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

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

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

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

700005647100

gebruiksaanwijzing
gas-inductiekookplaat

instructions for use
gas-induction hob

ATAG

IG9571MB

NL

Handleiding NL 3 - NL 37

EN

Manual EN 3 - EN 37

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important information

Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw gas-inductiekookplaat

Inleiding 4
Bedieningspaneel 6
Beschrijving 7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 8
Kookduurbegrenzing 8

Gebruik inductie

Werking van de aanraaktoetsen 9
Inductiekoken 9
Werking inductie 10
Inductiegeluiden 10
Pannen 11

Bediening inductie

Inschakelen en vermogen instellen 13
Restwarmte-indicatie 13
Boost 14
Twee achter elkaar liggende kookzones 14
Bridgen van de Vario inductiezones 15
Uitschakelen 16
Stand-by modus 16
Eco stand-by modus 16
Kinderslot 17
Pauze 18
Herkennen van een modus 18
Timer / Kookwekker 19
Geluidssignaal in- en uitschakelen 21
Automatische pandetectie 21
Automatische kookprogramma's 22
Gezond koken 25
Kookstanden 26

Onderhoud inductie

Reinigen 27

Storingen inductie

Algemeen 28
Storingstabel 28

Bediening gas

Ontsteken en instellen 30
Gebruik 30

Onderhoud gas

Reinigen 33

Storingen gas

Storingstabel 34

Technische gegevens

Vermogens- en inbouwtabel 36
Gastechnische gegevens 36

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking 37

Inleiding

Deze combinatie kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat bestaat uit een wokbrander op gas en vier inductie-kookzones.

Koken op inductie heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op het inductie kookgedeelte verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Met de wokbrander (gas) die een zeer hoog vermogen heeft, kunt u nog beter wokgerechten bereiden. Dankzij de in de knop geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt èn bedient u de wokbrander met één hand.

Voor optimale veiligheid is de wokbrander voorzien van een thermo-elektrische vlambeveiliging. Het inductiegedeelte van de kookplaat is uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductie-kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

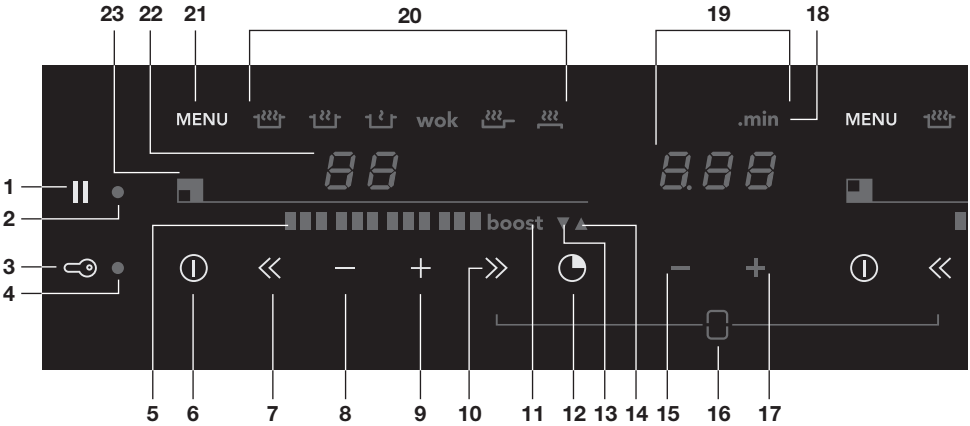
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde 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!

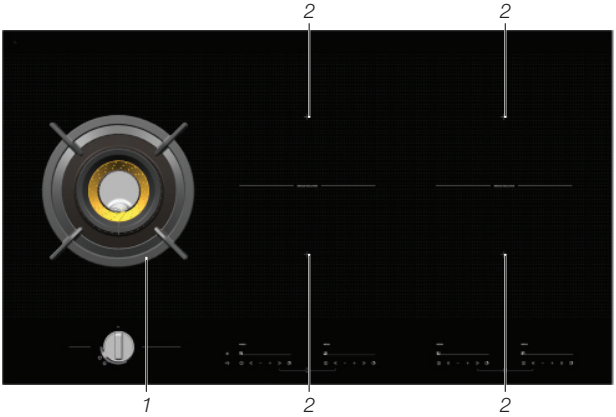
Let op
Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken!

Bedieningspaneel

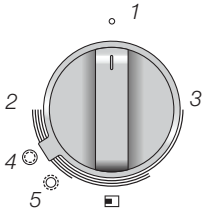


1. Pauzetoets
2. Pauze-indicatie
3. Kinderslot-/Eco stand-by toets
4. Kinderslot-indicatie/Eco stand-by indicatie
5. Standen-indicatie in blokjes
6. Aan-/uittoets
7. Vermogen versneld verlagen
8. Vermogen verlagen
9. Vermogen ophogen
10. Vermogen versneld ophogen
11. Boost
12. Timer-/kookwekkertoets
13. Kookwekkerindicatie
14. Timerindicatie
15. Tijd verlagen toets
16. Bridge functie (koppelt twee kookzones aan elkaar tot één grote zone die met één slider te bedienen is)
17. Tijd ophogen toets
18. ‘Minuten achter de punt’ indicatie
19. Timer/kookwekker
20. Menufuncties
21. Menutoets
22. Standen-indicatie
23. Kookzone aanduiding

Beschrijving



1. Kookzone links wokbrander (gas) 6 kW
2. Vario zone 180 x 220 mm 3,7 kW (koppelbare zones)



1. 0-stand
2. Volstand
3. Kleinstand
4. Wokstand (wokbrander)
5. Braadstand (wokbrander)

Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies!

Temperatuurbeveiliging

- Elke inductiezone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

Kookduurbegrenzing

- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	**De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:**
1 en 2	9 uur
3, 4 en 5	5 uur
6, 7 en 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 en 12	1 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookstand	**De kookzone wordt automatisch naar stand 12 geschakeld na:**
boost	10 minuten

Werking van de aanraaktoetsen

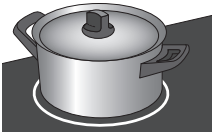
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen als uw huisdier over de kookplaat loopt.

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

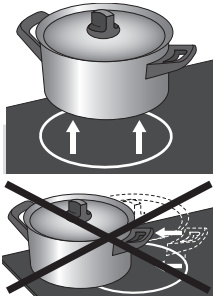
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

Het vermogen past zich aan

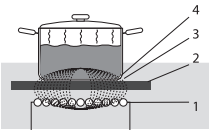
- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

Werking inductie



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt.
Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

Comfortabel
De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel
Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere kookplaat.

Schoon
De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

Veilig
De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander.
Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Inductiegeluiden

Tikkend geluid
Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

Pan maakt geluid
De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.

Ventilator maakt geluid
Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

Automatische inschakelfunctie
Wanneer de automatisch inschakel functie (APD) actief is, is een tikkend geluid waarneembaar ook als de zone niet in gebruik is.

