

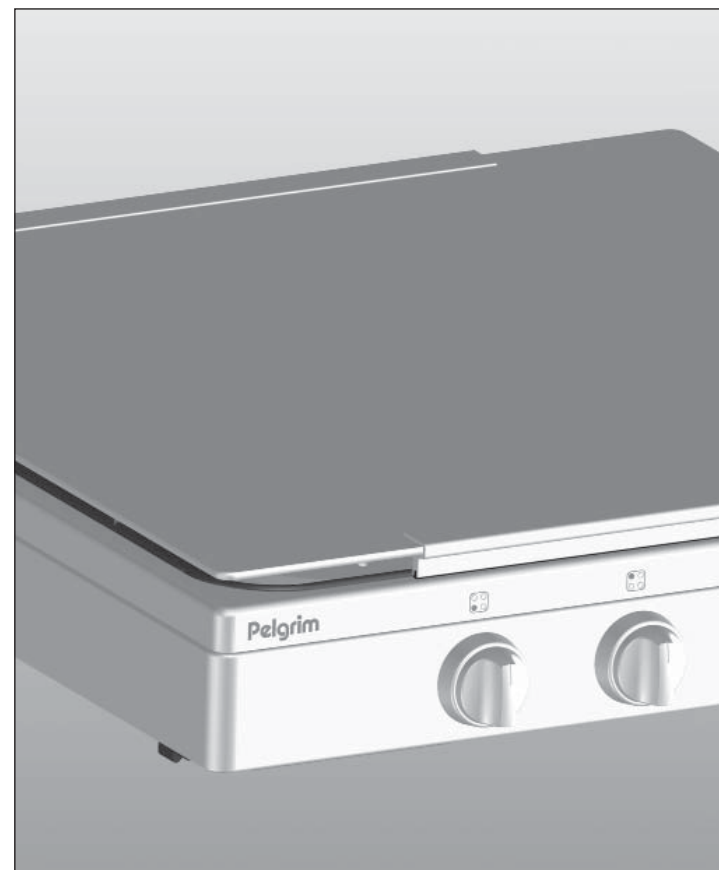


Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de achterkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the back of the appliance.

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

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



PK654
PK754

Pelgrim

Handleiding
Manual



NL

Handleiding

3 - 20

GB

Manual

21 - 38

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

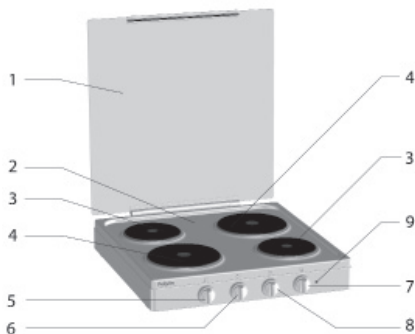


1 Uw vrijstaande kookplaat	
1.1 Beschrijving	4
1.2 Afmetingen	5
1.3 Inleiding	6
2 Veiligheid	
2.1 Waar u op moet letten (algemeen)	6
3 Opstelling	
3.1 Plaatsen	7
3.2 Elektrische aansluiting	7
4 De keramische kookplaat	
4.1 Bediening	8
4.2 Comfortabel koken	9 - 10 - 11
4.3 Onderhoud	11 - 12
4.4 Storingen	12
5 De elektrische kookplaat	
5.1 Bediening	13 - 14
5.2 Comfortabel koken	14 - 15
5.3 Onderhoud	15 - 16
5.4 Storingen	17
6 Bijlagen	
6.1 Verpakking en toestel afvoeren	18
6.2 Technische gegevens	18



