



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

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

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

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).

Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.

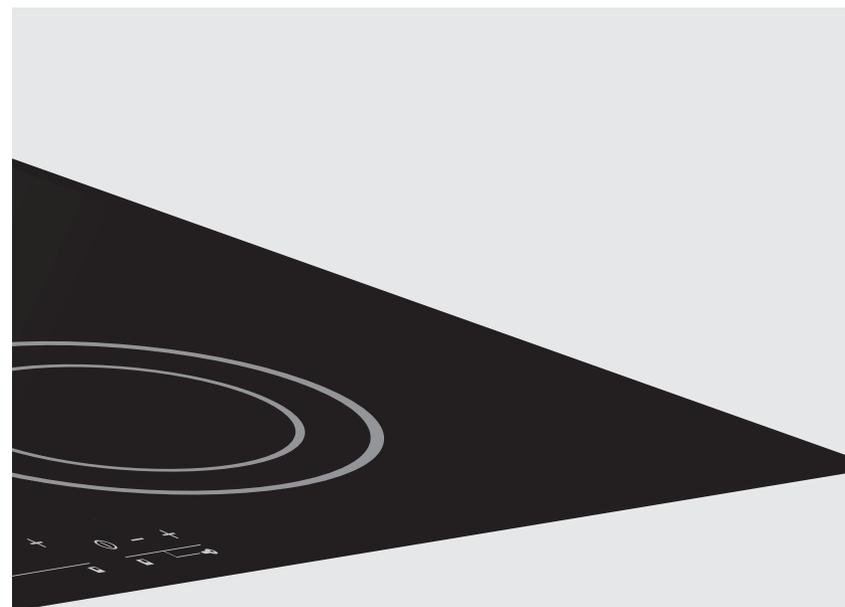
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

handleiding notice d'utilisation anleitung manual

ATAG



NL

Gebruiksaanwijzing	3 – 35
Installatievoorschrift	36 – 48

FR

Mode d'emploi	49 – 80
Instruction d'installation	81 – 94

DE

Bedienungsanleitung	95 – 126
Installationsanweisung	127 – 140

GB

Instructions for use	141 – 172
Installation guide	173 – 186

gebruikte pictogrammen - pictogrammes utilisés - benutzte Piktogramme - pictograms used

belangrijk om te weten
important à savoir
Wissenswertes
important information



tip
conseil
Tipp
tip

Uw kookplaat

beschrijving	4
inleiding	5 – 6
werking inductie	7

Veiligheid

waar u op moet letten	8 – 10
---------------------------------	--------

Bediening wokbrander

ontsteken en instellen	11
----------------------------------	----

Bediening inductiekookzones

instellen	12 – 17
extra zekerheid	18 – 20
pieptoon	21

De inductiekoozones optimaal gebruiken

pannen	22 – 24
------------------	---------

De wokbrander optimaal gebruiken

pannen	25
wokken	26

Comfortabel koken

kooktabel inductiekoken	27 – 28
-----------------------------------	---------

Onderhoud

algemeen	29– 30
--------------------	--------

Storingen

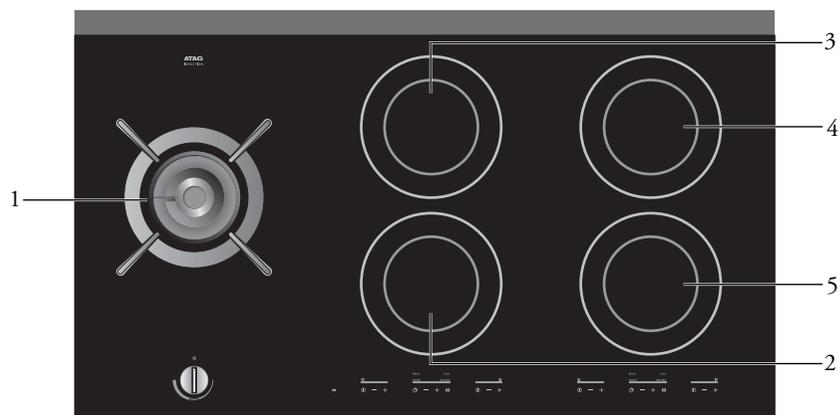
tabel	31– 32
algemeen	33

Milieu aspecten

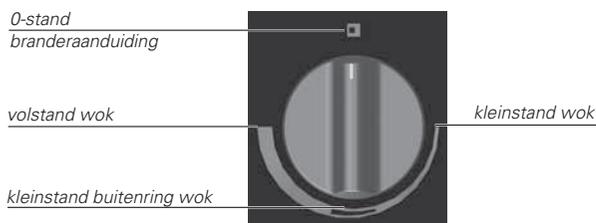
verpakking en toestel afvoeren	34
--	----

Installatievoorschrift

algemeen	35
gasaansluiting	36
elektrische aansluiting	37 – 40
inbouwen	41 – 47



1. kookzone links 2-krings wokbrander (gas) 5700 Watt
2. kookzone middenvoor 2800 Watt boost (b)
3. kookzone middenachter 2800 Watt boost (b)
4. kookzone rechtsachter 2800 Watt boost (b)
5. kookzone rechtsvoor 2800 Watt boost (b)



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.

Met de wokbrander (gas) die een zeer hoog vermogen heeft, kunt u nog beter wokgerechten bereiden.

De ruime afstanden tussen de inductiekookzones maken het koken comfortabel. De inductiekookzones zijn nauwkeurig regelbaar door middel van tiptoetsen. De standen zijn bedoeld als referentie, hierdoor kunt u snel een bepaalde instelling kiezen.

Dankzij de in de knop geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt en bedient u de wokbrander met één hand.

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.

Voor optimale veiligheid is de kookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

De wokbrander bij de IG9071MT is voorzien van een thermo-elektrische vlambeveiliging.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de 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.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het hoofdstuk 'installatievoorschrift'.



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

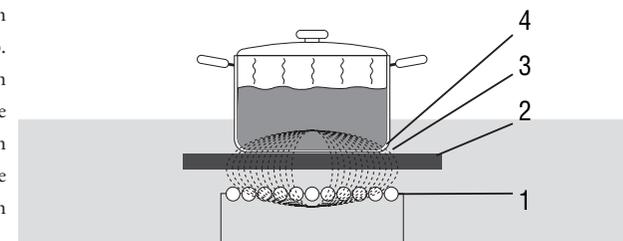
Zodra u de servicedienst belt zullen de medewerkers vragen naar de gegevens op het bijgeleverde gegevensplaatje. Wanneer u deze gegevens niet hebt is het verlenen van een goede service moeilijker.

Veel kookplezier!

Werking inductie

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.

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.



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 kookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost even veel 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 ceramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Aansluiten en reparatie

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een bevoegd persoon mag het toestel openen. Sluit de gaskraan en maak het toestel spanningsloos voordat met een reparatie wordt gestart. Spanningsloos maken bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de toevoerleiding op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.

Eerste keer gebruiken

- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Het is de lak van het toestel die opgewarmd wordt. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.

Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten

- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Pannen

- Zorg ervoor dat de pannen die gebruikt worden op het inductie kookgedeelte niet op de wok gebruikt worden en vice versa.



De inductiekookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm (zie ook 'restwarmte-indicatie', verderop in deze handleiding)

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

De branderdelen van de wok zijn heet tijdens en direct na het gebruik

- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter

- Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

Gebruik van vet en olie

- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Indien de olie vlam, doof het vuur nooit met water. Plaats onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.

Gebruik van andere apparaten in de buurt van de kookplaat

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

Flambeer nooit onder de afzuigkap

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

Hogedrukreiniger of stoomreinigers

- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreinigers.

Bij gebruik van de wokbrander altijd de pandrager en geschikt kookgerei gebruiken.

- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.

Plaatsen van branderdelen en pandrager

- De wokbrander kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen en pandrager juist gepositioneerd zijn.

Droogkoken

- Let op dat de pan niet droogkookt. Schade ontstaan door droogkoken valt buiten de garantie.

Glasplaat

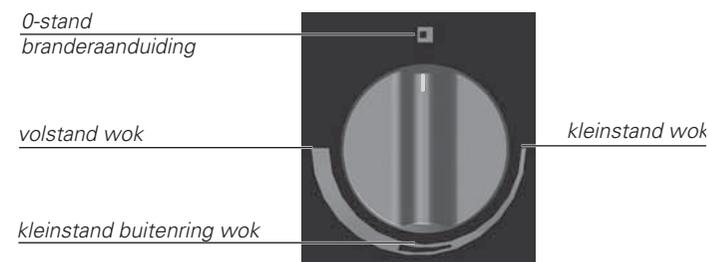
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op zou vallen, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.

Tijdens gebruik van inductiekookzones

- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.
- Houd tijdens het gebruik van de kookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek op de inductie kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.



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

**Bediening**

Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom.
De brander ontsteekt.

Voor de toestellen met vlambeveiliging moet u de bedieningsknop ongeveer 3 seconden ingedrukt houden om de vlambeveiliging in te schakelen.

Introductie

De inductiekookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, kookwekker, kinderslot, automatische kookduurbegrenzing en 1 programmeergeugen per zone. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

Inschakelen

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

In het display verschijnt een liggend streepje. Indien na het inschakelen van de zone geen kookstand wordt gekozen schakelt de zone terug naar 'standby'.

Vermogen instellen

1. Druk op de + of - toets.
De kookplaat stelt zich direct in op stand 6.
2. Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de + of - toetsen te drukken.

Boost

Bij stand 'b' (boost) geeft de kookzone een vermogen af van maximaal 2800 Watt. Gebruik deze stand als u gerechten snel aan de kook wilt brengen.

Het display geeft de gekozen stand weer. De lampjes knipperen als er geen pan op de kookzone staat. De gekozen kookzone gaat na korte tijd vanzelf uit.

Uitschakelen

Druk nog een keer op de aan/uit toets.

Het toestel schakelt uit.

Eventueel blijft de restwarmte-indicatie aangeven dat de zone nog warm is.

Restwarmte-indicatie

De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft. De indicatie treedt in werking na 60 seconden gebruik van een zone en wordt zichtbaar na het uitschakelen van de zone.

Restwarmte wordt met H weergegeven in het display.

Kookwekker



Het toestel is voorzien van een klok die als kookwekker kan worden gebruikt. Deze kookwekker staat dan op zichzelf en heeft geen invloed op de instellingen van de kookzones.

1. Schakel de kookwekker in door één keer op de toets te drukken.
2. Kies de gewenste tijd (max. 3.59 uur) door de + en - toetsen in te drukken. Door deze toetsen langer vast te houden zal de tijd in steeds grote stappen op- of aflopen. In het display wordt de gekozen tijd weergegeven.
3. Wanneer de gekozen tijd verstreken is, begint de kookplaat te piepen. Deze pieptoon kan worden uitgeschakeld door op de toets te drukken. U kunt weer een nieuwe tijd instellen door meteen de + toets te bedienen. U hoeft de timer niet eerst uit te schakelen.

U kunt een kookzone door de kookwekker laten uitschakelen. De linker kookwekker werkt voor de beide linker kookzones en de rechter kookwekker voor de beide rechter kookzones.

Timerfunctie



1. Zet een pan op een kookzone.
2. Schakel de kookzone in.
Het toestel begint te werken.
3. Schakel de kookwekker in met de toets.
Druk nogmaals op de toets voor de timerfunctie.

Het lampje naast 'FRONT' (voor de voorste zone) of 'REAR' (voor de achterste zone) licht op. Met de + en - toetsen wordt de kooktijd ingesteld (max. 3.59 uur). In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven.

Door de toets meerdere keren in te drukken wordt steeds het volgende rijtje afgelopen:

aantal keren ingedrukt	reactie
0	Klok is uit; displays zijn donker
1	Klok als kookwekker
2	Klok schakelt de voorste zone uit na de gekozen tijd (als de zone in is geschakeld)
3	Klok schakelt de achterste zone uit na de gekozen tijd (als de zone in is geschakeld)
4	Klok is uit; displays zijn donker
Enzovoort	

Indien een kookzone niet ingeschakeld is, is deze ook niet te selecteren om uitgeschakeld te worden door de timer en wordt deze overgeslagen in bovenstaande tabel.

Indien beide linker (of rechter) kookzones zijn ingeschakeld kan door nogmaals op de toets te drukken gekozen worden tussen de voorste of achterste kookzone. Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een pieptoon. De zone schakelt uit.

Schakel aan het einde van de bereidingstijd de pieptoon uit door op de toets van de kookwekker te drukken.

Als u de pieptoon niet uitschakelt, stopt deze vanzelf na 30 minuten.

Kinderslot



Het toestel is voorzien van een kinderslot. Als het kinderslot is ingeschakeld kunnen de toetsen niet bediend worden. Het kinderslot is alleen in te schakelen als geen van de zones of kookwekkers actief zijn.

op slot

Druk op de toets met het sleutelsymbool.

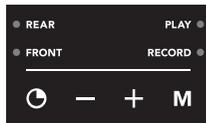
Het lampje boven het sleutelsymbool licht op.

van het slot

Druk de toets met het sleutelsymbool 3 seconden in.

Het lampje boven het sleutelsymbool dooft.

Geheugenfunctie



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

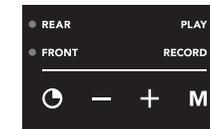
geheugenfunctie inschakelen (play)

1. Druk kort op de 'memory' toets. Het lampje naast 'PLAY' licht op. De lampjes naast 'REAR' en 'FRONT' gaan knipperen.
2. Schakel een kookzone in. De kookzone schakelt in op de geprogrammeerde kookstand. Als er geen programma aanwezig is, schakelt de zone na enkele seconden weer uit.

Schakel de zone uit met de aan/uittoets of de 'memory' toets.

Als tijdens het afspelen van een programma een hoog vermogen gekozen wordt, terwijl een andere zone handmatig op een hoge stand is ingesteld, zal de andere zone een lager vermogen af gaan geven. De instellingen van het programma zijn dus dominant. Wanneer het programma de zone op een lager vermogen instelt, gaat de andere zone niet weer naar het hoge vermogen terug.

geheugenfunctie programmeren (record)



1. Druk op de 'memory' toets **M** totdat het lampje naast 'RECORD' oplicht. *De lampjes naast 'REAR' en 'FRONT' gaan knipperen en het klokdisplay geeft 000 aan.*
2. Schakel de kookzone in die opgenomen moet worden.
3. Stel een kookstand in met de + of - toetsen. De gekozen kookstand en de kookduur worden nu opgenomen. Meerdere kookstanden kunnen na elkaar worden gekozen (max. 38).

Wanneer tijdens een opname reeds 38 standen zijn opgenomen, zal de volgende stap die wordt vastgelegd automatisch het opname-einde zijn.

4. Beëindig de opname met de aan/uittoets of de 'memory' toets **M**.

Wanneer een nieuwe opname wordt vastgelegd, wordt de eventueel bestaande opname gewist.

De gekozen kookstanden en de kookduur staan in het geheugen. Deze opname is met de 'PLAY' functie (geheugen inschakelen) te activeren.

Per zone kan maximaal 1 opname worden gemaakt.

Veiligheid kookplaat

- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.

Veiligheid kookpannen

Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan te vermijden.

Veiligheid metalen voorwerpen

Een klein voorwerp zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. Het display van de zone knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Oververhittingsbeveiligingen

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:

- de pan de warmte niet goed geleidt;
- vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
- er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging bij het installatievoorschrift).

Kookduurbegrenzing-vermogens (alleen inductiekookzones)

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

De tijd loopt vanaf het moment dat een stand is gekozen, dus bij een nieuwe keuze van een kookstand begint de tijd weer opnieuw te lopen.

In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduur-begrenzer bij de verschillende standen de kookzone uitschakelt. Deze gaat na 5 minuten automatisch naar **b** (boost).

Stand	Vermogen	Tijd
0	-	10 sec.
1	50 W	9 uur
2	100 W	19 uur
3	200 W	5 uur
4	300 W	5 uur
5	400 W	5 uur
6	500 W	4 uur
7	750 W	4 uur
8	1000 W	4 uur
9	1400 W	3 uur
10	1800 W	2 uur
11	2050 W	1 uur
b	2800 W	1 uur

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:

- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen (dit is niet zichtbaar bij de kookstanden in de displays);
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat één of meerdere zones uitschakelen en F8 in de displays laten zien.

Zodra de kookzone(s) voldoende is (zijn) afgekoeld kunt u deze weer normaal gebruiken. F8 blijft in het display staan totdat u de aan/uit toets van de zone met de foutmelding bedient.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.

Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.

Uit-/inschakelen pieptoon

De pieptoon, die hoorbaar is bij het bedienen van de toetsen, kan worden uit- of ingeschakeld.

de pieptoon uitschakelen



1. Schakel de kookzone linksvoor in en vervolgens uit door twee keer op de aan/uit toets te drukken.
2. Druk binnen 3 seconden tegelijk de - toets van de kookzone linksvoor en de - toets van de zone linksachter in.
Een pieptoon bevestigt de zojuist gekozen instelling.

De pieptoon voor de zones linksvoor en linksachter is nu uitgeschakeld. Herhaal deze werkwijze voor de rechter kookzones met de aan/uit toets van de kookzone rechtsachter en de - toetsen van de beide rechter kookzones.

de pieptoon inschakelen



1. Schakel de kookzone linksvoor in en vervolgens uit door twee keer op de aan/uit toets te drukken.
2. Druk binnen 3 seconden tegelijk de - toets van de kookzone linksvoor en de - toets van de zone linksachter in.
Een pieptoon bevestigt de zojuist gekozen instelling.

De pieptoon voor de zones linksvoor en linksachter is nu ingeschakeld. Herhaal deze werkwijze voor de rechter kookzones met de aan/uit toets van de kookzone rechtsachter en de - toetsen van de beide rechter kookzones.



Het warmteverlies is minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt. Bij kleinere pannen wordt alleen dat deel van de zone geactiveerd dat contact maakt met de panbodem. Een bijkomend voordeel is dat de handgrepen van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan. Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

1. Warmteverlies en hete handgrepen bij een conventionele kookplaat.

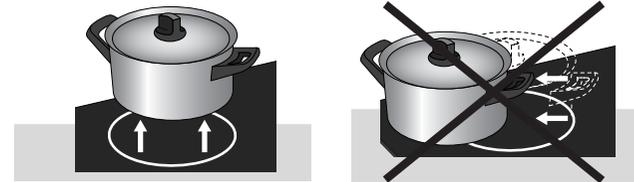


2. Geen warmteverlies en koude handgrepen bij inductiekoken.

- Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.



Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.



Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Bij inductiekoken wordt gebruik gemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Daarom moet de panbodem ijzer bevatten en dus magnetisch zijn. De kookzones van de kookplaat hebben een diameter van 180 mm. De kookplaat past zich echter automatisch aan bij gebruik van kleinere of grotere pannen. Bij kleinere pannen is er dus geen energieverlies, maar het vermogen is lager dan bij grotere pannen. De panbodem moet altijd groter zijn dan 12 cm. Dit is de binnenste cirkel die in de kookzone op de glasplaat staat aangegeven.

U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn.

Een pan is geschikt wanneer:

- de panbodem wordt aangetrokken door een magneet;
- de pan geschikt is voor elektrisch koken.

Gebruik alleen pannen met een dikte (minimaal 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Het beste zijn pannen met het 'Class Induction' keurmerk.

Pannen, waarvan de bodem niet magnetisch is of niet geschikt zijn voor elektrisch koken, zijn ongeschikt voor gebruik op de kookplaat.

Geschikt

- speciale roestvrijstalen pannen voor inductiekoken;
- solide geëmailleerde pannen;
- geëmailleerde gietijzere pannen.

Ongeschikt

Aardewerk, Aluminium, kunststof, koper, porselein, roestvrijstaal.



Wees voorzichtig met plaatstaal geëmailleerde pannen. Deze kunnen beschadigd raken als ze gebruikt worden voor inductiekoken. Met name wanneer deze pannen een te dunne bodem hebben. Bij plaatstaal geëmailleerde pannen kan:

- email afspringen (het email laat los van het staal) wanneer u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is;
- de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.

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

Geluid in de bodem van de pan

Tijdens het koken kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig. Het geluid wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem.

Verminder het ratelende geluid door een lagere stand te kiezen.

Snelkookpannen

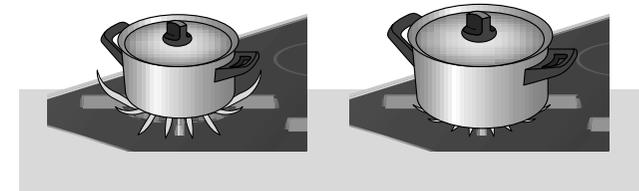
Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Zodra u een kookzone uitschakelt stopt het kookproces direct.

Gebruikte pannen

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer bruikbaar voor inductie.

De wokbrander gebruiken als kookbrander

- 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**

- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over naar het gerecht.

Wokken

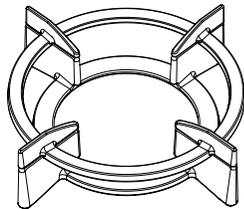
Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

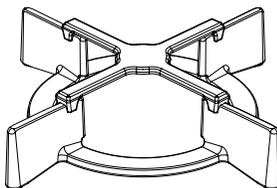
Gebruik van het wok-hulprooster

Het hulprooster dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

Plaats het hulprooster volgens de illustratie op het wokrooster.

Gebruik van verkleinrooster

Het verkleinrooster dat is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.



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

Gebruik de hoogste stand voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

Gebruik een iets lagere stand voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van platvis, dunne moten of filet;
- bakken van gare aardappelen;
- bereiden van glad gebonden soepen en sauzen;
- bakken van omeletten;
- bakken van biefstuk (medium, rozerood);
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid).

Gebruik een stand iets boven de middelste stand voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- gaar bakken van dun vlees;
- doorbraden van groot vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.

Gebruik de middelste standen voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdoeien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen.

Gebruik de laagste standen voor:

- trekken van bouillon;
- rood koken van stoofperen;
- bereiden van stoofvlees;
- doorkoken van gerechten;
- smoren van groenten.

Algemeen

- 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, wokbrander en pandrager en dan pas de glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandrager, branderdelen)

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuurponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken de glasplaat

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

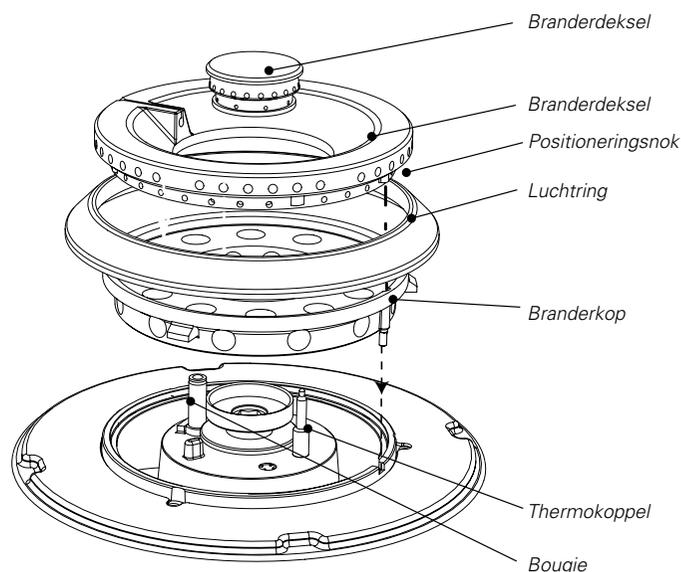
Reinigen branderdelen

De verwijderbare wokbranderdelen kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, pads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.



- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.

- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. Bij een te zware belasting kan de afstand van de bougiepunt tot aan de brander wijzigen, waardoor de brander slechter of niet ontsteekt. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de punt met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven. Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.



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.

ATAG Shine

Atag heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine. Deze zijn te verkrijgen via de website www.hps.nl. Hier vind u ook diverse schoonmaak en gebruikerstips.