Pannen

Pannen voor inductiekoken
Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
  - ▹ een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - ▹ een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het “Class Induction” keurmerk.

Tip
Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

Voor de automatische kookprogramma’s wordt geadviseerd om de pannen te gebruiken die door ATAG worden aanbevolen (zie www.atagservice.nl).

Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Pandiameter

De maximale pan diameter is 18cm. De minimale diameter van de panbodem bedraagt 12 cm. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is in te stellen in 12 standen. Daarnaast is er nog een ‘boost’ stand.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de sleuteltoets.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal.
3. Druk op de aan-/uittoets van de gewenste kookzone.
   In de display verschijnt een knipperende ‘-’ en er klinkt een enkel geluidssignaal. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.

4. Stel met de + of - toets, of de << of >> toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
   - ▹ Drukt u de eerste keer op de + of - toets, dan verschijnt stand 6.
   - ▹ Drukt u de eerste keer op de >> toets dan verschijnt stand 12 + ‘boost’. Dit is de ‘boost’ stand en deze kunt u gebruiken om een korte tijd op heel hoog vermogen te koken (zie pagina 14).
   - ▹ Drukt u de eerste keer op de << toets dan verschijnt stand 1.

Tips

- Met de + of - toets kunt u de stand stapsgewijs ophogen of verlagen. Drukt u op de << of de >> toets, dan kunt u de stand versneld ophogen of verlagen.
- U kunt de << , - , + of >> toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.

Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal het display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit.

Restwarmte-indicatie

Na gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog een tijd heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een ‘H’ in de display staan.

Boost

De ‘boost’ functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 12.

Boost inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone en schakel de kookzone in.
2. Druk direct na inschakeling een keer op de >> toets.
   In de display verschijnt stand 12 en ‘boost’.

- Staat een zone al ingesteld op een bepaalde stand en wilt u deze op de ‘boost’ stand zetten, dan kunt u dit doen door meerdere keren op de >> toets of de + toets te drukken.

De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is stand 12 en ‘boost’ zichtbaar.

1. Druk op de << of - toets.
   In de display verschijnt een lagere stand.

Of:

2. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.

Twee achter elkaar liggende kookzones

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. De eerst ingestelde kookzone houdt te allen tijde de ingestelde stand. De stand die maximaal ingesteld kan worden voor de voor- of achterliggende kookzone die later wordt bijgeschakeld, hangt dus af van de stand van de eerste kookzone. Wanneer u de maximale combinatie van kookstanden heeft bereikt, gaat de laatst ingestelde stand knipperen en wordt automatisch verlaagd naar de hoogst mogelijke stand.
- Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op een hoge stand instellen.
- Indien de vario zones gebridged zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden.

Bridgen van de Vario inductiezones

De Vario inductiezones kunnen aan elkaar gebridged (gekoppeld)worden. Hierdoor ontstaat 1 grote zone die gebruikt kan worden voor bijv. een grote vispan.

- Indien de vario zones gebridged zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden.

Gebruik een (vis)pan die ten minste een van de vario zones in het midden bedekt.

Bridge functie inschakelen

1. Zet de grote pan op beide kookzones zodat deze beide goed bedekt zijn.
2. Schakel de voorste kookzone in.
3. Houd (gedurende een aantal seconden) twee toetsen gelijktijdig ingedrukt: druk eerst de << toets van de achterste vario zone in en druk meteen daarna de >> toets van de voorste vario zone erbij in.
   'BR' verschijnt in de display van de achterste zone. Daarna kunt u met de voorste zone bediening voor beide zones een kookstand instellen.
4. Stel met de + of - toets, of de << of >> toets van de voorste zone de gewenste stand in. Beide zones worden verhit in de ingestelde stand.

Bridge functie uitschakelen

1. Druk gelijktijdig op de >> toets van de voorste vario zone en de << toets van de achterste vario zone om de stand 'bridge' uit te schakelen.

Of:

2. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen
Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft.

- Indien alle kookzones op deze manier uitgeschakeld zijn staat de kookplaat automatisch in stand-by modus (zie ook ‘stand-by modus’).

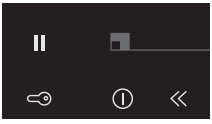
Alle kookzones tegelijk uitschakelen
Druk kort op de sleuteltoets om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Naast de sleuteltoets blijft een rood lampje langzaam aan en uit gaan.

- De kookplaat staat nu in de eco stand-by modus (zie ook ‘eco stand-by modus’).

Stand-by modus

In stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld. U kunt naar de stand-by modus schakelen vanuit eco stand-by modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen.

Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken door op de aan-/uittoets van de gewenste kookzone te drukken.



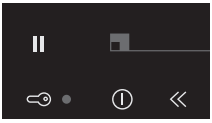
De kookplaat vanuit eco stand-by modus naar stand-by modus schakelen
Het rode lampje naast de sleuteltoets blijft langzaam aan en uit gaan.

- Druk kort op de sleuteltoets om naar stand-by modus te schakelen. *Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle lampjes op de kookplaat zijn uit.*

Eco stand-by modus

In eco stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie.
De kookplaat kan naar eco stand-by modus geschakeld worden vanuit de stand-by modus en wanneer er nog kookzones actief zijn.

Wist u dat
De kookplaat in eco stand-by modus minder dan 0,5 W verbruikt.
Dit is nog minder dan in de stand-by modus van de kookplaat.



De kookplaat naar eco stand-by modus schakelen

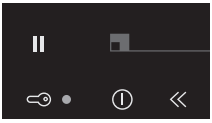
- Druk kort op de sleuteltoets.
  Er klinkt een enkel geluidssignaal. De eco stand-by modus is actief, het rode lampje naast de sleuteltoets blijft langzaam aan en uit gaan.

Vanuit de eco stand-by modus kunt u niet meteen beginnen met koken. Hiervoor moet de kookplaat eerst naar stand-by modus geschakeld worden.

Wist u dat
Na 30 minuten in de stand-by modus schakelt de kookplaat automatisch naar eco stand-by modus om onnodig energieverbruik te voorkomen.

Kinderslot

U kunt de kookplaat met het kinderslot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.



De kookplaat naar kinderslot schakelen

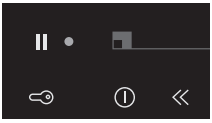
1. Druk gedurende 2 seconden op de sleuteltoets.
   Er klinkt een dubbel geluidssignaal. Alle toesten zijn nu inactief behalve de sleuteltoets. De kookplaat schakelt eerst naar eco stand-by modus en dan door naar de kinderslot modus. Het rode lampje brandt constant.
2. Druk nogmaals 2 seconden op de sleuteltoets om de kookplaat van het kinderslot te halen.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal. De kookplaat is nu in stand-by modus. Het rode lampje naast de sleuteltoets is uit.

Tip
Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.

Wist u dat
Wanneer de kookplaat op het kinderslot staat, deze net zo weinig energie verbruikt als in de eco stand-by modus.

