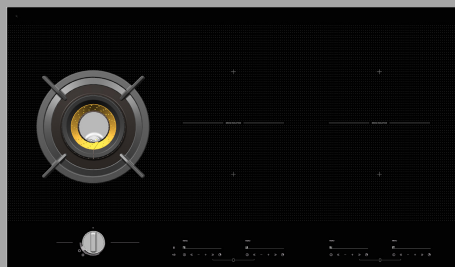


ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING

Gas-inductiekookplaat

NL

IG9571MB

Inhoudsopgave

Gebruikte pictogrammen	3	Restwarmte-indicatie	25
Veiligheid	4	Boost	25
.....	4	Twee achter elkaar liggende kookzones	25
Veilig gebruik	9	Bridge Induction zone	26
Uw gas-inductiekookplaat	10	Uitschakelen	26
Geachte klant!	10	Automatische kookprogramma's	27
Beschrijving	11	Kookstanden	29
Gebruik inductie	13	Bediening wokbrander	30
Inductiekoken	13	Ontsteken en instellen	30
Werking van de aanraaktoetsen	13	Onderhoud	31
Werking inductie	13	Reinigen glasplaat	31
Inductiegeluiden	14	Reinigen wokbranderdelen	31
Pannen voor inductiekoken	14	Storingen	32
Gebruik wokbrander	17	Algemeen	32
Pannen	17	Technische gegevens	34
Wokring	17	Informatie volgens verordening (EU)	
Pandrager	17	66/2014	34
Wokbrander plaatsen	18	Installatie	35
Bediening	19	Veiligheid	35
De eco standby modus	19	Vorbereidingen voor montage	38
Standby modus	19	Inbouwen	40
De kinderslot modus	19	Gasaansluiting	41
Pauze	20	Elektrische aansluiting	42
Herkennen van een modus	21	Aansluiten en testen	43
Timer/kookwekker	21	Milieu	44
Geluidssignaal in- en uitschakelen	23	Afvoeren van het toestel en verpakking	44
Bediening inductie	24	Notities	45
Inschakelen en vermogen instellen	24		

Gebruikte pictogrammen

In de gebruiksaanwijzing komt u de volgende symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

 INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

 WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

 GASAANSLUITING!

Waarschuwing – gasaansluiting

 ELEKTRISCHE SCHOK!

Waarschuwing – elektrische schok

 HEET OPPERVLAK!

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

 BRANDGEVAAR!

Waarschuwing – brandgevaar

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

WAARSCHUWING!

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

Algemeen

Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, verkeerde montage of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

WAARSCHUWING!

Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

BRANDGEVAAR!

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

LET OP!

VOORZICHTIG! Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.

BRANDGEVAAR!

WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Probeer **NOOIT** de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

WAARSCHUWING!

Gebruik alleen kookplaat afscherming ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel. Gebruik alleen kookplaat afscherming die in de instructies van de kookplaat door de fabrikant worden beschreven. Het gebruik van ongeschikte kookplaat afscherming kan ongelukken veroorzaken.

- Wanneer onder het apparaat een lade toegestaan is (zie het installatievoorschrift), zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Gebruik het apparaat niet bij een temperatuur beneden 5 °C.
- Het apparaat mag niet in de buitenlucht geplaatst of gebruikt worden.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- Open nooit de behuizing van het toestel.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.

WAARSCHUWING!

Keramische glasplaat gebroken

- Schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan.
- Gebruik het toestel niet.

WAARSCHUWING!

Huishoudens met kinderen en mensen met speciale behoeften

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn.

- Laat kinderen niet met het toestel spelen.
- Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het toestel die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones/branders worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

Gasbranders

WAARSCHUWING!

Zorg bij langer intensief gebruik van het apparaat voor extra ventilatie, bijvoorbeeld door een raam te openen of indien mogelijk voor een meer efficiënte ventilatie, zoals een sterkere mechanische luchtafvoer.

VOORZICHTIG: Bij het gebruik van het gasstel wordt in de ruimte waar het is geplaatst warmte, vocht en verbrandingsproducten geproduceerd. Zorg voor voldoende ventilatie van de keuken, vooral als het apparaat in gebruik is. Natuurlijke ventilatie openingen moeten open zijn of monteer een mechanische ventilatie uitrusting (mechanische afzuigkap).

- De branderdelen 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 één centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.
- Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei.
- 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.
- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet. Zorg ervoor dat de pandragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.
- Houd ovenwanten of pannenlappen bij de vlam vandaan.
- Gebruik geen grillplaten of bakplaten.

- Reinig de branderdelen regelmatig voor een veilig en correct gebruik van de branders.
- Ontbrekende rubberen voetjes van de pannendragers kunnen krassen veroorzaken op de vangschaal of zorgen voor een slechte verbranding van de brander. Neem contact op met onze serviceafdeling als de rubberen voetjes ontbreken.

Inductie kookzones of kookgebieden

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze heet kunnen worden.
- Zodra u de kookpan van een inductiekookplaat verwijdt, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Schakel het kookplaatelment na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetector.
- 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.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.

Veilig gebruik

Temperatuurbeveiliging inductie zones

- Elke inductiezone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat. Deze voorziening voorkomt oververhitting (bijvoorbeeld door een drooggekookte pan). Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

Kookduurbegrenzing

WAARSCHUWING!

Als een kookzone of de wokbrander gedurende een ongebruikelijk lange tijd ingeschakeld is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

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

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone of wokbrander automatisch uit.

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

Uw gas-inductiekookplaat

Geachte klant!

Lees de gebruiksaanwijzing voor gebruik. Deze bevat algemene tips, informatie over de instellingen en aanpassingen die u kunt maken en hoe u het beste voor uw toestel kunt zorgen.

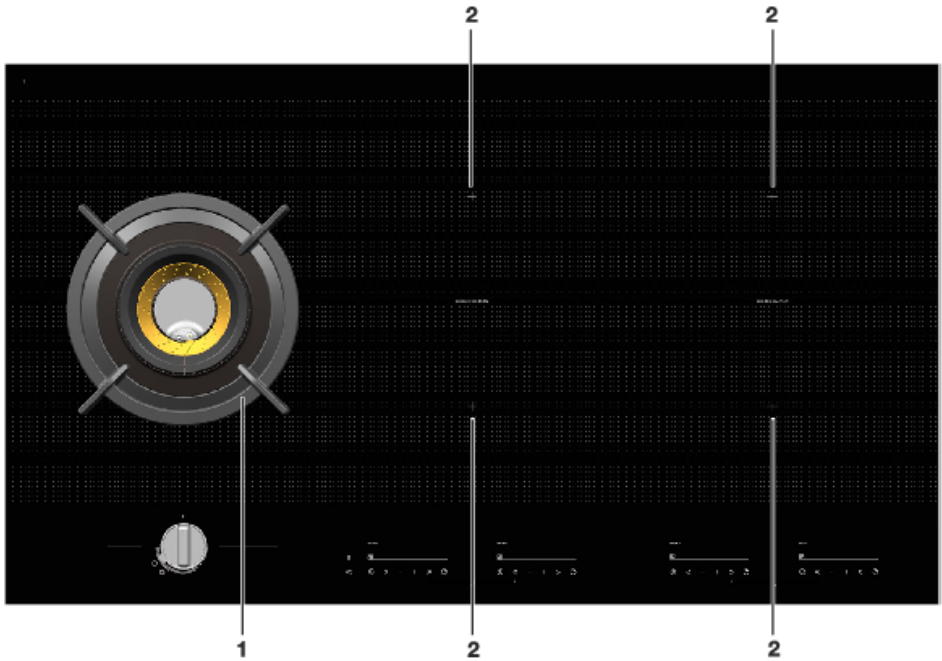
Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

TIPS!

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

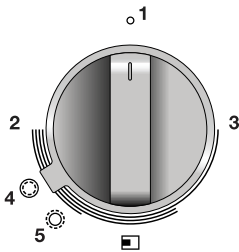
Veel kookplezier!

Beschrijving



1. Fusion Volcano wokbrander (gas)
2. Bridge Induction zone

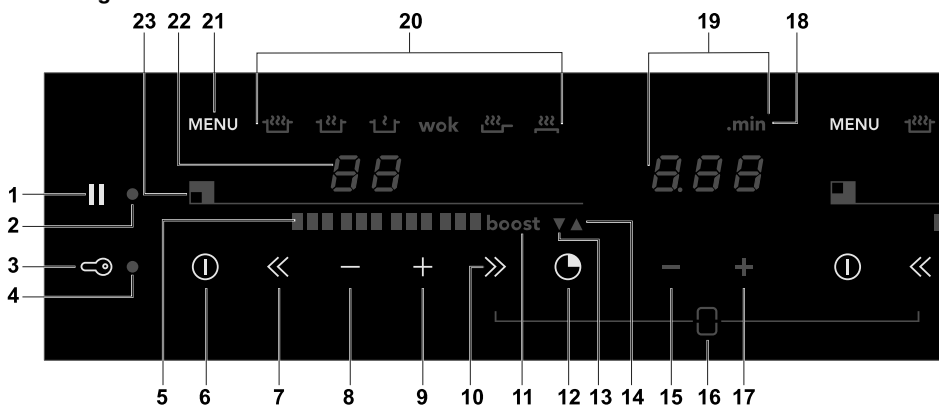
Bediening wokbrander



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

Uw gas-inductiekookplaat

Bediening inductie zones



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

Inductiekoken

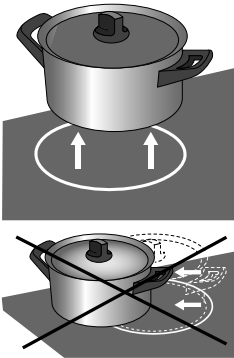


Inductiekoken is snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van inductiekoken. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. U kunt pannen het beste niet onbeheerd achterlaten om te voorkomen dat ze overkoken of droogkoken. Bij inductiekoken treedt er geen warmteverlies op en blijven de handgrepen koel.

Het vermogen past zich aan

Bij inductiekoken wordt alleen de zone gebruikt waarop de pan staat. Gebruik je een kleine pan op een grote zone, dan past de zone het vermogen aan op de diameter van de pan. Het vermogen zal dus lager zijn en het duurt langer voordat het voedsel aan de kook komt.



VOORZICHTIGHEID!

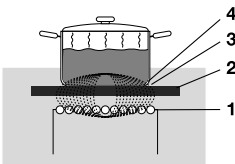
- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.
- Pannen die al voor het koken op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet langer geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat!

Werking van de aanraaktoetsen

Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

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

Werking inductie



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

Gebruik inductie

Comfortabel

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

Snel

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

Schoon

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

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat.

Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

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

Pan maakt geluid

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

Ventilator maakt geluid

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

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

- Pannen die al voor het koken op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet langer geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat!
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.

TIPS!

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

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk

Vervolg tabel vorige pagina

Geschild	Ongeschild
Class Induction	Roestvrij staal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan droogkookt;
- door het hoge vermogen kan de panbodem kromtrekken.

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

Gebruik inductie

Pandiameter

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

Snelkookpannen

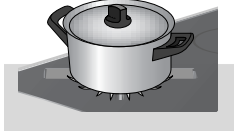
Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Pannen



fout

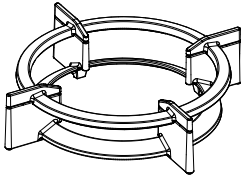
Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.



goed

Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.

Wokring



Wokring

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

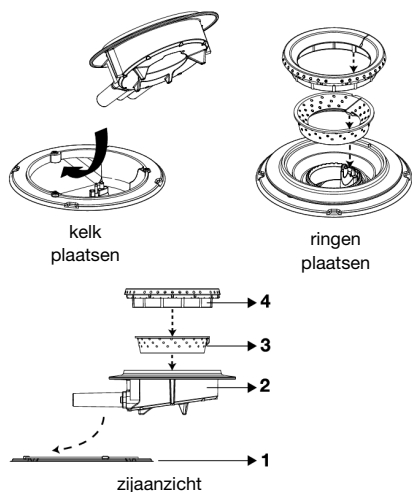
LET OP!