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten:

storing	oorzaak	oplossing
Het toestel werkt niet en de lampjes branden niet.	Geen elektriciteit.	Elektrische installatie controleren (hoofd-zekering(en), aansluiting).
De kookplaat werkt niet. F9 of FA verschijnt in het display of het toestel begint meteen te piepen wanneer het wordt aangesloten.	Het toestel is verkeerd aangesloten of de netspanning is onjuist.	Laat de installateur de installatie controleren.
De kookplaat werkt niet. F99 verschijnt in het display.	Twee toetsen tegelijk bediend, de glasplaat is vervuild of er ligt een voorwerp op de bediening.	Bedieningsfout of glasplaat reinigen.
De ventilator schakelt spontaan in.	Het toestel controleert zichzelf nadat de spanning is weggefallen.	De ventilator schakelt vanzelf uit.
De melding F8 verschijnt.	Oververhitting van de elektronica in de kookplaat.	Laat het toestel afkoelen. Druk op de aan/uittoets en de melding verdwijnt. Opnieuw beginnen op een lagere stand.
Na het inschakelen van de zone blijven de zone displays knipperen.	Ongeschikte pannen of geen pan op de kookzone.	Geschikte pan gebruiken.
Het toestel is niet in te schakelen.	Toestel staat op slot.	Druk de toets met het sleutelsymbool enkele seconden onafgebroken in.
Het aan de kook brengen duurt langer dan verwacht.	Te kleine pan gebruikt.	Gebruik een pan die ongeveer gelijk is aan de diameter van de kookzone.
Foutcode F00 in het display.	Een toets is defect, vuil of er ligt een voorwerp op.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel.
Foutcodes F01 - F11 in het display.	Toets te lang bediend of te veel vocht in het toestel.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel.
Foutcodes F1 - F6 in het display.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

storing	oorzaak	oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	<ul style="list-style-type: none"> – De brander is ingeschakeld, maar niet ontstoken (alleen voor IG9071MX). – De koppeling van een flessengas-toestel is losgeschoten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Sluit de kraan en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken. – Zet de koppeling vast.
De brander ontsteekt niet.	<ul style="list-style-type: none"> – Stekker niet in stopcontact. – Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. – Bougie vervuild/vochtig. – Branderdelen niet juist geplaatst. – Branderdelen vervuild/vochtig. – Hoofdgaskraan gesloten. – Storing aan het gasnet. – Gasfles of -tank is leeg. – Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoepassing). – Bedieningsknop niet lang of diep genoeg ingedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> – Steek de stekker in het stopcontact. – Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. – Reinig/droog de bougie. – Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. – Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. – Open de hoofdgaskraan. – Informeer bij uw gasleverancier. – Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. – Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. – Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand.
De brander brandt niet egaal.	<ul style="list-style-type: none"> – Branderdelen niet juist geplaatst. – Branderdelen vervuild/vochtig. – Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoepassing). 	<ul style="list-style-type: none"> – Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. – Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. – Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel.
De brander dooft na ontsteken.	<ul style="list-style-type: none"> – Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt (alleen voor IG9071MT). 	<ul style="list-style-type: none"> – Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.

Raadpleeg bij storingen het telefoonnummer van de servicedienst. Zie hiervoor de bijgeleverde garantietaal of raadpleeg de internet site www.hps.nl.

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



Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten!

De installatie moet geschieden volgens de nationale en lokale geldende voorschriften.

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

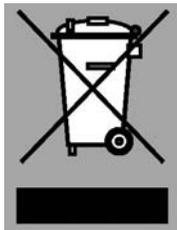
Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is 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, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

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 toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Op het gegevensplaatje op de onderzijde van het toestel wordt de totale aansluitwaarde, de vereiste spanningen en de frequentie aangegeven. Tevens staan voor wat betreft het gasgedeelte de gassoort, aansluitdruk en het land waarvoor het toestel is ingericht vermeld op het gegevensplaatje.

Veiligheid

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

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

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

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

- Dat er voldoende ventilatie aanwezig is voor het koelen van de kookplaat; een en ander volgens de in dit hoofdstuk gespecificeerde mogelijkheden.
- De ventilatielucht die de kookplaat aanzuigt mag niet warmer zijn dan 35 °C. Houd hier rekening mee als u een oven onder de kookplaat inbouwt.

Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Is er een lade onder de kookplaat, zorg er dan voor dat de lade niet boven de rand gevuld is om de beluchting niet te belemmeren.

let op

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.

Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.

let op

Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

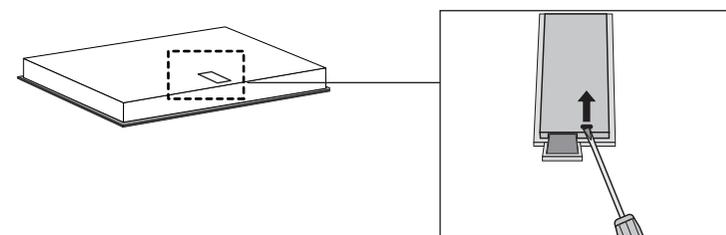
Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.



Algemeen

Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. Op de kabel moet één van de volgende aanduidingen staan: **H05V2V2-F, H05RR-F of H05RN-F**.

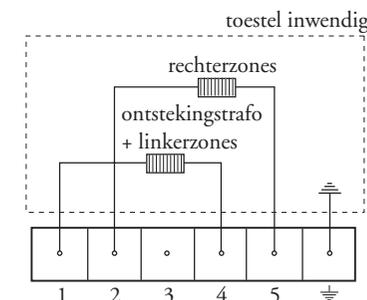
Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier.



Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht. De schakelaar moet te allen tijde bereikbaar zijn.

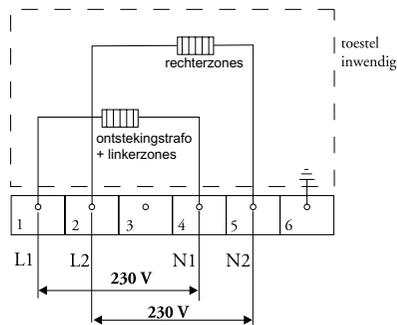
Componentenspanning	230V 50Hz
Vermogen inductie modules	
Links	2800 W
Rechts	2800 W
Vermogen ontstekingstrafo	0,6 W



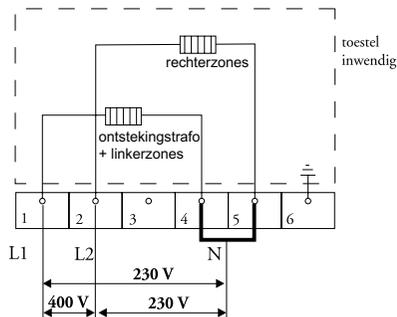
Het toestel kan op de volgende manieren worden aangesloten:

2 fase aansluiting

2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz / kookgroep): De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen kan een spanning van 0 V staan wanneer deze in de meterkast aan zijn gesloten op dezelfde fase maar ook 400 V wanneer deze zijn aangesloten op 2 verschillende fasen. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

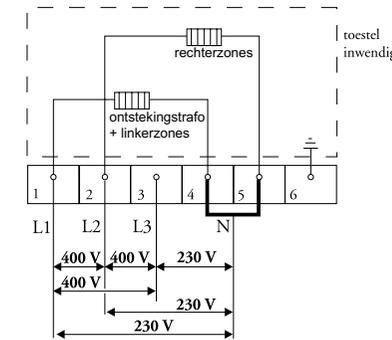


2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz): De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Wanneer er geen spanning van 400 V tussen de fasen aanwezig is, is er sprake van twee draden die van dezelfde fase zijn afgetakt in de meterkast en moet de kookplaat worden aangesloten met 2 nuldraden, zoals hiervoor genoemd bij 2 fasen met 2 nullen. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

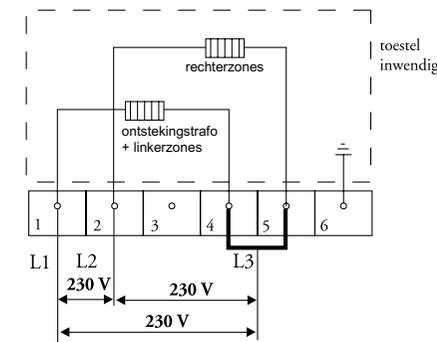


3 fase aansluiting

3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz / krachtgroep): De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase L3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



3 fasen aansluiting (3 a.c. 230 V / 50 Hz): De spanning tussen de fasen is 230 V a.c. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

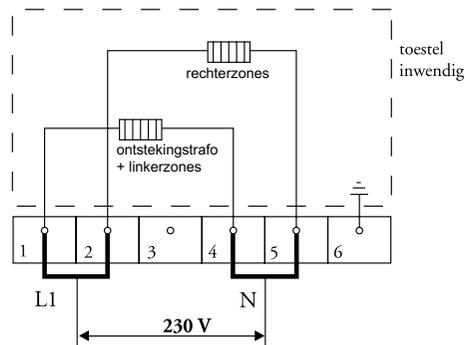


1 fase aansluiting

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

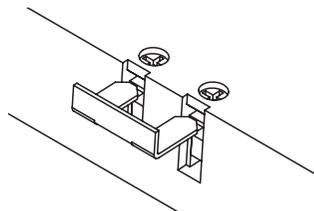
De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c.

Breng verbidingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².



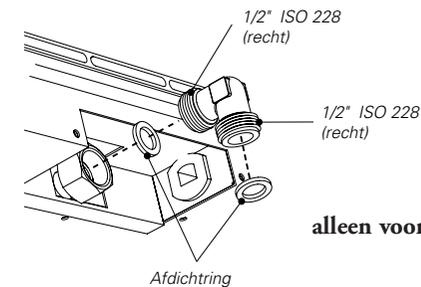
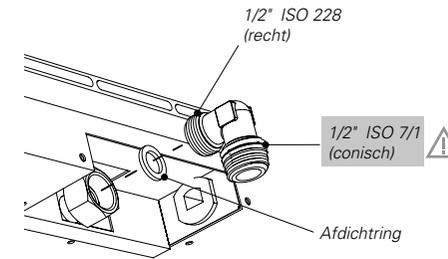
Aansluitblok

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



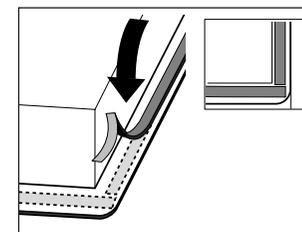
Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit het deksel.

Kookplaat voorbereiden



alleen voor Frankrijk

Monteer de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.



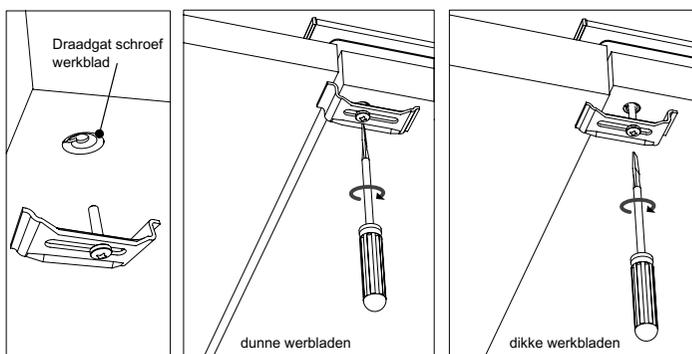
Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

Uitsparing in werkblad zagen

Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie tabel).
Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit.
De afstanden van de zaagmaat tot de achterwand en/of zijwand staan vermeld in de tabel.

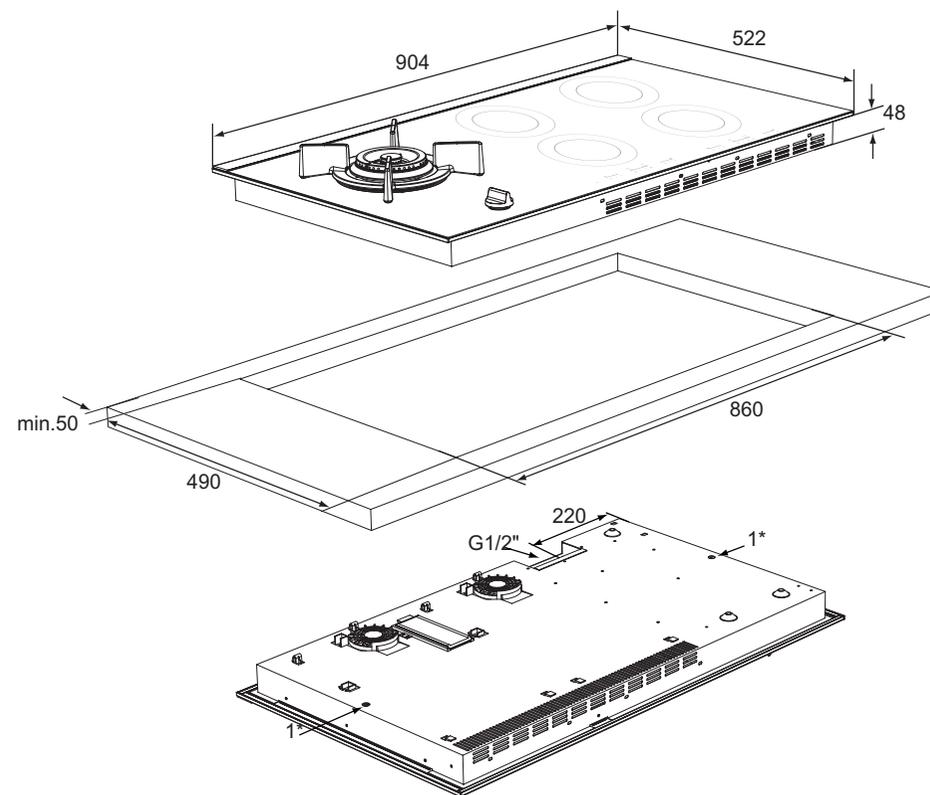
Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtverniss, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

Bevestigingspunten montagebeugels



Inbouwmaten

1*) bevestigingspunt montagebeugel

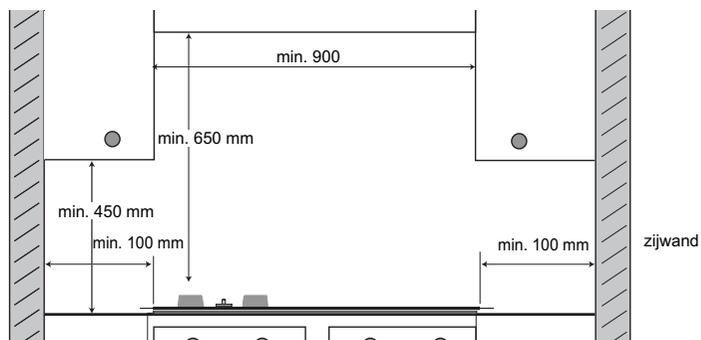


Tabel

Kookplaattype	IG9071M
Toestel breedte x diepte	904 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	48 mm
Zaagmaat breedte x diepte	860 x 490 mm
Afstand zaagmaat tot achterwand	Minimaal 50 mm
Afstand toestel tot zijwand	Minimaal 100 mm

Benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen. Let ook op bij materialen die kunnen verkleuren (zoals roestvaststaal).



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.



let op

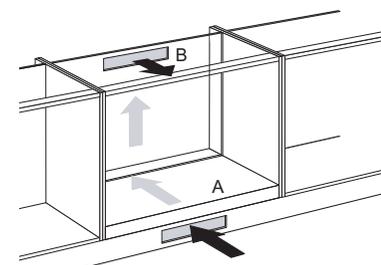
De onderzijde van de kookplaat wordt heet. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de kookplaat is gemonteerd.

Beluchting

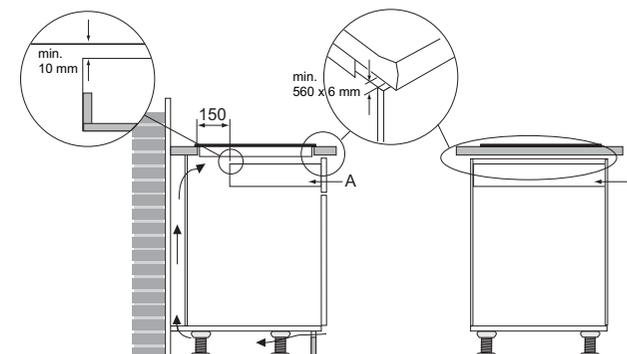
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen. Voor een optimale koeling van het kooktoestel moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

Boven lade, deur of vaste blende

Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast.



Een lade mag de ventilatieopeningen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten. Bij een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.

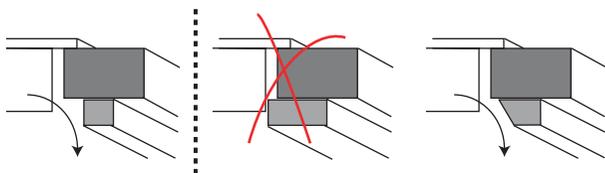


Bij een vaste blende zijn geen extra aanpassingen voor beluchting nodig.

Ventilatiebeveiliging

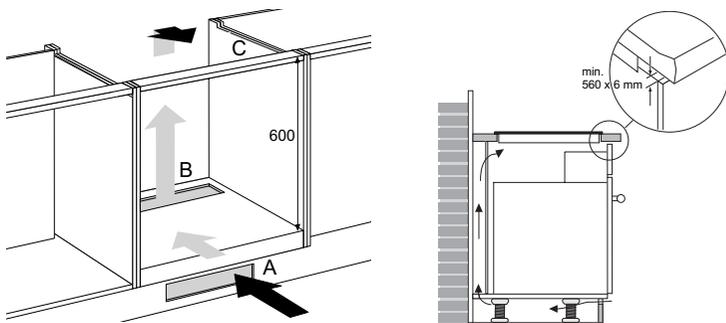
De elektronica moet gekoeld worden. De koude lucht wordt achter het keukenkastje aangezogen en aan de onderzijde en voorzijde van de kookplaat weer uitgeblazen. Het toestel kan daarom alleen functioneren als er voldoende lucht kan circuleren. Het toestel schakelt zich na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert.

Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert.



Schaaf of zaag de lat desnoods schuins af.

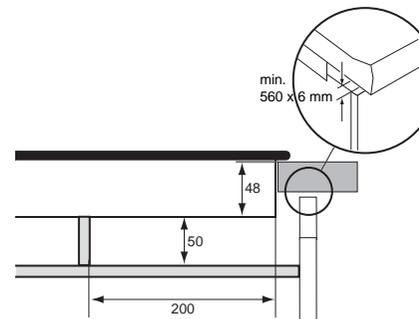
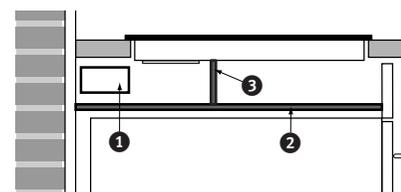
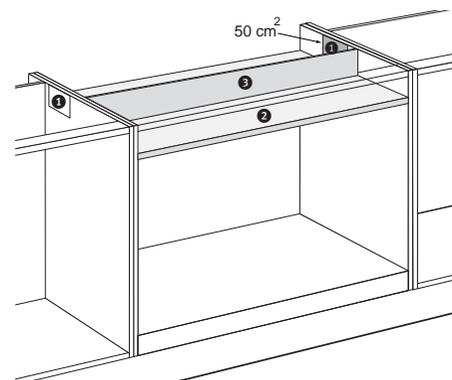
Installatie boven een oven van het merk ATAG



Nismaat minimaal 600 mm hoog. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde oven. Bij een oven moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm. Zaag de beluchtingsopeningen 'A' + 'B' uit (100 cm²). Wanneer u een kastje van 600 mm breed gebruikt met een werkblad met een dikte kleiner dan 50 mm dient u een uitsparing C aan beide zijden in het kastje te zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje. De kookplaat mag alleen met ATAG-ovens worden gecombineerd, niet met combitrans.

Installatie boven een combitron, magnetron of een oven van een ander merk

Zaag de beluchtingsopening(en) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur met twee gaten van 50 cm². Plaats een schermplaat tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C). De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen. Plaats, voor afscherming van de luchtstroom, een schermpaneel van het zelfde materiaal als de schermplaat tussen de schermplaat en de kookplaat. Beluchting vindt plaats via de naastliggende kasten.



1. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. De displays zullen even oplichten.
2. Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten zal het een piepsignaal geven of niets in de displays laten zien.
3. Overhandig de gebruiksaanwijzing aan uw cliënt.



Direct na het inschakelen zal de ventilator even inschakelen. Het toestel controleert zichzelf nu gedurende een aantal seconden.

Toestel plaatsen en aansluitingen maken

Plaats het toestel in het werkblad en zet het vast met de bijgeleverde montagebeugels en schroeven. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

Gastechische gegevens

	G25 25 mbar	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30 29 mbar	G31 29 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Brandertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)
Wok	5.70	5.70	5.00	5.50/396	4.85/350	5.50/396	5.50/396	4.75/342

Votre plaque de cuisson
 description 50
 introduction 51 – 52
 opération induction 53

Securité
 les points qui méritent votre attention 54 – 56

Commande brûleur wok
 allumer et régler 57

Commande plaque de cuisson inductions
 régler 58 – 63
 sécurité supplémentaire 64 – 66
 bip 67

Utilisation optimale zones de cuisson à induction
 casseroles 68 – 70

Utilisation optimale le brûleur wok
 casseroles 71
 cuisiner avec le wok 72

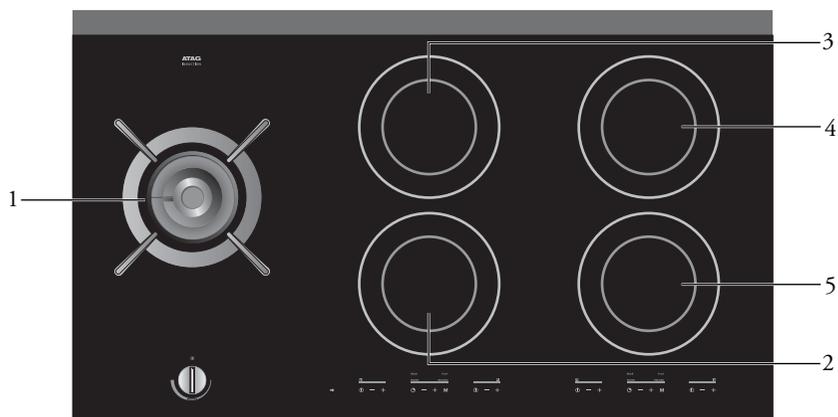
Cuisiner confortablement
 tableaux de cuisson induction 73 – 74

Entretien
 généralités 75 – 76

Pannes
 tableau 77 – 78
 généralités 79

Environnement
 que faire de l'emballage et de l'appareil usé 80

Instructions d'installation
 généralités 81
 raccordement du gaz 82
 raccordement électrique 83 – 86
 encastrement 87 – 94



1. zone de cuisson à gauche, 1 brûleur Wok à 2 couronnes (gaz) 5700 Watt
2. zone de cuisson milieu avant 2800 Watt boost (b)
3. zone de cuisson milieu arrière 2800 Watt boost (b)
4. zone de cuisson arrière droite 2800 Watt boost (b)
5. zone de cuisson avant droite 2800 Watt boost (b)

Cette plaque de cuisson offre une combinaison qui a été conçue pour l'amateur de cuisine. La plaque de cuisson se compose d'un brûleur Wok fonctionnant au gaz et de quatre zones de cuisson à induction.

La cuisson par induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint.

À l'aide du brûleur à wok (gaz) qui détient une très forte puissance, vous allez obtenir encore de meilleurs résultats en cuisinant avec le wok.

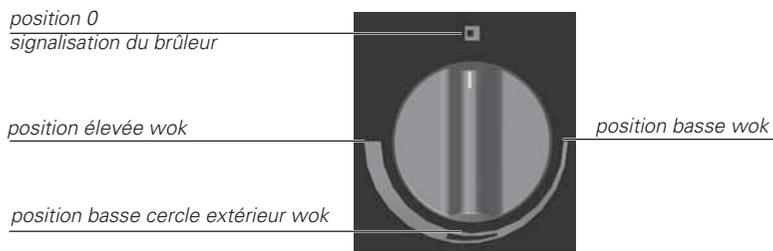
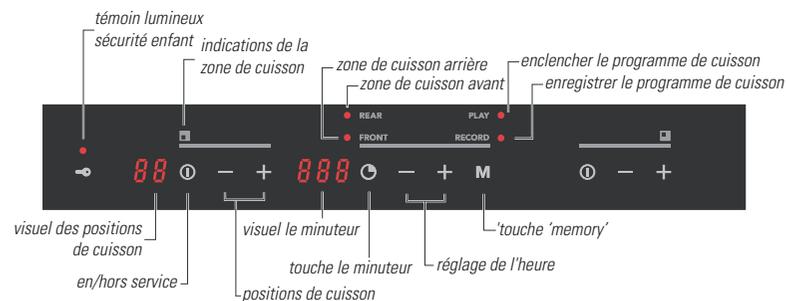
Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement. Il est possible de régler avec précision les zones de cuisson en utilisant les touches sensibles. Les positions sont données à titre de référence. Elles vous permettent de sélectionner rapidement un certain réglage.