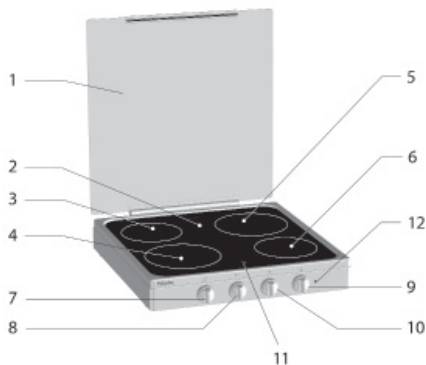
1.1 Beschrijving

PK654WIT



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

PK754WIT

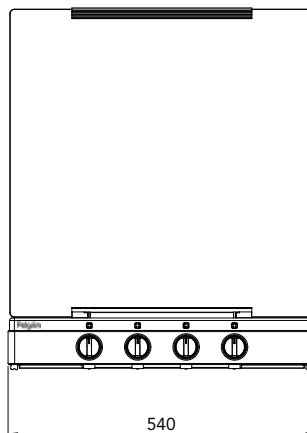
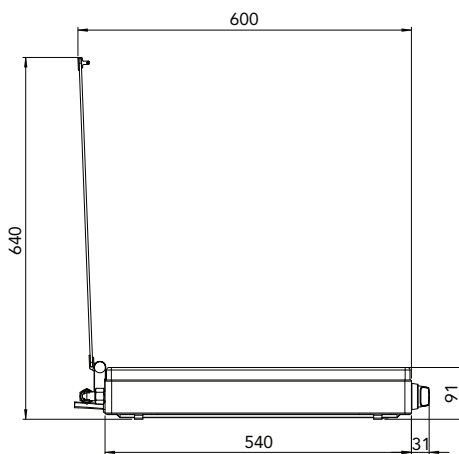


1. Glazen sierdeksel
2. Kookplaat
3. Kookzone linksachter (1200 W)
4. Kookzone linksvoor (1800 W)
5. Kookzone rechtsachter (1800 W)
6. Kookzone rechtsvoor (1200 W)
7. Bedieningsknop linksvoor
8. Bedieningsknop linksachter
9. Bedieningsknop rechtsvoor
10. Bedieningsknop rechtsachter
11. Restwarmtesignalering
12. Aan/uit indicatielampje

1 Uw kookplaat



1.2 Afmetingen





1.3 Inleiding

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 keramische kookplaat (PK754WIT)

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

De elektrische kookplaat (PK654WIT)

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!

2.1 Waar u op moet letten (algemeen)



- **Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!**



3.1 Algemeen

- Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.
- Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel wordt de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

3.2 Plaatsen

- Plaats de kookplaat op een vlakke, stabiele en horizontale ondergrond.
- Houd rondom de kookplaat een vrije ruimte van minimaal 2 cm.
- Het stopcontact of de schakelaar (bij een vaste aansluiting) moeten na installatie altijd bereikbaar blijven.
- De wanden rondom het toestel moeten van hittebestendig ($>85^{\circ}\text{C}$) materiaal zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van bijvoorbeeld een hete braadpan zou de wand kunnen verkleuren of beschadigen.
- Zorg dat het aansluitsnoer niet in aanraking komt met onderdelen die heet worden.
- Geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat zetten.

3.3 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 of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

3.4 Elektrische aansluiting

- De elektrische kookplaat is aangesloten volgens het schema 230 V 2Nac (zie het schema aan de onderzijde van het toestel). Wanneer een andere aansluiting is vereist, laat dan een erkend installateur de aansluiting verzorgen.
- De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier. Met de in het aansluitkastje aanwezige bruggen kunnen de vereiste doorverbindingen gemaakt worden.
- 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.
- De aansluiting is van het type Y. Dit betekent dat de aansluitkabel alleen mag worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of door gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

4 De keramische kookplaat



4.1 Bediening

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

Kinderbeveiliging

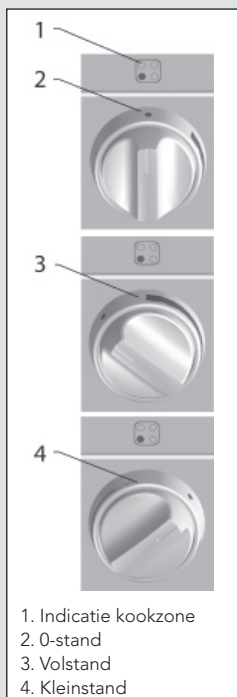
De bedieningsknoppen zijn voorzien van een kinderbeveiling. U moet eerst de knop induwen voordat u de kookplaat kunt bedienen.

