

HEK611

Handleiding Notice d'utilisation Handbuch Manual

ATAG



<i>NL</i>		
<hr/>		
	Gebraiksaanwijzing	3 - 12
	Installatievoorschrift	13 - 18
<i>FR</i>		
<hr/>		
	Mode d'emploi	3 - 12
	Instruction d'installation	13 - 18
<i>DE</i>		
<hr/>		
	Bedienungsanleitung	3 - 12
	Installationsanweisung	13 - 18
<i>GB</i>		
<hr/>		
	Instructions for use	3 - 12
	Installation guide	13 - 18

Uw elektrische kookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Veiligheidsvoorschriften	6 - 7

Bediening

Algemeen	8
Tips	9
Comfortabel koken	10

Onderhoud

Algemeen	11
----------	----

Storingen

Wat moet ik doen als...	12
-------------------------	----

Installatievoorschrift

Algemeen	13
Inbouwen	14
Elektrische aansluiting	15 - 16

Bijlage

Afvoeren toestel en verpakking	17
Technische gegevens	18

Deze kookplaten zijn ontworpen voor de echte kookliefhebber. In de handleiding staat beschreven op welke manier u de kookplaten zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van deze producten.

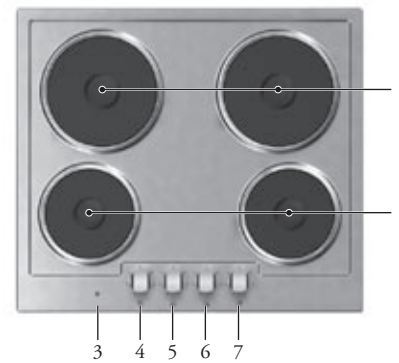
De elektrische kookplaat

De snelkookelementen van de elektrische kookplaat verwarmen gelijkmatig en zijn snel op temperatuur. De kookelementen zijn bovendien gemakkelijk schoon te maken.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen. De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

HEK611



1. Kookplaat \varnothing 18 cm / 2000 W
2. Kookplaat \varnothing 14,5 cm / 1500 W
3. Aan/uit indicatielampje
4. Bedieningsknop linksachter
5. Bedieningsknop linksvoor
6. Bedieningsknop rechtsvoor
7. Bedieningsknop rechtsachter

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

Waar u op moet letten (algemeen)

- Open nooit de behuizing van het toestel.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
- Het apparaat is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsstandaarden. Desondanks adviseren wij personen met psychische of motorische stoornissen, mentale achterstand of zwakbegaafdheid het apparaat niet te gebruiken zonder toezicht van een bekwaam persoon. Hetzelfde geldt voor kinderen.
- Let op dat kinderen niet met de kookplaat gaan spelen!
- Gebruik altijd geschikt kookgerei. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Voorkom dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer bijvoorbeeld, terechtkomen op de hete kookplaat.
- Bij koken of braden wordt de kookplaat heet, kinderen moeten dus altijd uit de buurt worden gehouden.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookplaat staan. Voorkom dat de pan droogkookt.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Het reinigen van de kookplaat met apparaten op hete stoom of met hogedrukreinigers kan kortsluiting veroorzaken. Gebruik daarom dergelijke apparaten niet voor het reinigen van de kookplaat.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Waar u op moet letten bij een elektrische kookplaat

- De elementen worden zeer warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- De elementen mogen niet zonder pan(nen) worden gebruikt.
- Nooit aluminium folie direkt op de kookplaat leggen.
- Verwijder overgekookt voedsel zo snel mogelijk. Met name overkooksel van gerechten als rode kool, rabarber en appelmoes moeten snel verwijderd worden. Wanneer ze lang op het roestvrijstaal inwerken kan dit verkleuren.
- Vocht op de kookelementen kan roest veroorzaken.

Werking

De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen. De warmte wordt door directe geleiding aan de panbodem afgegeven. Elk element is gevat in een roestvaststalen afsluitrand. Bij gebruik van een of meerdere elementen gaat op het bedieningspaneel de controlelamp aan.

Kookplaat inschakelen en uitschakelen

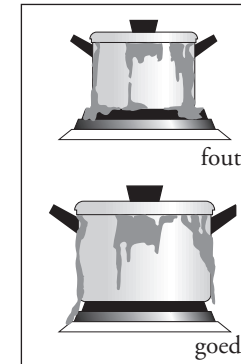
Voordat u de kookplaat in gebruik neemt dient elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand te worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst.

Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.

- Inschakelen
 - Zet een pan op een kookplaat, draai de bedieningsknop op de gewenste stand. De kookplaat zal nu warm worden.
- Uitschakelen
 - Draai de bedieningsknop naar de nulstand. U kunt de kookplaat 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd verstreken is, uitschakelen. Het element blijft nog geruime tijd warm. Van deze restwarmte kunt u gebruik maken. Laat de deksel op de pan.

Aan/uit indicatielampje

Zodra een kookplaat wordt ingeschakeld, gaat er een indicatielampje branden.

Pannen

Voor een goede warmteoverdracht is het belangrijk dat:

- de pan een solide vlakke bodem heeft;
- de bodem van de pan droog is. Vocht op de kookplaat kan roest veroorzaken;
- de diameter van de pan iets groter is dan de diameter van de kookplaat. Een te kleine pan veroorzaakt een onregelmatige warmteverdeling in de kookplaat. Hierdoor kan de kookplaat krom trekken of zelfs barsten. Bovendien zal bij een te kleine pan overgekookt voedsel op de kookplaat komen, de handgrepen kunnen te heet worden en er gaat veel energie verloren.

Bediening

Een symbool boven de bedieningsknop geeft aan welk element wordt bediend. De bedieningsknoppen kunt u zowel links- als rechtsom draaien.

Gebruik een hoge stand (5-6) voor:

- het aan de kook brengen van alle gerechten;
- het slinken van bladgroenten;
- het aanbraden van vlees;
- het bakken van een biefstuk, vis en aardappelen;
- het bakken van flensjes en wentelteefjes;
- frituren.

Gebruik de middelste stand (3-4) voor:

- het bakken van pannenkoeken, drie in de pan;
- het doorbakken van vis en klein vlees;
- het doorbraden van groot vlees;
- uien fruiten.

Gebruik een lage stand (1-2) voor:

- het doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer dan 10 minuten;
- het smoren van groenten;
- het ontdooien van diepgevroren bladgroenten;
- het trekken van bouillon;
- het stoven van vlees;
- het warmhouden van gerechten;
- het doorkoken van kleine hoeveelheden.

Stand 0

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

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd op de vangschaal kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.

Dagelijks

- Het toestel reinigen met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger. Gebruik niet teveel vocht, omdat dit de ventilatieopeningen binnen kan dringen.

Elementen

- Afnemen met keukenpapier of een iets vochtige doek is meestal voldoende.
- Overgekookte en aangebakken restjes verwijderen met een botte kant van een mes of een niet schurende sanitairspoon (Scotch Brite no. 373).
- Na het reinigen altijd eventueel aanwezige zeepresten verwijderen en de elementen even inschakelen om het vocht te laten verdampen.
- Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie) of met een onderhoudsmiddel Collo Elektrol (drogisterij).

Roestvaststalen rand

- De roestvaststalen rand langs de elementen kunt u goed schoonmaken met een niet schurende sanitairspoon (Scotch Brite no. 373). Na het schoonmaken zeepresten verwijderen, vooral uit de ruimte tussen het gietijzeren element en de roestvaststalen rand.

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. Raadpleeg bij storingen de website 'www.atagservice.nl'.