Le bouton avec allumage intégré automatique vous permet d'allumer et de vous servir du brûleur Wok d'une seule main.

Cuisiner sur un élément à induction n'est pas pareil que cuisiner sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre 'casseroles' vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

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

Chez le IG9071MT, le brûleur à wok est équipé d'un dispositif de sécurité thermoélectrique pour la flamme.



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

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation, se trouvent dans le chapitre 'installation'.



Conservez correctement ce manuel. Le manuel sert de référence au service après-vente. Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.

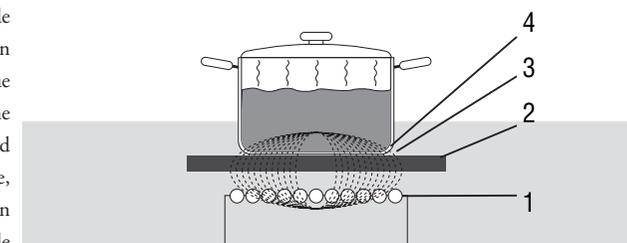
Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

Opération induction

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.



Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

Propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

Branchement au secteur et réparation

- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. Seul un technicien expérimenté est autorisé à ouvrir l'appareil. Fermez le robinet du gaz et débranchez l'appareil avant de commencer une réparation. Débranchez, de préférence, en retirant la fiche de la prise de contact, en déconnectant le/les fusible(s) (automatique(s)) ou en mettant sur zéro le commutateur qui se trouve dans la conduite d'alimentation en cas de connexion fixe.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.

Première utilisation

- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer.

Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation

- Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- En cas d'une utilisation prolongée de la plaque de cuisson, une aération supplémentaire est indispensable. Ouvrez, par exemple, une fenêtre ou installez une aération mécanique.

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

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

Récipients

- Veillez à ce que les casseroles qui sont utilisées sur l'élément à induction, ne soient pas utilisées sur le wok, et inversement.

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

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

Les éléments du brûleur Wok sont chauds pendant et juste après utilisation

- Evitez tout contact direct avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne plongez jamais dans l'eau froide des brûleurs et des grilles de cuisson chaudes. En raison d'un refroidissement brutal, l'émail risque d'être endommagé.

La distance allant d'une casserole à une touche ou à une paroi non résistante à la chaleur doit dépasser les deux centimètres

- En cas de distances plus petites, les touches ou la paroi risquent de changer de couleur et/ou de se déformer sous l'effet de la température élevée.

Emploi de graisse et d'huile

- les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats. En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.

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

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

Ne flambez jamais sous une hotte

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

Nettoyeurs haute pression et nettoyeurs vapeur

- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.

En cas d'utilisation du brûleur Wok, utilisez toujours la grille de support et les ustensiles de cuisine corrects

- Placez toujours la casserole sur la grille de cuisson. Le placement direct d'une casserole sur la tête du brûleur risque d'engendrer des situations dangereuses.

- Des bacs en aluminium ou en plastique ne sont pas appropriés en tant qu'ustensiles de cuisine. Ils risquent de brûler sur la tête du brûleur et sur les grilles de cuisson.

Placement des éléments du brûleur et de la grille de support

- Le brûleur Wok ne peut fonctionner correctement que si les éléments du brûleur et la grille du support sont bien placés.

Cuisson à sec

- Évitez de faire subir à la casserole une cuisson à sec. Tout dommage provenant d'une cuisson à sec est exclu de la garantie.

Plaque de verre

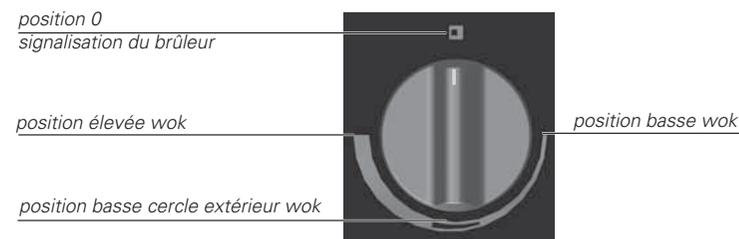
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entreposage ou de rangement.



Pendant utilisation des zones de cuisson à induction

- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque : consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson : ils risqueraient de devenir très chauds.

Le brûleur Wok peut être réglé progressivement entre la position élevée et basse.



Commande

Appuyez sur la touche de commande et tournez-la vers la gauche.
Le brûleur va s'allumer.

Concernant les appareils équipés d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyez pendant 3 secondes environ sur le bouton de commande pour enclencher le dispositif de sécurité de flamme.

Introduction

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un voyant à chaleur résiduel, d'un minuteur, d'un système de sécurité enfants, d'un limiteur de durée de cuisson automatique et d'une mémoire pour les programmes par zone. Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

Mise en service



1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt.
L'écran affichera un tiret. Si après avoir enclenché la zone, vous n'avez pas sélectionné de position de cuisson, la zone reviendra automatiquement sur 'standby'.

Réglage de la puissance



1. Appuyez sur la touche + ou - .
La plaque de cuisson se met directement sur la position 6.
2. Réglez une position plus élevée ou moins élevée en appuyant une fois sur les touches + ou - .

Boost

Sur la position 'b' (boost), la zone de cuisson émet une puissance de 2800 Watts au maximum (sauf la zone de cuisson située à l'arrière gauche). Utilisez cette position si vous souhaitez porter rapidement à ébullition des mets.

L'écran affiche la position sélectionnée. Les témoins lumineux clignotent quand il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson. La zone de cuisson sélectionnée s'arrête automatiquement après quelques instants.

Mise hors service



Appuyez encore une fois sur la touche marche/arrêt.
La zone de cuisson cesse alors son fonctionnement.
Si la zone de cuisson est encore chaude, cette situation sera éventuellement signalée par le voyant de chaleur résiduelle.

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. Dès fonctionnement d'une zone pendant 60 secondes, le voyant s'enclenche et s'affiche après arrêt de la zone.
La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole H.

Minuteur



L'appareil est équipé d'une horloge qu'il est possible d'utiliser en tant que minuteur. Ce minuteur est autonome et n'a aucune influence sur les réglages des zones de cuisson.

1. Enclenchez le minuteur en appuyant une fois sur la touche .
2. Sélectionnez le temps souhaité (max. 3.59 heures) en appuyant sur les touches + et -. En maintenant plus longtemps la pression sur les touches, le temps va augmenter ou diminuer plus rapidement. Le temps sélectionné s'affichera sur l'écran.
3. Dès que le temps sélectionné s'est écoulé, la plaque de cuisson va émettre un signal sonore. Il est possible d'arrêter ce signal en appuyant sur la touche . Programmez de nouveau l'heure en actionnant sans attendre la touche +. Il est inutile d'enclencher d'abord le minuteur.

Vous pouvez faire arrêter la zone de cuisson par le minuteur. Le minuteur de gauche s'occupe des deux zones de cuisson de gauche et le minuteur de droite s'occupe des deux zones de cuisson de droite.

Fonction du minuteur



1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
 2. Enclenchez la zone de cuisson.
L'appareil commence à fonctionner.
 3. Enclenchez le minuteur avec la touche .
- Appuyez encore une fois pour la fonction Minuteur.*

Le voyant à côté de 'FRONT' (zone de devant) ou 'REAR' (zone arrière) s'allume. Programmez le temps de cuisson en utilisant les touches + ou - (3.59 heures au max.). L'écran affichera le nombre de minutes sélectionnées.

En appuyant plusieurs fois sur la touche , la ligne suivante sera continuellement parcourue :

nombre de fois que la touche  est appuyée	réaction
0	Horloge est éteinte ; les écrans sont noirs
1	Horloge en tant que minuteur
2	Horloge arrête la zone avant après le temps sélectionné (si la zone a été enclenchée)
3	Horloge arrête la zone arrière après le temps sélectionné (si la zone a été enclenchée)
4 Etc.	Horloge est éteinte ; les écrans sont noirs

Si une zone de cuisson n'a pas été enclenchée, il n'est pas possible de la sélectionner pour que le minuteur l'arrête. Celle-ci sera omise dans le tableau situé ci-dessus.

Si les deux zones de cuisson de gauche (ou de droite) sont enclenchées, il est encore possible de choisir entre la zone de cuisson de devant et celle arrière en appuyant sur la touche. A la fin du temps de préparation, vous devez entendre un bip. La zone cessera alors de fonctionner.

A la fin du temps de cuisson, arrêtez le bip en appuyant sur la touche du minuteur . Si vous n'arrêtez pas le bip, celui-ci s'arrêtera automatiquement après 30 minutes.

Sécurité enfants



L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches lorsque celle-ci est enclenchée. Le système de sécurité enfants ne peut être enclenché que si les zones ou les minuteurs ne sont pas actifs.

verrouiller

Appuyez sur le symbole clé.

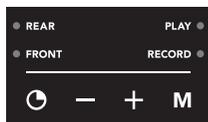
Le témoin lumineux au-dessus du symbole clé s'allume.

déverrouiller

Appuyez sur le symbole clé (pendant 3 secondes).

Le témoin lumineux au-dessus du symbole clé s'éteint.

Fonction mémoire



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

mise en service (play) de la fonction mémoire

1. Appuyez brièvement sur la touche 'memory'. Le voyant situé à côté de 'PLAY' s'allume. Les voyants situés à côté de 'REAR' et de 'FRONT' vont clignoter.
2. Enclenchez une zone de cuisson.
La zone de cuisson s'enclenche sur la position de cuisson programmée.
Si le programme n'est pas présent, la zone s'arrêtera de nouveau automatiquement.
Arrêtez la zone en utilisant la touche marche/arrêt ou la touche 'memory'.

Si pendant le déroulement d'un programme, une puissance élevée est choisie alors qu'une autre zone a été réglée manuellement sur une position supérieure, l'autre zone diffusera une puissance inférieure. Les réglages du programme sont donc dominants. Si le programme règle la zone à une puissance inférieure, l'autre zone ne repassera pas à une puissance élevée.

programmation (record) de la touche mémoire



1. Appuyez sur la touche **M** 'mémoire' jusqu'à ce que le voyant situé à côté de 'RECORD' s'allume.
Les voyants situés à côté de 'REAR' et de 'FRONT' vont clignoter et l'écran horloge affichera 000.
2. Enclenchez la zone de cuisson qui doit être enregistrée.
3. Réglez une position de cuisson en utilisant les touches + ou -. La zone de cuisson et la durée de cuisson sélectionnées sont maintenant enregistrées. Il est possible de choisir l'une derrière l'autre plusieurs positions de cuisson (max. 38).

Si pendant un enregistrement, 38 positions ont été enregistrées, l'étape suivante qui sera déterminée, sera automatiquement la fin de l'enregistrement.

4. Terminez l'enregistrement avec la touche marche/arrêt ou la touche 'mémoire' **M**.

Lors de la détermination d'un nouvel enregistrement, l'enregistrement éventuellement existant sera effacé.

Les positions de cuisson choisies et la durée de cuisson sont enregistrées. Cet enregistrement s'active avec la touche 'PLAY' (enclencher mémoire).

Par zone, il est possible d'établir 1 enregistrement au maximum.

Sécurité plaque de cuisson

- Cette dispositif de sécurité protège l'électronique. Si la température de l'électronique s'élève de trop, l'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.
- Si vous prenez une casserole de la zone de cuisson, la plaque de cuisson arrêtera automatiquement. s'Habituer vous de arrêtera zone a la main d'avancer branchage involontaire.

Sécurité casseroles

Si vous mettez sur la zone de cuisson une casserole sans ingrédient ou avec peu d'huile, la plaque de cuisson mesurera que le processus de cuisson est trop rapide. L'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.

Sécurité d'objet métallique

La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). En cas de cuiller ou de fourchette sur la zone de cuisson, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher.

Sécurité pour la surchauffe de l'appareil

- La sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :
- en utilisant des casseroles qui conduisent la chaleur insuffisamment ;
 - en utilisant des positions plus haut pour chauffer l'huile ou la graisse ;
 - en cas d'un manque de circulation d'air (voir aussi dispositif de sécurité pour la ventilation dans le instructions d'installation).

Limiteur de durée de cuisson (seulement zones de cuisson à induction)

Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée.

Le temps s'écoule dès qu'une position est sélectionnée. Donc dès qu'une position de cuisson est de nouveau sélectionnée, le temps recommence à s'écouler.

Dans le tableau ci-dessous, vous pourrez voir après combien de temps le limiteur de durée de cuisson des diverses positions arrêtera la zone de cuisson. Celle-ci passe automatiquement à **b** (boost) après 5 minutes.

Position	Puissance	Temps
0	-	10 sec.
1	50 W	9 heures
2	100 W	19 heures
3	200 W	5 heures
4	300 W	5 heures
5	400 W	5 heures
6	500 W	4 heures
7	750 W	4 heures
8	1000 W	4 heures
9	1400 W	3 heures
10	1800 W	2 heures
11	2050 W	1 heure
b	2800 W	1 heure

En cas de surchauffe de la zone de cuisson concernée, respectivement de toutes les zones de cuisson, les situations suivantes risquent de se présenter :

- la plaque de cuisson veillera à une légère réduction de la puissance ajoutée (ce n'est pas visible aux positions de cuisson affichées dans les écrans) ;
- si le problème persiste, la plaque de cuisson va désactiver une ou plusieurs zones et le texte 'F8' va s'afficher sur l'écran.

Dès que la/les zone(s) de cuisson a/ont atteint un niveau de refroidissement suffisant, vous pouvez de nouveau les utiliser comme d'habitude. F8 reste affiché jusqu'à ce que vous utilisiez la touche marche / arrêt de la zone se rapportant au message d'erreur.

Évitez que le dispositif de sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

- en utilisant des casseroles qui conduisent bien la chaleur ;
- en utilisant des positions plus basses pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en assurant une bonne circulation d'air.

Au cas où le dispositif de sécurité pour la surchauffe s'enclencherait encore, prenez contact avec le service après-vente ou un spécialiste agréé.

Mise en/hors service du bip

Le bip qui se fait entendre lors de la commande des touches, peut être mis en/hors service.

mise hors service du bip



1. Enclenchez la zone de cuisson située sur l'avant gauche, puis arrêtez-la en appuyant deux fois sur la touche marche/arrêt.
2. Appuyez en même temps dans un délai de 3 secondes sur la – touche de la zone de cuisson située à l'avant gauche et sur la – touche de la zone située à l'arrière gauche.
Un bip confirmera la programmation venant d'être sélectionnée.

Le bip correspondant aux zones de gauche - devant et arrière - est maintenant hors service. Répétez cette opération pour les zones de cuisson de droite avec la touche marche/arrêt le zone située à l'arrière droit et les – touches des deux zones de cuisson de droite.

mise en service du bip



1. Enclenchez la zone de cuisson située sur l'avant gauche, puis arrêtez-la en appuyant deux fois sur la touche marche/arrêt.
2. Appuyez en même temps dans un délai de 3 secondes sur la – touche de la zone de cuisson située à l'avant gauche et sur la – touche de la zone située à l'arrière gauche.
Un bip confirmera la programmation venant d'être sélectionnée.

Le bip correspondant aux zones de gauche - devant et arrière - est maintenant hors service. Répétez cette opération pour les zones de cuisson de droite avec la touche marche/arrêt le zone située à l'arrière droit et les – touches des deux zones de cuisson de droite.



Les pertes de chaleur sont minimales du fait que la génération de chaleur se produit dans la casserole en question. En cas de casseroles plus petites, sera seulement activée la partie de la zone qui fait contact avec le fond de la casserole. Un avantage supplémentaire est que les poignées de la casserole ne chauffent pas du fait que la chaleur rayonnante ne longe pas la casserole.

1. Perte de chaleur et poignées chaudes lors d'une plaque de cuisson conventionnelle.



2. Pas de perte de chaleur et poignées froides en cas de cuisson à l'induction.

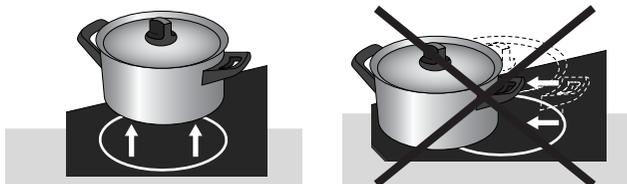
Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.

- Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.



Faites glisser le fond de casserole sur un chiffon humide avant de déposer la casserole sur la surface de cuisson. Ceci empêche que des grains de sable ou autres ne se déposent à la surface de la plaque.

Soulevez toujours les casseroles : ne les faites pas glisser.



Effectuez toujours la cuisson en mettant toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. C'est pourquoi la casserole faut renfermer un fond en fer magnétique. Le diamètre de zones est 180 mm. L'appareil s'adaptera casseroles plus grands ou plus petites. En cas de casseroles plus petites, il y a pas de es pertes de chaleur, mais le puissance est plus bas. Le fond de la casserole doit toujours être plus large que 12 cm. C'est le cercle intérieur sur la surface de cuisson.

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en utilisant un aimant. Une casserole est appropriée lorsque :

- le fond de la casserole est attiré par l'aimant ;
- le fond est approprié pour la cuisson à l'électricité.

Utilisez seulement une casserole avec un fond plat et épais (2,5 mm min.) appropriée pour la cuisson à l'induction. Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque 'Class induction'. Les casseroles dont le fond n'est pas magnétique ou n'est pas approprié pour la cuisine électrique, ne sont pas appropriées pour être utilisées sur la plaque de cuisson à induction.

Approprié

- les casseroles en acier inoxydable spécial pour la cuisson à l'induction ;
- les casseroles solides en émail ;
- les casseroles en fonte émaillées.

Inadéquat

La faïence, l'aluminium, le plastique, le cuivre, la porcelaine, l'acier inoxydable.



Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée. Celles-ci peuvent s'abîmer si vous les utilisez sur l'induction. Notamment lorsque celles-ci ont un fond trop fin. En cas de casseroles en tôle émaillée :

- l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Bruit dans le fond de la casserole

Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit inhabituel dans le fond de la casserole. C'est innocent. Le bruit est causé par le fait que la puissance élevée de la zone de cuisson est en train d'entrer en action dans le fond de la casserole. Vous pouvez réduire le bruit en question en sélectionnant une position plus basse.

Cocottes minutes

La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

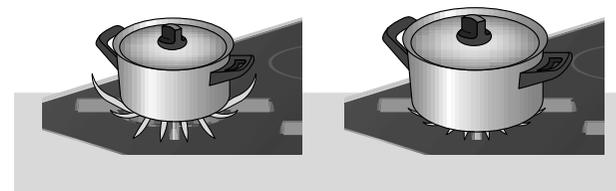
Casserole usé

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une plaque de cuisson à gaz, ne sont plus appropriées pour être utilisées sur une plaque de cuisson en induction.

Utilisez le brûleur Wok en tant que brûleur de cuisson

- Veillez toujours à ce que les flammes se trouvent sous la casserole. Un grand gaspillage d'énergie se produit en laissant tourner les flammes autour de la casserole. De plus, les poignées risquent de devenir trop chaudes.

N'utilisez pas de casseroles détenant des diamètres de fond inférieurs à 12 cm. Des casseroles plus petites ne sont pas stables. Pour tous les autres mets, utilisez les brûleurs courants.

**FAUTE****CORRECT**

- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.

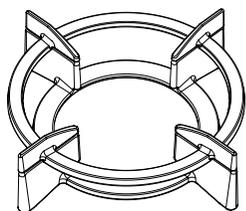
Cuisiner avec le wok

Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important :

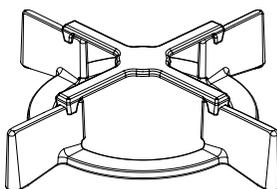
- couper à l'avance tous les ingrédients en morceaux ;
- d'utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple) en faisant revenir les ingrédients. Il n'en faut pas beaucoup. Sous l'effet de la forte chauffe, le beurre et la margarine brûlent ;
- de mettre d'abord dans le récipient les mets qui demandent le temps de préparation le plus long pour qu'à la fin de la cuisson, tous les ingrédients soient cuits (à point) en même temps.

Utilisation de la grille accessoire wok

La grille auxiliaire qui est livrée avec le brûleur Wok ou qui existe en tant qu'accessoire, fournit une stabilité supplémentaire au wok à fond rond. Placez la grille auxiliaire en tenant compte de l'illustration située sur la grille à wok.

Utilisation du réducteur de grille

Le réducteur de grille qui est livré ou qui existe en tant qu'accessoire va vous permettre d'utiliser des casseroles de taille très réduite.



Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

Utilisez la position la plus élevée pour :

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- blanchir des légumes ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- cuire des biftecks (saignant, rouge) ;
- amener sous pression une cocotte minute ;
- cuire une crème comprenant une liaison.

Utilisez une position un peu plus basse pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson plat, des darnes fines ou du filet ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- préparer des potages et des sauces liées ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des biftecks (cuisson médium, rosée) ;
- friture (en fonction de la température et de la quantité).

Utilisez une position un peu au-dessus de la position moyenne pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- cuire à point des morceaux de viande fins ;
- faire mijoter des gros morceaux de viande ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés ;
- cuire des morceaux de viande fins, panés ;
- cuire des omelettes.

Utilisez la position du milieu pour :

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

Utilisez la position la plus basse pour :

- faire un bouillon ;
- cuire et colorer (rouge) des poires ;
- cuire de la viande en daube ;
- cuire doucement ;
- étuver des légumes.

Généralités

- Un entretien régulier et direct après utilisation évite aux aliments collés d'agir à long terme et de provoquer des tâches tenaces, difficiles à supprimer. Utilisez de préférence un produit d'entretien doux.
- Nettoyez d'abord le bouton de commande, le brûleur Wok et la grille de support avant la plaque en verre. Vous évitez ainsi pendant le nettoyage, de salir encore la plaque en verre.

Tâches tenaces sur émail (support pour casseroles, éléments du brûleur)

Elles s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. N'utilisez jamais de poudre à récurer, d'éponges métalliques, d'objets pointus ni de produits d'entretien agressifs.

Tâches tenaces sur la plaque en verre

Nettoyez la plaque en verre à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour plaques de cuisson céramique. Les tâches d'eau ou les traces de calcaire s'éliminent le plus facilement avec du vinaigre blanc.

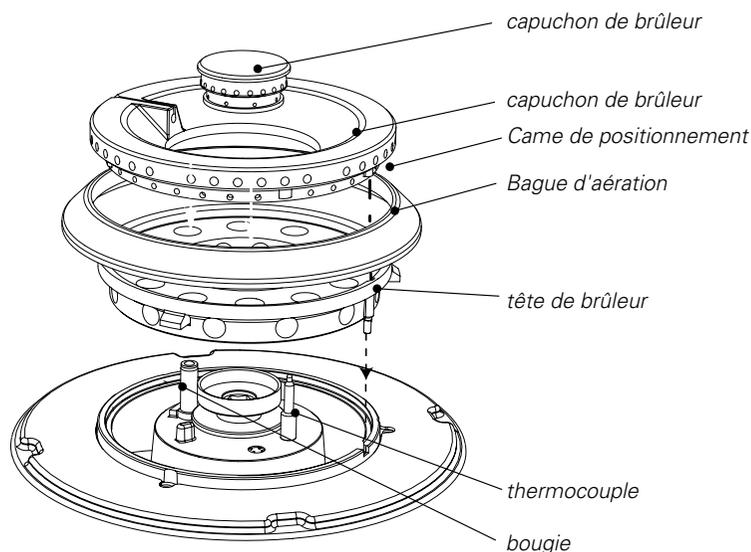
Nettoyage éléments des brûleurs

Utilisez de préférence un produit d'entretien doux et un chiffon doux pour nettoyer les éléments amovibles du brûleur Wok. En cas de tâches tenaces, laissez tremper les éléments dans une eau savonneuse chaude. N'utilisez jamais de poudre à récurer, ni d'éponges métalliques, ni d'objets pointus, ni de produits d'entretien agressifs.



- Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle. N'utilisez pas trop d'eau pour lui éviter de s'introduire dans le brûleur ou dans les points d'aération.

- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Soyez prudent en effectuant cette opération. Si vous appuyez trop fort, vous risquez de modifier la distance entre la pointe de la bougie et le brûleur. Dans ce cas, l'allumage du brûleur ne se produira pas ou ne sera pas bien. La bougie ne fonctionne bien que dans un environnement sec. Au cas où ce serait très sale, nettoyez la pointe avec une petite brosse fine.
- Placez les grilles de cuisson verticalement vers le bas, sans glisser sur la plaque de verre. Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage.



Éléments du brûleur Wok en cuivre

Quelques éléments du brûleur Wok sont en cuivre. Il est normal que la couleur du cuivre change. Ceci vient de l'emploi de hautes températures pendant la cuisson au wok.