Gebruik de wokring uitsluitend op de wokstand in combinatie met een (ronde bodem) wok. Bij gebruik tijdens de braadstand, kan de wokring verkleuren.

Pandrager

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

Wokbrander plaatsen



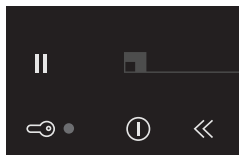
Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een slecht functionerende brander.

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

De eco standby modus

In eco standby modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie.

De kookplaat kan naar eco standby modus geschakeld worden vanuit de standby modus en wanneer er nog kookzones actief zijn.



De kookplaat naar eco standby modus schakelen

Druk kort op de sleuteltoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal.

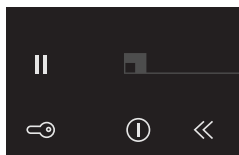
De eco standby modus is actief, het rode lampje naast de sleuteltoets knippert langzaam.

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

Standby modus

In standby modus is de kookplaat ingeschakeld, maar staan alle zones uit. U kunt naar de standby modus schakelen vanuit eco standby modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen.

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



De kookplaat vanuit eco standby modus naar standby modus schakelen

Het rode lampje naast de sleuteltoets knippert langzaam.

Druk kort op de sleuteltoets om naar standby modus te schakelen.

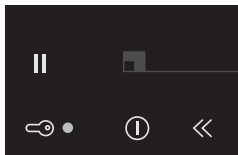
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle lampjes op de kookplaat zijn uit, behalve eventueel de restwarmte-indicator "H".

TIPS!

De kookplaat verbruikt in eco standby modus minder dan 0,5 W. Na 30 minuten in de standby modus schakelt de kookplaat automatisch naar eco standby modus om onnodig energieverbruik te voorkomen.

De kinderslot modus

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



De kookplaat naar kinderslot schakelen

1. Druk gedurende 2 seconden op de sleuteltoets.

Er klinkt een dubbel geluidssignaal. Alle toetsen zijn nu inactief behalve de sleuteltoets.

De kookplaat schakelt naar de eco standby modus en daarna naar de kinderslot modus.

Het rode lampje brandt constant.

2. Druk nogmaals 2 seconden op de kinderslottoets om de kookplaat van het kinderslot te halen.

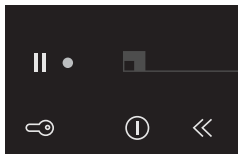
Er klinkt een enkel geluidssignaal. De kookplaat is nu in standby modus. Het rode lampje naast de sleuteltoets is uit.

TIPS!

Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt. Wanneer de kookplaat in de kinderslot modus staat, verbruikt deze net zo weinig energie als in de eco standby modus.

Pauze

Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 5 minuten 'op pauze' zetten. De energietoevoer naar de kookzone stopt, zonder instellingen te verliezen. Denk er echter aan dat de kookzone nog een tijd heet blijft, verwijder daarom bij voorkeur delicate gerechten van de kookzone.



De kookplaat naar pauze modus schakelen

Druk 1x op de pauzetoets. Er klinkt een dubbel geluidssignaal en het rode lampje naast de pauzetoets knippert.

Eventueel ingestelde timers/kookwekkers staan stil.

Alle kookzones worden automatisch teruggeschakeld naar stand 1 of 2, de wokbrander wordt terug geregeld naar de laagste stand.

Alle toetsen zijn inactief behalve de sleuteltoets en de pauzetoets. Ook de aan-/uittoetsen van de afzonderlijke kookzones blijven actief, echter deze reageren met een vertraging van twee seconden zodat u het bedieningspaneel kunt schoonmaken.

- Indien u binnen 5 minuten nogmaals op de pauzetoets drukt, zullen de gepauzeerde kookprocessen hervatten.

Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.

- Indien u binnen 5 minuten geen verdere actie onderneemt:

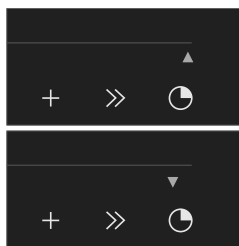
Worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld. Daarna blijft de pauzetoets nog 25 minuten knipperen om aan te geven dat de kookprocessen door de pauze modus zijn beëindigd.

Na 25 minuten schakelt de kookplaat automatisch van pauze modus naar eco standby modus.

Herkennen van een modus

De eco standby modus	Het rode lampje naast de sleuteltoets knippert langzaam.
De standby modus	Er brandt geen enkel lampje.
De kinderslot modus	Het rode lampje naast de sleuteltoets brandt constant.
De pauze modus	Het rode lampje naast de pauzetoets knippert.

Timer/kookwekker



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

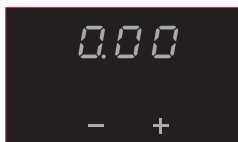
LET OP!

Per kookzone is één timer/kookwekker beschikbaar.

De timer/kookwekker kan per set van twee kookzones slechts aan één van beide kookzones gekoppeld worden.

De timer-/kookwekkerfunctie kan ook gebruikt worden zonder een bijbehorende kookzone te activeren.

Bediening



De timer inschakelen

1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone. De display van de timer licht op en u ziet drie nullen knipperen. Een + en - verschijnen hieronder.

Als u geen tijd instelt met de + of - toets gaat na 3 seconden automatisch de timer lopen. De timer loopt tot maximaal 9 uur en 59 minuten. Het naar boven gerichte rode pijltje licht op en de tijd loopt op.

2. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze uit te schakelen.

De kookwekker inschakelen

1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
2. Druk op de + of - toets om van de timerfunctie naar de kookwekkerfunctie te schakelen. Daarna kunt met de + toets de gewenste kookduur instellen. Vervolgens kunt u met de - toets de ingestelde tijd aanpassen.

Het rode pijltje naar beneden licht op. De tijd telt af.

3. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze weer uit te schakelen.

LET OP!

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

De kookduur instellen

1. Schakel de kookwekker in.

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

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

TIPS!

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

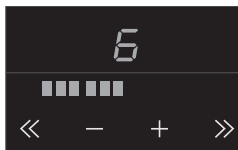
Geluidssignaal in- en uitschakelen

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

LET OP!

Let op: het kookwekkeralarm en het geluidssignaal voor foutmeldingen kunnen niet worden uitgeschakeld.

Inschakelen en vermogen instellen



1. Druk op de sleuteltoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal.
2. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
De APd registreert een pan en in de display verschijnt een knipperende '-'. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.
3. Stel met de + of - toets, of de << of >> toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
 - Drukt u de eerste keer op de + of - toets, dan verschijnt stand 6.
 - Drukt u de eerste keer op de >> toets dan verschijnt stand 12 + 'boost'. Dit is de 'boost' stand en deze kunt u gebruiken om een korte tijd op heel hoog vermogen te koken.
 - Drukt u de eerste keer op de << toets dan verschijnt stand 1.

LET OP!

Indien de APd functie uitgeschakeld is, schakel dan de kookzone in met de aan/uittoets.

Automatische pan detectie (APd)

Als er, na het inschakelen van de kookplaat, een pan op een inactieve kookzone geplaatst wordt licht de corresponderende bediening op en kan deze direct bedient worden (zonder de aan-/uittoets te bedienen). Als de kookzone niet binnen 10 seconden wordt ingeschakeld gaat deze vanzelf weer uit.

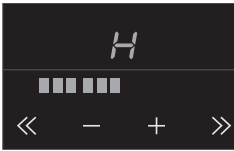
De kookzone kan vervolgens weer geactiveerd worden door de pan te verwijderen en opnieuw op de kookzone te plaatsen of door gebruik te maken van de aan-/uittoets.

Deze functie is standaard actief, maar kan ook uitgeschakeld worden. Schakel de functie uit door de kookplaat uit te schakelen. Dit gebeurt door de kookplaat uit te schakelen en 'Menu' en 'aan-/uittoets' van de linker bediening 5 sec. te bedienen. Op de displays verschijnt dan 'APdOFF'. Door de handeling te herhalen wordt de functie weer geactiveerd en verschijnt 'APd On' in de display.

LET OP!

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

Restwarmte-indicatie



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

Boost

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



Schakel 'boost' in

1. Zet een pan op een kookzone en schakel de kookzone in.
2. Druk direct na inschakeling een keer op de >> toets.

'Boost' en '12' verschijnen in de display.

De boost functie uitschakelen

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

1. Druk op de << of - toets.
In de display verschijnt een lagere stand.
Of:
2. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uitgeschakeld.

LET OP!

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

Twee achter elkaar liggende kookzones

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

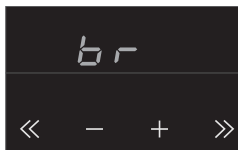
Bediening inductie

Bridge Induction zone

De Bridge Induction zones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat 1 grote zone die gebruikt kan worden voor bijv. een grote vispan of meerdere pannen op hetzelfde vermogen.

- Indien de Bridge Induction zones gekoppeld zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden.
- Gebruik een (vis)pan die ten minste een van de Bridge Induction zones in het midden bedekt.

Het koppelen Bridge Induction zones inschakelen



1. Zet een grote pan op beide kookzones zodat deze de beide zones geheel bedekt.
2. Schakel de voorste kookzone in.
3. Houd (gedurende een aantal seconden) twee toetsen gelijktijdig ingedrukt: de << toets van de achterste Bridge Induction zone en de >> toets van de voorste Bridge Induction zone.
'br' verschijnt in de display van de achterste zone. De achterste zone is niet meer te bedienen. Beide zones worden verhit naargelang de ingestelde stand van de voorste kookzone.
4. Stel met de + of - toets, of de << of >> toets van de voorste zone de gewenste stand in. Beide zones worden verhit in de ingestelde stand.

Het koppelen Bridge Induction zones uitschakelen

Houd (gedurende een aantal seconden) twee toetsen gelijktijdig ingedrukt: de << toets van de achterste Bridge Induction zone en de >> toets van de voorste Bridge Induction zone.

De zones zijn niet meer gekoppeld. De display van de achterste kookzone dooft, in de display van de voorste kookzone staat stand 1.

Of:

Druk op de aan-/uittoets van de voorste kookzone om beide zones uit te schakelen.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uitgeschakeld.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en de slider dooft.

- Indien alle kookzones op deze manier uitgeschakeld zijn staat de kookplaat automatisch in standby modus (zie ook 'standby modus').

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Druk kort op de sleuteltoets om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Naast de sleuteltoets blijft een rood lampje langzaam aan en uit gaan.

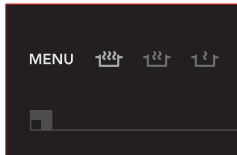
- De kookplaat staat nu in de eco standby modus (zie ook 'eco standby modus').

Automatische kookprogramma's

Elke inductiezone is voorzien van 6 automatische kookprogramma's. De eventuele eindtijd van een automatisch kookprogramma kunt u zelf instellen met behulp van de kookwekkerfunctie.

De kookprogramma's zijn gebaseerd op gangbare hoeveelheden.

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



Een automatisch kookprogramma instellen

De kookzone is ingeschakeld.

1. Druk op de menu-toets.

Een reeks van 6 iconen licht op, waarvan 1 icoon feller dan de anderen.

2. Druk nogmaals op de menu-toets, of houd de menu-toets ingedrukt om naar de volgende menufunctie te gaan.

*Het gekozen kookprogramma start automatisch na 3 seconden.
Een 'A' van 'automatisch' verschijnt in de display.*

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

LET OP!

Let op! De kookprogramma's zijn niet werkzaam indien de zones gekoppeld zijn.



(Aan)kookfunctie

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



Sudderfunctie

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



Warmhoudfunctie

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

Bediening inductie

wok

Wokfunctie

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



Braadfunctie

De braadstand zorgt voor een optimale braadtemperatuur.

Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur. De olie of boter kan in de pan en daarna het gerecht.