Pauze

Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 5 minuten ‘op pauze’ zetten. U kunt de kookplaat zo gedurende een korte tijd, op een veilige manier alleen laten of schoonmaken, zonder instellingen te verliezen.



De kookplaat naar pauze modus schakelen

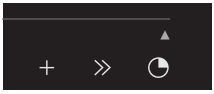
- Druk éénmaal op de pauzetoets.
  Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookzones gaan uit en het rode lampje naast de pauzetoets knippert.
  - ▹ Eventueel ingestelde timers/kookwekkers staan stil.
  - ▹ Alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld.
  - ▹ Alle toetsen zijn inactief behalve de sleuteltoets en de pauzetoets. Ook de aan-/uittoetsen van de afzonderlijke kookzones blijven actief, echter deze reageren met een vertraging van twee seconden zodat u het bedieningspaneel kunt schoonmaken.
- Indien u binnen 5 minuten nogmaals op de pauzetoets drukt, zullen de gepauzeerde kookprocessen hervatten.
  Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.
- Indien u binnen 5 minuten geen verdere actie onderneemt:
  Worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld. Daarna blijft de pauzetoets nog 25 minuten knipperen om aan te geven dat de kookprocessen door de pauze modus zijn beëindigd. Na 25 minuten schakelt de kookplaat automatisch van pauze modus naar eco stand-by modus.

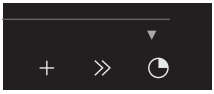
Herkennen van een modus

De stand-by modus	Er brandt geen enkel lampje.
De eco stand-by modus	Het rode lampje naast de sleuteltoets blijft langzaam aan en uit gaan.
De kinderslot modus	Het rode lampje naast de sleuteltoets brandt constant.
De pauze modus	Het rode lampje naast de pauzetoets knippert.

Timer / Kookwekker

De timer-/kookwekkertoets van elke kookzone heeft twee functies:





De timerfunctie	**De kookwekkerfunctie**
Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar boven.	Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar beneden.
In de timerfunctie loopt de tijd op.	In de kookwekkerfunctie telt de tijd af.
De timer is niet te koppelen aan een kookzone.	De kookwekker is te koppelen aan een kookzone. Dit houdt in dat de kookzone uitschakelt als de ingestelde tijd afgelopen is.
De timerfunctie schakelt na het drukken op de timer-/ kookwekkertoets na 3 seconden vanzelf in als u niets doet.	De kookwekkerfunctie is te bereiken vanuit de timerfunctie door op de rode + of - toets te drukken.

Let op

- Per set van twee kookzones (voor en achter) is één timer/ kookwekker beschikbaar.
- De timer/kookwekker kan per set van twee kookzones slechts aan één van beide kookzones gekoppeld worden.
- De timer-/kookwekkerfunctie kan ook gebruikt worden zonder een bijbehorende kookzone te activeren.

De timer inschakelen

1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
   De display van de timer licht op en u ziet drie nullen knipperen. Daar onder verschijnt een + en -.
- Als u geen tijd instelt met de + of - toets gaat na 3 seconden automatisch de timer lopen. De timer loopt tot maximaal 9 uur en 59 minuten.
  Het rode pijltje naar boven licht op en de tijd loopt op.
2. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze uit te schakelen.

De kookwekker inschakelen

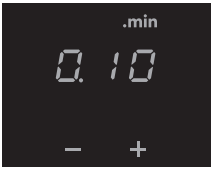
1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
2. Druk op de + of - toets om van de timerfunctie naar de kookwekkerfunctie te schakelen. Daarna kunt met de + toets de gewenste kookduur instellen. Vervolgens kunt u met de - toets de ingestelde tijd aanpassen.
   Het rode pijltje naar beneden licht op. De tijd telt af.
3. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze weer uit te schakelen.

Let op

- De kookwekker is gekoppeld aan de kookzone indien de bijbehorende kookzone ingeschakeld is. De kookwekker stopt zodra de pan wordt verwijderd en gaat verder als de pan wordt teruggeplaatst.
- Indien de kookwekker gekoppeld is aan een kookzone zal de kookzone uitschakelen nadat de ingestelde tijd verstreken is.
  Het kookwekkeralarm gaat af en geeft gedurende een kwartier in afnemende mate een geluidssignaal, terwijl '0.00' en het rode pijltje naar beneden blijven knipperen. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone waarvan het rode pijltje naar beneden knippert, of verwijder de pan van de zone om het kookwekkeralarm weer uit te schakelen.

De kookduur instellen

- Schakel de kookwekker in.



Toets	Stappen van x per toetsaanraking	Tijdsduur
+	x = 1 minuut	0.00 tot ...
-	x = 10 seconden	5.00 - 0.00
-	x = 30 seconden	9.00 - 5.00
-	x = 1 minuut	... tot 9.00

Na 9 minuten en 0 seconden ('9.00') verschijnt boven het display het woord '.min' en tellen de minuten verder op achter de punt.

Tip
U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste kookduur in te stellen.

Geluidssignaal in- en uitschakelen

1. Druk tweemaal op de meest linker aan-/uittoets.
2. Houd daarna tegelijkertijd de << toets en de + toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
   Het geluidssignaal is nu uitgeschakeld voor alle toetsbedieningen, behalve bij de pauzetoets en de sleuteltoets. Let wel: het kookwekker alarm en het geluidssignaal bij foutmeldingen zijn niet uit te schakelen.
3. Gebruik dezelfde toetscombinatie om het geluid weer in te schakelen.

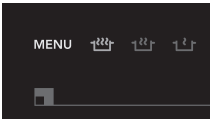
Automatische pandetectie in- en uitschakelen
Als er, na het inschakelen van de kookplaat, een pan op een inactieve kookzone geplaatst wordt licht de corresponderende bediening op en kan deze direct bedient worden (zonder de aan-/uittoets te bedienen). Als de kookzone niet binnen 10 seconden ingeschakelt wordt gaat deze weer uit en kan vervolgens weer geactiveerd worden door de pan te verwijderen en opnieuw te plaatsen of door gebruik te maken van de aan-/uittoets.
Deze functie is standaard actief, maar kan ook uitgeschakelt worden. Dit gebeurd door de kookplaat uit te schakelen en ‘Menu’ en ‘aan-/uittoets’ van de linker bediening 5 sec. te bedienen. Op de displays verschijnd dan ‘APd OFF’. Door de handeling te herhalen wordt de functie weer geactiveerd en verschijnd ‘APd On’ in de display.

Automatische kookprogramma's

Uw kookplaat is voorzien van 6 automatische kookprogramma's. De eventuele eindtijd van een automatisch kookprogramma kunt u zelf instellen met behulp van de kookwekkerfunctie (zie pagina 19). De kookprogramma's zijn gebaseerd op gangbare hoeveelheden. De tabellen zijn bedoeld als richtlijn, door de ruime marges kunt u het gerecht naar uw eigen wensen aanpassen.