ATAG Shine

Atag a développé une série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine. Il est possible de se les procurer via le website www.hps.nl Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous même comme suit :

panne	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas et les voyants ne s'enclenchent pas.	Absence d'électricité.	Contrôle de l'installation électrique (fusible(s) primaire(s), connexion).
La plaque de cuisson ne fonctionne pas. F9 ou FA s'affiche à l'écran si l'appareil commence tout de suite à émettre un son dès qu'il a été connecté.	L'appareil est mal branché si la tension du réseau n'est pas correcte.	Demandez à l'installateur de contrôler l'installation.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas. L'écran affiche F99.	Deux touches sont activées en même temps, la plaque en verre est sale ou il y a un objet sur la commande.	Erreur de commande ou nettoyer la plaque en verre.
Le ventilateur s'enclenche spontanément.	Contrôle automatique de l'appareil après chute de la tension.	Le ventilateur s'arrête automatiquement.
La plaque de cuisson s'arrête brusquement.	Ventilation insuffisante.	Contrôlez les trous d'aération.
Le message F8 s'affiche.	Surchauffe de l'électronique dans la plaque de cuisson.	Laissez l'appareil se refroidir. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour faire disparaître le message. Recommencez sur une position plus basse.
Après arrêt de la zone, les écrans de la zone continuent de clignoter.	Casseroles inadéquates ou l'absence de casserole sur la zone de cuisson.	Utilisez une casserole appropriée.
L'appareil n'entre pas en service.	L'appareil est verrouillé.	Appuyez sur la touche avec le symbole clé quelques secondes sans interruption.
La mise à ébullition dure plus longtemps que prévu.	Vous avez utilisé une petite casserole.	Utilisez une casserole du même diamètre environ que celui de la zone de cuisson.
Code erreur F00 visualisés.	Une touche ne fonctionne plus ou est sale. Autre raison possible : un objet est placé sur la touche.	Nettoyez l'appareil ou faites-le réparer ne posez rien sur l'aire de commande.
Codes erreur F00 - F11 visualisés.	Touche a été utilisée trop longtemps ou trop d'humidité dans l'appareil.	Nettoyez l'appareil ou faites-le réparer ne posez rien sur l'aire de commande.
Codes erreur F1 - F6 visualisés.	Générateur en panne.	Prenez contact auprès de votre installateur ou avec le service après vente.

panne	cause	solution
Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> – Le brûleur est enclenché, mais pas allumé (seulement pour IG9071MX). – La connexion d'un appareil à gaz en bouteille s'est brusquement détachée. 	<ul style="list-style-type: none"> – Fermez le robinet et attendez quelques minutes avant de réenclencher. – Attachez la connexion.
Si le brûleur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> – Le branchement n'a pas été effectué. – Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté. – Bougie sale/humide. – Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. – Éléments du brûleur sales/humides. – Robinet du gaz principal est fermé. – Panne dans le réseau de distribution du gaz. – Réservoir/bouteille pour le gaz est vide. – Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'application de bouteilles de gaz). – La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/forte. 	<ul style="list-style-type: none"> – Effectuez le branchement de l'appareil. – Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique. – Nettoyez/séchez la bougie. – Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage. – Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. – Ouvrez le robinet principal du gaz. – Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz. – Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir. – Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. – Appuyez sur la touche de commande long et enfoncez-la correctement entre la position Puissante et Basse.
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> – Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. – Éléments du brûleur sales/humides. – Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'application de bouteilles de gaz). 	<ul style="list-style-type: none"> – Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage. – Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. – Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil.
Le brûleur s'éteint après allumage.	<ul style="list-style-type: none"> – La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/ forte (appareils équipés d'un dispositif de sécurité). 	<ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur la touche de commande au moins pendant 5 sec.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet **www.hps.nl**.

N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.



Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !

L'installation doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.

Des dommages provenant d'un branchement ou d'un encastrement erronés ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le papier ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS) ;
- la bande en polypropylène (PP).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.



Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Cet appareil répond aux directives CE.

La puissance connectée totale, la tension exigée et la fréquence sont indiquées sur la plaquette signalétique située sur la face inférieure de l'appareil. En ce qui concerne la partie gaz, une plaquette de données indique le type de gaz, la pression de branchement et le pays pour lequel l'appareil a été équipé.

Sécurité

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil ! L'installation doit se produire conformément aux consignes nationales et locales. L'appareil doit toujours être mis à la terre.

Des dommages provenant d'un branchement ou d'un encastrement erronés ne tombent pas sous le champ de la garantie.

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

Ce qui suit est indispensable pour un bon fonctionnement de l'appareil :

- Qu'il y ait une ventilation suffisante pour que la plaque de cuisson se refroidisse ; le tout conformément aux possibilités spécifiées dans le présent chapitre.
- L'air que la plaque de cuisson aspire, ne doit pas être plus chaud que 35 °C. N'oubliez pas ce point si vous placez un four sous la plaque de cuisson.

Vérifier que les câbles de raccordement pendent librement. S'il y a un tiroir sous le plan de cuisson à induction, veillez à ce que le tiroir ne soit pas rempli au-dessus du bord pour ne pas former un obstacle à l'air.

attention

Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification.

C'est un appareil appartenant à la classe 3.

Raccordement du gaz

Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé.

Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.

**attention**

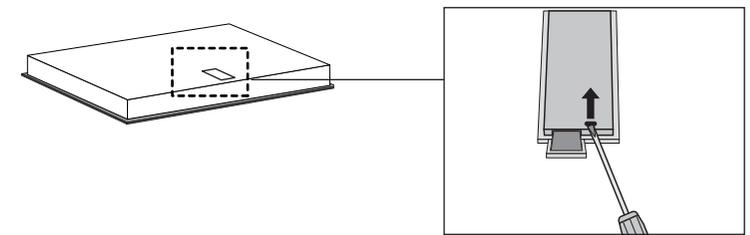
Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine.

Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.

Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

Généralités

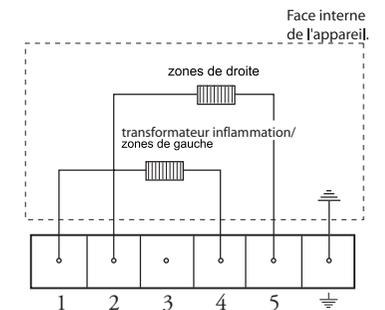
L'appareil doit toujours être mis à la terre. Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. L'une des indications suivantes doit se trouver sur le câble : **H05V2V2-F, H05RR-F ou H05RN-F**. En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Vous pouvez accéder aux bornes de raccordement après avoir ouvert le dessous de l'armoire électrique. Ouvrez le couvercle de l'armoire en question avec un tournevis.



Le socle de prise de courant murale et la fiche doivent rester accessibles en tout temps.

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

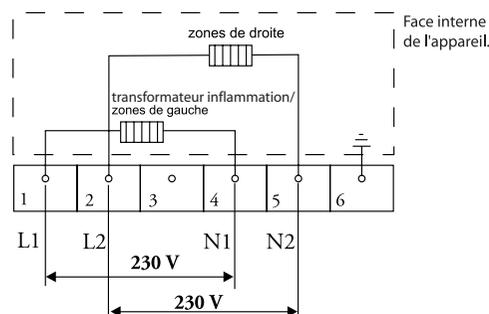
Tension composants	230V 50Hz
Puissances modules	
Gauche	2800 W
Droite	2800 W
Puissances transformateur	0,6 W



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

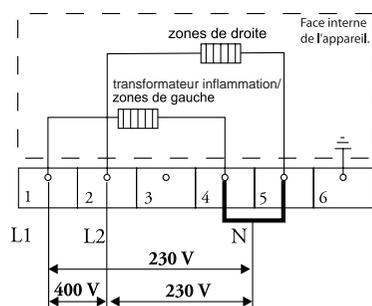
Branchement à 2 phase

Connexion 2 phases avec 2 neutres (2 2N ca 230 V / 50 Hz / groupe de cuisson) : La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il peut y avoir une tension de 0 V si celles-ci sont connectées dans l'armoire électrique à la même phase, mais il peut aussi y avoir une tension de 400 V si celles-ci sont connectées à 2 phases différentes. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



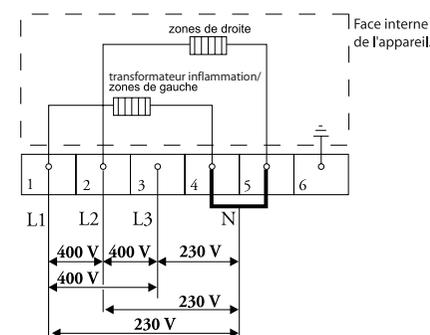
Connexion 2 phases avec 1 neutre (2 1N ca 400 V / 50 Hz) :

La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, une tension de 400 V est présente. Lorsque la tension de 400 V n'est pas présente entre les phases, c'est que dans l'armoire électrique deux fils ont été dérivés de la même phase, la plaque de cuisson doit être connectée à 2 fils neutres. Voir plus haut : 2 phases avec 2 neutres. Placez un pont de liaison entre les points de connexion 4-5. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.

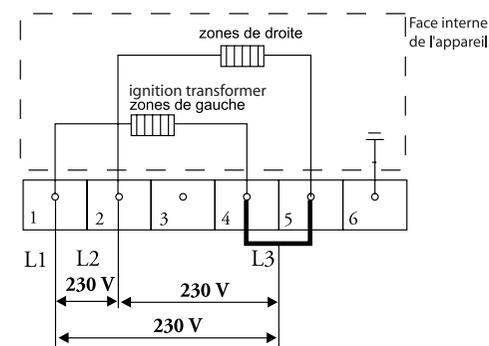


Branchement à 3 phase

Connexion 3 phases avec 1 neutre (3 1N ca 400 V / 50 Hz / groupe de puissance) : La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il y a une tension de 400 V. Placez un pont de liaison entre les points de connexion 4-5. Phase 3 ne sera pas chargée. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



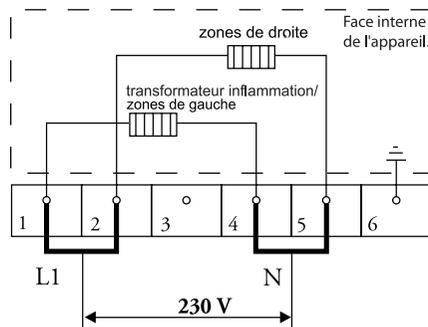
Connexion 3 phases (3 ca 230 V / 50 Hz) : Entre les phases, une tension de 230 V est présente. Placez des ponts de liaison entre les points de connexion 4-5. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



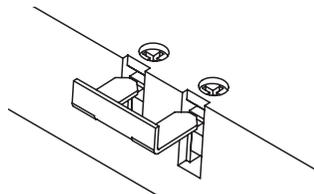
Branchement à 1 phase**Branchement à 1 phase (1 IN ca 230 V / 50 Hz):**

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

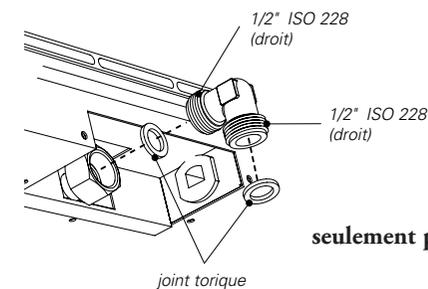
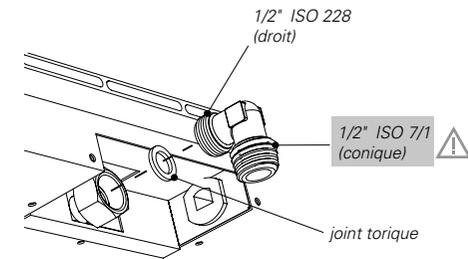
Placez les ponts de liaison entre les points de connexion 1-2 et 4-5. Votre groupe doit être équipé de fusibles de 32 A au minimum. Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 6 mm² au minimum.

Bloc de raccordement

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

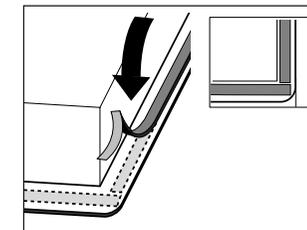


Attachez le câble en utilisant le dispositif de délestage. Fermez ensuite le couvercle.

Préparation de la plaque de cuisson

seulement pour la France

Montez le coude livré sur le raccordement de gaz de l'appareil.

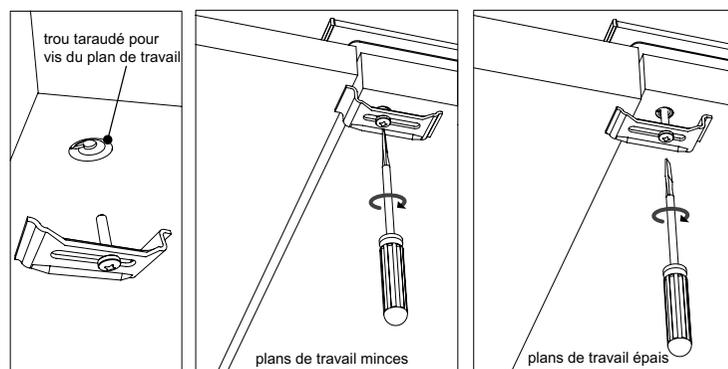


Éliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la rainure des profils en aluminium ou de la plaque de verre. Ne passez pas le ruban d'obturation dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien entre eux dans les angles.

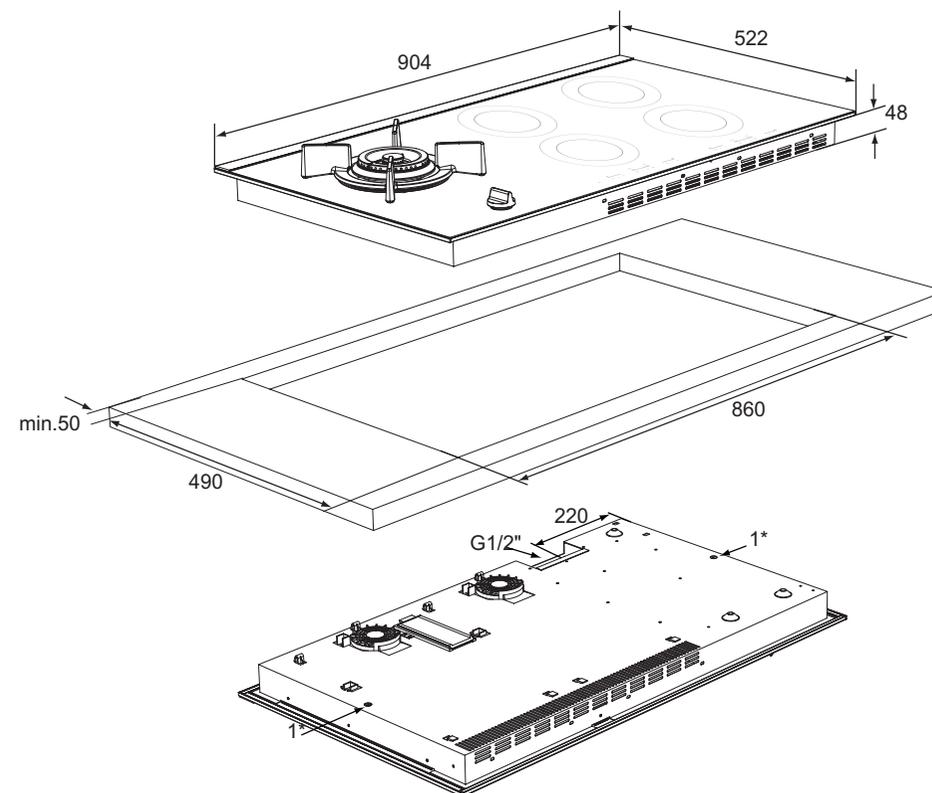
Scier un trou dans le plan de travail

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

Si le plan de travail est réalisé en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que le plaque ne se déforme suite à la absorption d'humidité.

Points de fixation des étriers de montageDimensions

1*) point de fixation pour étrier de montage

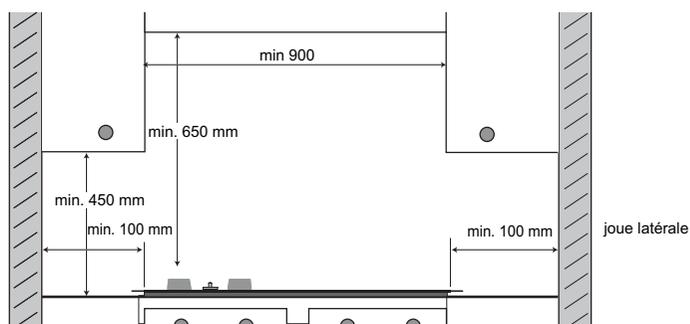


Tableau

Type de plaque de cuisson	IG9071M
L'appareil largeur x profondeur	904 x 522 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la partie supérieure du plan de travail	48 mm
Dimension de sciage largeur x profondeur	860 x 490 mm
Distance dimension de sciage - paroi arrière	minime 50 mm
Distance appareil - paroi latérale	minime 100 mm

Espace libre qui est nécessaire autour

Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant pour les matériaux craignant la chaleur. Attention aussi aux matériaux qui peuvent se décolorer (comme l'acier inoxydable).



La plaque de cuisson au gaz ne peut être encastrée qu'auprès d'une paroi verticale.

attention

Le dessous de la plaque de cuisson chauffe. Ne rangez pas d'objets inflammables dans un tiroir si celui-ci a été installé directement sous la plaque de cuisson.

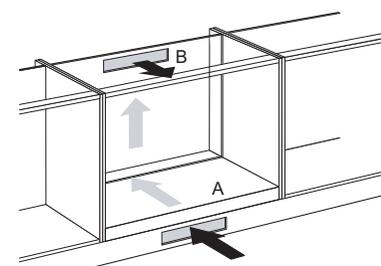


Aération

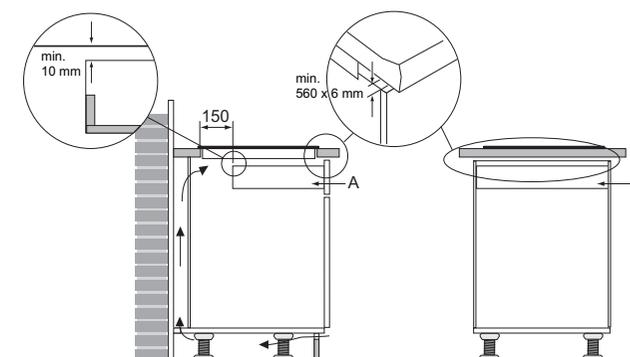
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. Des événements ont été placés sur la face inférieure de l'appareil. Ils permettent l'aspiration de l'air frais. Sur la partie latérale, l'appareil est équipé de bouches de soufflage. Pour obtenir un refroidissement optimal de la cuisinière, vous devez modifier quelque peu le meuble de cuisine.

Au-dessus d'un tiroir, une porte ou d'un panneau fixe

Sciez les trous d'aération (min. 100 cm²). L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du placard.



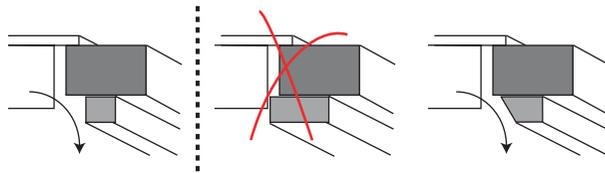
Un tiroir ne doit pas boucher les événements situés sur la face inférieure de l'appareil. Avec un tiroir, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 6 mm. L'espace entre le tiroir A et la plaque de cuisson doit être au moins de 10 mm.



Dans le cas d'un panneau fixe, aucune aération supplémentaire n'est nécessaire.

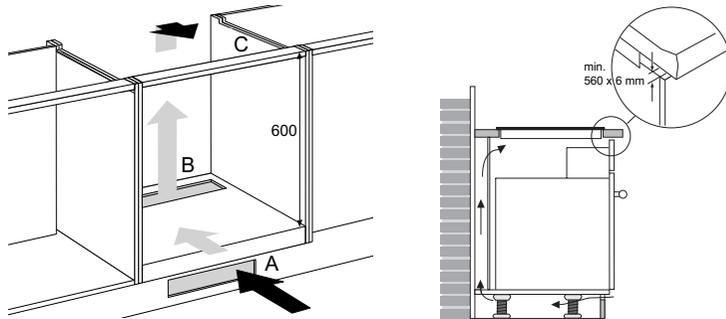
Sécurité d'aération

L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie.
L'air frais se aspire en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les événements sur la face inférieure de l'appareil.
La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.
La latte traverse pouver ne pas former un obstacle à l'air.



Raboter ou scier la latte oblique au besoin.

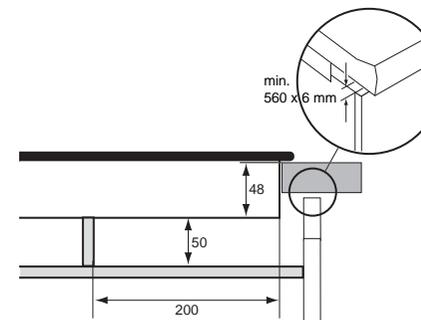
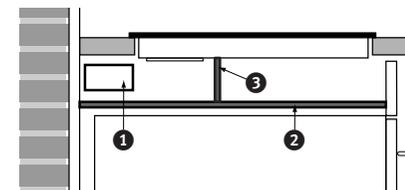
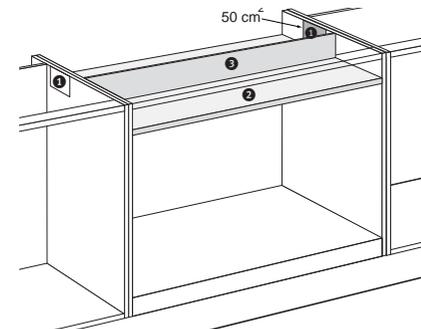
Au-dessus d'un four de 60 cm de la marque ATAG



Evidement 600 mm de hauteur minimum. L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du four. Avec un four, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 6 mm. Découpez à la scie les ouvertures d'aération 'A' + 'B' (100 cm²). Si vous utilisez un placard de 600 mm de large avec un plan de travail présentant une épaisseur inférieure à 50 mm, vous devez scier de chaque côté du placard un évidement C pour que l'appareil se libère du placard. La plaque de cuisson ne se combine qu'avec les fours ATAG, pas avec les combitrans.

Installation de la plaque de cuisson à induction au-dessus d'un micro-ondes multi-cuisson, d'un micro-ondes, ou d'un four d'une autre marque

Sciez les/l'évent(s) pour que la surface totale des ouvertures soit au minimum de 100 cm². A titre d'exemple, voir le dessin ci-dessus avec deux ouvertures de 50 cm². Placez une plaque de protection entre le four et la plaque de cuisson. La plaque doit mesurer au moins 10 mm de hauteur et résister à la chaleur (85 °C). L'espace entre la face inférieure de la plaque de cuisson et la plaque de protection doit être au minimum de 50 mm. Placez pour masquer le courant d'air un panneau de protection entre la plaque de protection et la plaque de cuisson. Le matériel doit être le même que la plaque de protection. L'aération se fait par les placards qui se trouvent à côté.



1. Brancher le courant. Les écrans ou afficheurs vont s'allumer quelques instants.
2. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.
3. Donnez le mode d'emploi au client.



Le ventilateur se mettra en marche directement après son installation. L'appareil effectue maintenant un contrôle automatique pendant quelques secondes.

Placez l'appareil et effectuez les connexions

Placez l'appareil dans le plan de travail. Fixez-le à l'aide des étriers de montage livrés et vissez.

Établissez le raccordement de gaz.

Contrôlez si le raccordement est étanche au gaz en utilisant une eau savonneuse.

Connectez l'appareil au réseau électrique.