In- en uitschakelen

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

Aan/uit indicatielampje

Zodra een kookzone wordt ingeschakelt, gaat er een indicatielampje branden.



Restwarmte-indicatie

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

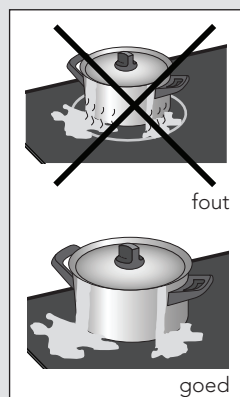
4 De keramische kookplaat



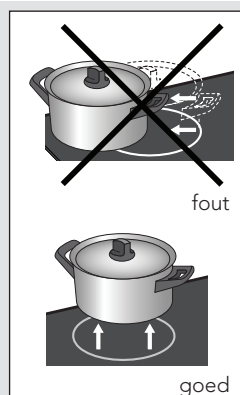
4.2 Comfortabel koken

4.2.1 De keramische kookplaat optimaal gebruiken

- 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.

4 De keramische kookplaat



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

4.2.2. Kookadviezen

De onderstaande adviezen zijn 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.

4 De keramische kookplaat



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.

4.3 Onderhoud

4.3.1 Algemeen

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

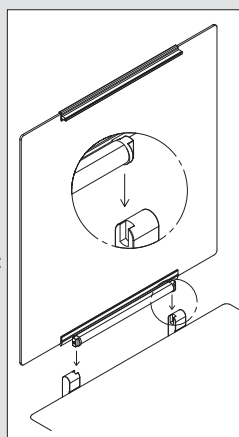
4.3.2 Glazen sierdeksel

- De sierdeksel na gebruik altijd schoonmaken. Bij sterke verontreiniging is het raadzaam de sierdeksel eerst enige tijd te weken in een sopje van wat afwasmiddel (b.v. door een vochtige doek op de deksel te leggen).

4 De keramische kookplaat



- Verwijderen van de sierdeksel
 - Zet de sierdeksel omhoog. Til de sierdeksel voorzichtig uit de scharnierhouders.
- Plaatsen van de sierdeksel
 - Laat de sierdeksel voorzichtig in de scharnierhouders zakken. Plaats het sierdeksel uitsluitend **vertikaal** (zie illustratie). Wanneer dit niet lukt, dan moet u de scharnieren omwisselen. Verwissel de scharnieren **nooit** zomaar van plaats. Bij fout geplaatste scharnieren wordt het deksel niet geremd. Het deksel zou kunnen dichtvallen. **Let op!** Controleer altijd of het sierdeksel remt wanneer u deze opnieuw geplaatst heeft. Sluit de sierdeksel.



4.3.3 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.atagservice.nl'.

4.4 Storingen

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
Kookzones worden niet warm.	Stekker niet of niet volledig in stopcontact.	Stekker in het stopcontact steken.
	Zekering(en) in de meterkast defect.	Zekering(en) in de meterkast controleren.

5 De elektrische kookplaat



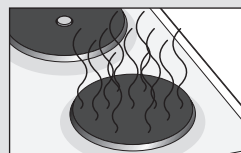
5.1 Bediening

5.1.1 Kinderbeveiliging

De bedieningsknoppen zijn voorzien van een kinderbeveiliging. U moet eerst de knop induwen voordat u de kookplaat kunt bedienen.