Een automatisch kookprogramma instellen

De kookzone is ingeschakeld.



- Druk op de menutoets.
- Druk nogmaals op de menutoets, of houd de menutoets ingedrukt om naar de volgende menufunctie te gaan.
  Het gekozen kookprogramma start automatisch na 3 seconden.
  Een 'A' van 'automatisch' verschijnt in de display.

Indien er een automatisch kookprogramma actief is, kunt u met de volgende toetsen terugkeren naar het handmatige kookproces:
<< , + , - , >> .

Let op
Bij de 'Vario' toestellen zijn de kookprogramma's en boost functie niet werkzaam indien de zones gebridged zijn.

(Aan)kookfunctie*/**

Brengt de inhoud van de pan aan de kook (100 °C) en houdt deze aan de kook. Er klinkt een geluidssignaal als de inhoud aan de kook is of als het gerecht moet worden toegevoegd. Deze functie werkt alleen met deksel op de pan.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone	De pan vullen tot: (begin kookproces)
Gekookte aardappelen	6 - 8	1000 - 1400 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. aardappelen
Gekookte (harde) groenten	4 - 6	500 - 750 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. groenten
Rijst	4 - 5	400 - 500 g	Hoge pan (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l alleen water [1)]
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l alleen water [1)]

1) Na het geluidssignaal kan de rijst of pasta worden toevoegd.

** Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).*

*** Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.*

Sudderfunctie*

De temperatuur van het gerecht wordt constant tegen het kookpunt (90 °C - 95 °C) aangehouden. De sudderstand werkt het beste met een deksel op de pan. Dikkere gerechten moeten elke 15 minuten omgeroerd worden. De maximale suddertijd is 8 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is.

Gerecht	Hoeveelheid +/-	Pan	Zone
Saus of soep	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario

Warmhoudfunctie*

De temperatuur van het gerecht wordt automatisch op een constante temperatuur van 70 °C - 75 °C gehouden. De warmhoudstand werkt het beste met een deksel op de pan. Grotere hoeveelheden en dikkere gerechten moeten af en toe geroerd worden. De maximale warmhoudtijd is 8 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid +/-	Pan	Zone
Alle gerechten	4	2000 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario

* *Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).*

Wokfunctie*/**

De wokstand zorgt voor een optimale woktemperatuur, zowel voor de olie als voor het wokken. Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur, de olie kan in de pan en daarna het gerecht.

Gerecht	Aantal personen	Maximale hoeveelheid vlees of vis / groente	Pan	Zone
Vlees, vis, groenten	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210 / Vario

Braadfunctie*/**

De braadstand zorgt voor een optimale braadtemperatuur.
Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur. De olie of boter kan in de pan en daarna het gerecht.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Vlees, vis	4 - 5	400 - 500 g	Koekenpan	Ø 210 / Vario

* *Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).*

** *Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.*

Grillfunctie*/**

De grillstand zorgt voor een optimale grilltemperatuur. Er klinkt een geluidssignaal als de pan op temperatuur is.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Vlees, vis, groenten	3 - 4	300 - 400 g	Grill pan / plaat	Ø 210 / Vario

Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten

Om gezond te bakken, adviseert Atag om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

Olie	**Rookpunt °C**
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter	177 °C
Kokosolie	177 °C
Raapzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Olijfolie	242 °C
Rijstolie	255 °C

* *Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).*

** *Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.*

Kookstanden

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

Gebruik 'boost' en stand 11 en 12 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- wokken.

Gebruik stand 9 en 10 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 en 8 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken pasta;
- bakken en garen van dun vlees;
- aanbraden groot vlees.

Gebruik stand 4 t/m 6 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dikker vlees;
- stomen.

Gebruik stand 1 t/m 3 voor:

- trekken van bouillon;
- pocheren;
- warmhouden;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Reinigen

Tip

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

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website ‘www.atagservice.nl’.

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de - of + toets van de timer te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
In display verschijnt ‘br’ en de bediening reageert niet.	De bridge functie is ingeschakeld.	Schakel de bridge functie uit (zie pagina 15).
Foutcode F00.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode F0 t/m F6 en FC.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F7.	De omgevingstemperatuur is niet goed.	Zet alle warmtebronnen in de omgeving van de kookplaat uit.
Foutcode F8 en F08.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode F9 en/of continu geluidssignaal.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F99.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Foutcode FA.	Spanning te laag.	Neem contact op met uw energiebedrijf.
Foutcode FAN.	Luchtcirculatie niet goed.	Zorg dat de beluchtingsgaten onderin de kookplaat open zijn.
Overige foutcodes.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Ontsteken en instellen

De brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.
- Draai de wok regelknop naar de kleinstand (4).
- Verdraai, indien gewenst, de schakelring van de wok naar de braadstand (6). De binnenring (wokstand) dooft en de buitenring (braadstand) brandt.
- De wokbrander schakelt automatisch terug naar de wokstand als de bedieningsknop van de wokbrander naar de 0-stand wordt gedraaid.

Let op
Tijdens het koken kan overgestapt worden van wokstand naar braadstand of andersom.

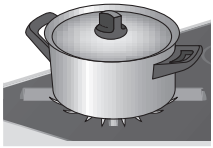
Let op! Als de bedieningsknop op de uitstand (0-stand) staat kan de schakelring niet op braadstand worden gezet. Bij het terugdraaien van de knop deze helemaal tot de 0 stand draaien!

Gebruik

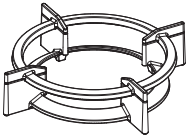
Pannen

- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.

fout



goed



wokring

Wokring
De wokring die ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd, of als accessoire verkrijgbaar is, zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

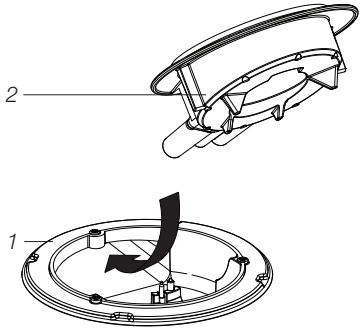
Gebruik de wokring niet op de wok braadstand. De roosters kunnen dan verkleuren.

Pandrager
Plaats de pandrager rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandrager op de glasplaat met behulp van de positioneernokken.

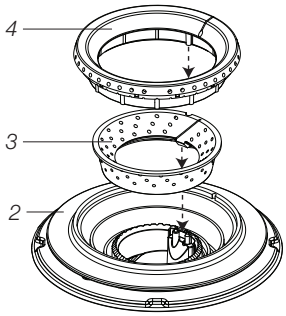
Wokbrander

Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een slecht functionerende brander.