Données pour le gaz

	G25 25 mbar	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30 29 mbar	G31 29 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
type de brûleur	(kW)	(kW)	(kW)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)
Wok	5.70	5.70	5.00	5.50/396	4.85/350	5.50/396	5.50/396	4.75/342

Ihr Kochplatte

Beschreibung	96
Einführung	97 – 98
Inbetriebsetzung Induktion	99

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	100 – 102
--------------------------------	-----------

Bedienung Wokbrenner

Zünden und Einstellen	103
-----------------------------	-----

Bedienung Induktions Kochzonen

Einstellen	104 – 109
Extra Sicherheit	110 – 112
Signalton	113

Die optimale Benutzung der Induktionszonen

Töpfe	114 – 116
-------------	-----------

Die optimale Benutzung der Wokbrenner

Töpfe	117
Wokken	118

Bequem Kochen

Kochtabelle Induktionskochen	119 – 120
------------------------------------	-----------

Pflege

Allgemein	121 – 122
-----------------	-----------

Störungen

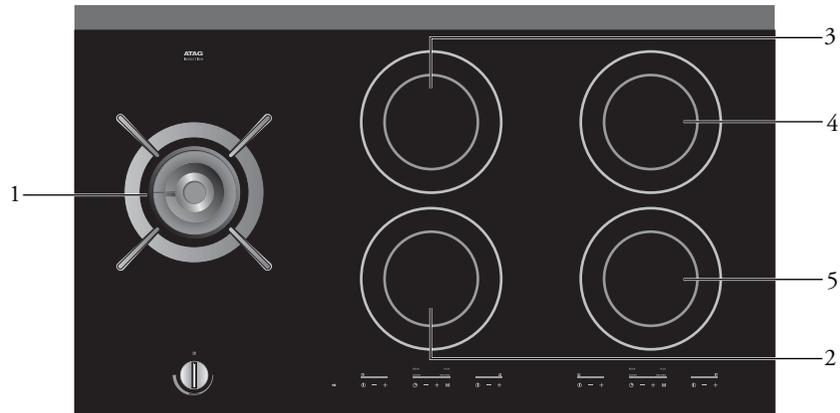
Tabelle	123 – 124
Allgemein	125

Umweltaspekte

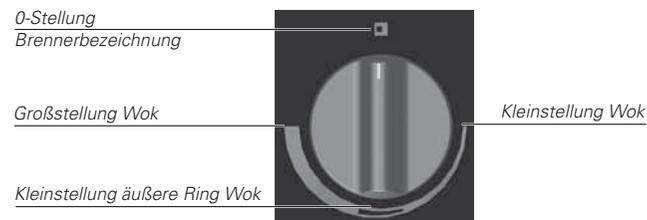
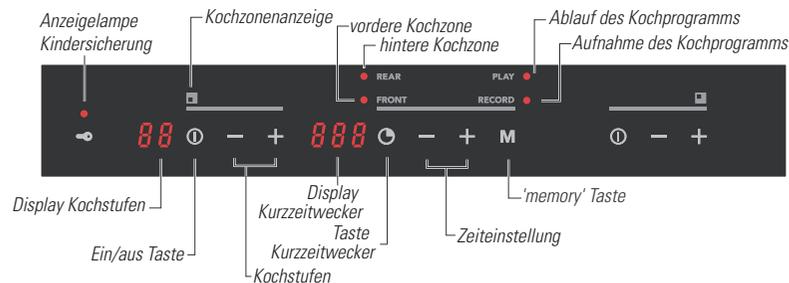
Entsorgung von Verpackung und Gerät	126
---	-----

Installation

Allgemein	127
Gasanschluß	128
Elektro Anschluß	129 – 132
Einbau	133 – 140



1. Zone links Zweikreis-Wokbrenner (Gas) 5700 Watt
2. Zone mitten vorne 2800 Watt boost (b)
3. Zone mitte hinten 2800 Watt boost (b)
4. Zone hinten rechts 2800 Watt boost (b)
5. Zone vorne rechts 2800 Watt boost (b)



Diese Kochfeldkombination wurde für den Koch aus Leidenschaft entworfen. Das Kochfeld besteht aus einem Wokbrenner mit Gasbetrieb und vier Induktions-Kochzonen.

Kochen mit Induktion hat mehrere Vorteile. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht.

Sie können mit dem Wokbrenner (Gas) mit sehr hoher Leistung noch bessere Wokgerichte zubereiten.

Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem. Die Kochzonen sind durch Tipptasten genau einstellbar. Die Kochstufen gelten als Verweis. Dadurch können Sie schnell eine bestimmte Einstellung wählen.

Dank der im Bedienungsknopf integrierten Funkenzündung wird der Wokbrenner mit einer Hand gezündet und bedient.

Das Kochen auf dem Induktions-Kochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf einem traditionellen Gerät. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel 'Kochgeschirr'.

In dem Gerät gibt es verschiedene Temperatur Sicherungen und eine Restwärme-Anzeige die anzeigt welche Kochzonen noch heiß sind.

Der Wokbrenner beim IG9071MT ist mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgestattet.

In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben worden, wie Sie das Kochfeld optimal benutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können. Außerdem gibt es Kochtabellen und Reinigungstips.

Die Sicherheitsvorschriften die wichtig sind während der Installation sind aufgenommen in das Kapitel 'Installation'.



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

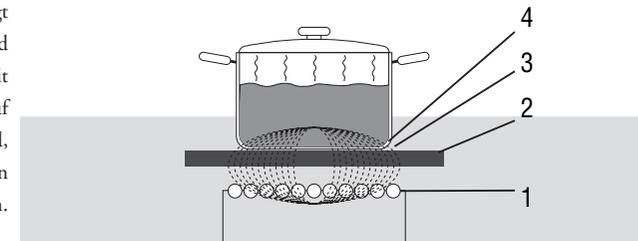
Bei Inanspruchnahme des Kundendienstes fragen die Mitarbeiter nach den Angaben auf dem mitgelieferten Typenschild. Ein guter Kundendienst kann nur dann gewährleistet werden, wenn Sie über diese Angaben verfügen.

Viel Spaß beim Kochen!

Inbetriebsetzung Induktion

Im Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt. Wenn ein Topf mit eisernem Boden auf eine Kochzone gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Topfboden.

Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.



Bequem

Die elektronische Regelung lässt sich präzise und einfach einstellen. Mit der niedrigsten Stufe können Sie z.B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

Schnell

Dank der hohen Leistung des Induktionskochfeldes wird der Kochpunkt schnell erreicht. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

Sauber

Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu dem von einem Cerankochfeld oder rein Gasbrenner. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Elektro Anschluß und Reparatur

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse. Das Gerät darf nur von einer befugten Person geöffnet werden. Vor Ausführung von Reparaturarbeiten ist der Gashahn zu schließen und das Gerät spannungsfrei zu machen. Vorzugsweise ist der Netzstecker zu ziehen, sind die (automatische(n) Sicherungen auszuschalten oder der Schalter in der Zuleitung bei einem festen Anschluß auf Null zu stellen.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen worden ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Servicedienst an.

Erste Verwendung

- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.

Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes

- Sorgen Sie dafür, daß natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Bei längerer Benutzung der Kochmulde ist zusätzliche Lüftung erforderlich. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Gebläse.

Benutzen Sie die Kochmulde nur zur Bereitung von Gerichten

- Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.

Töpfe

- Sorgen Sie dafür, die auf dem Induktions-Kochfeld verwendeten Töpfe nicht auf dem Wok und umgekehrt zu verwenden.

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

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

Die Brennerteile des Woks sind während und gleich nach dem Gebrauch heiß

- Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Der Abstand des Topfes bis zu einem Knebel oder einer nicht hitzebeständigen Wand muß immer mehr als zwei Zentimeter betragen

- Bei geringeren Abständen können sich die Knebel oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

Benutzung von Fett und Öl

- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung. Stehen Sie nicht zu nah an das Kochgeschirr. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser. Stellen Sie sofort den Deckel auf und schalten Sie die Kochzone ab.

Benutzung von anderen Geräten in Kochfeldnähe

- Zu vermeiden ist, daß Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heißen Kochzonen liegen.

Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube

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

Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

- Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Verwenden Sie bei Benutzung des Wokbrenners immer den Topfträger und geeignetes Kochgerät

- Stellen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein Topf unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder Folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf den Brennerköpfen und Topfrost einbrennen.

Positionieren von Brennerteilen und Topfträger

- Der Wokbrenner kann nur gut funktionieren, wenn die Brennerteile und der Topfträger richtig positioniert sind.

Trockenkochen

- Achten Sie darauf, daß der Topf nicht trockenkocht. Durch Trockenkochen entstandener Schaden fällt nicht unter die Garantie.



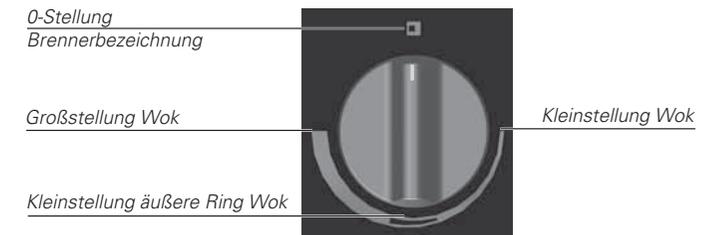
Glaskeramikplatte

- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.

Bei Benutzung von Induktions-Kochzonen

- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.
- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.
- Sorgen Sie dafür, daß magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.
- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.

Der Wokbrenner kann stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung geregelt werden.



Bedienung

Drücken Sie den entsprechenden Knebel ein und drehen Sie ihn nach links.

Der Brenner zündet.

Für die Geräte mit Zündsicherung ist der Bedienungsknebel ungefähr 3 Sekunden gedrückt zu halten, damit sich die Zündsicherung einschaltet.

Einführung

Das Induktionskochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige, Kurzzeitwecker, Kindersicherung, automatischer Kochdauerbegrenzung und 1 Programmspeicher je Zone ausgestattet. Einzelheiten zum Gebrauch dieser Funktionen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Einschalten

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste.
Im Display erscheint ein Bindestrich (-). Wenn nach dem Einschalten der Zone keine Kochstufe gewählt wurde, schaltet die Zone zurück auf 'Standby'.

Leistung einstellen

1. Betätigen Sie die + oder - Taste.
Das Kochfeld stellt sich automatisch auf Stufe 6 ein.
2. Stellen Sie eine höhere bzw. niedrigere Stufe ein, indem Sie nochmals die Taste + bzw. - betätigen.

Boost

Bei Stufe 'b' (Boost) beträgt die Leistung der Kochzone maximal 2800 Watt (außer der Kochzone hinten links). Benutzen Sie diese Stufe, wenn Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden sollen.

Das Display zeigt die gewählte Stufe an. Die Lampen blinken, wenn kein Topf auf der Kochzone steht. Die gewählte Kochzone schaltet sich nach kurzer Zeit automatisch aus.

Ausschalten

Betätigen Sie nochmals die Ein/Aus-Taste.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.
Eventuell zeigt die Restwärme-Anzeige an, daß die Zone noch warm ist.

Restwärme-Anzeige

Diese Anzeige weist darauf hin, daß die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat. Die Anzeige wird nach 60 Sekunden Benutzung einer Zone aktiviert und wird nach dem Ausschalten der Zone sichtbar.
Restwärme wird im Display mit H angezeigt.

Kurzzeitwecker



Das Gerät ist mit einer Uhr ausgestattet, die als Kurzzeitwecker benutzt werden kann. Dieser Kurzzeitwecker funktioniert selbständig und hat keinen Einfluss auf die Einstellungen der Kochzonen.

1. Den Kurzzeitwecker durch einmalige Betätigung der Taste einschalten.
2. Die gewünschte Zeit (max. 3.59 Stunden) durch Druck der Tasten + und – wählen. Bei längerem Druck der Tasten läuft die Zeit in immer größeren Schritten ab oder steigt an. Im Display wird die gewählte Zeit angezeigt.
3. Wenn die gewählte Zeit abgelaufen ist, ertönt auf dem Kochfeld ein akustisches Signal. Dieses Signal kann durch Betätigung der Taste ausgeschaltet werden. Sie können durch sofortige Betätigung der + Taste wieder eine neue Zeit einstellen. Der Timer braucht nicht erst ausgeschaltet zu werden.

Sie können eine Kochzone vom Kurzzeitwecker ausschalten lassen. Der linke Kurzzeitwecker wird für die beiden linken Kochzonen und der rechte Kurzzeitwecker für die beiden rechten Kochzonen aktiviert.

Timer-Funktion



1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Schalten Sie die Kochzone ein.
Das Gerät läuft an.
3. Schalten Sie den Kurzzeitwecker mit Taste ein.
Nochmals die Taste für die Timer-Funktion drücken.

Die Lampe neben 'FRONT' (für die vordere Zone) oder 'REAR' (für die hintere Zone) leuchtet auf. Mit den + und – Tasten wird die Kochzeit eingestellt (max. 3 Std., 59 Min.). Im Display wird die gewählte Minutenzahl angezeigt.

Durch mehrmaligen Druck der Taste wird immer die folgende Reihe durchlaufen:

Anzahl Mal gedrückt	Reaktion
0	Uhr ist ausgeschaltet; Displays sind dunkel
1	Uhr als Kurzzeitwecker
2	Uhr schaltet die vordere Zone nach der gewählten Zeit aus (wenn die Zone eingeschaltet ist)
3	Uhr schaltet die hintere Zone nach der gewählten Zeit aus (wenn die Zone eingeschaltet ist)
4	Uhr ist ausgeschaltet, Displays sind dunkel
usw.	

Wenn eine Kochzone nicht eingeschaltet ist, braucht sie auch nicht zum Ausschalten durch den Kurzzeitwecker gewählt zu werden. Sie wird in obiger Tabelle übersprungen.

Wenn beide linke (oder rechte) Kochzonen eingeschaltet sind, kann bei nochmaligem Druck der Taste zwischen der vorderen oder hinteren Kochzone gewählt werden. Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein akustisches Signal. Die Zone schaltet sich aus.

Schalten Sie am Ende der Kochzeit den Signalton durch Druck der Kurzzeitweckertaste aus. Wenn Sie das Signal nicht ausschalten, verstummt es von selbst nach 30 Minuten.

Kindersicherung



Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, können die Tasten nicht bedient werden. Die Kindersicherung ist nur einzuschalten, wenn Zonen oder Kurzzeitwecker nicht in Betrieb sind.

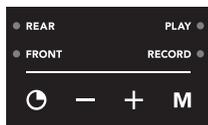
Kindersicherung ein

Drücken Sie auf das Schlüsselsymbol bis die Lampe aufleuchtet.

Kindersicherung aus

Drücken Sie auf das Schlüsselsymbol (ca. 3 Sekunden) bis die Lampe erlischt.

Speicherfunktion



Das Gerät ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet. Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, je Kochzone Kochstufen und die dazugehörigen Kochzeiten zu programmieren.

Speicherfunktion einschalten (play)

1. Drücken Sie kurz die Taste 'memory'. Die Lampe 'PLAY' leuchtet auf. Die Lampen neben 'REAR' und 'FRONT' blinken.
2. Schalten Sie eine Kochzone ein. Die Kochzone schaltet sich in der programmierten Kochstufe ein. Wenn kein Programm vorhanden ist, schaltet sich die Zone nach einige Sekunden wieder aus.

Schalten Sie die Zone mit der Taste Ein/Aus oder der Taste 'memory' aus.

Wenn während des Programmablaufs eine hohe Leistung gewählt wird, während eine andere Zone von Hand auf eine hohe Stufe eingestellt worden ist, wird die Leistung der anderen Zone niedriger. Die Programmeinstellungen sind also ausschlaggebend. Wenn das Programm die Zone auf eine geringere Leistung einstellt, geht die andere Zone nicht wieder auf die höhere Leistung zurück.

Speicherfunktion programmieren (record)



1. Drücken Sie die Taste **M** 'memory', bis die Lampe neben 'RECORD' aufleuchtet.
Die Lampen neben 'REAR' und 'FRONT' blinken und das Uhrendisplay zeigt 000 an.
2. Die Kochzone einschalten, die aufgenommen werden muß.
3. Stellen Sie die Kochstufe mit der Taste + oder – ein. Die gewählte Kochstufe und die Kochdauer werden jetzt aufgenommen. Mehrere Kochstufen können nacheinander gewählt werden (max. 38).

Wenn bei einer Aufnahme bereits 38 Stufen aufgenommen worden sind, ist die nächste Stufe, die aufgenommen wird, automatisch das Aufnahmeende.

4. Die Aufnahme mit der Ein-/Aus-Taste oder der Taste **M** 'memory' beenden.

Wenn eine neue Aufnahme festgelegt wird, wird die eventuell bestehende Aufnahme gelöscht.

Die gewählten Kochstufen und die Kochdauer sind gespeichert. Diese Aufnahme ist mit der Funktion 'PLAY' zu aktivieren (Speicher einschalten).

Je Zone kann maximal 1 Aufnahme erfolgen.

Sicherheit Kochmulde

- Ein Fühler kontrolliert ununterbrochen die Temperatur der Bauteile der Kochmulde. Wird ein zu hohe Temperatur gemessen, dann wird das Kochfeld die zugeführte Leistung etwas reduzieren.
- Nachdem Sie ein Topf von der Kochzone genommen haben, wird das Gerät automatisch abschalten. Gewöhnen Sie sich daran die Kochstelle nach Benutzung immer auszuschalten um, unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.

Sicherheit Kochgeschirr

Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet worden, der die Temperatur der Topfboden kontrolliert um das Risiko von Überhitzung oder Trockenkochen zu vermeiden.

Sicherheit Metallgegenstände

Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel von Kochtöpfen, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.

Überhitzungssicherungen

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:

- der Topf die Wärme nicht einwandfrei leitet;
- Fett oder Öl auf einer hohen Stufe erhitzt wird;
- die Luftzirkulation (siehe auch Lüftungssicherung) unzureichend ist.

Kochzeitbegrenzung (nur Induktions-Kochzonen)

Die Kochzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen - je nach ein-gestellter Stufe - nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Die Zeit läuft, sobald eine Stufe gewählt wurde. Bei einer erneuten Wahl einer Kochstufe beginnt die Zeit erneut zu laufen.

In der nachstehenden Tabelle ist zu sehen, nach welcher Zeit die Kochdauerbegrenzung bei den verschiedenen Stufen die Kochzone ausschaltet. Dies gilt nicht für Kochstufe (Powerboost). Diese Stufe wird nach 5 Minuten automatisch auf **b** (boost) geschaltet.

Stufe	Leistung	Zeit
0	-	10 sec.
1	50 W	9 Stunden
2	100 W	19 Stunden
3	200 W	5 Stunden
4	300 W	5 Stunden
5	400 W	5 Stunden
6	500 W	4 Stunden
7	750 W	4 Stunden
8	1000 W	4 Stunden
9	1400 W	3 Stunden
10	1800 W	2 Stunden
11	2050 W	1 Stunde
b	2800 W	1 Stunde

Bei Überhitzung führt dies bei der betreffenden Kochzone, bzw. den Kochzonen zu einer der nachfolgenden Reaktionen:

- das Kochfeld wird die zugeführte Leistung etwas reduzieren (das ist bei den Kochstufen in den Displays nicht sichtbar);
- Wenn das nicht hilft, schaltet das Kochfeld eine oder mehrere Zonen aus. Im Display erscheint dann der Text 'F8'.

Sobald die Kochzone(n) genug abgekühlt ist (sind), kann (können) sie wieder normal benutzt werden. F8 erscheint so lange, bis die Ein/Aus-Taste der Zone mit der Fehlermeldung einmal betätigt wird.

Um die Aktivierung der Überhitzungssicherung des Gerätes zu vermeiden, ist:

- Töpfe benutzt werden, die die Wärme gut leiten;
- Fett oder Öl auf einer niedrigeren Stufe erhitzt wird;
- für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.

Nehmen Sie mit dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann Kontakt auf, wenn die Überhitzungssicherung trotzdem aktiviert wird.

Akustisches Signal ein-/ausschalten

Der Signalton, der bei der Bedienung der Tasten ertönt, kann ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Signalton ausschalten



1. Schalten Sie die Kochzone links vorne ein und betätigen Sie anschließend zweimal die Ein/Aus-Taste.
2. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig die Taste – der Kochzone vorne links und die Taste – der Zone hinten links. Ein Signalton bestätigt die soeben gewählte Einstellung.

Der Signalton für die Kochzonen links vorne und links hinten ist jetzt ausgeschaltet. Wiederholen Sie dieses Verfahren für die rechten Kochzonen mit dem Ein/Aus-Schalter der Kochzone hinten rechts und der – Taste für die Kochzone rechts vorne.

Signalton einschalten



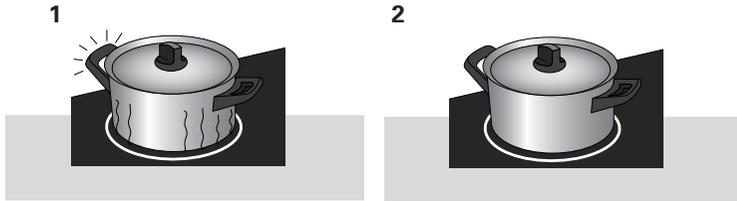
1. Schalten Sie die Kochzone links vorne ein und betätigen Sie anschließend zweimal die Ein/Aus-Taste.
2. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig die Taste – der Kochzone vorne links und die Taste – der Zone hinten links. Ein Signalton bestätigt die soeben gewählte Einstellung.

Der Signalton für die Kochzonen links vorne und links hinten ist jetzt eingeschaltet. Wiederholen Sie dieses Verfahren für die rechten Kochzonen mit dem Ein/Aus-Schalter der Kochzone hinten rechts und der – Taste für die Kochzone rechts vorne.



Die Wärmeverluste sind minimal, weil die Hitze im Topf selbst erzeugt wird. Bei kleineren Töpfen wird nur derjenige Teil der Zone aktiviert, der in Berührung mit dem Topfboden steht. Ein zusätzlicher Vorteil: Die Griffe eines Topfes werden nicht warm, da außen am Topf keine Strahlungswärme auftritt.

1. Wärmeverlust und heiße Griffe bei einer herkömmlichen Kochplatte.
2. Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.



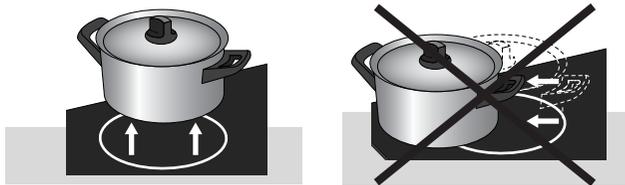
Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.

- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.



Töpfe immer hochheben, niemals schieben.

Schieben Sie den Topfboden über ein feuchtes Tuch, bevor Sie den Topf auf die Kochfläche setzen. So kann verhindert werden, daß Sandkörner oder ähnliches auf die Kochfläche geraten.



Töpfe immer hochheben, niemals schieben. Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Daher muß der Topfboden Eisen enthalten, d.h. er muß magnetisch sein. Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung auf den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf mit den gleichen Abmessungen wie die Kochzone erzielt. Der Durchmesser der Kochzonen ist 180 mm. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Der Mindestdurchmesser ist 12 cm, wie angegeben durch den inneren Kreis auf der Kochfläche.

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist.

Ein Topf ist geeignet, wenn

- der Topfboden vom Magneten angezogen wird;
- der Topf für den Elektroherd geeignet ist.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einer Mindestdicke von 2,25 mm und einem flachen Boden, der sich für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern eignet. Am besten sind Töpfe mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.

Töpfe, deren Boden nicht magnetisch ist bzw. die nicht für den Elektroherd geeignet sind, können auf einem Induktionskochfeld nicht verwendet werden.

Geeignet

- Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld-Ausführung;
- Solide emailliertes bzw. emailliertes gußeisernes Kochgeschirr.

Ungeeignet

Keramik, Aluminium, Kunststoff, Kupfer, Porzellan, Edelstahl.

Vorsicht bei blechemailliertem Kochgeschirr. Solches Kochgeschirr könnte bei Verwendung auf Induktionskochfeldern beschädigt werden. Dies gilt vor allem dann, wenn die Töpfe einen zu dünnen Boden haben. Bei blechemailliertem Kochgeschirr könnte:

- die Emailbeschichtung abspringen (d.h. sich vom Stahl lösen), wenn Sie das Kochfeld auf hoher Stufe einschalten, während der Topf noch trocken ist.
- sich der Topfboden verziehen, z.B. durch Überhitzung oder durch Verwendung einer zu hohen Leistung.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit verchromtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, daß die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Geräusche im Topfboden

Beim Kochen ist es möglich, daß Sie im Topfboden ein ratterndes Geräusch hören. Dieses Geräusch ist harmlos. Es wird verursacht durch die Einwirkung der Kochzone auf den Topfboden infolge der hohen Leistung.

Bei einer niedrigeren Stufe wird das ratternde Geräusch leiser.

Schnellkochtöpfe

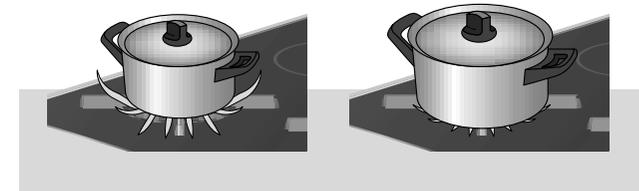
Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochprozess angehalten.