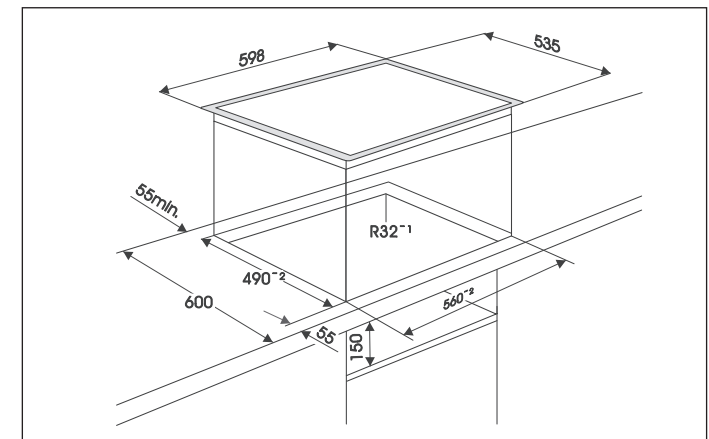
SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Toestel werkt niet.	Stekker niet (of niet goed) in het stopcontact.	Stekker goed in het stopcontact steken.
	Zekering in de meterkast defect.	Meterkast controleren.

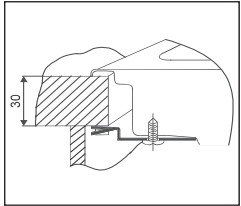
Waarschuwing



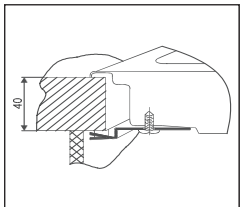
- Het finer of de panelen van het keukenkastje moeten met hittebestendige lijm zijn gelijmd (100 °C), anders kunnen ze verkleuren.
- De kookplaat kan in het werkblad boven een keukenkastje met een breedte van 60 cm en meer worden ingebouwd.
- Het keukenkastje mag geen lade hebben. Als in het keukenkastje een horizontaal tussenschot is ingebouwd, moet dit 15 cm van de onderkant van het werkblad verwijderd zijn. De ruimte tussen het schot en de kookplaat moet leeg zijn. U mag hier geen voorwerpen in leggen.
- Het gebruik van massief houten randen aan werkbladen achter het apparaat is toegestaan als de minimale afstand zoals deze op de inbouwtekeningen is aangegeven, in acht wordt genomen.
- De minimale afstand tussen de inbouwkookplaat en de achterwand is op de tekening van de inbouwkookplaat aangegeven.
- De inbouwkookplaat kan in een werkblad met een dikte van 30-50 mm worden geplaatst.

De maten van de uitsparing voor de inbouwkookplaat



Het inbouwen

- Het werkblad moet volledig recht geplaatst zijn.
- Bescherm de randen van de uitsparing voldoende.
- Bevestig de bijgeleverde bevestigingsbeugels aan de onderzijde van de kookplaat. De montagewijze is afhankelijk van de dikte van het werkblad.
- Plak het bijgeleverde zelfklevende afdichtband aan de onderste rand van de kookplaat.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en druk deze van boven af op het werkblad.

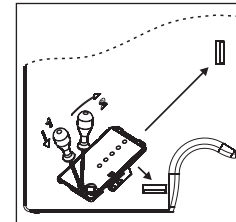
**Let op!**

- De afdichting tussen kookplaat en aanrechtblad moet vocht dicht zijn. Het aanrechtblad moet waterpas liggen, de kookplaat natuurlijk ook!
- Als een aanrechtblad betegeld is, kan het zijn dat de afdichtstrip beter vervangen kan worden door vloeibare siliconenrubber.
- Indien de kookplaat opgesloten ligt tussen de achterwand en zijwand(en), moet een minimale afstand van 40 mm tot die wanden worden aangehouden.
- De bevestigingsklemmen gelijkmatig aandraaien.

Plaats een kookplaat liever niet direct boven een onderbouw-koelkast of onderbouw vrieskast. Indien de kookplaat toch boven een koel- of vrieskast wordt geplaatst, zorg dan voor een goede isolatie van de kookplaat.

Algemeen

Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan dient het alleen door een erkend installateur op het lichtnet te worden aangesloten. Stekker en stopcontact moeten na installatie van het toestel goed bereikbaar blijven.

Elektrische aansluiting

Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften. Voor dit toestel is een netvoeding vereist van 230 V - 50 Hz wisselstroom.

Het toestel moet altijd geaard zijn.

Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften. Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L
 blauw = fase N
 groen/geel = aarde (\equiv)
 zwart = nul of fase

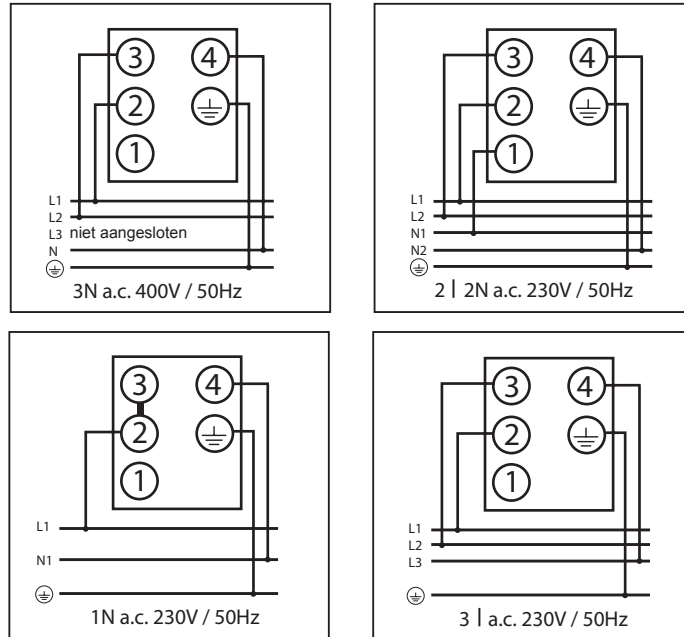
U kunt, afhankelijk van het aansluitschema, de zwarte aders als nul- of fase draad gebruiken.

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominale stroom van minimaal 15 A.

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.

Aansluitschema's

Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.



Opmerking

Voor de aansluiting kunt u gebruiken:

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

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

Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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

Technische gegevens

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

HEK611	
Afmetingen hoogte/breedte/diepte (mm)	95/600/530
Elektrische aansluiting	3N AC 400, 50 Hz
Voltage	230 V
Totale aansluitspanning	max. 7,0 kW
Type schakelaar	S = trapsgewijze schakelinrichting
Kookplaat	N = normale kookplaat B = snelkookplaat
Links voor	145/1,5/B
Links achter	180/2,0/B
Rechts achter	145/1,5/B
Rechts voor	180/2,0/B
Kookplaat totaal (kW)	7,0

Votre plaque de cuisson électrique

Introduction	4
Description	5
Sécurité	6 - 7

Commande

Général	8
Conseils	9
Cuisiner confortablement	10

Entretien

Général	11
---------	----

Pannes

Que dois-je faire si...	12
-------------------------	----

Consignes d'installation

Généralités	13
Encastrement	14
Installation	15 - 16

Annexe

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	17
Caractéristiques techniques	18

La présente plaque de cuisson a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Ce manuel contient une description visant à vous permettre d'utiliser la plaque de cuisson au gaz d'une manière aussi optimale que possible. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

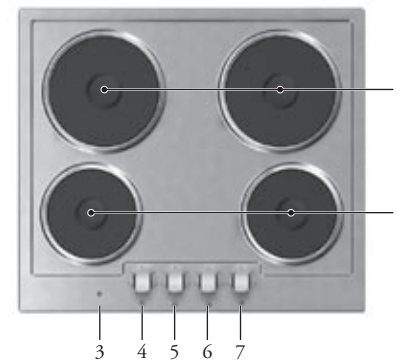
La plaque de cuisson électrique

Les éléments de cuisson rapide de la plaque électrique chauffent uniformément et atteignent rapidement la température voulue. Ils sont en outre faciles à nettoyer.