Grillfunctie

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

Kookstanden

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

Gebruik 'boost' en stand 11 en 12 voor:

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

Gebruik stand 9 en 10 voor:

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

Gebruik stand 7 en 8 voor:

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

Gebruik stand 4 t/m 6 voor:

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

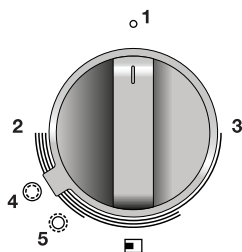
Gebruik stand 1 t/m 3 voor:

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

Bediening wokbrander

Ontsteken en instellen

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



1. Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
2. Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.
3. Draai de wok regelknop naar de kleinstand (3).
4. Verdraai, indien gewenst, de schakelring van de wok naar de braadstand (5). De binnenring (wokstand) dooft en de buitenring (braadstand) brandt.
5. De wokbrander schakelt automatisch terug naar de wokstand als de bedieningsknop van de wokbrander naar de 0-stand wordt gedraaid.

LET OP!

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

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

Reinigen glasplaat

TIPS!

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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

LET OP!

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

Reinigen wokbranderdelen

LET OP!

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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

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.

TIPS!

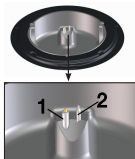
Raadpleeg de website voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Algemeen

LET OP!

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) in de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, maak het toestel spanningsloos (stekker uit het stopcontact) en sluit de gaskraan.

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wokbrander		
Er hangt een gaslucht in de buurt van het apparaat.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
De brander ontsteekt niet. Fout code F4-066 1) 	Elektrische aansluiting is niet juist.	Neem contact op met uw installateur.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Plaats een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie (1) vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gas-leverancier.
	Gasfles of gastank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.

Vervolg tabel vorige pagina

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Brander dooft na het ontsteken. Foutcode F3 ¹⁾	Thermokoppel (2) is vervuild.	Reinig/droog het thermokoppel.
Keramische glasplaat gebroken		Sluit de hoofdgaskraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur.
		Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de servicedienst.

¹⁾ *Resetten foutcode: schakel de kookplaat 'uit - aan' door middel van sleuteltoets, schakel daarna met de slider de gaszone in.*

Technische gegevens

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2 / EN 30-2-1

Model identificatie	IG9571MBA	IG9571MBB
Type kookplaat	Gas-inductiekookplaat	Gas-inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden	Inductie kookzones of kookgebieden
Voor ronde elektrische kookzones: diameter nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	-	-
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg	-	-
Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of gebied	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg	188,8	188,8
Aantal gasbranders	1	1
Energie-efficiëntie per gasbrander ($EE_{\text{gasbrander}}$) in %	56,5	56,5

Veiligheid

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

- Dit apparaat mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie, voor dat de lokale distributie voorwaarden (spanning, frequentie, gas soort en druk) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, de gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.

Elektrische aansluiting

- Dit apparaat moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld apparaat niet is uitgerust met een snoer en een stekker, of met andere middelen voor het uitschakelen van de netvoeding met een contactscheiding in alle fasen die de volledige ontkoppeling bieden onder overspanning categorie III voorwaarden, moeten de middelen voor ontkoppeling worden opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de regels voor elektrische bedrading. Plaats hiervoor dan een dubbelpolige schakelaar met een contactscheiding van ten minste 3 mm in de voedingskabel.

Installatie

- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn (bijvoorbeeld type H05V2V2 of H07V2V2).
- Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het apparaat dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.
-  **WAARSCHUWING!**

Het niet gebruiken van schroeven of bevestigingsmiddelen voor installatie zoals beschreven in het installatievoorschrift kan leiden tot elektrische schok.

Gasaansluiting

- Gasaansluiting 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 alleen voor FR).
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Zie het toestellabel voor technische gasgegevens.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuiginstallatie of afzuigapparaat voor verbrandingsgassen. Installeer het apparaat en sluit het apparaat aan in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet geschonken worden aan de relevante eisen ten aanzien van ventilatie.

- 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.
- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er voor het apparaat een gas aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

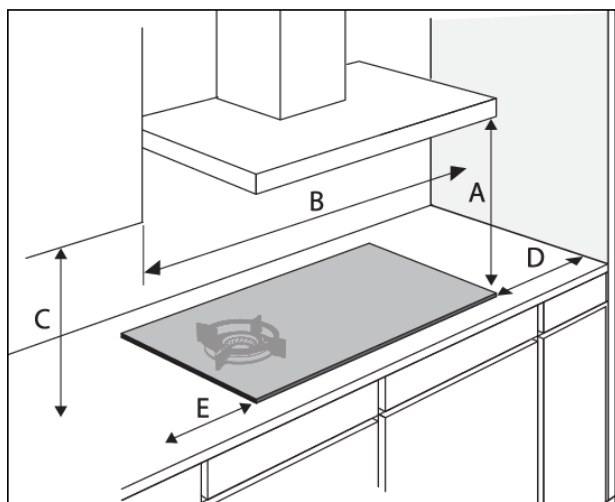
Service

- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Als de aansluitkabel beschadigd is moet deze door de fabrikant of een gemachtigde servicemonteur worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Installatie

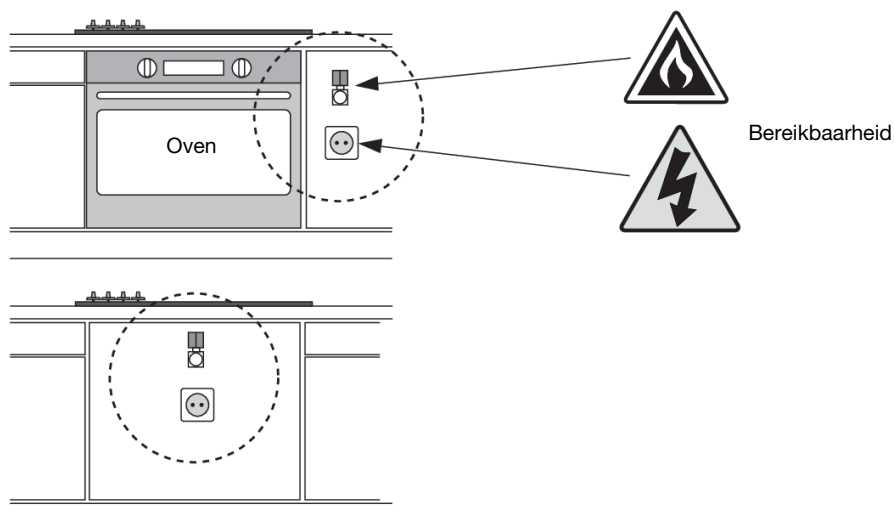
Vorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel

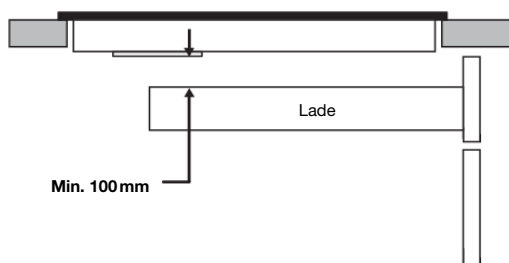
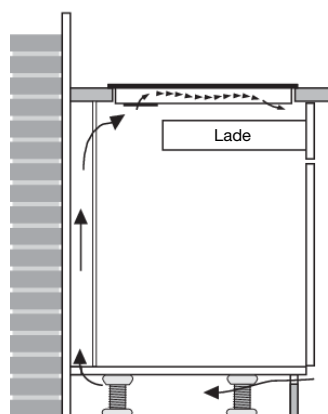
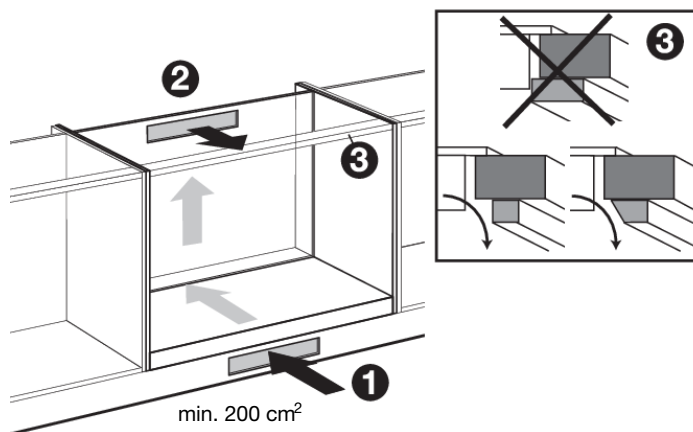


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	40	120

Bereikbaarheid



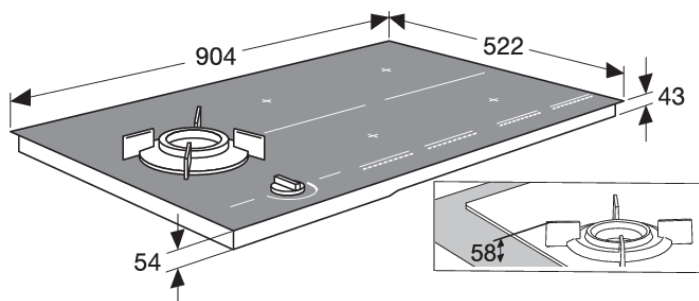
Beluchting



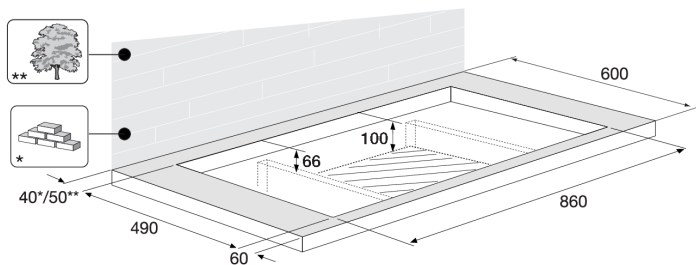
Installatie

Inbouwen

Toestel afmetingen

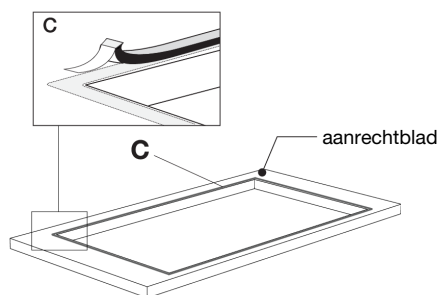


Uitsparing in aanrechtblad

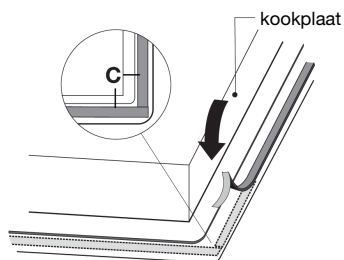


Afdichttape

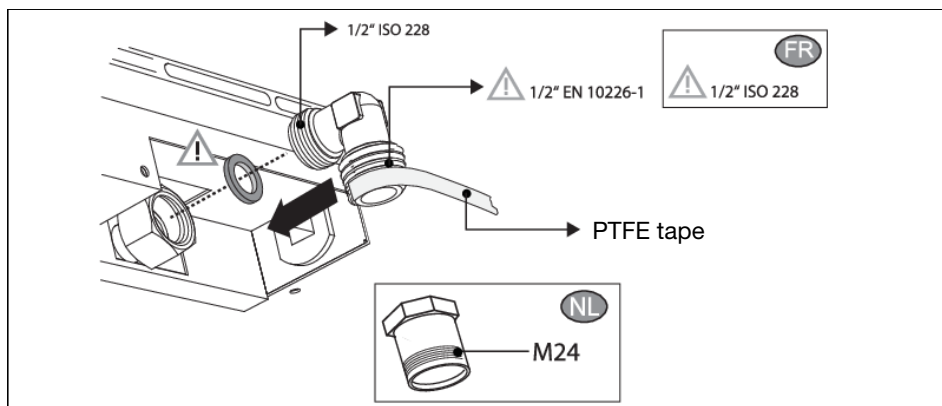
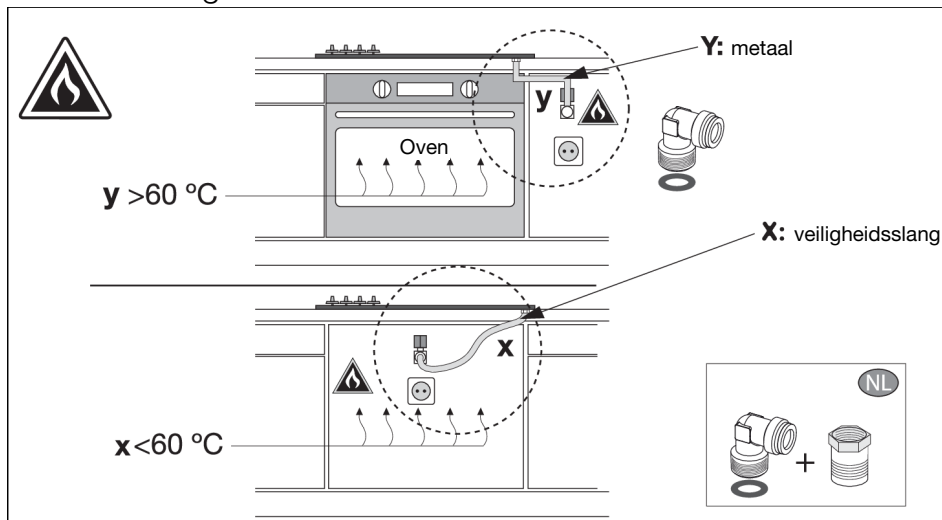
RVS vangschaal