Altes Kochgeschirr

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.

Den Wokbrenner als Garbrenner benutzen

- Sorgen Sie immer dafür, daß die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Zudem können die Griffe zu heiß werden. Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil.

**FALSCH****GUT**

- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50% Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trockenem Boden. Töpfe mit flachem Boden stehen stabil und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Wärme besser auf das Gericht.

Wokken

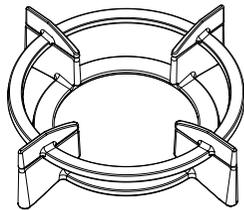
Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden. Es ist dabei wichtig, daß Sie:

- die Zutaten zuvor in Streifen, Scheiben oder Stückchen schneiden;
- beim Sautieren ein Qualitätsöl verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl verwenden. Ein bisschen genügt schon. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;
- die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit erst in den Topf geben, so daß bei Garzeitende alle Zutaten knackig/gar sind.

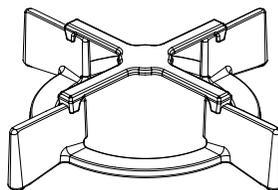
Benutzung des Wok-Zusatzrostes

Der Zusatzrost wird für den Wokbrenner mitgeliefert oder ist als Zubehör erhältlich. Er sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit rundem Boden.

Legen Sie den Zusatzrost gemäß Abbildung auf den Wokrost.

Verwendung von Verkleinerungsrost

Der mitgelieferte oder als Zubehör erhältliche Verkleinerungsrost sorgt dafür, daß extra kleine Töpfe benutzt werden können.



Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt. - Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind.

Benutzen Sie die höchste Stufe zum:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Blanchieren von Gemüse;
- Erhitzen von Öl, und Fett;
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot);
- Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen von glattem Pudding und gebundener Suppe.

Benutzen Sie eine etwas niedrigere Stufe:

- Fleisch anbraten;
- Braten von Plattfisch, dünne Scheiben oder Filet;
- Gare Kartoffeln braten;
- Glatte gebundene Suppen und Saucen zubereiten;
- Backen von Omeletts;
- Braten von Beefsteak (medium, rosarot);
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge).

Benutzen Sie eine Stufe etwas über der mittleren Stufe zum:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Dünne Scheiben Fleisch garen;
- Große Mengen Fleisch durchbraten;
- Speckwürfel oder Schinken auslassen;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Braten von paniertem Fisch;
- Arme Ritter braten;
- Backen von Omeletts.

Benutzen Sie die mittlere Stufe zum:

- Garen von großen Mengen;
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen.

Benutzen Sie die niedrigste Stufe zum:

- Bouillon ziehen lassen;
- Rotkochen von Schmorbirnen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Durchkochen von Gerichten;
- Gerichte garen.

Allgemein

- Regelmäßige Reinigung und Pflege sofort nach Benutzung des Gerätes verhindert, daß übergekochte Essensreste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen. Sie können am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Reinigen Sie erst den Bedienungsknopf, Wokbrenner und Topfträger und dann die Glasfläche. Damit wird vermieden, daß die Glasplatte beim Reinigen wieder schmutzig wird.

Hartnäckige Flecken auf Email (Rippenplatte, Brennerteilen)

Hartnäckige Flecken mit flüssigem Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerkissen, spitze Gegenstände oder ätzende Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder. Wasserflecken oder Kalkreste reinigt man am besten mit Haushaltssessig.

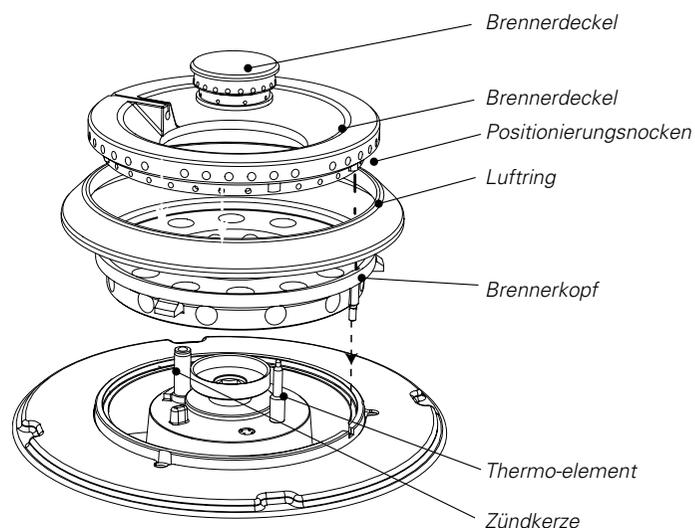
Reinigung Brennerteilen

Die abnehmbaren Wokbrennernteiler können am besten mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Teile in Wasser mit Spülmittel weichen lassen. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.



- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit, da sie in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.

- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie vorsichtig dabei. Bei zu schwerer Belastung kann sich der Abstand zwischen Kerzenspitze bis zum Brenner ändern. Dadurch zündet der Brenner schlecht oder überhaupt nicht. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trocknen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.
- Legen Sie die Topfroste senkrecht auf. Nicht über die Glasplatte schieben. Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungzapfen zusammen.



Messing-Wokbrennerteile

Einige Teile des Wokbrenners sind aus Messing. Es ist normal, daß sich die Messingfarbe durch hohe Temperaturen ändert, die beim Wokken entstehen.

ATAG Shine

ATAG hat eine Reinigungsmittelserie unter dem Namen ATAG Shine zusammengestellt. Sie sind im Internet unter www.hps.nl erhältlich. Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertipps.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, daß es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen. Verständigen Sie den Kundendienst, wenn die nachstehenden Ratschläge keine Abhilfe verschaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Gerät funktioniert, aber die Anzeigelampen leuchten nicht.	Kein Strom.	Elektroanlage kontrollieren (Hauptsicherung(en), Anschlüsse).
Kochfeld funktioniert nicht. F9 oder FA erscheint im Display oder es ertönt beim Anschließen sofort ein akustisches Signal.	Gerät falsch angeschlossen oder die Netzspannung stimmt nicht.	Lassen Sie das Gerät erneut gemäß Anschlußplan vom Installateur anschließen.
Kochfeld funktioniert nicht. F99 erscheint im Display.	Zwei Tasten gleichzeitig bedient, die Glasplatte ist verschmutzt oder es liegt ein Gegenstand auf der Bedienungsblende.	Bedienungsfehler oder die Glasplatte reinigen.
Das Gebläse schaltet sich plötzlich ein.	Gerät führt Selbsttest nach Stromausfall durch.	Das Gebläse schaltet sich selbständig aus.
Fehlercode F8 erscheint.	Überhitzung der Elektronik im Kochfeld.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, so daß die Meldung verschwindet. Wieder mit einer niedrigeren Stufe beginnen.
Nach dem Einschalten der Zone blinken die Zonendisplays weiterhin.	Ungeeignete Töpfe oder kein Topf auf der Kochzone.	Geeigneten Topf verwenden.
Das Gerät läßt sich nicht einschalten.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Halten Sie die Taste mit dem Schlüsselsymbol ein paar Sekunden gedrückt.
Die Ankochzeit dauert länger als erwartet.	Kleiner Topf wurde benutzt.	Benutzen Sie einen Topf, der ungefähr dem Durchmesser der Kochzone entspricht.
Fehlercodeanzeige F00 auf dem Display.	Eine Taste ist defekt, verschmutzt oder von einem deckt.	Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld.
Fehlercodeanzeige F01 - F11 auf dem Display.	Taste zu lange gedrückt oder zu viel Feuchtigkeit im Gerät.	Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld.
Fehlercodeanzeige F1 - F6 auf dem Display.	Generator defekt.	Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Wartungsdienst.

Störung	Ursache	Abhilfe
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	<ul style="list-style-type: none"> – Der Brenner ist eingeschaltet, aber nicht gezündet (nur für IG9071MX). – Die Kopplung eines Flaschengasgerätes hat sich gelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> – Schließen Sie den Hahn und warten Sie ein paar Minuten vor erneuter Zündung. – Befestigen Sie die Kopplung.
Ein Brenner zündet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> – Stecker nicht in der Steckdose. – Sicherung defekt/Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet. – Zündkerze verschmutzt/feucht. – Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. – Zündkerze verschmutzt/feucht. – Hauptgashahn geschlossen. – Störung am Gasnetz. – Gasflasche oder -tank ist leer. – Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung). – Knebel nicht lange oder tief genug eingedrückt. 	<ul style="list-style-type: none"> – Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. – Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein. – Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. – Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen. – Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, daß die Ausströmöffnungen offen sind. – Öffnen Sie den Hauptgashahn. – Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach. – Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen. – Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. – Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Kleinstellung tief und lange genug eingedrückt.
Der Brenner brennt nicht egal.	<ul style="list-style-type: none"> – Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. – Brennerteile verschmutzt/feucht. – Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung). 	<ul style="list-style-type: none"> – Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen. – Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, daß die Ausströmöffnungen offen sind. – Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	<ul style="list-style-type: none"> – Knebel nicht lange genug eingedrückt (nur für IG9071MX). 	<ul style="list-style-type: none"> – Halten Sie den Knebel mindestens 5 Sekunden eingedrückt.



Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite www.hps.nl.

Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Zuleitungsschalter (bei festem Anschluß) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Den Kundendienst anrufen.

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluß bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

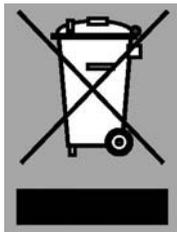
Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Pappe;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

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

Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes stehen der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Netzspannung und die Frequenz. Auf dem Typenschild stehen für den Gasbereich die Gasart, der Anschlussdruck und das Land, für welches das Gerät bestimmt ist.

Sicherheit

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen. Das Gerät muß geerdet sein.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluß bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

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

Um eine gute Funktion des Gerätes zu gewährleisten, ist folgendes zu beachten:

- daß ausreichende Lüftung zum Kühlen des Kochfeldes vorhanden ist. Siehe dazu die in diesem Kapitel spezifizierten Möglichkeiten.
- Die Frischluft, welche das Kochfeld ansaugt, darf 35 °C nicht überschreiten. Berücksichtigen Sie das, wenn Sie einen Backofen unter dem Kochfeld einbauen.

Achten Sie darauf, daß die Anschlußkabel frei beweglich sind. Wenn sich unter der Induktionskochfläche eine Schublade befindet, ist dafür zu sorgen, daß die Schublade nicht über den Rand hinaus gefüllt ist, um die Belüftung nicht zu behindern.

Achtung

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.

Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

Gasanschluß

Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch.

Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.



Achtung

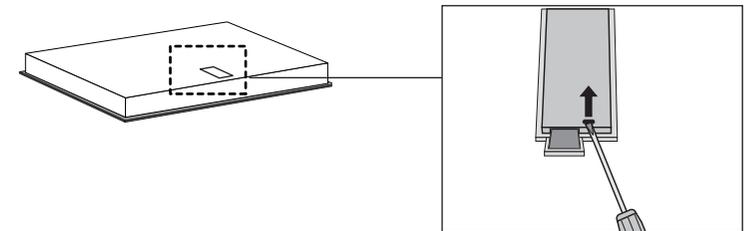
Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.

Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.

Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

Allgemein

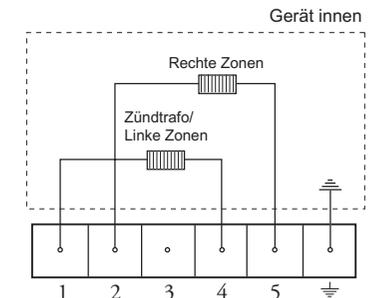
Das Gerät muß immer geerdet sein. Zum Anschluß ein vorschriftsmäßiges Kabel verwenden. Auf dem Kabel muß eine der folgenden Angaben stehen: **H05V2V2-F**, **H05RR-F** oder **H05RN-F**. An der Unterseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Schaltbildern. Die Anschlussklemmen sind nach Öffnen des Anschlusskastens an der Unterseite erreichbar. Öffnen Sie den Deckel des Anschlusskastens mit einem Schraubendreher.



Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar bleiben.

Wenn ein fester Anschluß gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen. Der Schalter muß jederzeit erreichbar sein.

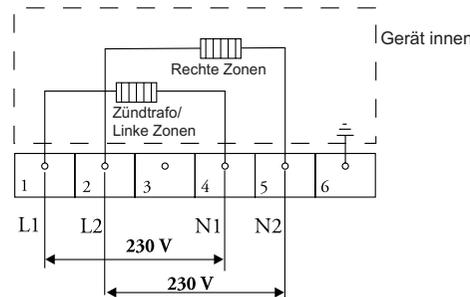
Komponentenspannung	230V 50Hz
Leistungsmodul induktion	
Links	2800 W
Rechts	2800 W
Leistung Zündtrafo	0,6 W



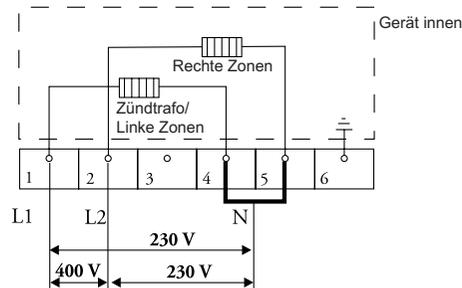
Das Gerät kann wie folgt angeschlossen werden:

2 Phasen-Netzanschluss

2-Phasen-Netzanschluss mit 2 Nulleitern (2 2N Wechselstrom 230 V / 50 Hz / Kochgruppe): Die Spannung zwischen Phase und Null ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen kann eine Spannung von 0 V stehen, wenn sie im Zählerschrank an die gleiche Phase angeschlossen sind, aber auch 400 V, wenn sie an 2 verschiedene Phasen angeschlossen sind. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muß einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

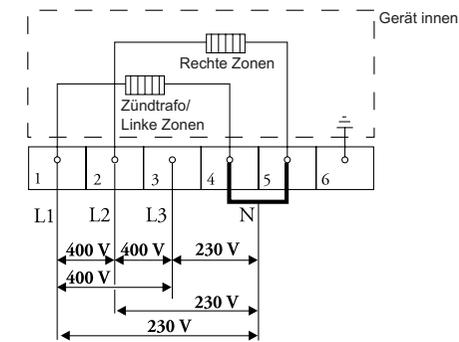


2-Phasen-Netzanschluss mit 1 Nulleiter (2 1N Wechselstrom 400 V / 50 Hz): Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nulleiter ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. Wenn keine Spannung von 400 V zwischen den Phasen vorhanden ist, ist von zwei Drähten die Rede, die von der gleichen Phase im Zählerschrank abgezweigt worden sind. Das Kochfeld muß dann mit 2 Nulleitern verbunden werden. Siehe hierzu obige Angaben über 2-Phasen-Netzanschluss mit 2 Nulleitern. Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muß einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

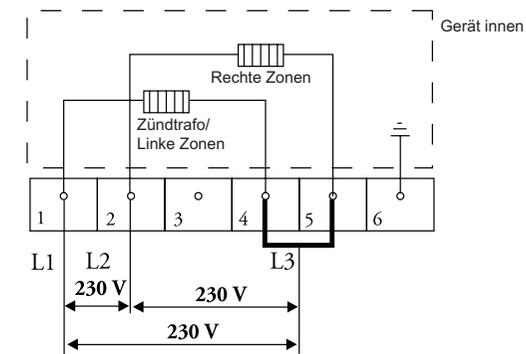


3 Phasen-Netzanschluss

3-Phasen-Netzanschluss mit 1 Nulleiter (3 1N Wechselstrom 400 V / 50 Hz / Energiegruppe): Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nulleiter ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muß einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



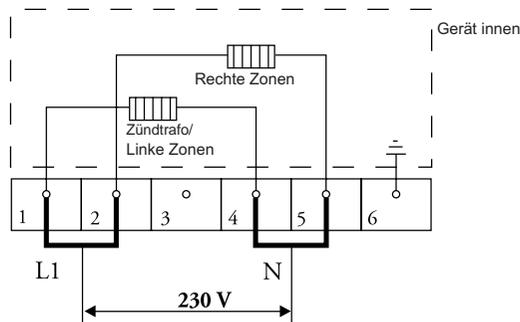
3-Phasen-Netzanschluss (3 Phasen Wechselstrom 230 V / 50 Hz): Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nulleiter ist 230 V Wechselstrom. Sorgen Sie für Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 4-5. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (3 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muß einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



1 Phasen-Netzanschluss

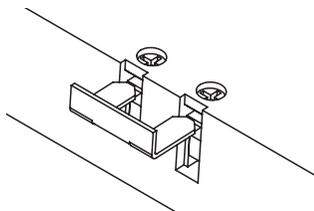
1 Phasenanschluß (1 1N Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

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



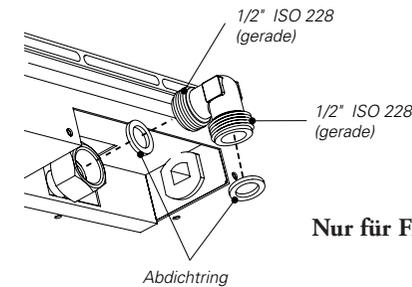
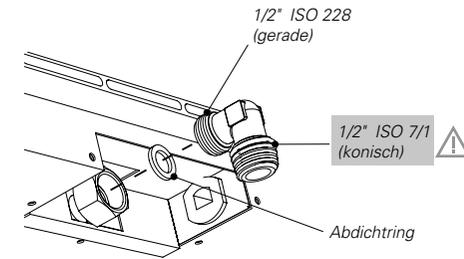
Anschlusskasten

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



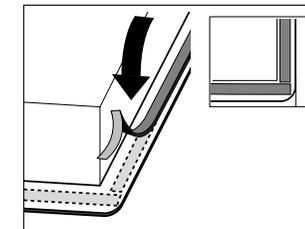
Befestigen Sie das Kabel mit der Zugentlastung und schließen Sie den Deckel.

Kochmulde vorbereiten



Nur für Frankreich:

Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluss des Gerätes.



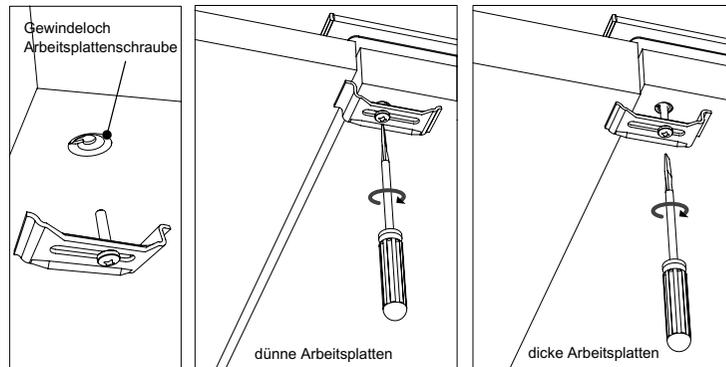
Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücke schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

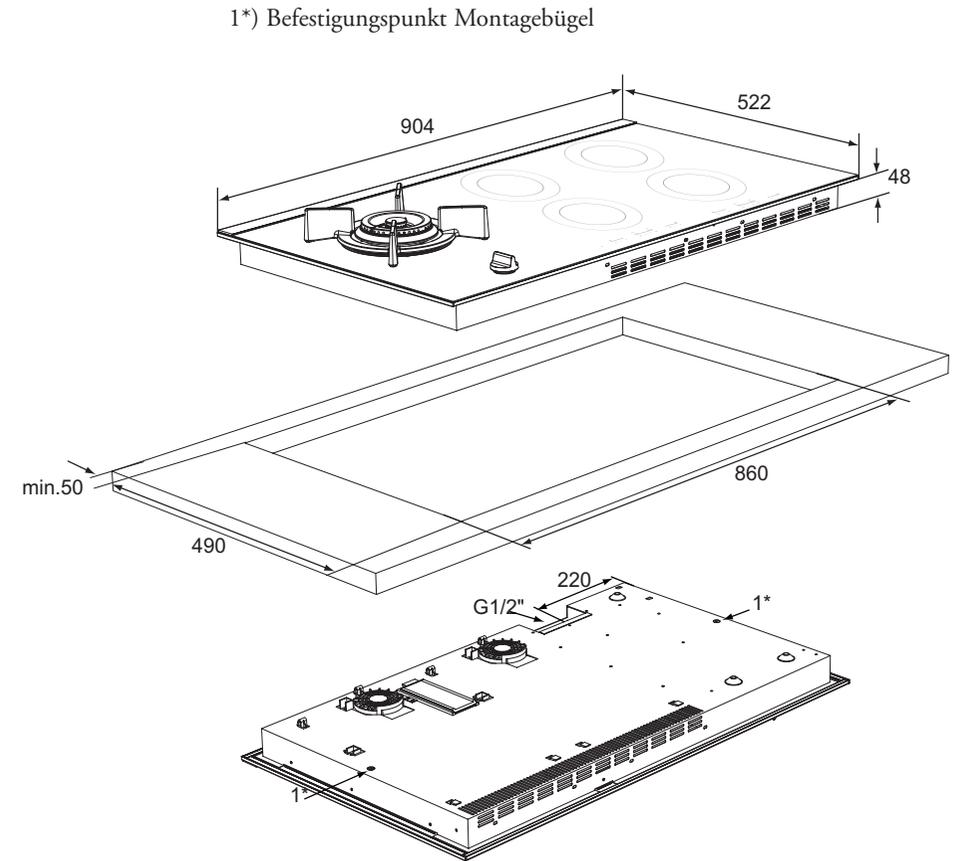
Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Der Abstand vom Ausschnittmaß bis zur Rückwand und / oder Seitenwand ist aus der Tabelle ersichtlich.

Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.

Befestigungspunkte Montagebügel



Einbaumaße

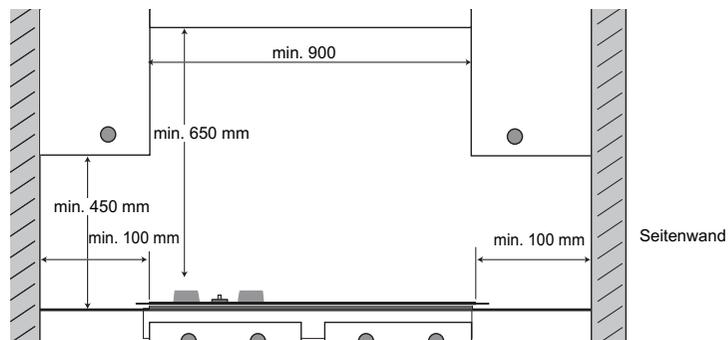


Tabelle

Kochplattentyp	IG9071M
Gerät Breite x Tiefe	904 x 522 mm
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte	48 mm
Ausschnittmaß Breite x Tiefe	860 x 490 mm
Abstand Ausschnittmaß bis Rückwand	Minimal 50 mm
Abstand Gerät bis Seitenwand	Minimal 100 mm

Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien. Achten Sie auch auf Werkstoffe, die sich verfärben können (wie Edelstahl).



Die Gaskochmulde darf neben nur einer senkrechten Wand eingebaut werden.

Achtung

Die Unterseite der Kochplatte wird heiß. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in eine Schublade, wenn sie unmittelbar unter dem Kochfeld montiert ist.

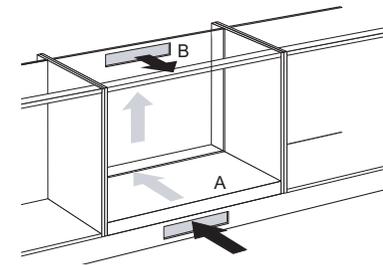


Belüftung

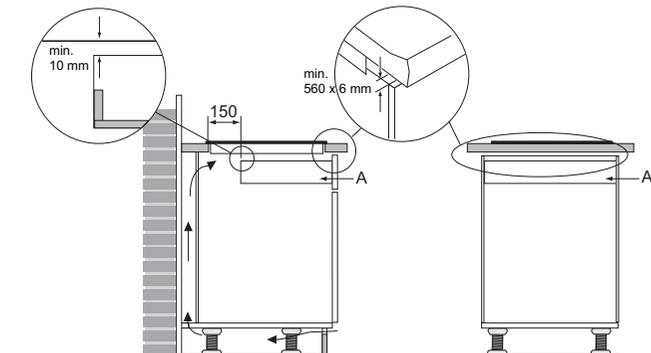
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muß gegeben sein, daß durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. An der Vorderseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet. Zur optimalen Kühlung des Kochgerätes sind am Küchenmöbel ein paar Änderungen vorzunehmen.

Oben Lade oder feste Blende

Sägen Sie die Belüftungsschlitze (mindestens 100 cm²) aus. Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Gehäuserückseite.