5.1.2 Kookplaat inschakelen en uitschakelen

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

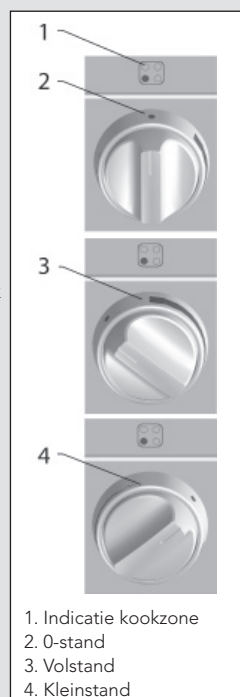


Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.

- Inschakelen
 - Zet een pan op een kookzone, druk de bedieningsknop in en draai de bedieningsknop in de gewenste stand. De kookzone 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 kookzone wordt ingeschakeld, gaat er een indicatielampje branden.



5 De elektrische kookplaat



5.1.3 Toestelinformatie

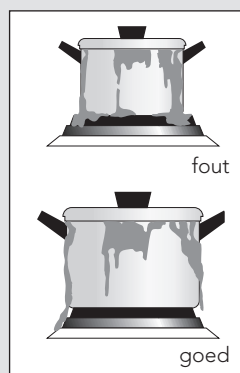
De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen. De warmte wordt door directe geleiding aan de panbodem afgegeven. Elk element is gevat in een roestvaststalen afsluitrand. Bij gebruik van een of meerdere elementen gaat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

5.2 Comfortabel koken

5.2.1 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.



5.2.2 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 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.

5 De elektrische kookplaat



Gebruik de middelste stand 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 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.

5.3 Onderhoud

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

5.3.1 Dagelijks

Het toestel reinigen met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger. Gebruik niet te veel vocht, zodat dit de ventilatieopeningen binnen kan dringen.

5.3.2 Hardnekkige vlekken op email

- Verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje.
- Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.



5.3.3 Elementen

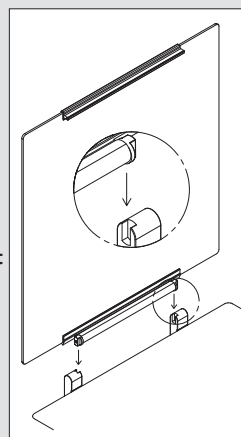
- Afnemen met keukenpapier of een iets vochtige doek is meestal voldoende.
- Overgekookte en aangebakken restjes verwijderen met een botte kant van een mes of een niet schurende sanitairspoon (Scotch Brite no. 373).
- Na het reinigen altijd eventueel aanwezige zeepresten verwijderen en de elementen even 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).

5.3.4 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.

5.3.5 Glazen sierdeksel

- De sierdeksel na gebruik altijd schoonmaken. Bij sterke verontreiniging is het raadzaam de sierdeksel eerst enige tijd te weken in een sopje van wat afwasmiddel (b.v. door een vochtige doek op de deksel te leggen).
- Verwijderen van de sierdeksel
 - Zet de sierdeksel omhoog. Til de sierdeksel voorzichtig uit de scharnierhouders.
- Plaatsen van de sierdeksel
 - Laat de sierdeksel voorzichtig in de scharnierhouders zakken. Plaats het sierdeksel uitsluitend **vertikaal** (zie illustratie). Wanneer dit niet lukt, dan moet u de scharnieren omwisselen. Verwissel de scharnieren **nooit** zomaar van plaats. Bij fout geplaatste scharnieren wordt het deksel niet geremd. Het deksel zou kunnen dichtvallen. **Let op!** Controleer altijd of het sierdeksel remt wanneer u deze opnieuw geplaatst heeft. Sluit de sierdeksel.





5.4 Storingen

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.



6.1 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 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.

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.