Conservez bien ce manuel pour permettre à un autre utilisateur éventuel d'en tirer aussi profit. En outre, le manuel sert aussi de référence au service après-vente. Dans ce sens, collez la plaque de données livrées dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel. La plaque de données comprend toute l'information nécessaire au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner!

HEK611



1. Plaque de cuisson ø 18 cm / 2000 W
2. Plaque de cuisson ø 14,5 cm / 1500 W
3. Voyant de fonctionnement
4. Bouton de commande arrière-gauche
5. Bouton de commande avant-gauche
6. Bouton de commande avant-droite
7. Bouton de commande arrière-droite

Pictogrammes utilisés



Important



Conseil

Les points qui méritent votre attention (général)

- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.
- N'utilisez la plaque de cuisson que pour préparer des mets. L'appareil n'est pas approprié pour chauffer des espaces.
- L'appareil a été fabriqué conformément aux standards de sécurité les plus récents. Nous vous conseillons, cependant, d'éviter que les personnes souffrant de troubles psychiques ou moteurs, de retard mental ou étant mentalement handicapées n'utilisent l'appareil en l'absence d'une personne compétente. Ceci vaut également pour les enfants.
- Attention : les enfants ne peuvent pas jouer avec la plaque de cuisson!
- 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.
- 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.
- Évitez que les cordons des appareils électriques - comme celui d'un mixeur - se trouvent sur la plaque de cuisson.
- La plaque de cuisson se fait très chaude pendant l'utilisation et reste encore chaude après utilisation. Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une plaque de cuisson en fonctionnement. Évitez de chauffer la casserole sans contenu.
- Ne flambez jamais sous une hotte. En raison de flammes élevées, un incendie peut se déclencher, aussi en cas d'un ventilateur mis à l'arrêt.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.
- En cas d'une utilisation prolongée de la plaque de cuisson, une aération supplémentaire est indispensable. Ouvrez, par exemple, une fenêtre ou installez une aération mécanique.

Les points qui méritent votre attention (plaque de cuisson électrique)

- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation. Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- N'utilisez pas les zones sans les casseroles.
- Ne mettez pas une feuille d'aluminium directement sur la plaque de cuisson.
- Otez tous les aliments ayant débordé de la casserole ou la poêle le plus rapidement possible. Le chou-rouge, la rhubarbe et la compote de pomme en particulier doivent être enlevés au plus vite. Lorsqu'ils restent trop longtemps l'acier inoxydable peut décolorer.
- L'humidité sur la plaque de cuisson peut faire rouiller celle-ci.

Caractéristiques de l'appareil

Les éléments de cuisson sont en fonte. La chaleur est produite par les filaments spiralés disposés en anneaux dans les éléments. La chaleur est diffusée par conduction directe sur le fond de la casserole. Chaque élément est encastré dans une monture en acier inoxydable. Le voyant situé sur le panneau de commande s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont utilisés.

Marche et arrêt

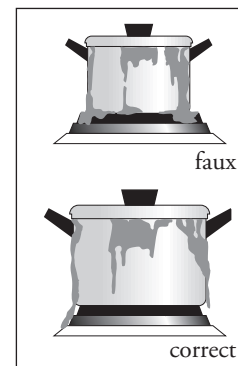
Allumer tous les éléments chauffants pendant 3 - 4 minutes sur la position la plus haute sans placer de casseroles sur les zones chauffantes.

Une couche spéciale anti-rouille se consume maintenant et peut dégager une odeur désagréable.

- Mise en service
 - Posez une casserole sur une zone de cuisson, appuyez sur la touche de commande et réglez la touche de commande sur la position souhaitée. La zone de cuisson va maintenant chauffer.
- Arrêt
 - Mettez la touche de commande sur la position 0. Cuire avec le couvercle sur la casserole. La cuisson est plus rapide et donc économique. La plaque de cuisson reste chaude assez longtemps après avoir été éteinte. Utiliser cette chaleur pour la préparation.

Voyant de fonctionnement

Un voyant s'allume dès qu'une zone de cuisson est mise sous tension.

Casseroles

Pour une bonne transmission de la chaleur il importe que :

- la casserole possède un fond solide et plat ;
- le dessous de la casserole soit sec. L'humidité sur la plaque de cuisson peut faire rouiller celle-ci ;
- le diamètre de la casserole soit un peu plus grand que le diamètre de la plaque de cuisson. Une casserole trop petite donne une diffusion irrégulière de la chaleur dans la plaque de cuisson. Celle-ci risque alors de se courber et même de se fissurer. En outre, lorsque la casserole est trop petite il y a plus de risque que la casserole déborde et que des aliments collent s'attachent sur la plaque de cuisson.

Commande

Un symbole au-dessus des boutons de commande indique quel élément est commandé. Les boutons de commande peuvent être tournés à gauche comme à droite.

Utilisez une position plus élevée (5-6) pour :

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- faire revenir de la viande ;
- cuire des biftecks, poissons et des pommes de terre ;
- cuire des crêpes et galettes ;
- friture.

Utilisez la position moyenne (3-4) pour :

- cuire des crêpes ;
- cuisson à point de poisson et viande ;
- faire mijoter une pièce de viande ;
- faire revenir des oignons.

Utilisez la position la plus basse (1-2) pour :

- cuisson de plats nécessitant plus de 10 minutes de temps de cuisson ;
- étuver des légumes ;
- décongeler des légumes ;
- faire un bouillon ;
- cuire de la viande en daube ;
- conserver les plats chauds ;
- cuire doucement de petites quantités.

Position 0

- L'élément est éteint à cette position ;
- Cuisson de plats dont le temps de cuisson est inférieur à 10 minutes, après les avoir portés à ébullition sur une position supérieure.

Un entretien régulier et direct après utilisation évite aux aliments collés d'agir à long terme et de provoquer des tâches tenaces, difficiles à supprimer.

Journalier

- Nettoyer journalier l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou avec un nettoyant universel. Ne pas utiliser trop d'eau ; elle risque de pénétrer dans le brûleur ou l'orifice de ventilation.

Éléments

- Les essuyer avec de l'essuie-tout ou un chiffon légèrement humide généralement suffit.
- Éliminez les résidus qui ont débordé ou attaché avec le dos d'un couteau ou une éponge non abrasive (Scotch Brite no. 373).
- Rincez toujours les éléments après les avoir nettoyés pour éliminer les restes de savon éventuels et allumez-les brièvement pour les sécher.
- Enduisez régulièrement la plaque d'huile non acide (huile pour machine à coudre) ou d'un produit d'entretien Collo Elektrol (disponible en droguerie).

Monture en acier inoxydable

- La monture en acier inoxydable des éléments se nettoie bien avec une éponge non abrasive (Scotch Brite no. 373). Rincez après le nettoyage pour éliminer les restes de savon, surtout entre les éléments en fonte et la monture en acier inoxydable.

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. Téléphonnez 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 gaz/électrique. La garantie ne couvre pas les dommages provenant d'une connexion erronée, d'une mauvaise construction ou d'une utilisation erronée. En cas de pannes, consultez le site Internet 'www.atagservice.nl'.