Eine Schublade darf die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes nicht abschließen. Bei einer Schublade ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muß minimal 10 mm betragen.

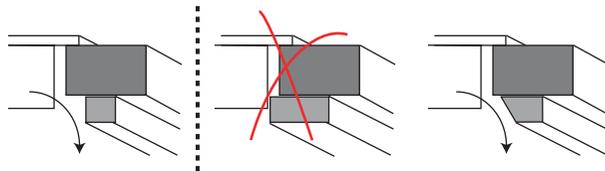


Bei einer festen Blende sind keine zusätzlichen Anpassungen für die Belüftung erforderlich.

Entlüftungssicherung

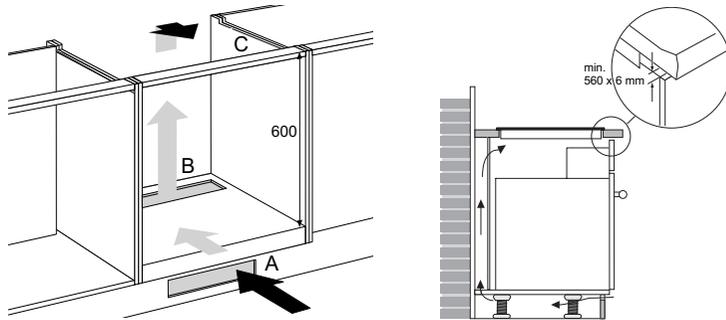
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. Kalte Luft wird hinter dem Küchenmöbel angesaugt und an die Vorderseite und Unterseite vom Gerät wieder ausgeblasen. Das Gerät kann nur richtig funktionieren wenn die Zirkulation ausreichend ist.

Stellen Sie sicher daß die Traverseplatte die Luftdurchfür nicht hindert.



Hobeln oder sägen Sie die Latte nötigenfalls schräg.

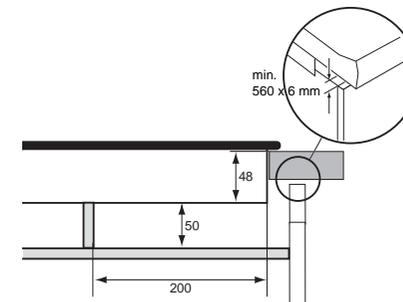
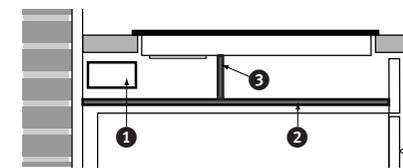
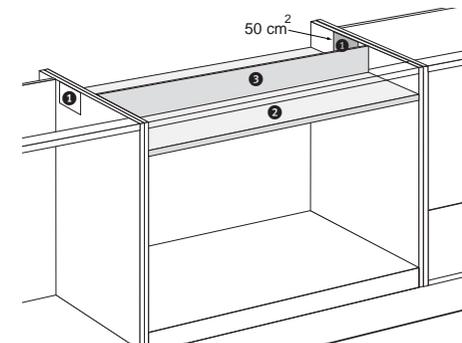
Über einem Backofen der Marke ATAG



Nischenmaß mindestens 600 mm hoch. Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Ofenrückseite. Bei einem Ofen ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen. Sägen Sie die Belüftungsöffnungen 'A' + 'B' aus (100 cm²). Bei Benutzung eines Schrankes von 600 mm Breite mit einer weniger als 50 mm starken Arbeitsplatte ist an beiden Seiten im Schrank ein Ausschnitt C zu sägen, so daß das Gerät Freiraum hat. Das Kochfeld darf nur mit ATAG Backöfen kombiniert werden, nicht mit Combitrons.

Installation über einem Combitron, einer Mikrowelle, oder einem Backofen einer anderen Marke

Sägen Sie die Belüftungsöffnung(en) aus, so daß die Gesamtfläche der Öffnungen minimal 100 cm² beträgt. Siehe hierzu z.B. Abbildung mit 2 Öffnungen von je 50 cm². Zwischen dem Backofen und dem Kochfeld ist eine Schirmplatte vorzusehen. Sie muß mindestens 10 mm hoch und hitzebeständig sein (85 °C). Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Abschirmplatte muß mindestens 50 mm betragen. Sorgen Sie zur Abschirmung des Luftstroms für eine Abschirmblende zwischen der Abschirmplatte und dem Kochfeld aus dem gleichen Material wie die Abschirmplatte. Belüftung erfolgt über die daneben befindlichen Schränke.



1. Schließen Sie das Gerät an. Die Displays leuchten kurz auf.
2. Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluß des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder die Anzeigen bleiben dunkel.
3. Übergeben Sie Ihrem Kunden die Gebrauchsanweisung.



Unmittelbar nach dem Einschalten springt der Ventilator an. Das Gerät führt nun einen Eigentest von wenigen Sekunden durch.

Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

Das Gerät in die Arbeitsplatte einsetzen und mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben befestigen.
Stellen Sie den Gasanschluss her.
Kontrollieren Sie den Anschluß mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.
Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Gastechnische Daten

	G25 25 mbar	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30 29 mbar	G31 29 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Brennertyp	(kW)	(kW)	(kW)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)
Wok	5.70	5.70	5.00	5.50/396	4.85/350	5.50/396	5.50/396	4.75/342

Your hob

description 142
Introduction 143 – 144
operation induction 145

Safety

what you should pay attention to 146 – 148

Wok burner use

ignition and adjusting 149

Use induction cooking zones

setting 150 – 155
extra safety 156 – 158
beep 159

Optimum use of the induction cooking zones

pans 160 – 162

Optimum use of the wok burner

pans 163
wok use 164

Comfortable cooking

cooking table induction hob 165 – 166

Maintenance

general 167– 168

Faults

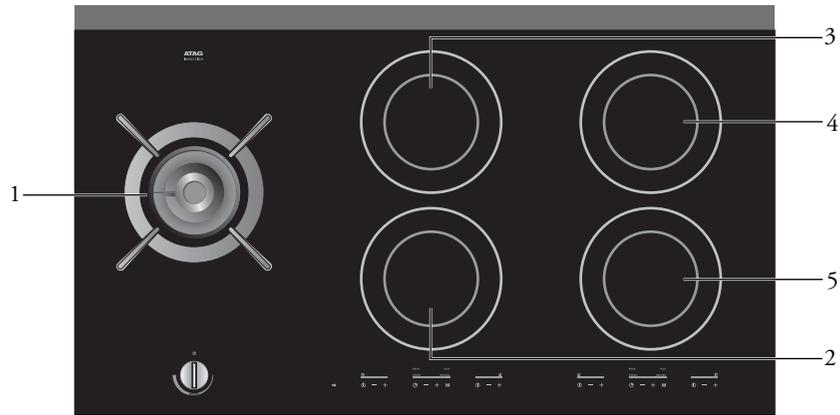
table 169– 170
general 171

Environmental aspects

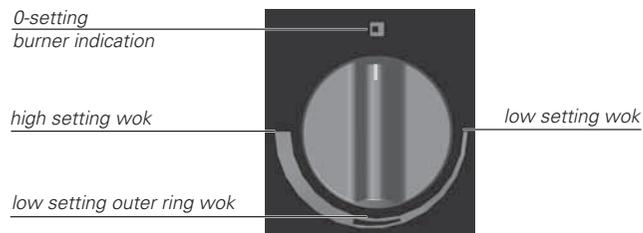
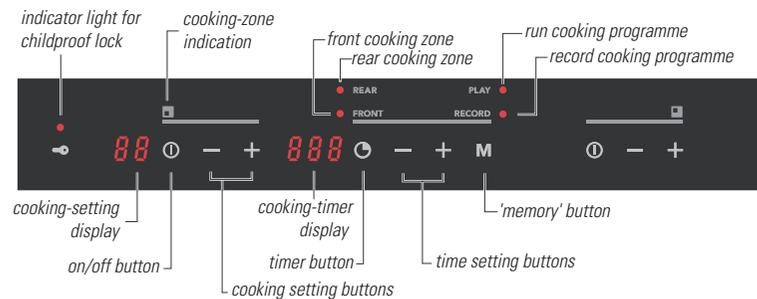
disposal of packaging/appliance 172

Installation

general 173
gas connection 174
electrical connection 175 – 178
building in 179 – 186



1. cookingzone left 2-ring wok burner (gas) 5700 Watt
2. cookingzone centre front 2800 Watt boost (b)
3. cookingzone centre rear 2800 Watt boost (b)
4. cookingzone rear right 2800 Watt boost (b)
5. cookingzone front right 2800 Watt boost (b)



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

Cooking on induction offers 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.

You can prepare wok dishes much more effectively with the high-power wok burner (gas).

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

Thanks to the spark ignition integrated into the knob, you can ignite and operate the wok burner with one hand.

Cooking on the induction section is different from cooking on a traditional hob. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. This means that you cannot use just any pan on it. The 'pans' section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

The wok burner in the IG9071MT is fitted with a thermo-electric flame protection.

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.

The safety instructions that are important during installation are included in the chapter 'installation'.



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

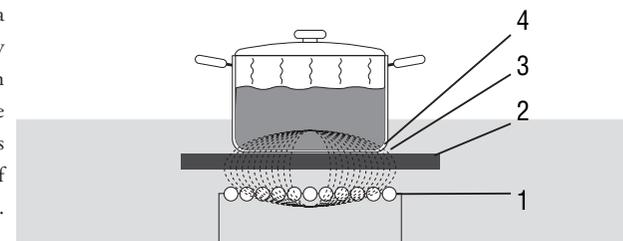
When you call the service department the staff will ask for the details on the data card. If you don't have these details, it is more difficult for us to provide accurate service.

Enjoy your cooking!

Operation induction

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.

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.



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 considerably cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Connecting and repair

- This appliance should only be connected to the mains supply by a qualified installer.
- Never open the casing of the appliance. The unit may only be opened by an authorised person. Close the gas supply and disconnect the unit from the electricity supply before starting repair work. Disconnect from the mains preferably by removing the plug from the socket, switching off the (automatic) fuses or by switching the switch in the supply line to zero in the case of a permanent connection.
- Do not continue to use an appliance whose cooking surface is showing a break or cracks. Switch the appliance off immediately. Disconnect it from the power supply to avoid electric shocks and contact your service agent.

First use

- When you use the hob for the first time, you will notice that it smells 'new'. This is caused by the appliance's finish heating up. It is perfectly normal. The odour will disappear of its own accord as a result of ventilation.

Ensure that there is adequate ventilation during use

- Keep natural ventilation openings open.
- When using the hob for long periods, extra ventilation is necessary. Open a window for instance or install a mechanical fan.

Use the hob only for preparing dishes

- The appliance is not suitable for space heating.

Pans

- Ensure that the pans to be used on the induction cooking section are not used on the wok burner, and vice versa.

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

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

The burner parts of the wok are hot during and immediately after use

- Do not touch them, and avoid contact with non-heat-resistant materials.
- Never immerse hot burner parts in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.

The distance from the pan to a knob or non-heat-resistant wall should always be greater than two centimetres

- In the case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or distort.

Use of fat and oil

- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes. If the oil catches fire, never extinguish the fire with water. Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.

Use of other equipment near the hob

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

Never flambé under an extractor hood

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

Pressure cleaner or steamcleaners

- Never use a pressure cleaner or steamcleaners.

When using the wok burner, always use the pan carrier and suitable cooking implements

- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner head can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can become burnt into the burners and pan supports.

Placing burner parts and pan carrier

- The wok burner can only function properly if the burner parts and the pan carrier are positioned correctly.

Boiling dry

- Make sure that the pan does not boil dry. Damage caused by boiling dry is not covered by the guarantee.

Glassceramic cooking surface

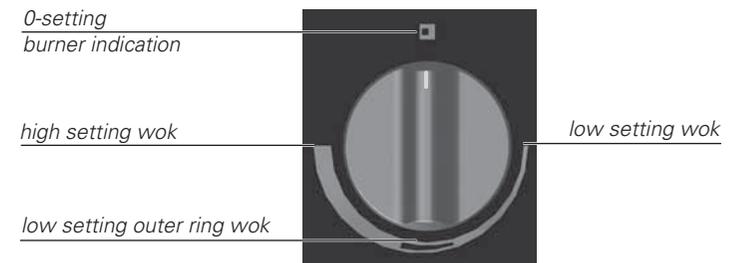
- The glass-ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. A breakage may occur if a sharp object falls on it.
- The cooking surface must not be used for storage.

During use of the induction cooking zones

- Remember the very short heating up time at the higher settings. Always stay close to the hob if you have a cooking zone on a high setting.
- Never let an empty pan stand on a hotplate that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.
- When the induction hob is in use keep objects that can be affected by magnetic fields (credit cards, bank cards, diskettes, watches and similar items) away from its vicinity. We advise those who have pacemakers to consult a heart specialist first.
- Do not use the appliance below 5 °C.
- Do not place any metal objects such as knives and forks on the cooking area.



The wok burner is continuously variable between full setting and low setting.

**Controls**

Press the control knob in and turn it anti-clockwise.
The burner ignites.

In the case of appliances with flame failure device you must hold the control knob pressed in for approximately 3 seconds to switch the flame failure device on.

Introduction

The induction hob is fitted with a residual heat indicator, cooking timer, childproof lock, automatic cooking-time limiter and 1 programme memory per zone. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

Switching on

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

A horizontal line (-) appears in the display. If no cooking setting is selected after a zone is switched on, the zone switches back to 'standby'.

Setting the power level

1. Press the + or the – button.
The hob goes directly to setting 6.
2. Select a higher or lower setting by pressing the + or – buttons again.

Boost

In setting 'b' (boost), each cooking zone (except for the rear left cooking zone) has a maximum capacity of 2800 W. Use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly.

The display shows the setting selected. The lights blink if there is no pan on the cooking zone. The selected cooking zone switches off automatically after a short time.

Switching off

Press the on/off switch again.

The cooking zone switches off.

The residual-heat indicator will continue to indicate that the zone is hot if it still is.

Residual-heat indicator

The indicator shows that the cooking zone is still hot and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature. The indicator comes into operation after a zone has been in use for 60 seconds and becomes visible after the zone has been switched off.

Residual heat is shown in the display with an H.

Timer



The appliance is fitted with a clock that can be used as a cooking timer. This cooking timer is then independent and has no effect on the settings of the cooking zones.

1. Switch to the cooking timer by pressing once on the button.
2. Select the desired time (max. 3.59 hours) by pressing the + and – buttons. By keeping these buttons pressed longer, the time will increase or decrease in larger and larger steps. The selected time is shown in the display.
3. When the selected time has expired, the hob starts beeping. This beep can be switched off by pressing the button. You can set a new time again by pressing the + button again immediately. You do not have to switch the timer off first.

You can have a cooking zone switched off by the cooking timer. The left cooking timer operates both left cooking zones and the right cooking timer operates both right cooking zones.

Timer function



1. Put a pan on a cooking zone.
2. Switch the cooking zone on.
The appliance starts to work.
3. Switch the cooking timer on with the button.
Press the button for the timer function again.

The lamp next to 'FRONT' (for the front zone) or 'REAR' (for the rear zone) comes on. The cooking time is set using the + and – buttons (max. 3.59 hours). The number of minutes selected is shown in the display.

By pressing the button a certain number of times, you always get the following series of reactions:

Number of times is pressed	Reaction
0	Clock is switched off; displays are dark
1	Clock as cooking timer
2	Clock switches the front zone off after the selected time (if the zone has been switched on)
3	Clock switches the rear zone off after the selected time (if the zone has been switched on)
4	Clock is switched off; displays are dark
and so on	

If a cooking zone has not been switched on, it cannot be selected in order to be switched off by the cooking timer and it is skipped in the table above.

If both left (or right) cooking zones have been switched on, the front or the rear cooking zone can be selected by pressing the button again.

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

The zone switches off.

Switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the cooking timer button .

If you do not switch the beep off, it will stop automatically after 30 minutes.

Childproof lock



The appliance is fitted with a childproof lock. If the childproof lock is switched on, the controls cannot be used.

The childproof lock can only be switched on if none of the zones or cooking timers have been activated.

locking

Press the key symbol.

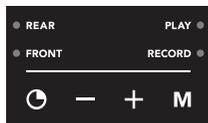
The light above the key symbol will light up.

unlocking

Press the key symbol (± three seconds).

The light above the key symbol will go out.

Memory function



The appliance is fitted with a memory function. This function enables the cooking settings and associated cooking times to be programmed for each cooking zone individually.

switching on memory function (play)

1. Press the 'memory' button briefly. The light next to 'PLAY' comes on. The lights next to 'REAR' and 'FRONT' start to flash.
2. Switch on a cooking zone. The cooking zone goes to the cooking setting that has been programmed. If there is no programme present, the zone switches off again after a few seconds.

Switch the zone off with the on/off switch or the 'memory' button.

If, during the running of a programme, a high power level is selected at the same as another zone is set manually to a high power level, the other zone will switch to a lower power level. The settings of the programme, therefore, are dominant. If the programme sets the zone at a lower power level, the other zone will not switch back to the high power level.

programming memory function (record)



1. Press the 'memory' button **M** until the light next to 'RECORD' comes on.
The lights next to 'REAR' and 'FRONT' start to flash and 000 appears in the clock display.
2. Switch on the cooking zone that should be recorded.
3. Select a cooking setting, using the + or – buttons.
The selected cooking setting and the cooking time are now recorded. Several cooking settings can be selected in succession (max. 38).

If, during a recording, 38 settings have already been recorded, the next step that is recorded will automatically be the end of the recording.

4. End the recording using the on/off button or the 'memory' button **M**.

When a new recording is entered, any existing recording is erased.

The selected cooking settings and cooking times are now in the memory. This recording can be activated using the 'PLAY' function (switch on memory).

A maximum of one recording can be made per zone.

Safety hob

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking zone automatically stops. Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the induction hob.

Safety pans

Every cooking 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.

Safety metal parts

A small part like a pan that is too little (smaller than 12 cm), a fork or a spoon is not recognised as a pan by the induction hob. The display of the cooking setting continues to flash and the zone will not switch on.

Overheatingprotection

The appliance may become overheated if:

- the pan does not conduct the heat adequately;
- fat or oil is heated at a high setting;
- there is insufficient circulation of air (see also ventilation protection in the installation part of this manual).

Cooking-time limiter (induction zones only)

The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting.

The time begins from the moment a setting has been selected. When a new selection of a cooking setting is made, therefore, the time begins again.

The table below shows the time taken before the cooking-time limiter switches the cooking zone off at the various settings. This does not apply to the (Powerboost) cooking setting. After 5 minutes, this automatically switches down to **b** (boost).

Setting	Power	Time
0	-	10 sec.
1	50 W	9 hours
2	100 W	19 hours
3	200 W	5 hours
4	300 W	5 hours
5	400 W	5 hours
6	500 W	4 hours
7	750 W	4 hours
8	1000 W	4 hours
9	1400 W	3 hours
10	1800 W	2 hours
11	2050 W	1 hour
b	2800 W	1 hour

In the event of overheating the result will be that the cooking zone in question or all the cooking zones will display one of the following reactions:

- the hob will reduce the power supplied slightly (this is not visible in the cooking settings in the displays);
- If this does not help, the hob will switch one or more zones off and indicate 'F8' in the display. The text will remain until you press the on/off button of the zone with the error indication once.

As soon as the cooking zone(s) has/have cooled down sufficiently, they can be operated normally once again. F8 remains visible on the display until you operate the on/off switch with the error message.

Prevent the overheating protection becoming activated by:

- using pans that are good conductors of heat;
- heating up fat or oil at a lower setting;
- making sure there is sufficient ventilation.

If, despite the above-mentioned measures having been taken, the overheating protection becomes activated again, contact the service department or a professionally qualified specialist.

Switching the beep off/on

The beep, which can be heard when the buttons are pressed, can be switched off or on.

switching the beep off



1. Switch the front-left cooking zone on and then off by pressing the on/off button twice.
2. Press simultaneously, within 3 seconds, the – button of the front left cooking zone and the – button of the rear left zone. A beep confirms the setting that has just been selected.

The beep for the front-left and rear-left cooking zones is now switched off. Repeat this operation for the right-hand cooking zones using the on/off button from the rear right cooking zone and the – button for the front-right cooking zone.

switching the beep on



1. Switch the front-left cooking zone on and then off by pressing the on/off button twice.
2. Press simultaneously, within 3 seconds, the – button of the front left cooking zone and the – button of the rear left zone.
A beep confirms the setting that has just been selected.

Repeat this operation for the right-hand cooking zones using the on/off button from the rear right cooking zone and the – button for the front-right cooking zone.



Heat losses are minimal, because the heat is generated in the pan itself. For smaller pans, only that part of the zone that is in contact with the base of the pan is activated. An associated advantage is that the handles of the pan do not get hot due to radiant heat around the pan.

1. Heat loss and hot handles with a conventional hob.



2. No heat loss and cold handles with induction cooking.



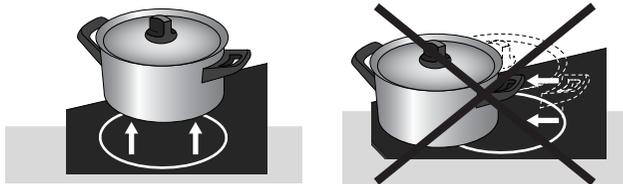
Grains of sand may cause scratches which cannot be removed.

- Only put pans with a clean base on the cooking surface.
- Always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.



Always pick pans up; never slide them.

Slide the bottom of the pan across a damp cloth, before you put the pan on the cooking surface. This will prevent grains of sand or the like being transferred to the hob surface.



Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.

Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This is why the bases of the pans have to contain iron and therefore be magnetic. The diameter of the cooking zones is 180 mm. The induction hob adapts to the diameter of the pan automatically. With smaller pans, there is no loss of energy, but the power is less compared to larger pans. The minimum pan base diameter is 12 cm. This is the inner circle that is printed on the glass. You achieve the best result by using a pan that has the same dimensions as the cooking zone.

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;
- the pan is suitable for electric cooking.

You should only use pans with a thick (minimum 2.25 mm), flat base which are suitable for induction cooking. The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.

Pans with a base which is not magnetic or is not suitable for electric cooking are unsuitable for use on the induction hob.

Suitable

- Special stainlesssteel pans for induction cooking;
- Solid enamelled pans;
- Enamelled cast-iron pans.

Unsuitable

Earthenware, aluminium, plastic, copper, china, stainless steel.



Be careful with enamelled sheet-steel pans. These can be damaged if they are used for induction cooking, particularly if their bases are too thin.

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.

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.

Noise in the base of the pan

While cooking, you might hear a rattling noise in the base of the pan. This is harmless. The noise is due to the high power of the cooking zone having an effect on the base of the pan. Reduce the rattling noise by selecting a lower setting.

Pressure cookers

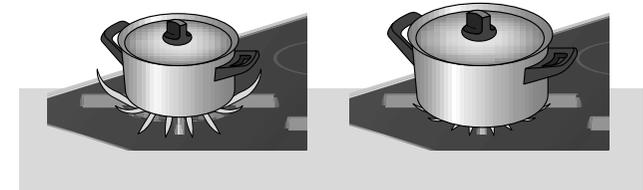
Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

Used pans

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

Using the wok burner as a cooking burner

- Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot. Do not use pans with a base diameter less than 12 cm. Smaller pans will not be stable.

**WRONG****RIGHT**

- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

Wok use

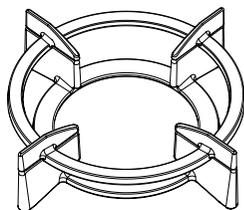
With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature.

For this purpose it is important:

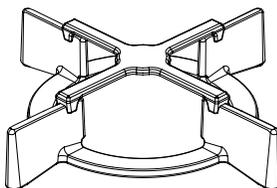
- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking;
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stir-frying. A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat;
- to place the dishes with the longest cooking time in the pan first, so that at the end of the cooking time all ingredients are cooked al dente at the same time.

Use of the wok auxiliary support

The auxiliary support supplied for the wok burner or available as an accessory provides additional stability in the case of a wok with a round base. Place the auxiliary support on the wok support as indicated in the illustration.

Use of reduction support

The reduction support supplied with the unit or available as an accessory enables you to use very small pans.



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

Use the highest setting for:

- bringing to the boil quickly;
- shrinking down leaf vegetables;
- blanching vegetables;
- heating oil, and fat;
- frying steak (rare, red);
- pressurising a pressure cooker;
- cooking smooth blancmange and custard.