6.2 Technische gegevens

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

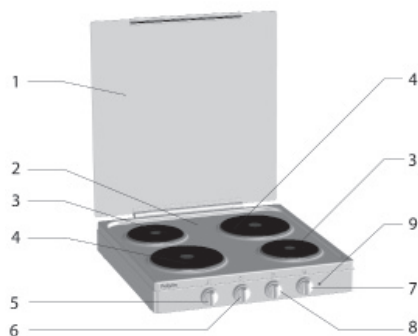


1 Your free-standing hob	
1.1 Description	20
1.2 Dimensions	21
1.3 Introduction	22
2 Safety	
2.1 What you should pay attention to (general)	22
3 Position and arrangement	
3.1 Installation	23
3.2 Electrical connection	23
4 The ceramic hob	
4.1 Operation	24
4.2 Optimal use of the ceramic hob	25 - 26 - 27
4.3 Maintenance	27 - 28
4.4 Faults	28
5 The electric hob	
5.1 Operation	29 - 30
5.2 Optimal use of the electric hob	30 - 31
5.3 Maintenance	31 - 32
5.4 Faults	33
6 Appendice	
6.1 Disposal of appliance and package	34
6.2 Technical data	34



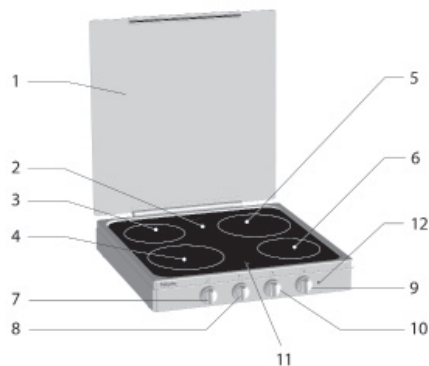
1.1 Description

PK654WIT



1. Decorative glass cover
2. Drip tray
3. Hot plate $\varnothing$ 14,5 cm / 1500 W
4. Hot plate $\varnothing$ 18 cm / 2000 W
5. Control knob front left
6. Control knob rear left
7. Control knob front right
8. Control knob rear right
9. On/off indicator

PK754WIT

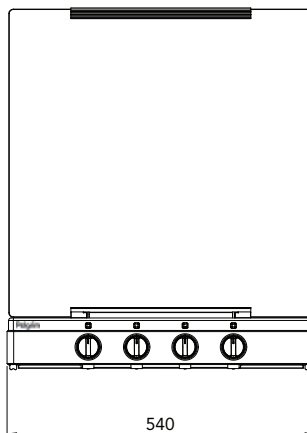
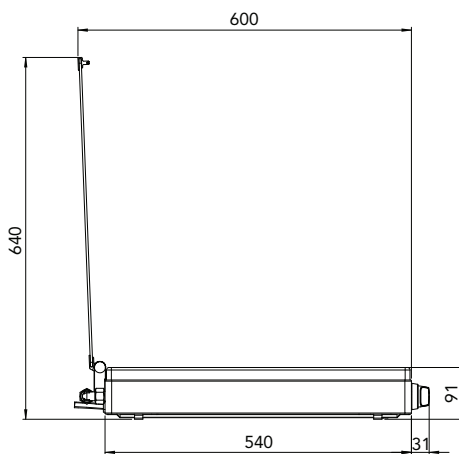


1. Decorative glass cover
2. Glass-ceramic cooking surface
3. Cooking zone rear left (1200 W)
4. Cooking zone front left (1800 W)
5. Cooking zone rear right (1800 W)
6. Cooking zone front right (1200 W)
7. Control knob front left
8. Control knob rear left
9. Control knob front right
10. Control knob rear right
11. Residual heat indication
12. On/off indicator

1 Your free-standing hob



1.2 Dimensions





1.3 Introduction

These hobs have been designed for the real lover of cooking. 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 ceramic hob (PK754WIT)

The hob is equipped with 'Cooklight' elements. These are very rapidheating, 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. For optimum safety the ceramic hob is equipped with a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

The electric hob (PK654WIT)

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!

2.1 What you should pay attention to (general)



- **Read the separate safety instructions before using the device!**

3 Position and arrangement



3.1 General

- This appliance complies with all the relevant CE directives.
- On the label on the back of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

3.2 Placing

- Install the hob on a flat, stable and horizontal base.
- Keep a free space of at least 2 cm around the hob.
- After installation, the socket or switch (in case of a fixed connection) must always be accessible.
- The walls 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 walls.
- Ensure that the power cord will not become in contact with parts that can become hot.
- Do not place any inflammable or deformable objects directly beneath the hob.