Glazen vangschaal



Gasaansluiting



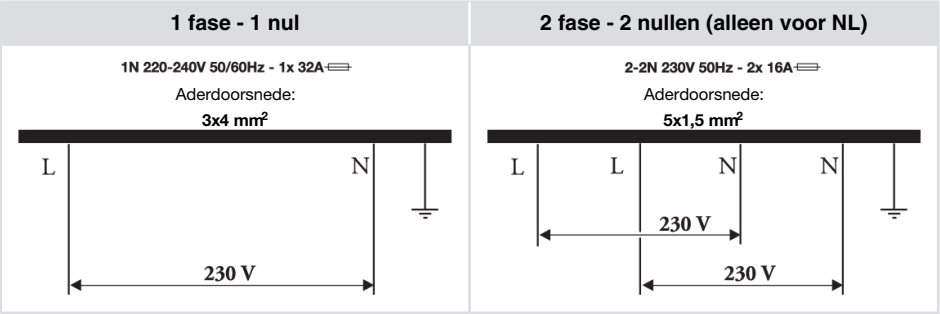
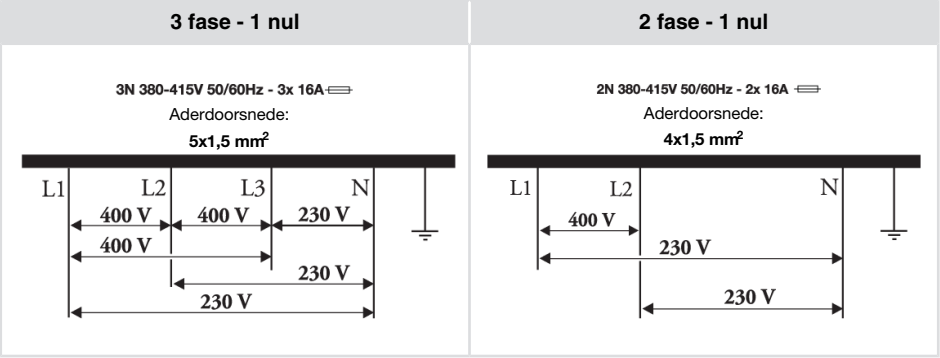
	G25.3/25 mbar	G20/20 mbar
Wokbrander	6,0 kW	6,0 kW

LET OP!

Als u het apparaat wilt ombouwen voor gebruik met een ander type gas, lees dan de handleiding van de ombouwset en gebruik de aangegeven ombouwset.

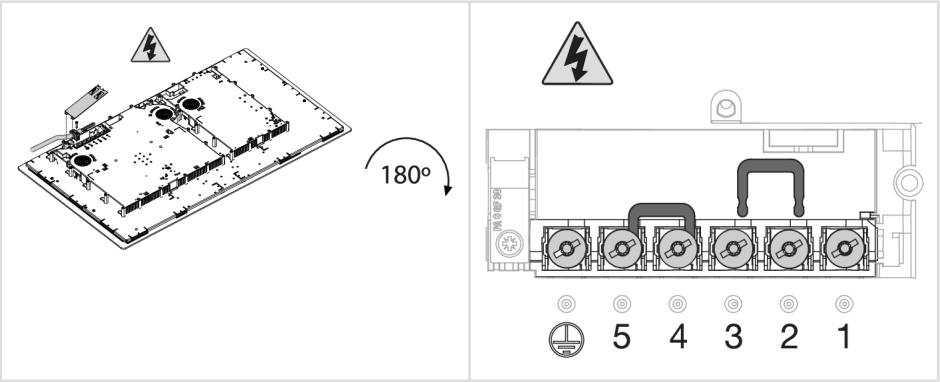
Installatie

Elektrische aansluiting



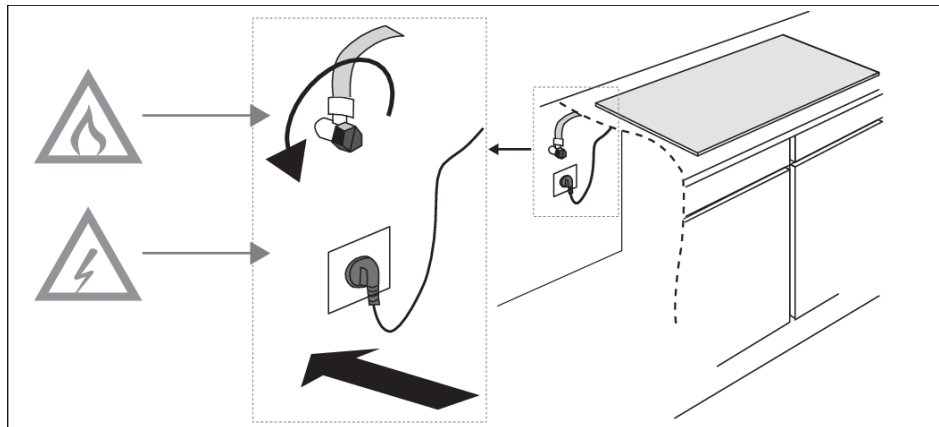
LET OP!

Raadpleeg de aansluitschema's op de onderzijde van het toestel.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	10 W	7410 W

Aansluiten en testen



WAARSCHUWING!

Controleer of de aansluitingen gasdicht zijn.

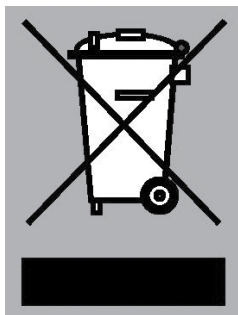
Afvoeren van het toestel en verpakking

Dit apparaat is gemaakt van duurzame materialen. Het apparaat moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

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



Het apparaat is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.

LET OP!

Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.

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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

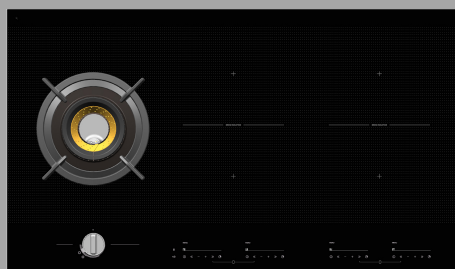


867090-a3



We behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen.

ATAG



NOTICE D'UTILISATION

Table de cuisson à gaz/induction tactile

FR

IG9571MB

Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	Voyant de chaleur résiduelle	25
Sécurité	4	Boost	25
Utilisation sûre	4	Deux foyers l'une derrière l'autre	25
Votre table de cuisson à gaz/induction	10	Zone Bridge Induction	26
Cher/chère client(e) !	10	Arrêt	26
Description	11	Programmes de cuisson prédéfinis	27
Utilisation de l'induction	13	Réglages de cuisson	29
La cuisson par induction	13	Utilisation du brûleur pour wok	30
Fonctionnement des touches sensibles	13	Allumage et réglage	30
Fonctionnement de l'induction	13	Entretien	31
Bruits de l'induction	14	Nettoyage de la surface en verre	31
Casseroles de cuisson par induction	14	Nettoyage des pièces du brûleur pour wok	31
Utilisation du brûleur pour wok	17	Problèmes	32
Casseroles	17	Généralités	32
Support adaptateur pour wok	17	Données techniques	34
Support de casserole	17	Informations selon règlement (EU) 66/2014	34
Position du brûleur pour wok	18	Installation	35
Fonctionnement	19	Sécurité	35
Mode "écoville"	19	Préparations pour l'installation	38
Mode "veille"	19	Installation intégrée	40
Mode "sécurité enfant"	19	Raccordement au gaz	41
Pause	20	Raccordement électrique	42
Reconnaissance du mode	21	Raccordement et contrôle	43
Compte-minute/minuteur de cuisson	21	Environnement	44
Activation/désactivation du signal sonore	23	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	44
Utilisation de l'induction	24	Notes	45
Mise en marche et réglage de la puissance	24		

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger



RACCORDEMENT AU GAZ

Attention – raccordement au gaz



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Attention – risque de choc électrique



SURFACE BRÛLANTE !

Attention – risque de brûlure



RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

 ATTENTION !

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

Généralités

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.

Les détériorations causées par un branchement défectueux, un montage incorrect ou une utilisation inappropriée ne sont pas couvertes par la garantie.

 ATTENTION !

l'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

 RISQUE D'INCENDIE !

ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

REMARQUE

ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

 RISQUE D'INCENDIE !

MISE EN GARDE : la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- Ne flambez jamais de plats sous une hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte n'est pas activée.

ATTENTION !

Utilisez uniquement des protections enfant pour plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme étant appropriées par le fabricant dans le mode d'emploi, ou des protections enfant intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- Si un tiroir est autorisé sous l'appareil sans fond intermédiaire (voir les instructions pour l'installation), n'y stockez pas d'objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.
- La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments.
- Elle n'est pas conçue pour réchauffer des pièces.
- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. Cela causerait une montée de pression suivie d'une explosion des boîtes conserves. Vous seriez alors exposé à des risques de brûlure et/ou de blessure.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l'appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil à des températures inférieures à 5 °C.

Sécurité

- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, ce phénomène est tout à fait normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.

ATTENTION !

La plaque vitrocéramique est cassée

- Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.

ATTENTION !

Ménages avec enfants et personnes avec des besoins spéciaux

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille et qu'ils aient reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil.
- Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Les zones de cuisson/brûleurs deviennent très chauds pendant l'utilisation et le restent encore quelque temps après. Tenez les enfants éloignés de l'appareil durant la cuisson et immédiatement après.

Brûleurs

ATTENTION !

L'usage intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou le passage à une vitesse d'aspiration supérieure de la hotte, si vous en possédez une.

ATTENTION : durant son utilisation, un appareil de cuisson à gaz dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : laissez dégagées les ouvertures naturelles d'aération ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

- Les composants du brûleur sont chauds pendant l'utilisation et immédiatement après. N'y touchez pas et évitez tout contact avec des matériaux non réfractaires.
- N'immergez jamais les chapeaux de brûleur et supports de casserole chauds dans de l'eau froide. Le refroidissement brutal peut endommager l'émail.
- La distance entre la casserole et une paroi non réfractaire doit toujours être supérieure à un centimètre. Sinon, la température élevée peut provoquer la décoloration et/ou la déformation des manettes ou de la paroi.
- Utilisez toujours les supports de casserole et des récipients appropriés.
- Placez toujours la casserole sur le support prévu à cet effet. Placer la casserole directement sur le chapeau du brûleur peut être dangereux.

- Les barquettes ou les feuilles en aluminium ne conviennent pas pour la cuisson. Elles risquent de brûler et de s'incruster dans les chapeaux de brûleur et les supports de casserole.
- La plaque de cuisson ne peut fonctionner efficacement que si les composants du brûleur ont été assemblés à l'aide des arêtes de guidage. Assurez-vous que les supports de casserole sont bien alignés les uns par rapport aux autres et à plat sur le plateau d'égouttement. Ce n'est qu'alors que vos casseroles seront stables.
- Veillez à tenir les gants et maniques éloignés de la flamme.
- N'utilisez pas de plaque à frire ou lèchefrite.
- Nettoyez les pièces des brûleurs régulièrement pour un fonctionnement correct et sans danger.
- Les supports de casserole non équipés de tous leurs pieds en caoutchouc peuvent rayer le plateau d'égouttement ou causer une mauvaise combustion du brûleur. Si vous constatez que des pieds en caoutchouc sont manquants, contactez notre SAV.