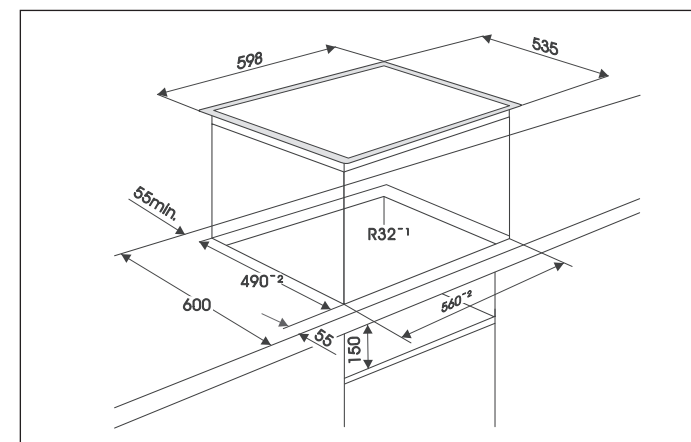
PANNE	CAUSE	SOLUTION
Zones de cuisson ne chauffent pas.	Absence de branchement ou branchement incomplet.	Branchez l'appareil.
	Fusible(s) à/ont sauté dans le placard à compteurs.	Contrôlez le(s) fusible(s) dans le placard à compteurs.

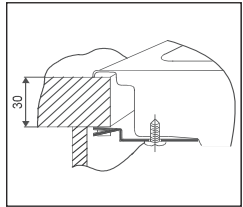
Avertissement



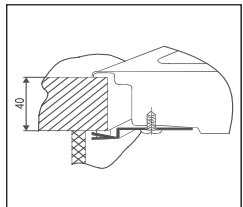
- Le placage ou les parois du meuble de cuisine doivent être collés avec de la colle résistante à la chaleur (100 °C), ils risquent sinon de se décolorer.
- La plaque de cuisson peut être encastrée dans le plan de travail au-dessus d'un meuble de cuisine de 60 cm de largeur ou plus.
- Le meuble de cuisine doit être sans tiroirs. Si le meuble de cuisine comporte une paroi horizontale, celle-ci doit être au moins à 15 cm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre cette paroi et la plaque de cuisson doit être vide. Ne mettez ici aucun objet.
- Des rebords en bois massif pour plans de travail derrière l'appareil peuvent être utilisés à condition de respecter l'écartement minimal indiqué sur les schémas d'encastrement.
- L'écartement minimal entre la plaque de cuisson et la paroi arrière est indiqué sur le schéma de la plaque de cuisson encastrable.
- La plaque de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.

Dimensions de l'espace destiné à la plaque de cuisson encastrable



Encastrement

- Le plan de travail doit être parfaitement droit.
- Protégez les bords de l'espace d'encastrement.
- Fixez les colliers de fixation fournis sur le dessous de la plaque de cuisson. Le montage dépend de l'épaisseur du plan de travail.
- Collez le ruban d'obturation adhésif fourni sur le rebord inférieur de la plaque de cuisson.
- Placez la plaque de cuisson dans l'espace d'encastrement et appuyez sur le dessus de la plaque pour l'encastrer dans le plan de travail.

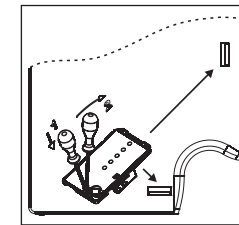
**Attention !**

- L'encastrement de la plaque de cuisson dans le plan de travail doit être étanche. Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être de niveau.
- Si le plan de travail est carrelé, il vaut mieux enlever la bande étanche et la remplacer par un joint de silicone.
- Si la plaque de cuisson doit être encastrée entre la paroi de fond et une ou deux parois latérales, laisser au moins 40 mm entre la plaque et ces parois.
- Placer les pièces de fixation puis visser régulièrement sans forcer.

Il est préférable de ne pas placer une plaque de cuisson directement au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur encastré. Si la plaque de cuisson doit être placée audessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, assurez-vous que la plaque est bien isolée.

Generalités

Pour les appareils sans câble à fiche, ne les faites brancher sur l'électricité que par un installateur agréé. Après l'installation, la fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

Raccordement électrique

Valeurs de raccordement et tension sont mentionnées sur la fiche signalétique. L'installation doit s'effectuer conformément aux normes nationales et locales qui stipulent notamment que l'appareil doit être mis à terre. Cet appareil exige une alimentation secteur de 230 V - courant alternatif 50 Hz.

L'appareil doit être mis à terre.

Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm², comme le stipulent les prescriptions, avec 5 conducteurs.

Code-couleurs:

brun = phase L

bleu = phase N

vert/jaune = terre (≡)

noire = zéro ou phase

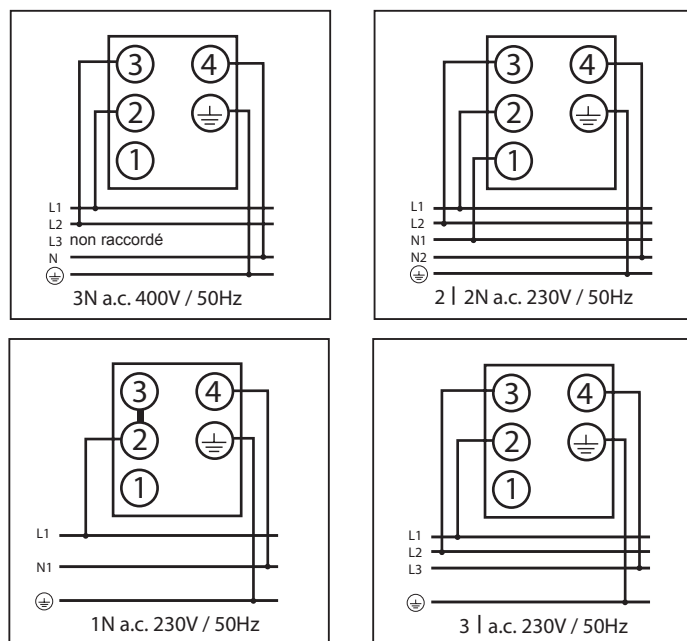
Les conducteurs noirs serviront soit de fil zéro, soit de fil-phase, en fonction du schéma de raccordement utilisé.

Le câble doit être équipé d'une fiche convenant à une puissance nominale minimale de 15 A.

Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

Schéma de raccordement

Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.

Remarque

Pour le branchement on peut utiliser :

- des câbles de raccordement à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 5 x 1,5 avec conducteur de terre jaune-vert
- des câbles de raccordement à gaine en PVC de type H05 VV- 5 x 1,5 avec conducteur de terre jaune-vert.
- d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

En cas de raccordement triphasé (3 1N a.c.) d'un câble à 5 fils, le fil non utilisé doit être isolé si c'est une fil conducteur.

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

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives. Les autorités de votre pays pourront vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Pour l'emballage, il peut être fait usage :

- de carton ;
- de film polyéthylène (PE) ;
- de polystyrène exempt de CFC (mousse dure PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière responsable et conforme aux dispositions gouvernementales.



Pour rappeler l'obligation de traiter séparément les appareils électroménagers, a été apposé sur le produit un symbole représentant un conteneur à ordures barré d'une croix. Cela signifie qu'à l'issue de sa durée de vie, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers classiques. L'appareil doit être déposé dans un centre de collecte sélective de déchets prévu par l'administration communale ou dans un point de vente fournissant ce service.