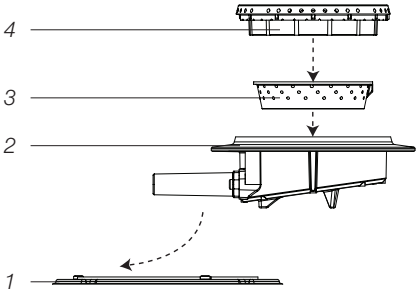
1. Plaats de branderkelk (2) in het branderhuis (1).
2. Plaats de binnenring (3) op de branderkelk (2) met gebruik van de positioneernokken.
3. Plaats de buitenring (4) op de branderkelk (2) met behulp van de positioneernokken.



kelk plaatsen



ringen plaatsen



zijaanzicht

Reinigen

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Reinig eerst de bedieningsknop, brander en pandrager en dan pas de glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

Let op
Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)
Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

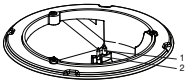
Hardnekkige vlekken op de glasplaat
Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

Messing wokbranderdelen
Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

Let op
Raadpleeg de website www.atagservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw gaskookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website ‘**www.atagservice.nl**’.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet. 	Elektrische aansluiting niet juist.	Neem contact op met uw installateur.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie (1) vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gas-leverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel (2) is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de klein-stand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel
Keramische glasplaat gebroken.	Voorwerp op gevallen.	Sluit de gashoofdkraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur. **Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.**

Vermogens- en inbouwtabel

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	**IG9571MB**
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones	
Linksvoor	3,7 kW (180x220)
Linksachter	3,7 kW (180x220)
Rechtsachter	3,7 kW (180x220)
Rechtsvoor	3,7 kW (180x220)
Aansluitwaarde	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	max. 5 W
Totale aansluitwaarde	7400 W
(Inbouw)maten	
Toestel breedte x diepte	904 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	54 mm
Zaagmaat breedte x diepte	860 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

Gastechnische gegevens

	G25 (IG9571MBAE) 25 mbar	G20 (IG9571MBBE) 20 mbar
Brandertype	(kW)	(kW)
Wok	6,0	6,0

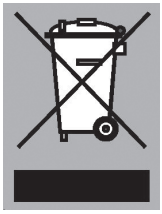
Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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

Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

Your gas-induction hob

Introduction 4
Control panel 6
Description 7

Safety instructions

Temperature safety 8
Cooking-time limiter 8

Use induction

Using the touch controls 9
Induction cooking 9
How does induction work 10
Induction noises 10
Pans 11

Operation induction

Switching on the hob and setting the power 13
Residual warmth indicator 13
Boost 14
Two cooking zones behind each other 14
How to bridge the Vario induction zones 15
Switching off 16
Stand-by modus 16
Eco stand-by modus 16
Child lock 17
Pause 18
Recognizing a mode 18
Timer / Kitchen timer 19
Switching on and off the beep 21
Automatic pan detection 21
Automatic cooking programs 22
Healthy cooking 25
Cooking settings 26

Maintenance induction

Cleaning 27

Faults induction

General 28
Troubleshooting table 28

Operation gas

Ignition and adjustment 30
Use 30

Maintenance gas

Cleaning 33

Faults gas

Troubleshooting table 34

Technical details

Capacity and dimensions table 36
Gas information 36

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 37

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. The hob consists of a gas wok burner and four induction cooking zones.

Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring things to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

You can prepare wok dishes much more effectively with the high-power wok burner (gas). Thanks to the spark ignition integrated into the knob, you can ignite and operate the wok burner with one hand.

For optimum safety the wok burner is fitted with a thermo-electric flame protection. The induction part of the hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

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

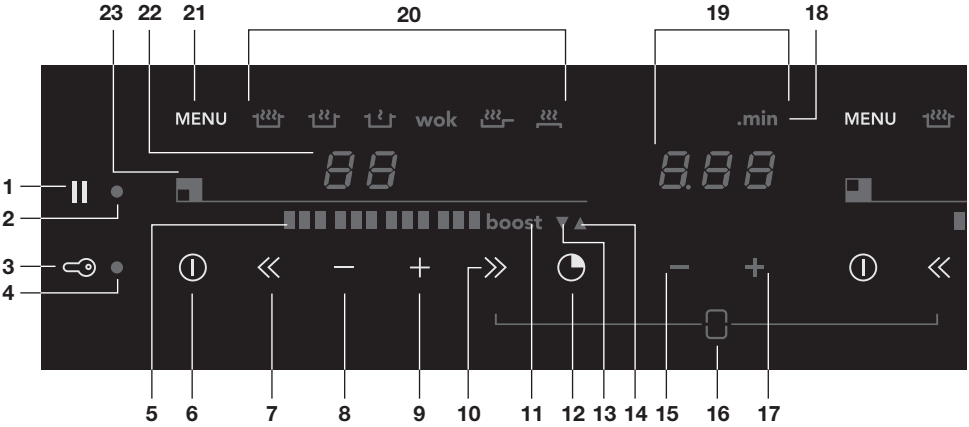
Read the manual thorougly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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!

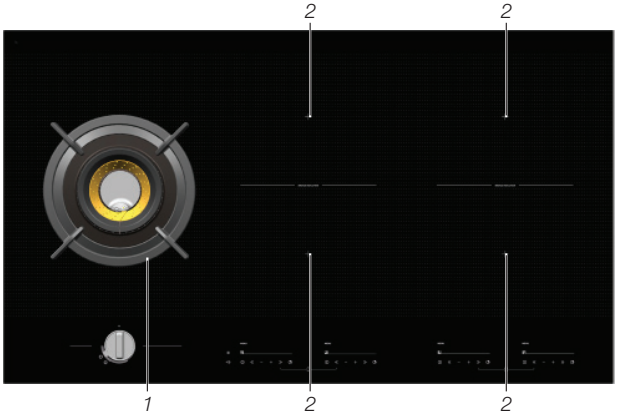
Attention
Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.

Control panel

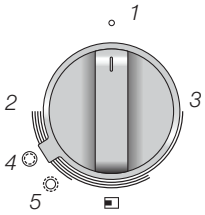


1. Pause button
2. Pause indicator
3. Childproof lock/Eco stand-by button
4. Childproof lock indicator/Eco stand-by indicator
5. Level indicator in cubes
6. On/off button
7. Reduce the power quickly
8. Reduce the power
9. Raise the power
10. Raise the power quickly
11. Boost
12. Timer/alarmclock button
13. Alarmclock indicator
14. Cooking time indicator
15. ‘Reduce the time’ button
16. Bridge function (Two zones are connected; this creates one ‘big’ zone. Control 2 zones with one slider).
17. ‘Raise the time’ button
18. ‘Minutes after dot’ indicator
19. Timer/alarmclock
20. Menu functions
21. Menu button
22. Level indicator
23. Cooking zone indicator

Description



1. Cookingzone left wok burner (gas) 6 kW
2. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (zones that can be connected)



1. 0 position
2. High setting
3. Low setting
4. Wok setting (wok burner)
5. Roasting setting (wok burner)

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every induction zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter

- The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	**The cooking zone switches automatically off after:**
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and 12	1 hour

The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

Setting	**The cooking zone switches automatically to setting 12 after:**
boost	10 minutes

Using the touch controls

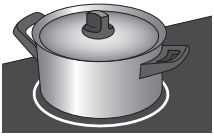
The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. The hob will not switch on when your pet walks over it.

