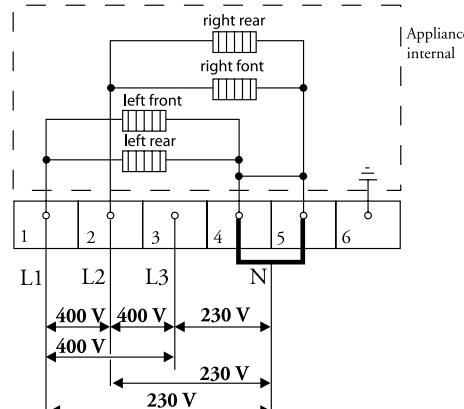
Install a connecting bridge between the connection points 4-5.

Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



3 lives with 1 neutral connection (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

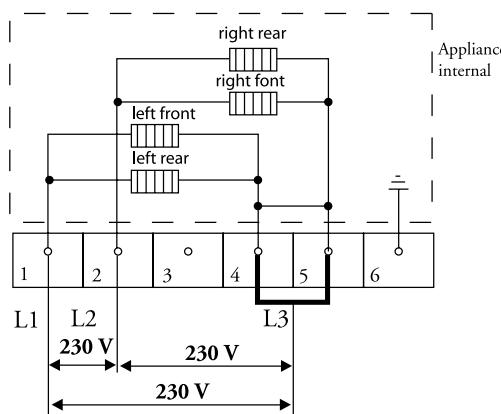
The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c. There is a voltage of 400 V between the lives. Fit a connecting bridge between the connection points 4-5. Phase 3 carries no load. Your groups must be fused with at least 16 A (3x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



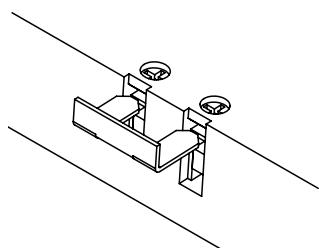
3-phase connection (3 a.c. 230 V / 50 Hz):

The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c.

Install connecting bridges between the connection points 4-5. Uw groepen moeten afgezekererd zijn met minimaal 16 A (3x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



You can use the bridges provided on the connecting block to make the required interconnections as indicated in the preceding illustrations. How to install the bridges is indicated in the junction box cover and in the illustration below. The bridges should not be placed immediately on top of the connecting wires, but between the screw-head and the clamp around the connecting wire.



Secure the cable with the strain relief and close the cover.

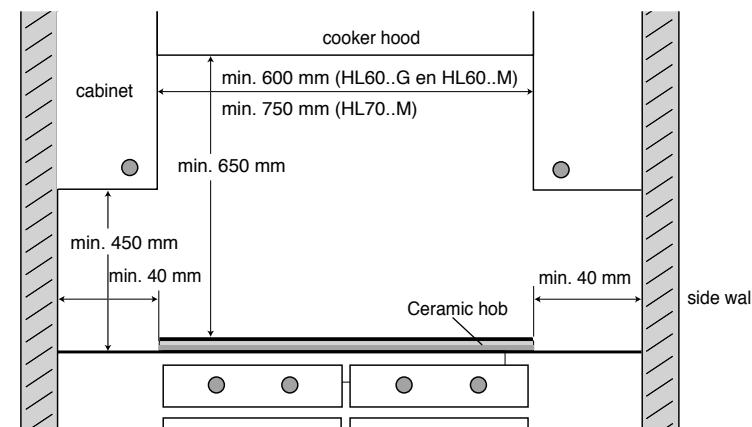
Cut opening in worktop

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see table). Also saw out any partitions that may be present.

The distance from the saw line to the rear wall and/or side wall is indicated in the table.

Table

Type of hob	HL60..G	HL60..M	HL70..M
Appliance width x depth			
575 x 505 mm	x		
614 x 514 mm		x	
774 x 514 mm			x
Installation height from top of worktop			
56	x		
44		x	x
Cut out dimensions width x depth			
560 x 490 mm	x	x	
750 x 490 mm			x
Distance from saw line to rear wall		50 mm	50 mm
Distance from saw line to side wall		50 mm	70 mm
		55 mm	

Space to be left free around the appliance

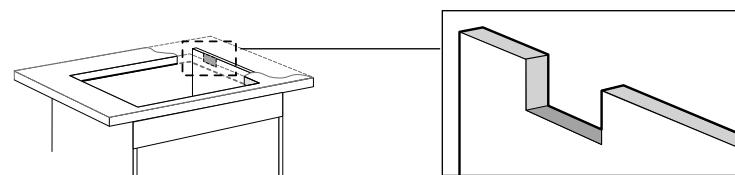
Fitting the hob

Above a drawer or fixed decorative trim. Above a 60 cm ATAG oven.