Le traitement séparé d'un appareil électroménager permet d'éviter, pour l'environnement et la santé, les retombées négatives qui pourraient découler d'un traitement incorrect et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Caractéristiques techniques

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées sur l'arrière de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

HEK611	
Dimensions hauteur/largeur/profondeur (mm)	95/600/530
Raccordement électrique	3N AC 400, 50 Hz
Tension	230 V
Tension de raccordement totale	max. 7,0 kW
Type de commutateur	S = dispositif de commutation progressive
Plaque de cuisson	N = plaque de cuisson normale B = plaque de cuisson rapide
Avant gauche	145/1,5/B
Arrière gauche	180/2,0/B
Arrière droit	145/1,5/B
Avant droit	180/2,0/B
Total plaque de cuisson (kW)	7,0

Ihre Elektrokochplatte

Einleitung	4
Beschreibung	5
Sicherheit	6 - 7

Bedienung

Allgemeines	8
Tipps	9
Bequem kochen	10

Onderhoud

Allgemeines	11
-------------	----

Störungen

Was muss ich tun, wenn...	12
---------------------------	----

Installationsanweisung

Allgemeines	13
Einbauen	14
Elektrischer Anschluß	15 - 16

Anlagen

Entsorgung Gerät und Verpackung	17
Technische Daten	18

Diese Kochplatte wurde für den echten Hobbykoch entworfen. In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben, wie Sie die Kochplatte optimal benutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.

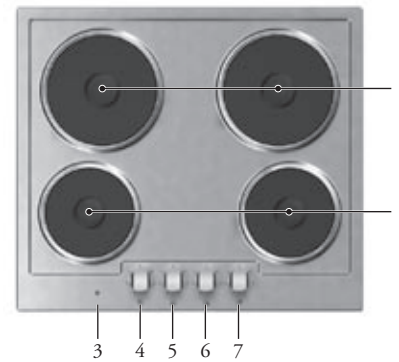
Die Elektrokochplatte

Die Schnellkochelemente der elektrischen Kochplatte erhitzen Speisen gleichmäßig und erreichen schnell die gewünschte Temperatur. Darüber hinaus sind die Kochelemente einfach zu reinigen.

Heben Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, so dass es auch für einen folgenden Benutzer dienlich sein kann. Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld hinten im Handbuch. Auf das Typenschild steht alle Information, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

HEK611



1. Kochplatte ø 18 cm / 2000 W
2. Kochplatte ø 14,5 cm / 1500 W
3. Anzeige Ein/Aus
4. Bedienungsknebel links hinten
5. Bedienungsknebel links vorne
6. Bedienungsknebel rechts vorne
7. Bedienungsknebel rechts hinten

Verwendete Piktogramme



Wichtig zu wissen



Tipp

Worauf Sie achten müssen (Allgemeines)

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts
- Benutzen Sie die Kochplatte nur zur Bereitung von Gerichten. Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.
- Das Gerät wurde gemäß den aktuellsten Sicherheitsstandards gefertigt. Dennoch empfehlen wir, dass Personen mit psychischen oder motorischen Störungen oder geistigen Behinderungen das Gerät nicht ohne Aufsicht bedienen sollten. Dies gilt auch für Kinder.
- Es sollte sichergestellt werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.
- Benutzen Sie immer geeignetes Kochgerät. Durch die Benutzung von ungeeigneten Töpfen entstandene Schäden sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Seien Sie vorsichtig mit Zuleitungen von elektrischen Geräten, beispielsweise von einem Mixer. Sie dürfen nicht auf heiße Brenner geraten.
- Während des Kochens und Bratens erhitzt sich die Kochplatte. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Lassen sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Vermeiden Sie ein Trockenkochen des Topfes.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können, auch bei ausgeschaltetem Gebläse, Brand verursachen.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger für die Reinigung der Kochplatte.
- Eine beschädigte Zuleitung muss vom Kundendienst des Herstellers oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren auszuschließen.

Worauf Sie achten müssen (Elektrokokchplatte)

- Die Kochzonen werden bei Benutzung sehr warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm. Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.
- Die Elemente dürfen nicht ohne Töpfe gebraucht werden.
- Legen Sie nie Aluminiumfolie direkt auf die Kochzonen.
- Entfernen Sie übergekochte Nahrung so schnell wie möglich. Vor allem Lebensmittel wie Rotkohl, Rhabarber und Apfelmus sind unverzüglich zu entfernen. Wenn sie lange in rostfreien Stahl einwirken, kann das Material sich verfärben.
- Feuchtigkeit auf der Kochplatte kann Rost verursachen.

Funktion

Die Kochelemente sind aus Gusseisen gefertigt. Die Hitze wird durch in den Elementen verankerte Glühspiralen erzeugt. Sie wird direkt an den Pfannenboden geleitet. Jedes Element ist in einem Rand aus Edelstahl gefasst. Bei Verwendung eines oder mehrerer Elemente leuchtet am Bedienfeld die Kontrolllampe.

Die Elektrokochplatte ein- und ausschalten

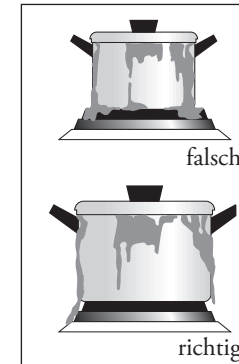
Schalten Sie zuerst alle Kochplatten 3 - 4 Minuten auf die höchste Stufe, ohne daß ein Topf aufsteht.

Nun wird eine spezielle Antirostschiicht weggebrannt. Dies kann einen unangenehmen Geruch verursachen.

- Einschalten
 - Stellen Sie einen Topf auf eine Kochplatte, drücken Sie den entsprechenden Knebel ein und drehen Sie ihn auf die gewünschte Stufe. Die Kochplatte wird jetzt warm.
- Ausschalten
 - Drehen Sie den Bedienungsknebel auf die Nullstufe. Sie kochen schneller und sparsamer, wenn Sie den Deckel auf den Topf setzen. Die Kochplatte bleibt nach dem Ausschalten noch geraume Zeit warm. Nutzen Sie diese Restwärme für die Zubereitung.

Anzeige Ein/Aus

Wenn eine Kochplatte eingeschaltet wird, schaltet sich die Kontrolllampe ein.

Töpfe

Für eine gute Hitzeübertragung ist es wichtig, daß:

- der Topf einen stabilen, flachen Boden hat.
- der Boden des Topfes trocken ist (Feuchtigkeit auf der Kochplatte kann Rost verursachen).
- der Durchmesser des Topfes etwas größer ist als der Durchschnitt der Kochplatte. Ein zu kleiner Topf verursacht eine unregelmäßige Hitzeverteilung in der Kochplatte. Hierdurch kann die Kochplatte sich verziehen oder sogar springen. Überdies gelangen übergekochte Speisen beim Kochen mit einem zu kleinen Topf auf die Kochplatte.

Bedienung

Ein Symbol oberhalb des Bedienknopfes zeigt an, welches Element gerade bedient wird.

Die Bedienknöpfe können links- und rechtsherum gedreht werden.

Benutzen Sie die höchste Stufe (5-6) zum:

Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;

- Blattgemüse einkochen;
- Braten von Fleisch;
- Braten von Beefsteak, Fisch und Kartoffeln;
- Backen von dünne Pfannkuchen und French Toast;
- Fritieren.

Benutzen Sie die mittlere Stufe (3-4) zum:

- Backen von Pfannkuchen;
- Durchbraten von Fisch und kleinen Fleischstücken;
- Durchbraten großer Fleischstücke;
- Zwiebeln bräunen.

Benutzen Sie eine niedrige Stufe (1-2) zum:

- Durchkochen von Gerichten mit einer Kochzeit mehr als 10 Minuten;
- Schmoren von Gemüse;
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen;
- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Warmhalten von Gerichten;
- Garen von kleinen Mengen.

Stand 0

- In dieser Stufe ist das Element ausgeschaltet.
- Garkochen von Speisen mit einer Kochzeit unter 10 Minuten, nachdem die Speisen zunächst auf einer höheren Stufe zum Kochen gebracht wurden.