Induction cooking

Induction cooking is fast

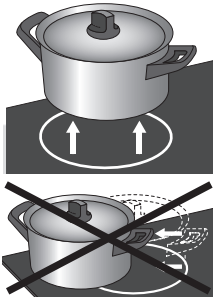
- To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



No heat loss and cold handles with induction cooking.

The power will be adjusted

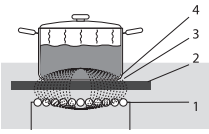
- In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Attention

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.

How does induction work



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

Easy
The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in a bain-marie.

Fast
Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

Clean
The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

Safe
The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Induction noises

A ticking sound
This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise
Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise
To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equiped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.

Automatic power-on function
When the automatic power-on function (APD) is active, you will hear a ticking noise, even if the zone is not being used.

Pans

Pans for induction cooking
Induction cooking requires a particular quality of pan.

Attention

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - a thick base (minimum 2.25 mm);
  - a flat base.
- The best are pans with the ‘Class Induction’ quality mark.

Tip
You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

One is advised to use the pans recommended by ATAG for the automatic cooking programs.

Attention

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

Attention

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Pan diameter

The maximum pan diameter is 18 cm. The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

Switching on the hob and setting the power

The cooking zones have 12 levels. Beside it there is a level ‘boost’.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the child lock button.
   You will hear a single beep.
3. Press the on/off button of the cooking zone concerned.
   A flashing ‘-’ appears in the display and you will hear a single beep. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after a few seconds.

4. Press the + or - button, or the << or >> button to select the desired setting. The cooking zone starts automatically in the level that has been set (when a pan is detected).
   - ▹ If you press the + or - button first, level 6 appears.
   - ▹ If you press the >> button first, level 12 + ‘boost’ appear in the display. This is power level ‘boost’ and you can use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly (see page 14).
   - ▹ If you press the << button first, level 1 will appear.

Tips

- With the + or - button you can raise or reduce the power setting step by step. By pressing the << or >> button, you can raise or reduce the power setting quick.
- Press and hold the << , - , + or >> button to set the desired power level more quickly.

Pandetection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the display will blink and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off.

Residual warmth indicator

A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. An ‘H’ appears in the display as long as the cooking zone is hot.

Boost

You can use the ‘boost’ function to cook at the highest power level during a short period of time (max.10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 12.

Switching on ‘boost’

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Press the >> button immediately after you have switched on the zone.
   Level 12 and ‘boost’ appear in the display.

- If a cooking zone has already been set to a power level and you want to use ‘boost’, press several times the >> button or the + button of the cooking zone concerned.

Switching off ‘boost’

‘Boost’ has been switched on, the display shows level 12 and ‘boost’.

1. Press the << button or the - button.
   In the display you will see a lower level.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.
   You will hear a beep and the level in the display disappears.
   The cooking zone has been switched off completely.

Two cooking zones one in front of the other

- Two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. The first set cooking zone will remain at the set setting at all times. The maximum set setting for the cooking zones to the front or back that is added later, depends on the setting of the first cooking zone. When you have reached the maximum amount of cooking setting combinations, the last set setting will start to flash and is automatically lowered to the highest possible setting.
- Two cooking zones alongside each other have no effect on each other. You can set both cooking zones on a high setting.
- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

How to bridge the Vario induction zones

The Vario induction zones can be bridged (linked) to each other. This creates 1 large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan.

- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the vario zones is covered.

Activating the bridge mode

1. Place the large pan on both cooking zones so that these are both well covered.
2. Switch the front cooking zone on.
3. Hold two keys down at the same time (for a few seconds): first press the << button on the rear vario zone and then immediately the >> button on the front vario zone.
   'BR' will appear in the display on the rear zone. Then use the front zone control to set a cooking level for both zones.
4. Set the desired cooking level using the + or - button, or the << or >> button of the front zone. Both zones are heated in the level set.

Deactivating the bridge mode

1. Press simultaneously on the >> button on the front vario zone and the << button on the very back vario zone to switch off the 'bridge' level.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.
   You will hear a beep and the level in the display disappears.
   The cooking zone has been switched off completely.

Switching off

Switching off one cooking zone
Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.
You will hear a beep and the level in the display disappears.

- If all cooking zones have been switched off in this way, the hob will automatically be in the stand-by mode (also refer to ‘stand-by mode’).

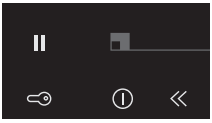
Switching off all cooking zones
Press the child lock button to switch off all the cooking zones at the same time.
You will hear a beep. The red childproof lock indicator next to the child lock button will blink very slowly.

- The induction hob is now in eco stand-by modus (see also ‘eco stand-by modus’).

Stand-by mode

In stand-by mode the induction hob is switched off. You can switch to the stand-by mode from the eco stand-by mode, or by switching off all cooking zones.

From the stand-by mode you can directly start cooking by pressing the on/off button of the desired cooking zone.



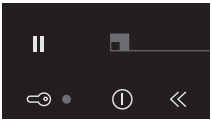
Switching the hob from the eco stand-by mode to the standy-by mode
The red light next to the child lock button keeps slowly going on and off.

- Press the child lock button for a short while to switch to the stand-by mode.
  A single beep will be heard. All lights on the hob are out.

Eco stand-by mode

In the eco stand-by mode the hob is switched off and it uses as little energy as possible.
The hob can also be switched to the eco stand-by mode from the stand-by mode and when cooking zones are still active.

Did you know that
The hob uses less than 0,5 Watt in the eco- stand-by mode. That is even less than in the stand-by mode of the hob.



Switching the hob to the eco stand-by mode

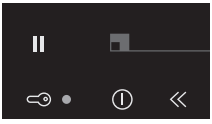
- Press the child lock button.
  A will hear a single beep. The eco stand-by mode is active, the red light next to the child lock button keeps slowly going on and off.

From the eco stand-by mode you can't immediately start cooking. To be able to, the hob first needs to be switched to the stand-by mode.

Did you know that
After 30 minutes in the stand-by mode the hob will automatically switch to the eco stand-by mode to prevent unnecessary energy consumption.

Child lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents unintended switching on.



Switching on the child lock

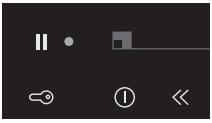
1. Press the child lock button for two seconds.
   You will hear a double beep. All buttons are active now, except for the child lock button. The hob first switches to the eco stand-by mode and then to the childproof lock mode. The red light is constantly on.
2. Press the button again for 2 seconds to get the hob of the childproof lock.
   A single beep will be heard. The hob is now in the stand-by mode. The red light next to the child lock button is out.

Tip
Set the hob to the child lock mode before cleaning the hob to prevent it from accidentally switching on.