Above an oven of another make with casing cooling.

Ensure that there is a space of at least 10 mm between a drawer and the hob. Take care that the drawer cannot put any mechanical pressure on the connection cable.

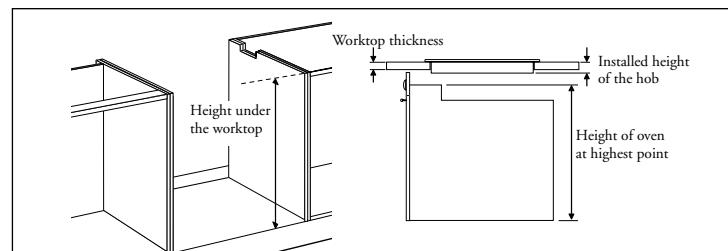
Make an opening in the side wall of the kitchen cupboard for leading the connection cable through (for building-in in combination with an oven). This is necessary when the plug can no longer be reached after building in. Wall socket and plug must be accessible at all times.



A certain height under the worktop is necessary if the hob is installed above an oven. This height under the worktop depends on the following:

- Worktop thickness;
- Installed height of the hob (see table);
- Height of oven at highest point (not including the operating panel).

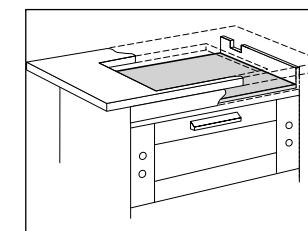
The required height under the worktop is the height of the oven at the highest point plus the installed height of the hob less the worktop thickness.



Above a 90 cm ATAG oven or an oven of another make without casing cooling.

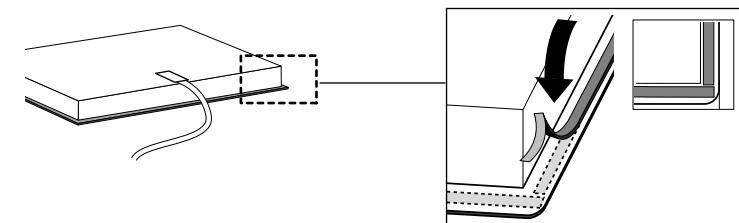
Fit a heat-resistant (85 °C) plate to screen off the hob. Ensure that the space between the hob and the protective plate is ventilated. This space must not be connected with the space above the oven.

The space between the underside of the hob and the top of the protective plate must be at least 25 mm.

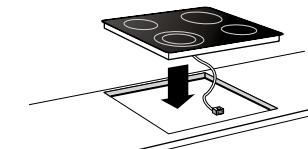
**Sealing tape**

Stick the sealing tape on the underside of the edge.

Don't stick the sealing tape around the corner; rather cut four pieces to fit effectively in the corners.



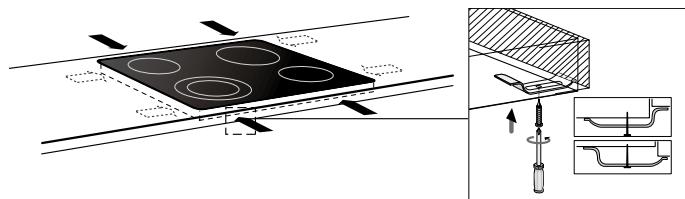
Turn the hob over and allow the appliance to sink into the opening.



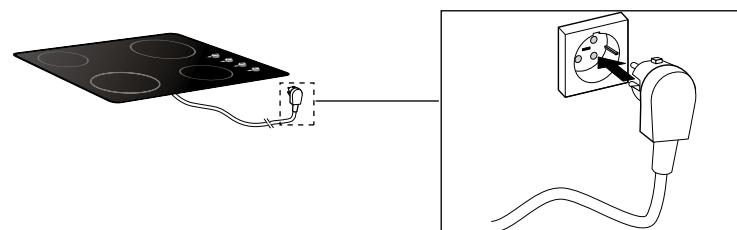
Only for HL60..G

Secure the hob using the fasteners supplied.

In the case of worktops thinner than 40 mm a filler block has to be used between the fasteners and the worktop. The screws must be screwed into the pressed holes.

Connecting up and checking hob

Make the electrical connection by inserting the plug in the socket or set the switch of the power supply cable (in the case of a fixed connection) to 1.



Test to check the hob is operational.