Foyers et aires de cuisson par gaz-induction

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- N'oubliez pas que la chaleur se développera très rapidement si le foyer est réglé sur une position élevée. Restez toujours à côté d'un foyer réglé sur une position élevée.
- Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, disquette, montre, etc.) de l'appareil. Si vous portez un stimulateur car-

diaque : nous vous conseillons de consulter votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.

Utilisation sûre

Sécurité anti-surchauffe des foyers d'induction

- Chaque foyer d'induction est doté d'un capteur thermique. Celui-ci contrôle la température du fond de la casserole et des sections de la table de cuisson. Ce dispositif prévient les surchauffes (notamment en cas de chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'une casserole). En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou foyer de cuisson est automatiquement diminuée ou l'appareil s'éteint.

Limiteur de temps de cuisson

ATTENTION !

Une foyer de cuisson ou un brûleur qui reste allumé(e) pendant un temps anormalement long s'éteint automatiquement.

Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglages de cuisson	La foyer de cuisson ou le brûleur s'éteint automatiquement après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et 12	1 heure

Une fois les délais ci-dessus écoulés, le foyer ou le brûleur pour wok s'éteint automatiquement.

Réglages de cuisson	Le foyer de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 12 après :
boost	10 minutes

Votre table de cuisson à gaz/induction

Cher/chère client(e) !

Veuillez lire le d'emploi avant l'utilisation. Il inclut des conseils généraux, des informations sur les réglages que vous pouvez réaliser et des instructions pour entretenir au mieux votre appareil.

Le manuel sert également de document de référence pour les techniciens de service. **Veuillez donc coller la plaque signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière du manuel.**

La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations dont le technicien de service aura besoin pour répondre de manière appropriée à vos besoins et questions.

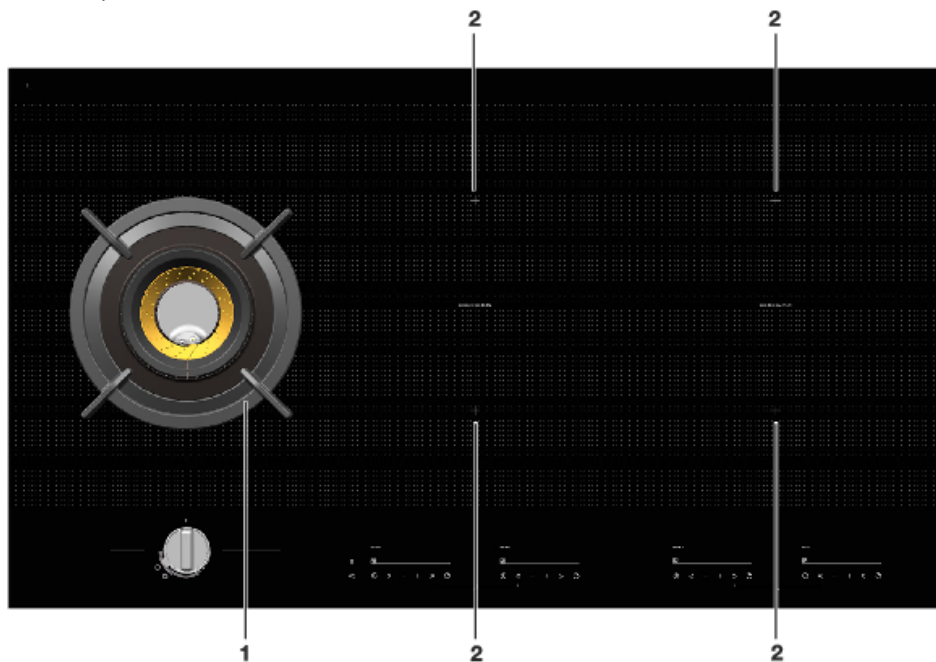
CONSEILS

Vous pouvez trouver la version la plus récente des instructions d'utilisation sur notre site Web.

Profitez de votre cuisine !

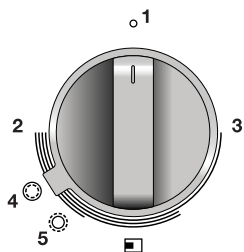
Votre table de cuisson à gaz/induction

Description



1. Fusion Volcano Brûleur pour wok (à gaz)
2. Bridge Induction foyer

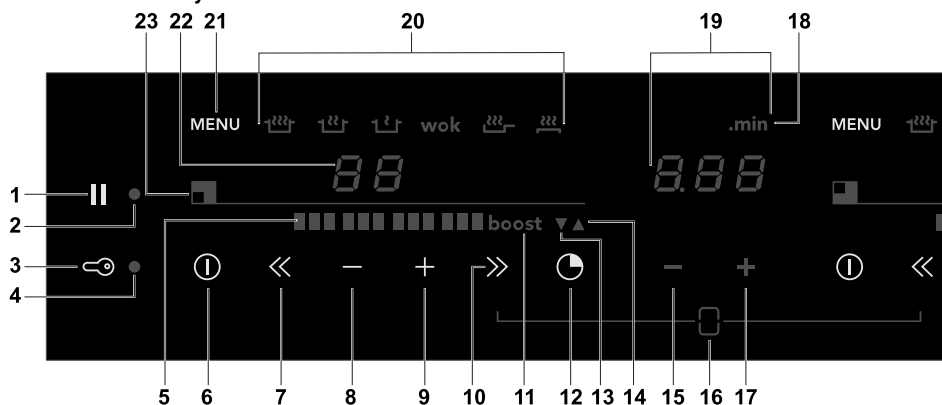
Utilisation du brûleur pour wok



1. Position 0
2. Position maximum
3. Position minimum
4. Position wok (brûleur pour wok)
5. Position rôti (brûleur pour wok)

Votre table de cuisson à gaz/induction

Utilisation de la foyer d'induction



1. Touche pause
2. Voyant de pause
3. Touche sécurité enfant/écoville
4. Voyant de sécurité enfant/voyant écoville
5. Indicateurs d'allure de chauffe
6. Touche Marche / Arrêt
7. Réduire la puissance rapidement
8. Réduire la puissance
9. Augmenter la puissance
10. Augmenter la puissance rapidement
11. Boost
12. Touche Compte-minute/minuteur de cuisson
13. Voyant Minuteur de cuisson
14. Voyant minuteur de cuisson
15. Touche 'Diminution du temps'
16. Bridge Induction fonction (deux foyers sont raccordés ; cela crée un « grand » foyer. Contrôlez 2 foyers avec un curseur sensible de réglage).
17. Touche 'Augmentation du temps'
18. Voyant 'Minutes après le point'
19. Compte-minute/minuteur de cuisson
20. Fonctions de menu
21. Touche Menu
22. Voyant Réglages
23. Voyant foyer de cuisson

La cuisson par induction

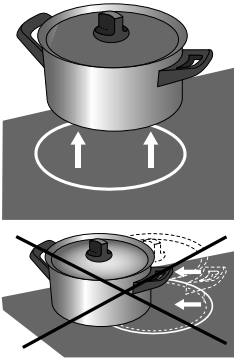


La cuisson par induction est rapide

La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment aux positions de réglage plus élevées, les mets et les liquides arrivent à ébullition très rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson. Avec la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte d'elle-même

Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est active. Si vous posez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adapte au diamètre de cette dernière. La puissance est alors réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



PRUDENCE !

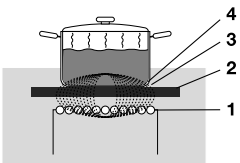
- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Ne placez donc sur la surface de cuisson que des casseroles dont le fond est propre et déplacez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, afin d'éviter toute perte d'énergie.
- Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

Fonctionnement des touches sensibles

Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La table de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Par exemple, elle ne se mettra pas en marche si un animal domestique marche dessus.

Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la table 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.

Utilisation de l'induction

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 table de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, cuire la nourriture prend autant de temps qu'avec les autres modes de cuisson.

Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les foyers ne chauffent pas plus que la casserole, les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre.

Sûr

La chaleur est produite dans la casserole elle-même. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Le foyer, par exemple, est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique.

Une fois la casserole enlevée, le foyer refroidit très vite.

Bruits de l'induction

Cliquetis

Le limiteur de capacité des foyers avant et arrière émet une succession de bruits légers. Un léger cliquetis est également audible avec des réglages de puissance moins élevés.

Les casseroles émettent des sons

Les casseroles peuvent générer quelques bruits pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole. Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.

Le ventilateur émet un bourdonnement

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, le ventilateur est activé, ce qui produit un bourdonnement audible. Le ventilateur peut également émettre des sons après la mise hors tension de l'appareil.

Casseroles de cuisson par induction

Des caractéristiques particulières de casserole sont requises pour la cuisson par induction.

- Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.

CONSEILS

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent pour la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La Faïence
Les casseroles portant la mention "Class Induction"	Acier inoxydable
Les casseroles émaillées résistantes	La Porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le Cuivre
	Le Plastique
	Aluminium

ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- à haut niveau de température, l'émail risque de se détacher de l'acier si le contenu de la casserole bout jusqu'à évaporation ;
- à haut niveau de réglage, le fond de la casserole risque de se déformer.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Utilisation de l'induction

Diamètre du récipient

Le diamètre d'un fond de casserole ne doit pas être inférieur à 12 cm. Avec une casserole trop petite, le foyer ne fonctionnera pas.

Cocottes minutes

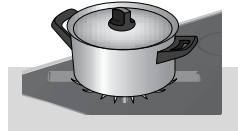
L'induction est très pratique si vous utilisez une cocotte à pression. Le foyer réagit très rapidement et la pression est vite atteinte. Dès que vous désactivez le foyer, la cuisson cesse immédiatement.

Casseroles



incorrect

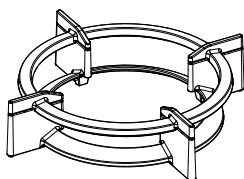
Veillez à ce que les flammes restent toujours sous la casserole. Beaucoup d'énergie est perdue lorsque celles-ci dépassent du pourtour de la casserole. Les poignées risquent également de devenir trop chaudes.



correct

N'utilisez pas de casseroles dont le fond est inférieur à 12 cm de diamètre. Les casseroles plus petites sont moins stables.

Support adaptateur pour wok



Support adaptateur pour w

L'anneau pour wok est livré avec l'appareil ou disponible comme accessoire. Il permet de stabiliser les wok à fond arrondi.

REMARQUE

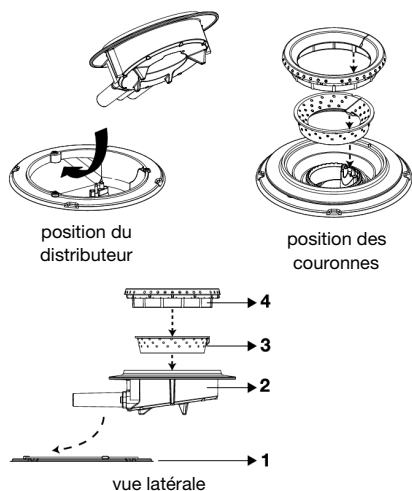
N'utilisez adaptateur pour wok sur le support qu'avec un wok (à fond rond). Utilisé avec le réglage "sauté", l'anneau pour wok peut se décolorer.

Support de casserole

Placez le support de casserole en position verticale, sans le faire glisser sur la surface de verre. Servez-vous des encoches de positionnement pour placer le support de casserole sur la surface de verre.

Utilisation du brûleur pour wok

Position du brûleur pour wok



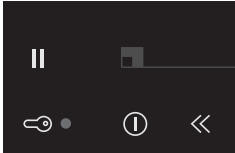
Positionnez correctement les pièces du brûleur pour wok. Un placement incorrect des pièces du brûleur risque de nuire au fonctionnement de ce dernier.

1. Montez la coupelle de brûleur (2) dans le logement du brûleur (1).
2. Montez la couronne intérieure (3) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.
3. Montez la couronne extérieure (4) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.