Did you know that
When the hob is set to the child lock, is uses just as little energy as when it is in the eco stand-by mode.

Pause

With this pause function, you can set the entire hob to ‘pause’ for 5 minutes during cooking. In this way you can leave or clean the hob in a safe way during a short period of time, without losing settings.



Switching the hob to the pause mode

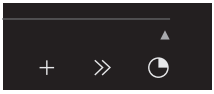
- Press the pause button once.
  You will hear a double beep, the settings change into a lower setting and the red light next to the pause button flashes.
  - ▹ Any set timers/kitchen timers stop. All cooking zones are automatically changed to a lower setting.
  - ▹ All buttons are inactive except for the child lock button and the pause button.
  - ▹ The on/off button of the individual cooking zones also remain active, they do however react with a delay of two seconds.
- If you press the pause button again within 5 minutes, the paused cooking process will be resumed.
  You will hear a double beep, the hob resumes the settings as they were set before the pause.
- If you do not undertake any further action within 5 minutes:
  All active cooking zones will be switched off automatically. After that the pause button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking processes have been ended by the pause mode. The hob automatically switches from the pause mode to the eco stand-by mode after 25 minutes.

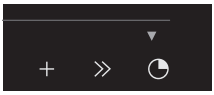
Recognizing a mode

The stand-by mode	Not a single light is lit.
The eco stand-by mode	The red light next to the child lock button button keeps slowly going on and off.
The child lock mode	The red light next to the child lock button is constantly on.
The pause mode	The red light next to the pause button flashes.

Timer / Kitchen timer

The timer/alarmclock button of each cooking zone has two functions:





The timer function	**The kitchen timer function**
This function can be recognized by the red small arrow pointing up.	This function can be recognized by the red small arrow pointing down.
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
The timer cannot be linked to a cooking zone.	The kitchen timer can be linked to a cooking zone. This means the cooking zone switches off if the set time has passed.
When the timer button is pressed, the timer function automatically switches on after 3 seconds if you do nothing.	The kitchen timer function can be reached from the timer function by pressing the red + button or red - button.

Attention

- Per set of two cooking zones (front and back) one timer/kitchen timer is available.
- The timer/kitchen timer can only be linked to one of both cooking zones per set of two cooking zones.
- The timer-/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.

Switching on the timer

1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
   The display of the timer lights up and you'll see three zeroes flashing. Under that appears a + and -.
- If you do not set a time with the + or - button, the timer will start running automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes.
  The red arrow pointing up lights up and the time increases.
2. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone again, to switch it off.

Switching on the kitchen timer

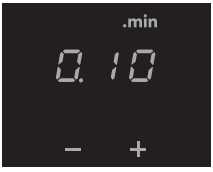
1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
2. Press the + or - button to switch from the timer function to the kitchen timer function. After that you can set the desired cooking time with the + button. Then you can change the set time with the - button.
   The red small arrow pointing down lights up. Time is counting down.
3. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone again, to switch it off.

Attention

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on. The kitchen timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back.
- If the kitchen timer is linked to a cooking zone, the cooking zone will switch off after the set time has passed.
  The kitchen timer alarm beeps for a quarter of an hour while decreasing as the time passes, while '0.00' and the arrow pointing down keeps flashing. Press the timer/alarm clock button of the cooking zone again, to switch off the kitchen timer alarm. Press the timer/alarm clock button again for the cooking zone where the red arrow pointing down is flashing, or remove the pan from the zone to switch off the timer again.

Setting the cooking time

- Switch the kitchen timer on.



Button	Steps of x per button contact	Time
+	x = 1 minute	0.00 to ...
-	x = 10 seconds	5.00 - 0.00
-	x = 30 seconds	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... to 9.00

After 9 minutes and 0 seconds ('9.00') the word '.min' appears above the display and the minutes will be added behind the dot.

Tip
You can press and hold the + or - button to set the desired cooking time quicker.

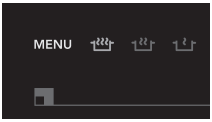
Switching on and off the beep

1. Press the on/off button on the far left twice.
2. Press and hold the << button and the + button simultaneously until you hear a beep.
   The beep is now switched off for all button operations, except for the pause button and the child lock button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.
3. Use the same button combination to switch the sound back on.

Switching on/off the automatic pan detection
If, after the hob has been turned on, a pan is placed in an inactive cooking zone, the corresponding operating controls light up and this can be used immediately (without operating the on/off switch).
If the cooking zone is not activated within 10 seconds, the light will go out. It can be re-activated by removing the pan and then replacing it or by using the on/off switch.
This function is active by default, but can also be switched off. This is done by switching the hob off and operating the ‘Menu’ and ‘on/off button’ on the left-hand control panel for 5 seconds. ‘APd OFF’ will appear on the display. By repeating this process, the function can be reactivated and the ‘APd On’ will appear on the display.

Automatic cooking programs

Your hob is fitted with 6 automatic cooking programs. You can set any end time of an automatic cooking program with the aid of the kitchen timer function (refer to page 22). The cooking programs are based on regular quantities. The tables are meant as a guideline, because of the large margins you can alter the dish according to your wishes.



To set an automatic program

The cooking zone is switched on.

- Press the menu button.
- Again press the menu button, or press and hold down the menu button to go to the next menu functions.
  The selected cooking programme automatically starts after 3 seconds. An 'A' for 'automatic' appears in the display.

If an automatic cooking program is active, you can use the following buttons to go back to the manual cooking process:
<< , + , - , >> .

Attention
For 'Vario' appliances, the cooking programs and boost function will not work if the zones are bridged.

Boiling function*/**

This function brings the content of the pan to a boil (100 °C) and keeps it boiling. A beep can be heard when the content is cooking or if the food has to be added. This function works only with the lid on the pan.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone	Fill the pan up to: (start the cooking process)
Cooked potatoes	6 - 8	1000 - 1400 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. potatoes
Cooked (hard) vegetables	4 - 6	500 - 750 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. vegetables
Rice	4 - 5	400 - 500 g	High pan (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l only water [1)]
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l only water [1)]

1) After the beep the rice or pasta can be added.

* *This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).*

** *These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.*

Simmering fucntion*

The temperature of the dish is constantly kept near the boiling point (90 °C - 95 °C). The simmer setting works best with a lid on the pan. Thicker dishes have to be stirred every 15 minutes. The maximum simmering time is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

Dish	Quantity +/-	Pan	Zone
Sauce or soup	1 l	Low pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario

Function for keeping warm*

The temperature of a dish is automatically kept at a constant temperature of 70 °C - 75 °C. The setting for keeping warm works best with a lid on the pan. Larger quantities and thicker dishes need to be stirred ocassionally. The maximum time for keeping warm is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

Dish	Number of people	Quantity +/-	Pan	Zone
All dishes	4	2000 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario

* *This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).*

Wok function*/**

The wok setting provides an optimal wok temperature, for both the oil and the wok. After the beep the pan has reached its temperature, the oil can be put in the pan and then the dish.