Regelmäßige Reinigung und Pflege sofort nach Benutzung des Gerätes verhindert, dass übergekochte Essensreste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen. Sie können am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden.

Täglich

- Das Gerät täglich mit einer Lösung von Spülmittel oder Allesreiniger reinigen. Nicht zu naß behandeln, um Eindringen von Feuchtigkeit in die Brenner oder Ventilationslöcher zu vermeiden.

Elemente

Das Abwischen mit Küchenpapier oder einem leicht feuchten Tuch ist zumeist ausreichend.

- Übergekochte und angebrannte Reste entfernen Sie mit der stumpfen Seite eines Messers oder mit einem nicht scheuernden Sanitärschwamm (Scotch Brite no. 373).
- Entfernen Sie nach dem Reinigen eventuell vorhandene Seifenreste und schalten Sie die Elemente kurz ein, um die Feuchtigkeit verdampfen zu lassen.
- Reiben Sie die Platten von Zeit zu Zeit mit säurefreiem Öl (Nähmaschinenöl) oder mit dem Pflegemittel Collo Elektrol (Drogerie) ein.

Edelstahlrand

- Der Edelstahlrand kann gut mit einem nicht scheuernden Sanitärschwamm gereinigt werden (Scotch Brite no. 373). Entfernen Sie nach dem Reinigen Seifenreste, vor allem aus dem Raum zwischen dem gusseisernen Element und dem Edelstahlrand.

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 Gas/Stromnetz durchführen. Ein durch verkehrten Anschluss entstandener Schaden, falscher Einbau oder unsachgemäße Benutzung sind von der Garantie ausgeschlossen. Ziehen Sie bei Störungen die Internetseite 'www.atagservice.nl' zu Rate.

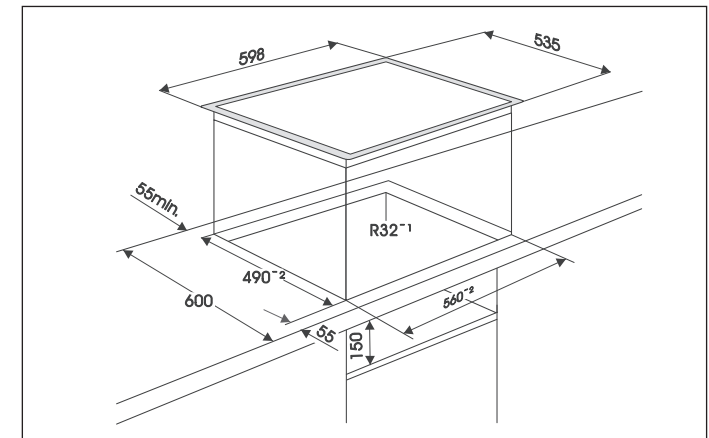
STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Kochzonen werden nicht warm.	Stecker nicht (oder nicht ganz) in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in der Steckdose.
	Sicherung(en) im Sicherungsschrank defekt.	Sicherungsschrank überprüfen.

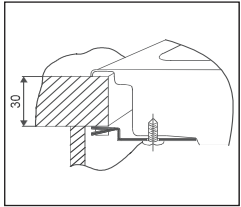
Achtung



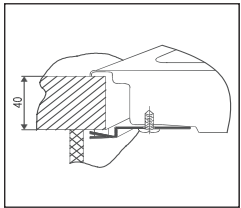
- Das Furnier bzw. die Paneele des Küchenschanks müssen mit hitzebeständigem (100 °C) Leim verleimt sein, ansonsten können Verfärbungen auftreten.
- Die Kochmulde kann in die Arbeitsplatte oberhalb eines Küchenschanks mit einer Breite von mindestens 60 cm eingebaut werden.
- Der Küchenschrank darf keine Schublade haben. Wenn der Küchenschrank über eine horizontale Zwischenplatte verfügt, muss sich diese mindestens 15 cm unterhalb der Arbeitsplatte befinden. Der Raum zwischen dieser Zwischenplatte und der Kochmulde muss leer sein. Sie dürfen hier keine Gegenstände aufbewahren.
- Die Verwendung von Massivholzrändern an der Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist erlaubt, wenn der Mindestabstand, wie auf den Einbauzeichnungen angegeben, eingehalten wird.
- Der Mindestabstand zwischen der Einbaukochmulde und der Rückwand ist auf der Zeichnung zur Einbaukochmulde angegeben.
- Die Einbaukochmulde kann in einer Arbeitsplatte mit einer Stärke von 30 - 50 mm eingesetzt werden.

Die Maße der Aussparung für die Einbaukochmulde



Der Einbau

- Die Arbeitsplatte muss vollständig gerade eingesetzt sein.
- Decken Sie die Ränder der Aussparung vollständig ab.
- Befestigen Sie die beigegefügte Befestigungsbügel an der Unterseite der Kochmulde. Die Montageweise hängt von der Stärke der Arbeitsplatte ab.
- Kleben Sie das mitgelieferte selbstklebende Abdichtband an den unteren Rand der Kochmulde.
- Setzen Sie die Kochmulde in die Aussparung und drücken Sie sie von oben auf die Arbeitsplatte.

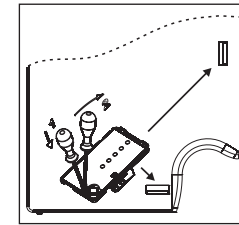
**Beachten Sie!**

- Die Abdichtung zwischen Kochmulde und Arbeitsplatte muß gegen Feuchtigkeit schützen. Die Arbeitsplatte muß waagrecht sein, die Kochmulde natürlich auch!
- Falls die Arbeitsplatte gekachelt ist, kann es nötig sein, daß der Dichtungstreifen durch flüssigen Silicongummi ersetzt wird.
- Falls die Kochplatte zwischen Rück- und Seitenwand (wände) eingeschlossen liegt, muß ein minimaler Abstand von 40 mm zu den Wänden angehalten werden.
- Die Befestigungsklemmen gleichmäßig andrehen.

Bauen Sie das Kochfeld möglichst nicht direkt über einem Tisch-Kühl-oder Gefrierschrank ein. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, achten Sie bitte darauf, daß das Kochfeld gut isoliert ist.

Allgemeines

Wenn das Gerät nicht mit einem Anschlußkabel mit Stecker ausgestattet ist, ist es ausschließlich von einem Fachman an das Lichtnetz anzuschließen. Steckdose und Stecker müssen nach Einbau immer gut erreichbar sein.

Elektrischer Anschluß

Auf dem Schild mit elektrischen Angaben wird der Anschlußwert und die erforderliche Netzspannung angegeben. Das Anschließen des Gerätes hat nach den örtlich und national geltenden Vorschriften zu erfolgen. Für dieses Gerät ist eine Netzspannung von 230 V/50 Hz Wechselstrom erforderlich.