Mode "écoveille"

En mode "écoveille", la table de cuisson est éteinte et utilise aussi peu d'énergie que possible.

Vous pouvez également passer en mode "écoveille" depuis le mode "veille" et lorsque des foyers sont encore actives.



Passage de la table de cuisson en mode "écoveille"

Appuyez brièvement sur la touche Clé.

Un signal sonore unique est émis.

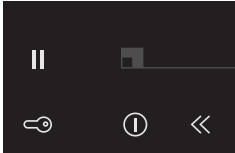
Le mode "écoveille" est actif, le voyant rouge près de la touche Clé clignote lentement.

En mode "écoveille", vous ne pouvez pas commencer immédiatement à cuisiner. Pour ce faire, vous devez d'abord placer la table de cuisson en mode "veille".

Mode "veille"

En mode "veille", la table de cuisson à induction est allumée mais toutes les foyers sont éteintes. Vous pouvez passer en mode "veille" à partir du mode "écoveille", ou en éteignant séparément toutes les foyers.

Vous pouvez commencer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt du foyer voulu.



Passage de la table de cuisson du mode "écoveille" au mode "veille"

Le voyant rouge situé près de la touche Clé clignote lentement.

Appuyez brièvement sur la touche Clé pour activer le mode "veille".

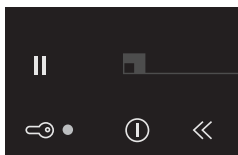
Un signal sonore unique retentit. Tous les voyants de la table de cuisson sont éteints à la possible exception du voyant de chaleur résiduelle "H".

CONSEILS

En mode "écoveille", la table de cuisson consomme moins de 0,5 Watt. 30 minutes après sa mise en veille, la table de cuisson passe automatiquement en mode "écoveille" pour prévenir toute consommation d'énergie inutile.

Mode "sécurité enfant"

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Ceci empêche l'allumage involontaire des foyers.



Activation de la sécurité enfant

1. Appuyez sur la touche Clé pendant 2 secondes.

Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sauf la touche Clé sont inactives.

La table de cuisson passe tout d'abord en mode "écoville" puis en mode "sécurité enfant".

Le voyant rouge est allumé en permanence.

2. Appuyez encore sur la touche Clé pendant 2 secondes pour déverrouiller la sécurité enfant.

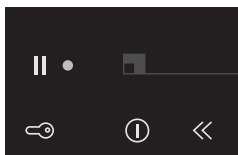
Un signal sonore unique est émis. La table de cuisson est maintenant en mode "veille". Le voyant rouge situé près de la touche Clé est éteint.

CONSEILS

Mettez la table de cuisson en mode "sécurité enfant" avant de la nettoyer pour éviter son allumage accidentel. En mode "sécurité enfant", la table de cuisson consomme aussi peu d'énergie qu'en mode "écoville".

Pause

La fonction "pause" permet de mettre l'ensemble de la table de cuisson en pause pendant 5 minutes durant la cuisson. L'alimentation électrique de le foyer est alors interrompue, mais sans perte des réglages. Notez cependant que le foyer restera chaude encore quelques instants et qu'il est préférable de retirer vos plats délicats de cette foyer.



Passage de la table de cuisson en mode "pause"

Appuyez une fois sur la touche Pause. Un double signal sonore est émis et le voyant rouge situé près de la touche Pause clignote.

Les éventuels compte-minutes ou minuteurs de cuisson s'arrêtent.

Toutes les foyers sont automatiquement ramenées à la position de réglage 1 ou 2 ; le brûleur pour wok revient à la position de réglage la plus basse.

Toutes les touches sont inactives sauf les touches Clé et Pause. La touche Marche/arrêt des foyers individuelles demeure active, mais avec un délai de réaction de deux secondes pour vous donner le temps de nettoyer le panneau de commandes.

- Si vous appuyez encore sur la touche Pause dans les 5 minutes qui suivent, tous les processus en pause reprennent.

Un double signal sonore est alors émis et les réglages de la table de cuisson définis avant la pause sont rétablis.

- Sans autre action de votre part dans les 5 minutes suivantes :

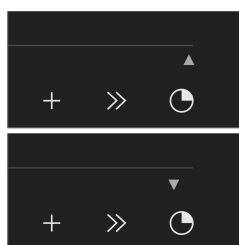
toutes les foyers actives s'éteignent automatiquement. Ensuite, la touche Pause continue à clignoter pendant 25 minutes pour indiquer que les processus de cuisson ont été interrompus par le mode "pause".

Au bout de 25 minutes, la table de cuisson passe automatiquement du mode "pause" au mode "écoville".

Reconnaissance du mode

Mode "écoville"	Le voyant rouge situé près de la touche Clé clignote lentement.
Mode "veille"	Aucun voyant n'est allumé.
Mode "sécurité enfant"	Le voyant rouge situé près de la touche Clé est allumé en permanence.
Mode pause	Le voyant rouge situé à côté de la touche Pause clignote.

Compte-minute/minuteur de cuisson



La fonction compte-minute	La fonction minuteur de cuisson
Cette fonction se reconnaît à la petite flèche rouge pointée vers le haut.	Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le bas.
En fonction compte-minute, le temps augmente.	En fonction minuteur de cuisson, le temps diminue.
Le minuteur ne peut pas être lié à une foyer.	Le minuteur de cuisson peut être lié à une foyer. En d'autres termes, le foyer s'arrête lorsque le temps est écoulé.
Après avoir appuyé sur la touche, la fonction compte-minute est automatiquement activée au bout de 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction minuteur de cuisson est accessible depuis la fonction compte-minute en appuyant sur la touche rouge + ou la touche rouge -.

REMARQUE

Chaque foyer de cuisson dispose d'une compte-minute/d'un minuteur de cuisson.

Un seul minuteur coupe-courant peut être assigné à l'un des foyers couplés formant une grande zone.

La fonction "compte-minute/minuteur de cuisson" peut aussi être employée sans activer une foyer de cuisson correspondante.



Activer le compte-minute

1. Appuyez une fois sur la touche Compte-minute/minuteur de cuisson de la foyer de cuisson. L'affichage du compte-minute s'allume, affichant trois zéros qui clignotent. En dessous, un signe "+" et un signe "-" s'affichent.

Si vous ne réglez pas de durée à l'aide de la touche "+" ou "-", le compte-minute démarre automatiquement après 3 secondes. Le compte-minute peut décompter jusqu'à 9 heures et 59 minutes. La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps écoulé s'affiche.

2. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Compte-minute/minuteur de cuisson pour l'arrêter.

Activation du minuteur de cuisson

1. Appuyez une fois sur la touche Compte-minute/minuteur de cuisson de la foyer de cuisson.
2. Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour passer de la fonction "compte-minute" à la fonction "minuteur de cuisson". Vous pouvez ensuite régler le temps de cuisson voulu avec la touche "+". Si nécessaire, modifiez ensuite ce temps avec la touche "-".

La flèche rouge pointée vers le bas s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.

3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Compte-minute/minuteur de cuisson pour l'arrêter.

REMARQUE

- Le minuteur de cuisson est lié à la foyer de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- Si le minuteur de cuisine est lié à une foyer de cuisson, celle-ci s'éteint une fois le temps écoulé. La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication "0.00" et la flèche rouge pointée vers le bas clignotent. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Compte-minute/minuteur de cuisson, ou retirez la casserole de la foyer de cuisson, pour arrêter l'alarme.

Réglage du temps de cuisson

1. Activez le minuteur de cuisson.

Touche	Progression x par pression de touche	Temps
+	x = 1 minute	0.00 à ...
-	x = 10 secondes	5.00 - 0.00
-	x = 30 secondes	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... à 9.00

Au-delà de 9 minutes et 0 seconde ("9.00") le mot ".min" apparaît audessus de l'affichage et les minutes apparaissent après le point.

CONSEILS

pour régler le temps de cuisson plus rapidement appuyez sur la touche "+" ou "-" en la maintenant enfoncée.

Activation/désactivation du signal sonore

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt située à l'extrême gauche.
2. Appuyez sur les touches << et + simultanément en les maintenant appuyées jusqu'à ce vous entendiez un signal sonore.

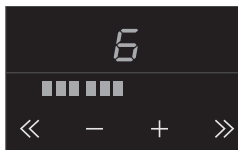
Le signal sonore est maintenant désactivé pour toutes les opérations avec les touches, sauf celles avec les touches Pause et Sécurité enfants.

3. Utilisez la même combinaison de touches pour rétablir le son.

REMARQUE

Remarque : l'alarme du minuteur de cuisson et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.

Mise en marche et réglage de la puissance



1. Appuyez sur la touche Clé.
Un signal sonore unique est émis.
 2. Placez une casserole au centre d'une foyer de cuisson.
La fonction de détection automatique des casseroles la repère et le symbole "-" se met à clignoter sur l'écran. Si vous ne faites rien d'autre, la foyer de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes.
 3. Utilisez les touches "+", "-", "<<", ">>", pour sélectionner le réglage désiré. La table de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).
- Si vous appuyez d'abord sur la touche + ou -, le niveau 6 apparaît.
 - Si vous appuyez d'abord sur la touche >>, le niveau 12 +, "boost", s'affiche. Il s'agit de la fonction "boost". Elle sert à porter rapidement des préparations à ébullition.
 - Si vous appuyez d'abord sur la touche "<<", la position 1 s'affiche.

REMARQUE

Si la fonction de détection automatique de casserole est désactivée, activez une foyer de cuisson à l'aide de la touche Marche/arrêt.

Détection automatique de casserole (APd)

Si, après l'activation de la table de cuisson, vous posez une casserole sur une foyer de cuisson inactive, la touche de commande correspondante s'allume et peut être employée immédiatement (sans passer par la touche Marche/arrêt). Si la foyer de cuisson n'est pas activée dans un délai de 10 secondes, la foyer de cuisson s'éteint de nouveau.

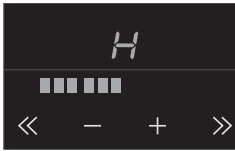
Elle peut ensuite être réactivée soit en enlevant la casserole et en la remettant en place, soit au moyen de la touche Marche/arrêt.

Cette fonction est activée par défaut, mais elle peut être désactivée. Pour la désactiver, il vous suffit d'éteindre la table de cuisson et d'appuyer pendant 5 sec. sur les touches «Menu» et marche/arrêt» de la partie gauche du bandeau de commandes. L'écran affiche alors «APd OFF». En répétant cette procédure, la fonction est réactivée et «APd On» s'affiche à l'écran.

REMARQUE

Si la table de cuisson ne détecte aucune récipient (avec ou sans contenu métallique) après le réglage de la puissance, l'écran continue à clignoter et la foyer de cuisson reste froide. Si aucun récipient (avec ou sans contenu métallique) n'est placé sur cette foyer dans la minute qui suit, celle-ci s'éteint automatiquement.

Voyant de chaleur résiduelle



Le foyer de cuisson peut conserver de la chaleur pendant plusieurs minutes après son utilisation. Un "H" demeure affiché sur l'écran tant qu'elle reste chaude.

Boost

La fonction "boost" permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement à la position 12 une fois cette durée maximum écoulée.



Activer la fonction "boost"

1. Placez une casserole sur une foyer de cuisson et activez cette foyer.
2. Appuyez sur la touche ">>" immédiatement après avoir allumé le foyer.

Le chiffre "12" et la mention "boost" s'affichent.

Désactiver la fonction "boost"

Lorsque la fonction "boost" est activée, la position de réglage "12" et la mention "boost" apparaissent à l'écran.

1. Appuyez sur la touche "<<" ou "-".
Une position de réglage plus basse apparaît sur l'écran.
Ou :
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt de la foyer de cuisson que vous souhaitez arrêter.
Un signal sonore unique est émis. La zone de cuisson est maintenant complètement éteinte.

REMARQUE

Si vous souhaitez utiliser la fonction boost sur un foyer ayant déjà été réglée, appuyez plusieurs fois sur la touche ">>" ou "+" du foyer concerné.