Use a slightly lower setting for:

- searing meat;
- frying flatfish, slices or fillet;
- frying cooked potatoes;
- cooking smooth, thickened soups and sauces;
- frying omelettes;
- frying beef steak (medium, pink-red);
- deep frying (depending on the temperature and the quantity).

Use a setting slightly above the average setting for:

- cooking of thick pancakes;
- frying thick pieces of meat in breadcrumbs;
- cooking through thin pieces of meat;
- broiling large pieces of meat;
- frying blocks of ham or bacon;
- frying raw potatoes;
- frying fish coated with breadcrumbs;
- frying beef olives;
- frying omelettes.

Use the medium settings for:

- completing the cooking of large quantities;
- defrosting firm vegetables (French beans, for example).

Use the lowest settings for:

- simmering bouillon;
- stewing pears;
- preparing meat stew;
- completing the cooking of dishes;
- braising vegetables.

General

- Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent.
- Clean the control knob, wok burner and pan carrier, and then clean the glass plate. This avoids the glass plate getting dirty again during cleaning.

Stubborn stains on enamel (saucepan supports, burner parts)

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

Stubborn stains on the glass hob

Clean the glass hob with a cleansing agent intended specifically for ceramic hobs. Water stains or limescale are most easily cleaned using a non-abrasive limescale remover.

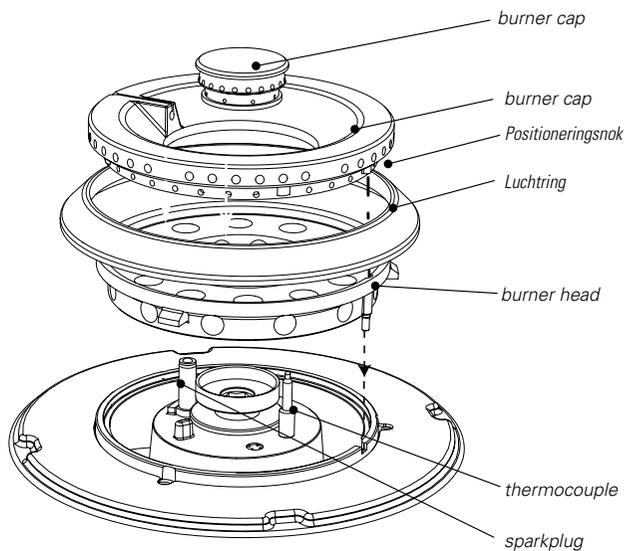
Cleaning removable burner components

The removable wok burner parts can best be cleaned using a mild cleaning agent and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.



- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent!
Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.

- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the glass plate. Assemble the burner parts using the guide ridges.



Brass wok burner parts

A few parts of the work burner are made from brass. It is normal for the colour of the brass to change as a result of the high temperatures that occur when cooking with a wok.

ATAG Shine

Atag supplies a range of cleaning agents under the name ATAG Shine. These can be obtained via the website at www.hps.nl, where you will also find various cleaning and operating tips.

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:

Fault	Cause	Solution
The appliance does not work and the lights are not on.	No electricity.	Check the electrical installation (main fuse(s), connection).
The hob does not work. F9 or FA appears in the display or the appliance immediately starts to beep when it is connected.	The appliance has been connected incorrectly or the mains voltage is not right.	Check the installation.
The hob does not work. F99 appears in the display.	Two buttons pressed at the same time, the glass top is dirty or there is an object lying on the controls.	Operation error or clean glass top.
The fan switches on spontaneously.	The appliance is checking itself after a power failure.	The fan switches itself off.
Message F8 appears.	Overheating of the electronics in the hob.	Allow the appliance to cool down. Press the on/off button and the indication will disappear. Start again at a lower setting.
After the zone has been switched on, the zone displays continue to flash.	Unsuitable pans or no pan on the cooking zone.	Use a suitable pan.
The appliance cannot be switched on.	Appliance is locked.	Keep the button with the key symbol pressed for a few seconds.
Bringing food to the boil takes longer than expected.	Small pan used.	Use a pan with a diameter approximately the same as the cooking zone.
Fault codes F00 in the display.	A control is defective, dirty or has an object lying on it.	Clean the appliance or have it repaired. Do not place objects on the control panel.
Fault codes F01 – F11 in the display.	Button operated too long or too much damp in the appliance.	Clean the appliance or have it repaired. Do not place objects on the control panel.
Fault codes F1 - F6 in the display.	Generator fault.	Contact the the service department.

Fault	Cause	Solution
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> - The burner is switched on but not lit (only applies to IG9071MX). - The coupling on a bottled gas unit has come undone. 	<ul style="list-style-type: none"> - Close the tap and wait for a few minutes before relighting. - Tighten the coupling.
A burner does not ignite.	<ul style="list-style-type: none"> - Plug not in socket. - Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off. - Sparkplug dirty/damp. - Burner parts not correctly installed. - Burner parts dirty/damp. - Main gas tap closed. - Fault in the gas network. - Gas bottle or tank is empty. - Wrong type of gas used (where bottled gas is used). - Control knob not kept pressed in long enough or far enough. 	<ul style="list-style-type: none"> - Push the plug into the socket. - Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on. - Clean and dry the sparkplug. - Assemble the burner parts using the centring ridges. - Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. - Open the main gas tap. - Check with your gas supplier. - Connect a new gas bottle or have the tank filled. - Check that the gas used is suitable for the appliance. - Keep the control knob pressed in far enough between full and low.
The burner does not burn evenly.	<ul style="list-style-type: none"> - Burner parts incorrectly installed. - Burner parts dirty or damp. - Wrong type of gas used (where bottled gas is used). 	<ul style="list-style-type: none"> - Assemble the burner parts using the centring ridges. - Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. - Check that the gas used is suitable for the appliance.
The burner goes out after igniting.	<ul style="list-style-type: none"> - Control knob not kept pressed in long enough (only applies to IG9071MX). 	<ul style="list-style-type: none"> - Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.



In case of faults phone the service department. See the guarantee certificate or consult the internet site www.hps.nl.

If you notice a crack on the cooking surface (no matter how little), switch off the appliance immediately. Remove the plug from the socket or set the switch of the power supply cable (in the case of a fixed connection) to zero or turn off the fuse switch(es) in the meter cupboard. Phone the service department.

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

The electrical connection must comply with national and local regulations.

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

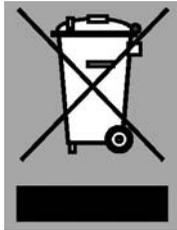
In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials.

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

- cardboard;
- paper;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);
- polypropylene tape (PP).

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

On the data plate is put 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.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

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

The type of gas, connection pressure and the country for which the unit was designed are listed on the information plate.

Safety

This appliance should only be connected up by a registered installer! The connection must comply with national and local regulations. The appliance should always be earthed.

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

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

For correct operation of the appliance it is important that:

- That there is sufficient ventilation to allow the hob to cool down, in accordance with the possibilities specified in this chapter.
- The ventilation air drawn in by the hob must not be warmer than 35 °C. Bear this in mind if the oven is to be built in under the hob.

Ensure that the connection cables hang freely. If there is a drawer underneath the hob, make sure that the contents do not project above the edge of the drawer and interfere with the ventilation.

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.

please note

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate.

This is a category 3 appliance.

Gas connection

The gas connection must comply with national and local regulations.

We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.

Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.



please note

A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.

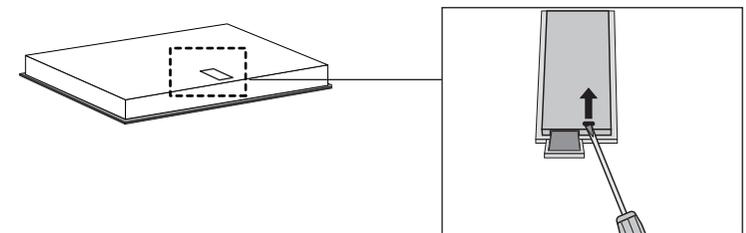
In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.

Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

General

For the connection, use an approved cable, in accordance with the regulations. The cable must bear one of the following indications: **H05V2V2-F, H05RR-F or H05RN-F.**

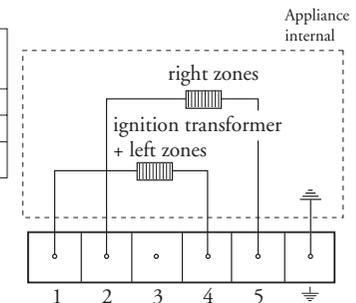
There is a label on the underside of the appliance with the wiring diagrams. The connection terminals are accessible once you have opened the junction box on the underneath. The junction box cover can be opened with a screwdriver.



The wall socket and plug must be accessible at all times.

If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line. The switch must be accessible at all times.

Component voltage	230V 50Hz
Capacities induction modules	
Left	2800 W
Right	2800 W
Power ignition transformer	0,6 W

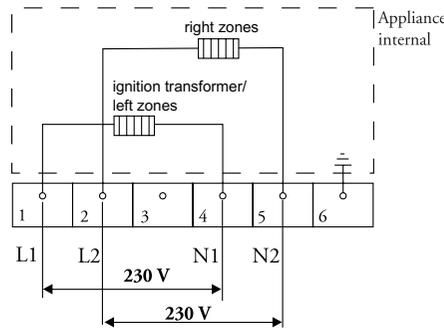


The appliance can be connected in the following ways:

2 phase connection

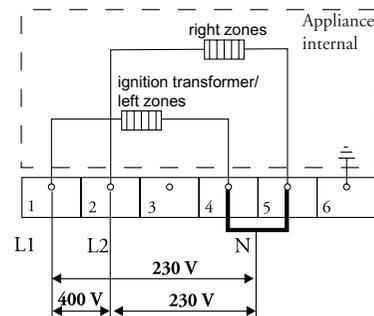
2 lives with 2 neutrals connection (2 2N a.c. 230 V /

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



2 lives with 1 neutral connection (2 1N a.c. 400 V /

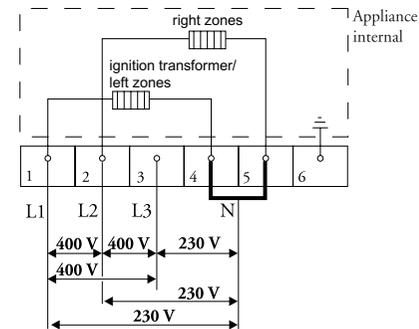
50 Hz): The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c. Between the lives there is a voltage of 400 V. If there is not a voltage of 400 V between the lives, two wires have been taken from the same live in the meter cupboard and the hob must be connected with two neutral wires, as indicated above under 2 lives with 2 neutrals. Install a connecting bridge between the connection points 4-5. Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



3 phase connection

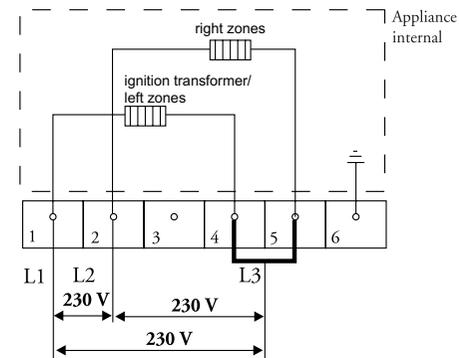
3 lives with 1 neutral connection (3 1N a.c. 400 V /

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



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

The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c. Install connecting bridges between the connection points 4-5. Your groups must be fused with at least 16 A (3x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².

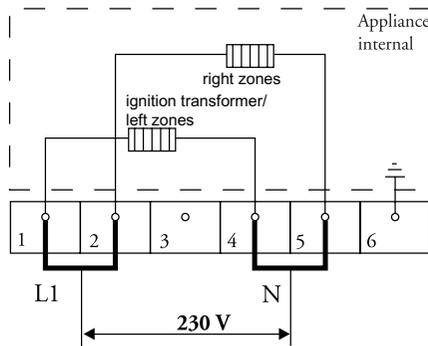


1 phase connection

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

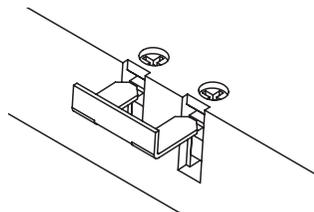
The voltage between live and neutral is 230 V a.c.

Install connecting bridges between connection points 1-2 and 4-5. Your group must be protected by a fuse of at least 32 A. The connecting power cable must have a minimum core cross section of 6 mm².



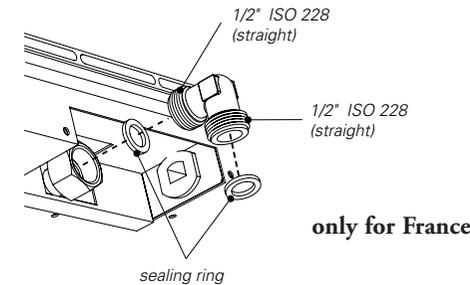
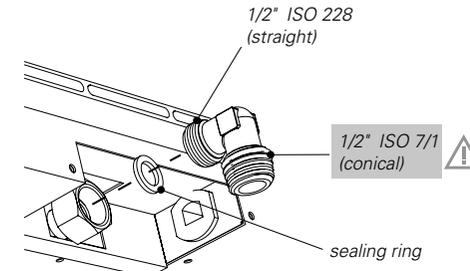
Connecting block

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



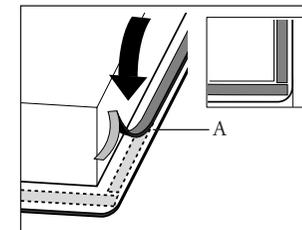
Secure the cable with the strain relief and close the cover.

Preparing the hob



only for France

Fit the elbow supplied on the appliance's gas connection.



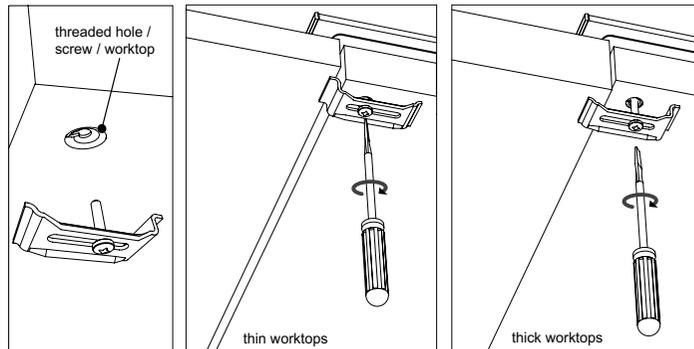
Remove the protective foil of the sealing strip (A) and attach the sealing strip in the groove of the aluminium profiles or the edge of the glass plate. Do not attach the sealing strip through the corner. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.

Cut opening in worktop

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see table). Also saw out any partitions that may be present. The distance from the saw line to the rear wall and/or side wall is indicated in the table.

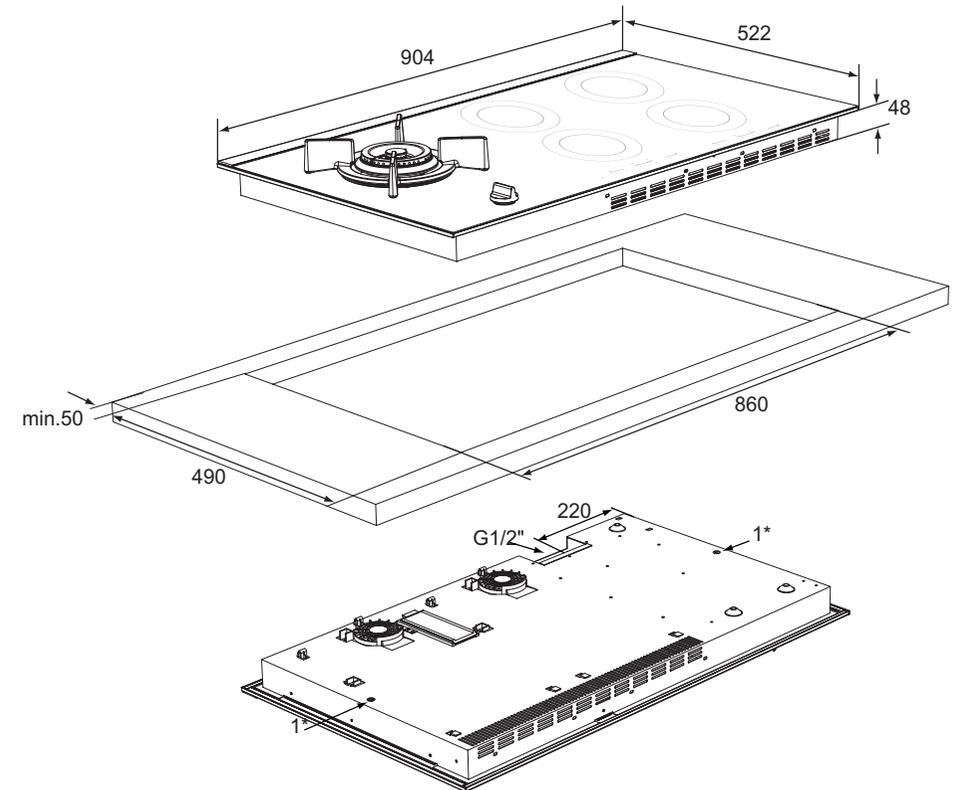
If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

Attachment points for mounting brackets



Building in dimensions

1*) attachment point for mounting bracket

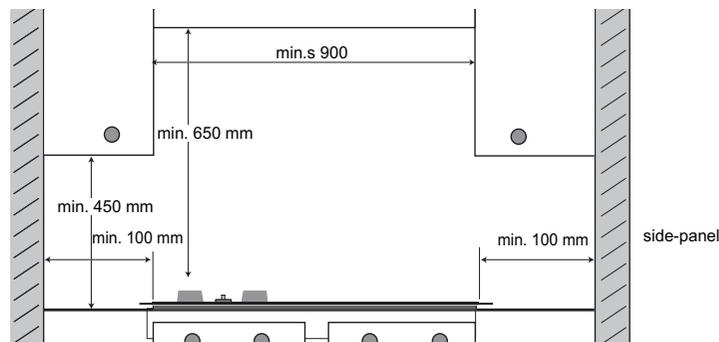


Table

Type of hob	IG9071M
Appliance width x depth	904 x 522 mm
Installation height from top of worktop	48 mm
Cut out dimensions width x depth	860 x 490 mm
Distance from saw line to rear wall	50 mm minimum
Distance from appliance to side wall	100 mm minimum

Space to be left free around the appliance

A hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials. Take care also with materials that may discolour (such as stainless steel).



The gas hob may only be built in next to one vertical wall.



please note

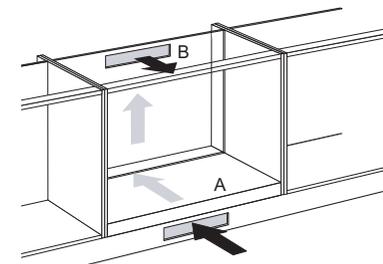
The bottom of the hob becomes hot. Do not place combustible items in a drawer if the drawer is fitted directly below the hob.

Ventilation

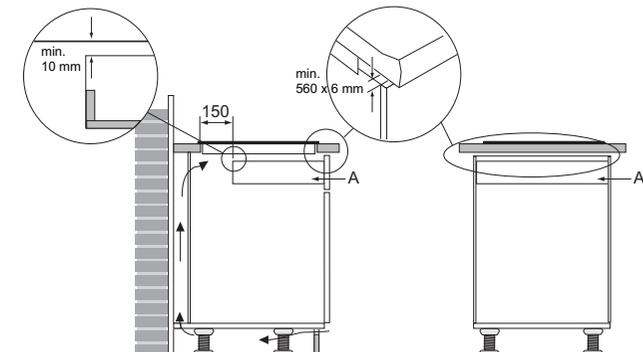
The electronics in the appliance require cooling. The ventilation openings are located on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. The appliance is fitted with outlet openings at the front and bottom. The kitchen unit will require a few modifications to allow optimum cooling of the hob.

Above drawer or fixed panel

Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Ventilation is via plinth and rear of cupboard.



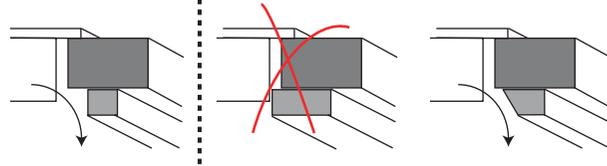
Do not allow the ventilation openings on the underside of the appliance to be blocked by a drawer. Where there is a drawer, a gap of at least 560 x 6 mm should be made at the front. The distance between drawer A and the hob should be a minimum of 10 mm.



No extra modifications for ventilation need be made where there is a fixed panel.

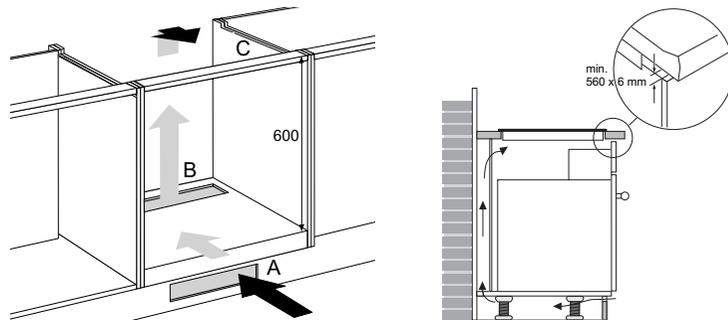
Ventilation protection

The electronics in the appliance require cooling. The cool air is sucked from behind the cupboard and blown out at the front and at the bottom in the front of the appliance. The hob can only operate if there is sufficient circulation of fresh air. The appliance will switch off after a short time if there is not enough circulation. See to it that the traverse lath does not hinder the airflow.



Plane or saw the lath oblique if necessary.

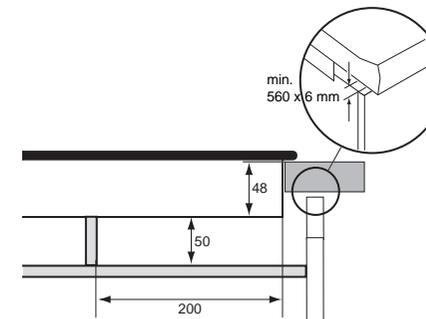
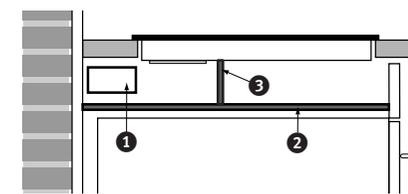
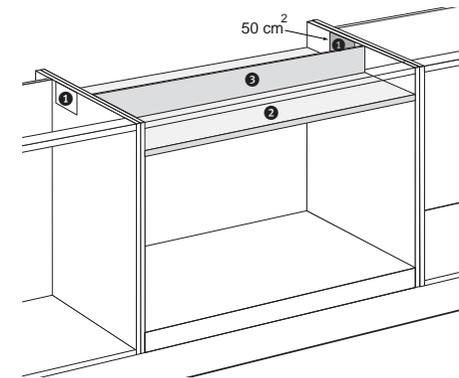
Above an oven of the ATAG brand



Recess height minimum 600 mm. Ventilation is via plinth and rear of oven. Where there is a oven, a gap of at least 560 x 6 mm should be made at the front. Cut out ventilation openings 'A' + 'B' (100 cm²). If you use a 600 mm wide cabinet with a work surface with a thickness of less than 50 mm, you must saw recess C on both sides of the cabinet, so that the unit is not in contact with the cabinet. The hob may only be combined with ATAG ovens, not with combi-microwave ovens.

Installation above a combimicrowave oven, or an oven of a different brand

Saw out the ventilation opening(s), making sure that the total surface of the holes is a minimum of 100 cm². See the drawing, for example, showing 2 holes. Fit a protective plate between the oven and the hob. The plate should be at least 10 mm thick and heat-resistant (85 °C). The space between the underside of the hob and the protective plate must be at least 50 mm. To protect the air flow, fit a protective panel - of the same material as the protective plate - between the protective plate and the hob. Ventilation is via the adjoining cupboards.



1. Connect the appliance to the electricity supply. The displays will light up briefly.
2. Check its operation. If the appliance has been connected incorrectly, it will emit a beep signal or the displays will not illuminate.
3. Hand over the instructions to your customer.



Immediately after switching on the fan will start. The appliance will now carry out a self-check for a few seconds.

Install appliance and make connections

Place the appliance in the worktop and secure it using the mounting brackets and screws supplied.

Connect to the gas supply.

Check with soap suds that the connection is gastight.

Connect the appliance to mains electricity.

Gas information

	G25 25 mbar	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30 29 mbar	G31 29 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Burner type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)
Wok	5.70	5.70	5.00	5.50/396	4.85/350	5.50/396	5.50/396	4.75/342