Das Gerät muß geerdet sein. Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel HO5RRF, 1,5 oder 2,5 mm², mit 3 oder 5 Adern. Dies sind die Farbcodes:

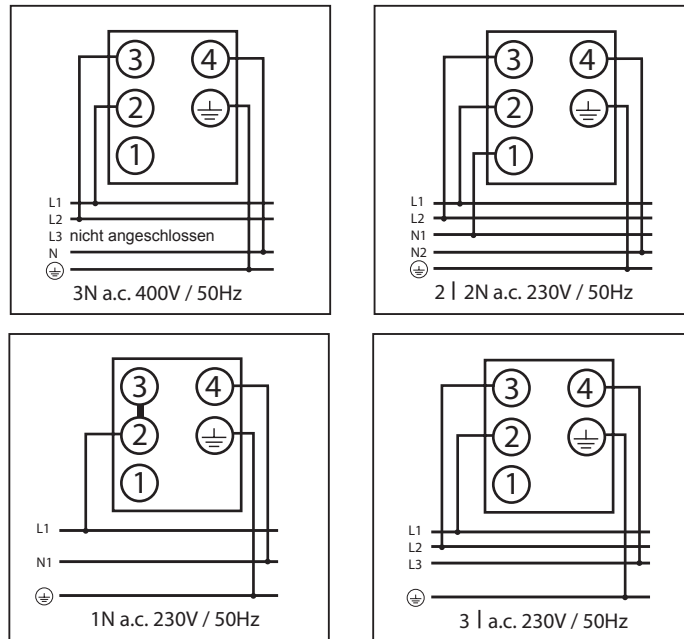
braun = Phase L
 blau = Phase N
 grün/gelb = Erdung (\equiv)
 schwarz = Null oder Phase

Abhängig vom Erdungsschema können Sie die schwarzen Adern als Null- oder Phasendraht verwenden. Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist.

Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Anschlussschemen

An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlussschemen.

Bemerkung

Es können folgende elektrische Anschlußleitungen verwendet werden:

- gummiisoliertes Anschlußkabel Typ H05 RR-F 5 x 1,5 mit ge/gr Schutzleiter,
- PVC-isoliertes Anschlußkabel Typ H05 VV-F 5 x 1,5 mit ge/gr Schutzleiter, oder
- sonstige Kabel gleicher oder höherer Rangordnung

Bei einem fünfadrigen Kabel und einem dreiphasigen Anschluss (3 1N a.c.) muss die nicht verwendete Ader isoliert werden, wenn sie Spannung führt.

Entsorgung Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät ist am Ende seiner Nutzzeit ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

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.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Technische Daten

Auf der Datenplakette an der Hintenseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

HEK611	
Abmessungen Höhe/Breite/Länge (mm)	95/600/530
Elektroanschluss	3N AC 400, 50 Hz
Spannung	230 V
Gesamtanschlussspannung	max. 7,0 kW
Schaltertyp	S = stufenweise Schalteinrichtung
Kochmulde	N = normale Kochmulde B = Schnellkochmulde
Links vorn	145/1,5/B
Links hinten	180/2,0/B
Rechts hinten	145/1,5/B
Rechts vorn	180/2,0/B
Kochmulde gesamt (kW)	7,0

Your electric hob

Introduction	4
Description	5
Safety	6 - 7

Operation

General	8
Tips	9
Comfortable cooking	10

Maintenance

General	11
---------	----

Faults

What to do if...	12
------------------	----

Installation instruction

General	13
Installation procedure	14
Connection	15 - 16

Appendix

Disposal of appliance and packaging	17
Technical data	18

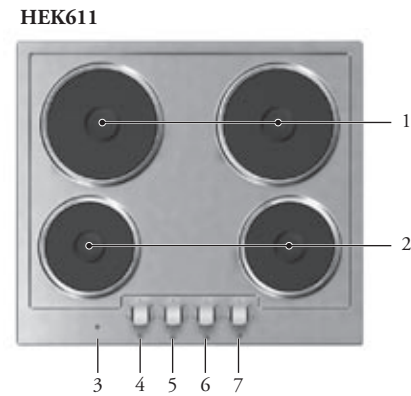
These hobs have been designed for the true cooking enthusiast. This manual explains optimum use of the hobs. In addition to information on operation, you will also find background information that may be useful to you when using this product.

The electric hob

The fast cooking elements of the electric hob heat up evenly and fast. Also, the cooking elements are easy to clean.

Keep this manual carefully so that possible subsequent users can also benefit from it. The manual also serves as reference material for service technicians. Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!



1. Hot plate ø 18 cm / 2000 W
2. Hot plate ø 14,5 cm / 1500 W
3. On/off indicator
4. Control knob rear left
5. Control knob front left
6. Control knob front right
7. Control knob rear right

Used icons



Important



Tip

What you should pay attention to (general)

- Never open the casing of the appliance.
- Use the hob only for preparing dishes. The appliance is not suitable for space heating.
- The appliance has been manufactured in accordance with the latest safety standards. However we do advise that mentally handicapped, disabled or retarded individuals do not use this appliance without the proper supervision of a competent person. The same applies to children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always use suitable cooking utensils. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the hob when preparing dishes.
- Make sure that cables of electrical machines (such as a mixer) do not end up on hot cooking zones.
- The hob gets very hot during use and also remains hot for some time after use. Do not allow small children near the hob during and soon after cooking.
- Never leave an empty pan on a cooking zone/hot plate that is switched on. Avoid the pan boiling dry.
- Never flambé under an extractor hood. The high flames can cause fire. Even if the ventilator is switched off.
- Ensure that there is adequate ventilation during use. Keep natural ventilation openings open.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock.
- If the connection cable becomes damaged, it should be replaced by the manufacturer's service department or by a person with equivalent qualifications, in order to prevent dangerous situations.

What you should pay attention to (electric hob)

- The hot plates get very hot during use and also remain hot for some time after use. Do not allow small children near the hob during and soon after cooking.
- Never use the hot plates without any pans on it.
- Never put aluminium foil directly onto the hot plates.
- Remove spills as quickly as possible. Spills caused by boiling over of dishes such as red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular must be removed immediately. If they remain on the stainless steel surface for too long, the surface may discolour.
- Moisture on the cooking surface may cause rust.

Operation

The cooking elements are made of cast iron. The heat is produced by filaments that are ring wise positioned in the element. The heat is transferred to the bottom of the pan by direct conduction. Each element is set in a stainless steel locking rim. When one or more elements are being used the indicator lamp on the control panel is on.

Switching on and off the hob

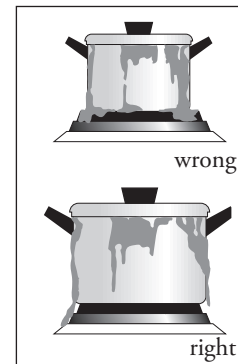
The first time you use the hob, first switch on all of the elements in the highest setting for 3 to 4 minutes without pans.

A special rust-resistant coating will be burnt off. This may result in an unpleasant odour. This is normal.

- Switching on
 - Place a pan on a hot plate, press the control knob and
 - turn it to the desired setting. The hot plate will then
 - heat up.
- Switching off
 - Turn the knob to the 0-setting. Cook with covers on the pans: this is quicker and less expensive. The hot plate remains warm for some time after it has been switched off. Make use of this extra heat in preparing your meals.

On/off indicator

As soon as a hot plate is switched on, the indicator lamp flashes.

Pans

For proper heat conduction, it is important that:

- the pan has a solid, flat bottom;
- the bottom of the pan is dry. Moisture on the cooking surface may cause rust;
- the diameter of the pan is slightly larger than the diameter of the hot plate. Pans that are too small result in uneven distribution of the heat through the hot plate. As a result, the plate may become distorted or may even break. What is more: if a pan boils over, it will spill onto the cooking plate. In addition, the handles may become too hot and a lot of energy is lost.

Operation

A symbol above the control knob indicates which element is being used. The control knobs may be turned to the left as well as to the right.

Use a high setting (5-6) for:

- boiling quickly;
- shrinking down leaf vegetables;
- searing meat;
- frying steak, fish and potatoes;
- cooking of pancakes and French toast;
- deep frying.

Use an average setting (3-4) for:

- cooking of pancakes;
- well-done fish and small meat;
- well-done big meat;
- frying onions.