Dish	Number of people	Maximum amount of meat or fish / vegetables	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210 / Vario

Searing function*/**

The searing setting provides the optimal searing temperature.
After the beep the pan has reached its temperature. The oil or butter can be put into the pan and then the dish.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish	4 - 5	400 - 500 g	Frying pan	Ø 210 / Vario

* *This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).*

** *These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.*

Grill function*/**

The grill setting provides the optimal grilling temperature. A beep can be heard when the pan has reached its temperature.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	3 - 4	300 - 400 g	Grill pan / plate	Ø 210 / Vario

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, Atag recommends choosing the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	**Smoke point °C**
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter	177 °C
Coconut oil	177 °C
Canola oil	204 °C
Virgin olive oil	216 °C
Sunflower oil	227 °C
Corn oil	232 °C
Peanut oil	232 °C
Rice oil	255 °C
Olive oil	242 °C

* *This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).*

** *These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.*

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use setting 'boost' and setting 11 and 12 to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure;
- wok

Use setting 9 and 10 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of breaded meat;
- fry thin slices of meat;

Use setting 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use settings 1-3 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- keep warm;
- melt cheese.

Cleaning

Tip

Set the child lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry teacloth.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

Never use

- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.) Contact the service department.

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website ‘www.atag.nl’.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking. or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan.

TROUBLESHOOTING INDUCTION

Symptom	Possible cause	Solution
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by pressing the + or - button of the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
‘br’ appears in the display and the touch controls are not working.	The bridge function is activated.	Deactivate the bridge function (see pagina 17).
Error code F00.	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code F0 up to and including F6 and FC.	Defective generator.	Contact the service department.
Error code F7.	The ambient temperature is not good.	Switch off all heat sources in the vicinity of the cooking plate.
Error code F8 and F08.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Error code F9 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Error code F99.	You have pressed two or more buttons at the same time.	Do not operate more than one button at the same time.
Error code FA.	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Error code FAN.	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

Ignition and adjustment

The burner is fully adjustable between high and low settings.

- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.
- Turn the wok control knob to the low setting (4).
- If desired, turn the wok selector ring to the roasting setting (6). The inner ring (wok setting) will switch off and the outer ring (roasting setting) will switch on.
- The wok burner will switch automatically to the wok setting if the control knob of the wok burner is set to 0.

Please note!
It is possible to switch between wok setting and roasting setting and back during cooking.

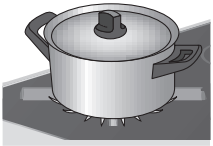
Please note! If the control knob is in the off setting (0-setting) the selector ring cannot be changed to the roasting setting. Always turn this knob back completely to 0!

Use

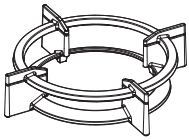
Pans

- Always ensure than the flames stay under the pan. A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.

error



good



wok ring

Wok ring

The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base.

Do not use the wok ring on the wok roasting setting. This can result in discolouring.

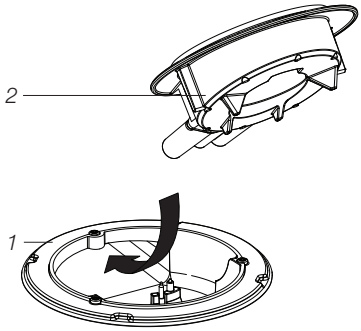
Pan support

Place the pan support vertically, without sliding over the drip tray. Use the leads to position the pan support on the drip tray.

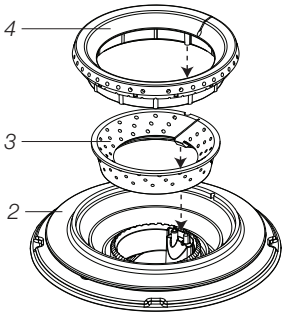
Wok burner

Place the wok burner correctly. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a poorly functioning burner.

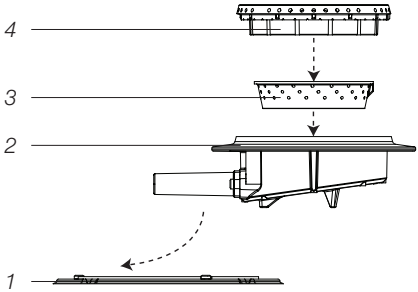
1. Place the burner distributor (2) in the burner housing (1).
2. Use the leads to place the inner ring (3) on the burner distributor (2).
3. Use the leads to place the outer ring (4) on the burner distributor (2).



position distributor



position rings



side view

Cleaning

Regular maintenance after use prevents spilt food from setting too long and creating stubborn stains. Use a mild detergent for this. First clean the control knob, burner and pan support and only then the drip tray or glass cover. This prevents the drip tray or glass cover to becoming dirty again after cleaning.

Please note!
Do not clean burner parts in the dishwasher. Dishwasher detergent can corrode burner parts!

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)
Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

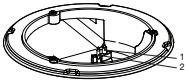
Persistent stains on the glass cover
Clean the glass cover with a special cleaning product for ceramic hobs. Water stains or limescale are best cleaned using cleaning vinegar.

Brass wok burner parts
Some wok burner parts are made from brass. It is normal for the brass colour to change as a result of the high temperatures involved in wok use.

Please note!
Consult the www.atagservice.nl website for additional maintenance and cleaning instructions!

Troubleshooting table

If your gas hob does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points below or check the '**www.atagservice.nl**' website for more information.

Symptom	Possible cause	Solution
You smell gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Close the main gas switch. Contact the your installer.
A burner does not ignite. 	The electrical connection is incorrect.	Contact your installer.
	Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard.	Put in a new fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug (1) dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas tap closed.	Open the main gas tap.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your technician if it is not correct.

Symptom	Possible cause	Solution
Burner extinguishes after igniting.	The control knob has not been depressed long or deep enough (at least 3 seconds). Thermocouple (2) is dirty.	Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply. Clean/dry thermocouple.
Ceramic glass plate broken.	Object fallen onto it.	Close the gas main switch and pull the plug out of the socket. Contact the your installer. **Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.**

Capacity and dimensions table

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	**IG9571MB**
Induction	x
Connection	230V - 50Hz
Maximum capacity cooking zones	
Front left	3,7 kW (180x220)
Rear left	3,7 kW (180x220)
Rear right	3,7 kW (180x220)
Front right	3,7 kW (180x220)
Connected load	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	max.5W
Total connected load	7400 W
(Building in) dimensions	
Appliance width x depth	904 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	54 mm
Cut-out width x depth	860 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm

Gas information

	G25 (IG9571MBAE) 25 mbar	G20 (IG9571MBBE) 20 mbar
Burnertype	(kW)	(kW)
Wok	6.0	6.0

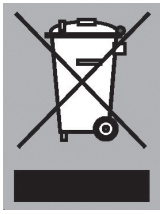
Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.