3.3 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 or incorrect use is not covered by the guarantee

3.4 Electrical connection

- The electric hob is connected according to diagram 230 V 2Nac (see the diagram at the bottom of the appliance). If another connecting is required, let a registered electrical installer make the connection.
- The connection terminals are accessible once you have opened the connection box on the underneath of the appliance. The connection box cover can be opened with a screwdriver. You can use the bridges provided in the connecting box to make the required interconnections.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The power cord is a type Y. This means that the power cord may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

4 The ceramic hob



4.1 Operation

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.

Child security

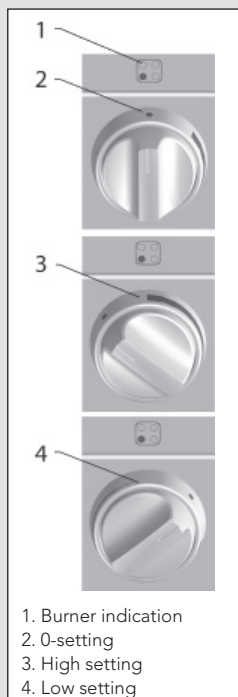
The control knobs are provided with a child security device. You have to push in the knob first before you can use the hob.

Switching on and off

- Switching on
 - Place a pan on a cooking zone, press the control knob and turn it to the desired setting. The cooking zone will then heat up. The cooking zone switches on and off automatically to provide the power you have set. At lower settings the cooking zone is off for a long time and on from time to time. At higher settings the cooking zone is on for a long time and off from time to time.
- Switching off
 - Turn the knob to the 0-setting.

On/off indicator

As soon as a cooking zone is switched on, the indicator lamp flashes.



Residual heat indicator

- The indicator shows that the cooking zone is still hot, and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature.
- Residual heat is indicated by a light on the glass surface.

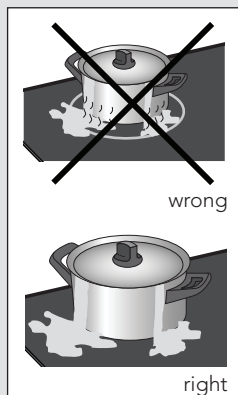
4 The ceramic hob



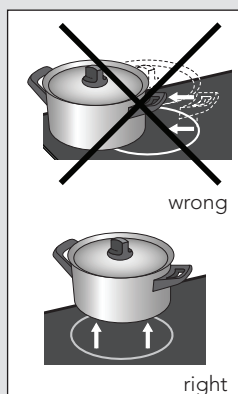
4.2 Comfortable cooking

4.2.1 Optimal use of the ceramic hob

- 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.

4 The ceramic hob



- 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.

4.2.2. Cooking advice

The advices below are 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.

4.3 Maintenance

4.3.1 General

- 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.

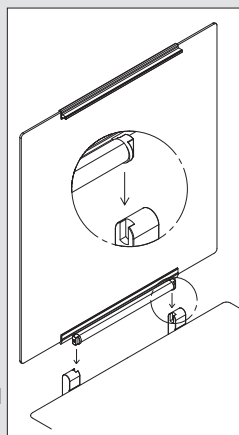
4.3.2 Decorative glass cover

- Always clean the decorative glass cover after use. If the lid is very dirty we advise you to soak the decorative glass cover in water with a bit of dishwasher detergent for a while (e.g. by putting a humid cloth on top of the glass cover).

4 The ceramic hob



- Removing the decorative glass cover
 - Open the decorative lid. Carefully lift the decorative glass cover out of the hinged brackets.
- Placing the decorative glass cover
 - Carefully lower the decorative glass cover into the hinged brackets. The decorative lid must only be placed **vertically** (see illustration). If this does not work, then the hinges need to be replaced. **Never** randomly switch the location of the hinges, because if they are wrongly located, then the lid cannot be brought to a standstill and it can drop down. **Attention!** Always check if the decorative lid can be brought to a standstill after re-installing it. Close the decorative glass cover.