Use a low setting (1-2) for:

- cooking dishes with a cooking time of longer than 10 minutes;
- braising vegetables;
- defrosting leaf vegetables;
- simmering bouillon;
- preparing meat stew;
- keeping dishes warm;
- completing the cooking of dishes.

Setting 0

- In this position the element is switched off;
- Cooking dishes with a cooking time of less than 10 minutes, after the dish was brought to the boil first in a higher position.

Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove.

Daily

- Use a mild cleaning agent to clean the hob. Do not use too much water as this can penetrate into the ventilation openings.

Elements

- Wiping with a kitchen towel is usually sufficient.
- Remove boiled over and burnt leftovers with the blunt side of a knife or a nonabrasive sponge (Scotch Brite no. 373).
- Always remove any remaining soap after cleaning and switch on the elements for a short while to evaporate the humidity.
- Rub the plates every now and then with acid free oil (sewing machine oil) or with a maintenance product Collo Elektrol (drugstore).

Stainless steel rim

- The stainless steel rim along the elements can be cleaned with a non-abrasive sponge (Scotch Brite no. 373). Remove the remains of the soap after cleaning, especially between the cast iron element and the stainless steel rim.

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. In the case of faults visit the internet site 'www.atagservice.nl'.

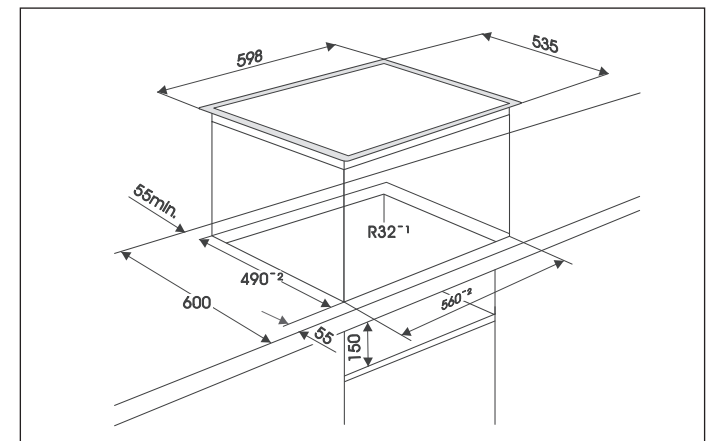
FAULT	CAUSE	SOLUTION
Hot plates do not get hot.	Plug not (or not completely) in the socket.	Put the plug into the socket.
	Fuse(s) in the meter cupboard defective.	Check the fuses in the meter cupboard.

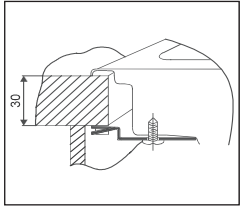
Warning



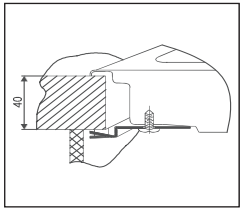
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives (100°C), otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance.
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 60 cm width or more.
- Bottom kitchen element must not be equipped with a drawer. If the kitchen element has a built-in horizontal shelf, it must be at a distance of not less than 15 cm from the bottom surface of the worktop. The space between the shelf and the cooktop must be empty and may not be used for storage of utensils.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.
- The appliance may be installed in any worktop with a thickness from 30 mm to 50 mm.

Dimensions of the built-in hob opening



Installation procedure

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Attach the fixing brackets supplied with the device to the underside of the hob. The assembly method depends on the thickness of the work top.
- Stick the supplied self-adhesive seal to the bottom edges of the cooking hob.
- Insert the hob into the cut aperture. Press the hob firmly towards the worktop from above.

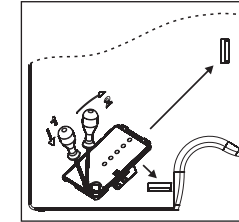
**Attention!**

- The power rating and required mains voltage are shown on the rating plate at the back of the oven. Connection should take place according to national and local regulations.
- The seal between the hob and the work surface must be moisture-proof. The work surface must be absolutely level, as must the hob of course!
- If the work surface is tiled it could be necessary to use liquid silicone rubber instead of the sealing strip.
- If the hob is enclosed between the back and side panels a minimum distance of 400 mm from these panels should be observed.
- Tighten the mounting clips equally.

A hob should preferably not be positioned immediately above a refrigerator or freezer built-in below the worktop. If the hob has to be fitted above a refrigerator or freezer, ensure that the hob is well insulated.

General

When the appliance does not have a connecting cable and plug, then it may be connected to the mains only by an approved installer. After installation the wall socket and plug must be accessible at all times.

Elektrische aansluiting

The power rating and required mains voltage are shown on the rating plate at the back of the oven. Connection should take place according to national and local regulations. This appliance requires 230 V - 50 Hz AC.

The appliance should always be earthed.

Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm², with 3 or 5 cores, depending on the regulations.

With following colour code:

brown = phase L

blue = phase N

green/yellow = earth (\perp)

black = neutral or phase

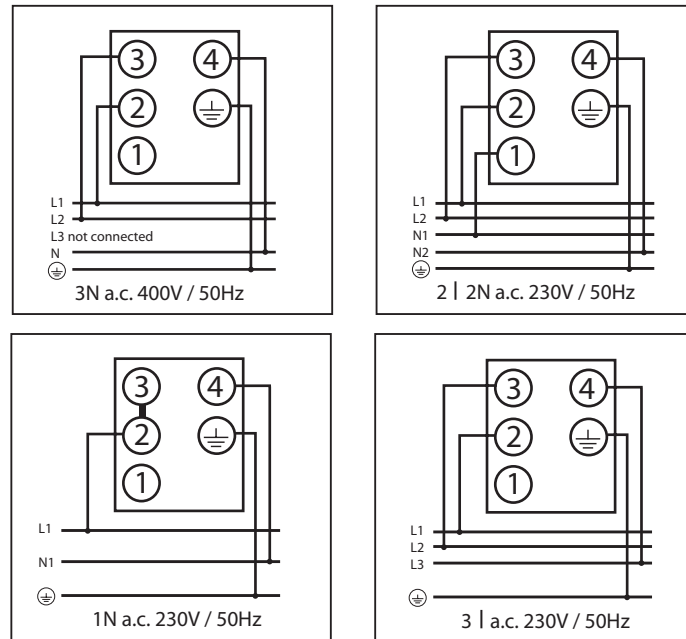
Depending upon the wiring diagram, you can use the black cores for neutral or a phase.

The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

Wiring diagrams

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

Note

Connection may be carried out by means of:

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

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

Disposal of appliance and packaging

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The local authorities can provide you with the relevant information.

The packaging of this appliance is recyclable. It could have been made from:

- cardboard;
- polythene foil (PE);
- CFK-free polystyrene (PS-hard foam).

You need to dispose of these materials responsibly in accordance with official regulations.



To draw attention to the fact that the segregated processing of electric household appliances is compulsory, this appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin. This means that at the end of its working life, you may not dispose of the appliance as household refuse. Instead, you should hand it in at a special refuse collection centre run by the local authority or at a dealer's providing this service.

Segregated processing of household appliances avoids any negative effects on the environment and public health that might otherwise occur. It enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus realising considerable savings in terms of raw materials and energy.

Technical data

On the label on the back of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

HEK611	
Dimensions height/width/depth (mm)	95/600/530
Electrical connection	3N AC 400, 50 Hz
Voltage	230 V
Total power	max. 7,0 kW
Switch type	S = stepped switch
Hob	N = normal hob B = hob for fast cooking
Left front	145/1,5/B
Left rear	180/2,0/B
Right rear	145/1,5/B
Right front	180/2,0/B
Hob total (kW)	7,0



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

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

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

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department,
have the complete type number 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.