4.3.3 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.atagservice.nl'.

4.4 Faults

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
Cooking zones 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.

5 The electric hob



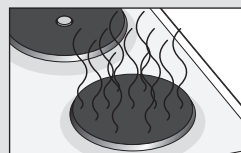
5.1 Operation

5.1.1 Child security

The control knobs are provided with a child security device. You have to push in the knob first before you can use the hob.

5.1.2 Switching on and off

First switch on all of the elements in the highest setting for three minutes without pans.

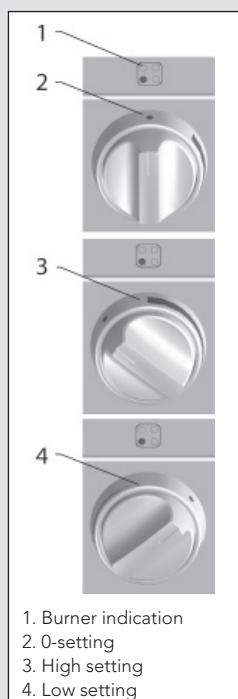


A special rust-resistant coating will be burnt off. This may result in an unpleasant odour. This is normal.

- 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.



5 The electric hob



5.1.3 Appliance information

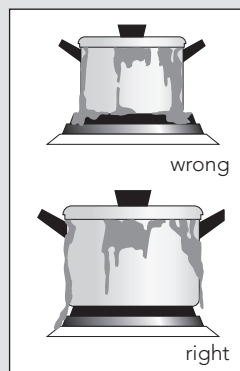
The cooking elements are made of cast iron. The heat is produced by filaments that are ring wise positioned in the element. The heat is transferred to the bottom of the pan by direct conduction. Each element is set in a stainless steel locking rim. When one or more elements are being used the indicator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

5.2 Comfortable cooking

5.2.1 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.



5.2.2 Handling

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 for:

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



Use an average setting for:

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

Use a low setting 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.

5.3 Maintenance

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

5.3.1 Daily

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

5.3.2 Stubborn stains on enamel

- Remove with a non-abrasive cream or a soft sponge.
- Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

5 The electric hob



5.3.3 Elements

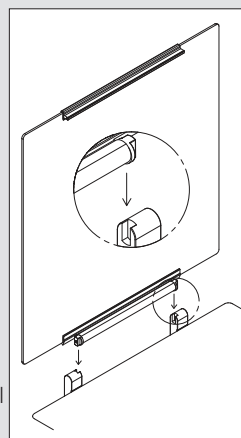
- Wiping with a kitchen towel is usually sufficient.
- Remove boiled over and burnt leftovers with the blunt side of a knife or a non-abrasive sponge (Scotch Brite no. 373).
- Always remove any remaining soap after cleaning and switch on the elements for a short while to evaporate the humidity.
- Rub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

5.3.4 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.

5.3.5 Decorative glass cover

- Always clean the decorative glass cover after use. If the lid is very dirty we advise you to soak the decorative glass cover in water with a bit of dishwasher detergent for a while (e.g. by putting a humid cloth on top of the glass cover).
- Removing the decorative glass cover
 - Open the decorative lid. Carefully lift the decorative glass cover out of the hinged brackets.
- Placing the decorative glass cover
 - Carefully lower the decorative glass cover into the hinged brackets. The decorative lid must only be placed **vertically** (see illustration). If this does not work, then the hinges need to be replaced. **Never** randomly switch the location of the hinges, because if they are wrongly located, then the lid cannot be brought to a standstill and it can drop down. **Attention!** Always check if the decorative lid can be brought to a standstill after re-installing it. Close the decorative glass cover.



5 The electric hob



5.4 Faults

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.



6.1 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.

6.2 Technical data

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