Deux foyers l'une derrière l'autre

- Les deux foyers placées l'une derrière l'autre s'influent mutuellement. Lorsque qu'elles sont toutes les deux en fonctionnement, la puissance se répartit automatiquement entre elles. La première foyer de cuisson mise en fonctionnement conserve toujours le même réglage. Le réglage maximum de la foyer avant ou arrière qui est ajoutée ensuite dépend de celui de la première. Lorsque la quantité maximale de combinaisons de réglages de cuisson est atteinte, le dernier réglage effectué clignote et est automatiquement abaissé à la plus haute position de réglage possible.
- Deux foyers juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre.
Ces deux foyers peuvent être réglées sur une position élevée.

Utilisation de l'induction

Zone Bridge Induction

Les Bridge Induction foyers peuvent être couplées. Ceci crée un grand foyer pouvant servir, par exemple, à la cuisson dans un grand plat à poisson ou dans divers récipients nécessitant la même puissance de chauffe.

- Si les Bridge Induction foyers sont couplées, ni la fonction "boost" ni les fonctions de menu ne sont disponibles.
- Utilisez une poêle à poisson ou autre type de récipient couvrant au moins l'une des positions centrales des Bridge Induction foyers.

Activer les Bridge Induction foyers raccordés



1. Placez un grand récipient à cheval sur les deux foyers en vous assurant qu'il les recouvre bien.
2. Allumez la foyer de cuisson avant.
3. Appuyez sur deux touches en même temps pendant quelques secondes: la touche «<<» du foyer Bridge Induction arrière et la touche «>>» du foyer Bridge Induction avant.

"br" s'affiche sur l'écran de la foyer arrière. La foyer arrière ne peut plus être contrôlée. Les deux foyers sont chauffées conformément au réglage effectué dans la foyer de cuisson avant.

4. Réglez la puissance de cuisson désirée à l'aide des touches "+", "-", "<<" ou ">>" du foyer avant. Les deux foyers chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.

Désactiver les Bridge Induction foyers raccordés

Appuyez sur deux touches en même temps pendant quelques secondes: la touche «<<» du foyer Bridge Induction arrière et la touche «>>» du foyer Bridge Induction avant.

Les foyers ne sont plus raccordés. La fonction de couplage est désactivée, l'écran du foyer de cuisson arrière s'éteint et la position 1 s'affiche sur l'écran du foyer de cuisson avant.

Ou :

Appuyez sur la touche Marche/arrêt de la foyer de cuisson avant pour éteindre les deux foyers.

Un signal sonore unique est émis. La zone de cuisson est maintenant complètement éteinte.

Arrêt

Arrêt d'une seule foyer de cuisson

Appuyez sur la touche Marche/arrêt de la foyer de cuisson que vous souhaitez arrêter.

Un signal sonore est émis et le curseur de réglage s'éteint.

- Si toutes les foyers ont été arrêtées de la sorte, la plaque passe automatiquement en mode "veille" (voir également "mode veille").

Arrêt de toutes les foyers

Appuyez brièvement sur la touche Clé pour éteindre simultanément toutes les foyers.

Un signal sonore unique est émis. Le voyant rouge situé près de la touche Clé clignote lentement.

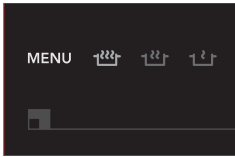
- La table de cuisson est désormais en mode "écoveille" (voir également "mode écoveille").

Programmes de cuisson prédéfinis

Chaque foyer d'induction est dotée de 6 programmes de cuisson prédéfinis. Vous pouvez régler toute heure de fin de programme de cuisson à l'aide de la fonction "minuteur de cuisson".

Les programmes de cuisson sont basés sur les quantités habituelles.

Ces fonctions de menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont démarrées au début de la cuisson.



Activer un programme de cuisson prédéfini

La foyer de cuisson est allumée.

1. Appuyez sur la touche Menu.
Une série de 6 icônes s'affiche, dont l'une est plus brillante que les autres.
2. Appuyez encore sur la touche Menu ou maintenez-la enfoncée pour accéder à la fonction de menu suivante.
Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un "A" (pour "automatique") s'affiche.

Lorsqu'un programme de cuisson automatique est activé, vous pouvez utiliser les touches suivantes pour revenir au mode manuel: << , + , - , >> .

REMARQUE

Remarque ! Les programmes de cuisson ne fonctionnent pas si les foyers sont couplés.



Fonction "ébullition/cuisson"

Cette fonction amène le contenu de la casserole au point d'ébullition (100 °C) et l'y maintient. Un signal sonore est émis lorsque le contenu du récipient bout ou si l'on doit ajouter les ingrédients. Cette fonction n'opère que sans couvercle sur le récipient.



Fonction "mijotage"

La température de cuisson du plat est constamment maintenue proche du point d'ébullition (90 °C - 95 °C). La fonction "mijotage" donne les meilleurs résultats avec un couvercle sur le récipient. Remuez les plats de composition épaisse toutes les 15 minutes. Le temps maximum de mijotage est 8 heures, à moins qu'un temps plus court ait été réglé sur le minuteur.

Utilisation de l'induction



Fonction "maintien au chaud"

Le plat est automatiquement maintenu à une température constante de 70 °C à 75 °C. La fonction "maintien au chaud" donne les meilleurs résultats avec un couvercle sur le récipient. Remuez de temps en temps si la quantité est importante ou si la composition est épaisse. Le temps maximum de maintien au chaud est 8 heures, à moins qu'un temps plus court ait été réglé sur le minuteur.

wok

Fonction "wok"

La fonction "wok" assure la température optimale tant de l'huile que du wok. Le wok est à la température voulue après l'émission du signal sonore ; l'huile peut alors être ajoutée, puis les ingrédients.



Fonction "sauté"

La fonction "sauté" assure une haute température de cuisson optimale.

La poêle est à la bonne température après l'émission du signal sonore. L'huile ou le beurre peut être ajouté, puis les ingrédients.



Fonction "grill"

La fonction "grill" assure la température de grill optimale. Un signal sonore est émis lorsque le récipient est à la température voulue.

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du contenu du récipient, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

Utilisez la fonction "boost" ainsi que les réglages 11 et 12 pour :

- porter rapidement les aliments ou le liquide à ébullition ;
- "blanchir" les légumes ;
- chauffer l'huile et la graisse ;
- mettre une cocotte minute sous pression ;
- wok.

Utilisez les réglages 9 et 10 pour :

- saisir les viandes ;
- frire les poissons ;
- frire les omelettes ;
- frire les pommes de terre cuites à l'eau ;
- frire les aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- frire des tranches épaisses de viande panée ;
- frire du bacon ;
- frire des pommes de terre crues ;
- faire du pain perdu ;
- frire du poisson pané ;
- cuire des pâtes ;
- frire des tranches fines de viande ;
- rôtir de gros morceaux de viande.

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- cuire des aliments ;
- décongeler des légumes durs ;
- frire des tranches épaisses de viande ;
- cuire à la vapeur.

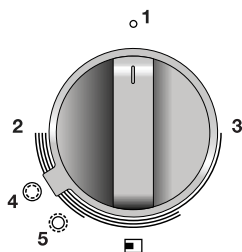
Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon ;
- pocher ;
- maintenir au chaud ;
- faite mijoter des viandes ;
- faite mijoter des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;

Utilisation du brûleur pour wok

Allumage et réglage

Le brûleur est réglables en continu du minimum au maximum.



1. Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
2. Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. La sécurité du thermocouple est à présent activée.
3. Tournez le bouton du wok jusqu'à la position minimum (3).
4. Faites pivoter l'anneau de réglage du wok, à volonté, jusqu'à la position rôti (5). L'anneau intérieur (position wok) s'éteint et l'anneau extérieur (position rôti) s'allume.
5. Le brûleur pour wok revient automatiquement à la position wok lorsque vous ramenez le bouton qui lui correspond à la position 0.

REMARQUE

Le passage de la position wok à la position rôti, ou vice-versa, est possible durant la cuisson.

Si le bouton est en position 0, éteint, l'anneau de réglage ne peut pas être mis en position rôti. Lorsque vous ramenez le bouton à zéro, veillez à bien le tourner jusqu'à la butée 0.

Nettoyage de la surface en verre

CONSEILS

Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la table de cuisson.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la table de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de la nettoyer tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre blanc.
- Les traces métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Grattez les taches desséchées avec une raclette pour vitrocéramique. La raclette est aussi le meilleur moyen pour enlever le plastique et le sucre qui ont fondu.

REMARQUE

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que la laine d'acier ou les tampons à récurer.

Nettoyage des pièces du brûleur pour wok

REMARQUE

Ne passez pas les pièces du brûleur au lave-vaisselle.

Elles pourraient être endommagées par le détergent.

Taches tenaces sur l'émail (supports de casserole, chapeaux de brûleur)

Pour enlever les taches persistantes, utilisez plutôt un détergent liquide et une éponge à récurer en plastique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampons à récurer, d'objets pointus ou d'agents nettoyants agressifs.

Pièces en laiton du brûleur pour wok

Quelques pièces du brûleur pour wok sont en laiton. Il est normal que leur couleur change, quand elles sont exposées aux températures élevées de la cuisson au wok.

CONSEILS

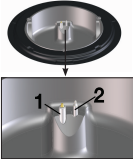
Consultez le site Web pour des instructions supplémentaires de maintenance et de nettoyage !

Généralités

REMARQUE

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la table de cuisson, débranchez-la et fermez l'arrivée de gaz.

Contactez ensuite le service après-vente.

Symptôme	Cause possible	Solution
Brûleur pour wok		
Une odeur de gaz est présente près de l'appareil.	Le raccordement au gaz de l'appareil présente une fuite.	Fermez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur de gaz.
Le brûleur ne s'allume pas. Code d'erreur F4-066 1)	Le raccordement électrique est incorrect.	Contactez votre installateur de gaz.
	Fusible défectueux ou déconnecté dans l'armoire à fusibles.	Remplacez le fusible ou reconnectez-le dans l'armoire à fusibles.
	Bougie d'allumage (1) sale ou humide	Nettoyez et séchez la bougie d'allumage.
	Pièces du brûleur mal disposées.	Assemblez les pièces du brûleur en vous aidant des arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales ou humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les orifices de sortie ne sont pas obstrués.
	Robinet d'arrivée de gaz principal fermé.	Ouvrez la vanne d'arrivée de gaz.
	Problème au niveau des conduites de gaz principales.	Interrogez votre fournisseur de gaz.
	Bouteille ou cuve de gaz vide.	Raccordez une autre bouteille de gaz ou faites remplir la cuve.
	Le type de gaz utilisé ne convient pas.	Vérifiez si le gaz utilisé convient pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur de gaz.

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Pièces du brûleur mal disposées.	Assemblez les pièces du brûleur en vous aidant des arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales ou humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les orifices de sortie ne sont pas obstrués.
	Le type de gaz utilisé ne convient pas.	Vérifiez si le gaz utilisé convient pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur de gaz.
Le brûleur s'éteint après s'être allumé. Code d'erreur F3 ¹⁾	Le thermocouple (2) est sale.	Nettoyez et séchez le thermocouple.
La plaque vitrocéramique est cassée		Fermez l'arrivée de gaz principale et débranchez la prise. Contactez votre installateur de gaz.
		Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.
Autres codes d'erreur.		Contactez le service après-vente.

¹⁾ Réinitialisation du code de panne : éteignez la table de cuisson au moyen de la touche Clé. Puis allumez la foyer "gaz" à l'aide du curseur de réglage.

Données techniques

Informations selon règlement (EU) 66/2014

Mesures selon EN60350-2 / EN 30-2-1

Identification du modèle	IG9571MBA	IG9571MBB
Type de plaque de cuisson	Tablede cuisson à gaz/induction tactile	Tablede cuisson à gaz/induction tactile
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les foyers de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par foyer de cuisson électrique en cm	-	-
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	-	-
Pour les foyers ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par foyer ou aire de cuisson électrique L/L en cm	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188,8	188,8
Nombre de brûleurs à gaz	1	1
Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{\text{brûleur à gaz}}$) en %	56,5	56,5

Sécurité

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, fréquence, nature et pression du gaz) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance, le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.

Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil stationnaire n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'un autre moyen permettant de débrancher l'appareil de manière à obtenir une séparation de contact de tous les pôles afin de garantir le débranchement complet selon les conditions de survoltage de catégorie III, les moyens de débranchement doivent être prévus dans le câblage, conformément aux règles de câblage. Avec un interrupteur omnipolaire, dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm, vous remplirez cette condition.

Installation

- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2).
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Après l'installation, les pièces transportant du courant électrique et les pièces isolées doivent être protégées contre tout contact.
-  **ATTENTION !**

Si vous n'utilisez pas de vis ou d'éléments de fixation pour l'installation comme décrit dans les instructions d'installation, vous risquez de recevoir un choc électrique.

Raccordement au gaz

- Raccordement au gaz 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR uniquement).
- Le raccordement au gaz doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Voir les données techniques relatives au gaz sur l'étiquette de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Veuillez respecter scrupuleusement les exigences applicables en matière de ventilation.
- Nous recommandons que la plaque de cuisson au gaz soit raccordée au moyen d'un tuyau fixe. Le raccordement au moyen

d'un flexible de sécurité spécialement conçu pour cet usage est également autorisé.

- Le tuyau derrière le four doit être entièrement fabriqué en métal.
- Un flexible de sécurité ne doit pas être plié et ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine.
- La vanne d'arrivée de gaz doit toujours être placée à un endroit facilement accessible.

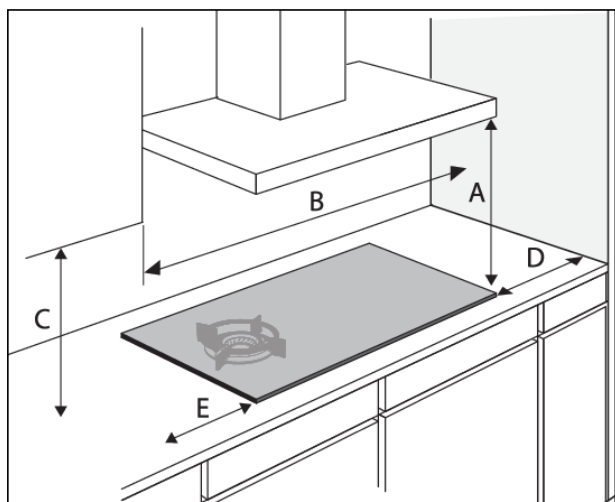
Service

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute tâche de réparation.
- Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

Installation

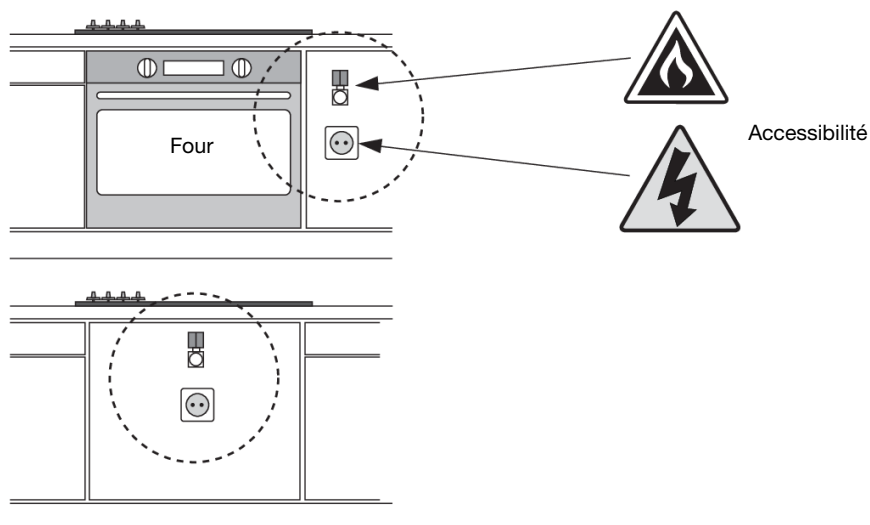
Préparations pour l'installation

Dégagement autour de l'appareil

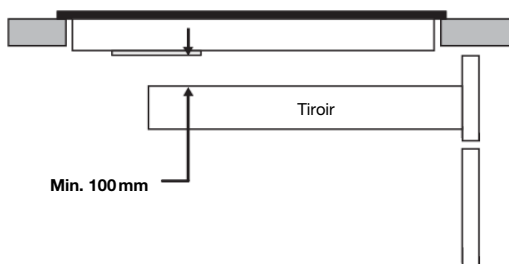
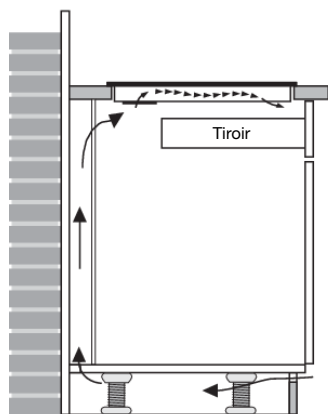
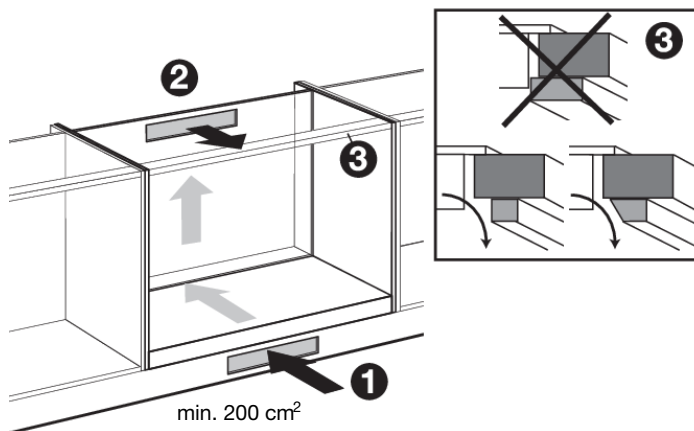


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	40	120

Accessibilité



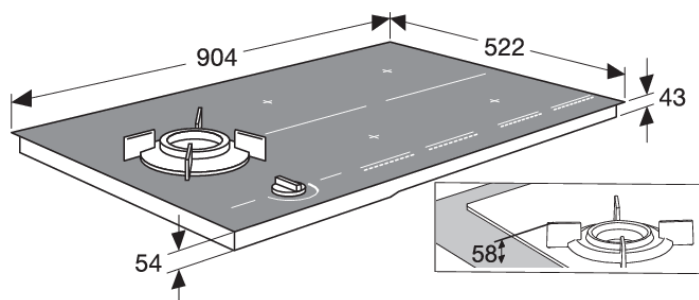
Ventilation



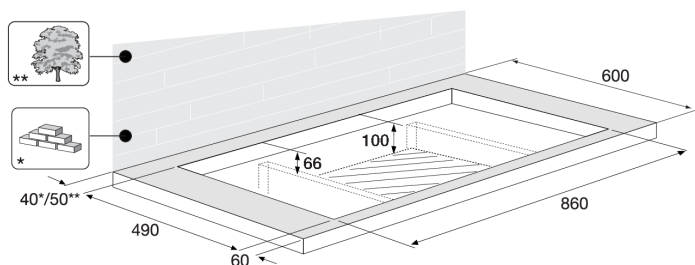
Installation

Installation intégrée

Dimensions de l'appareil

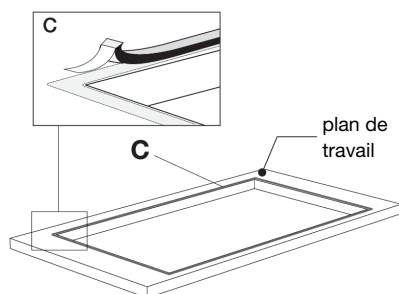


Découpe sur le plan de travail

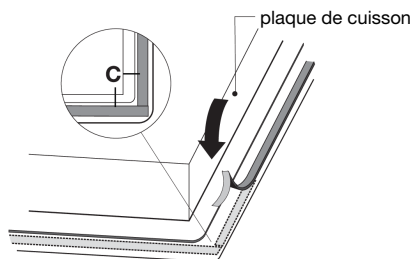


Bande d'étanchéité

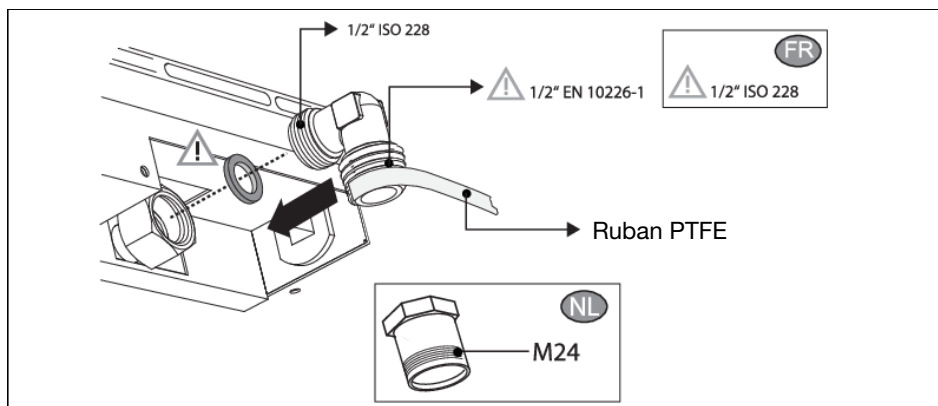
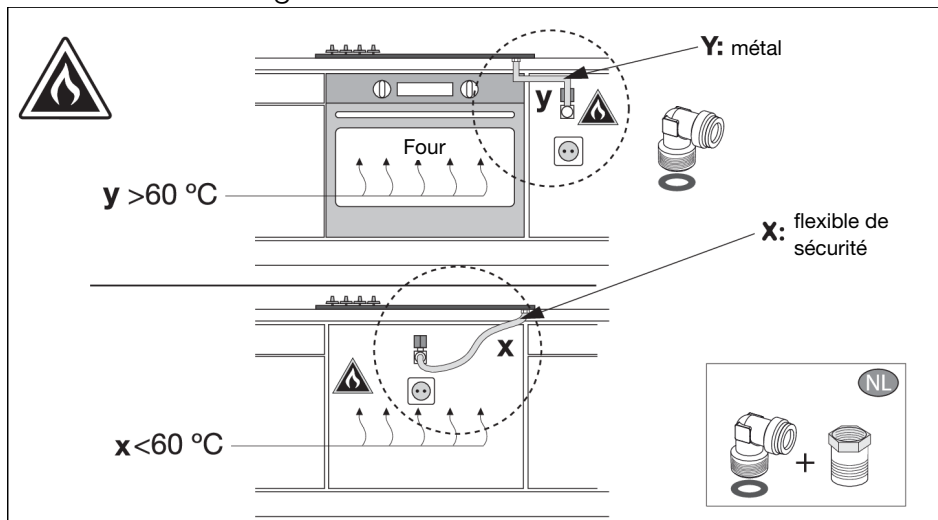
Plateau d'égouttement en acier inoxydable



Plateau d'égouttement en verre



Raccordement au gaz



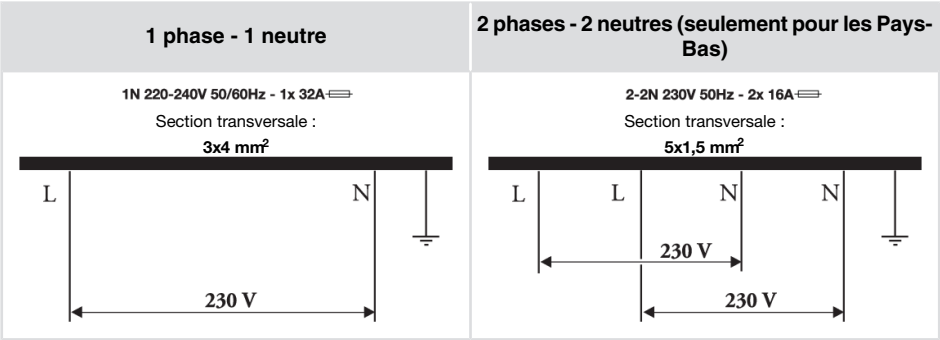
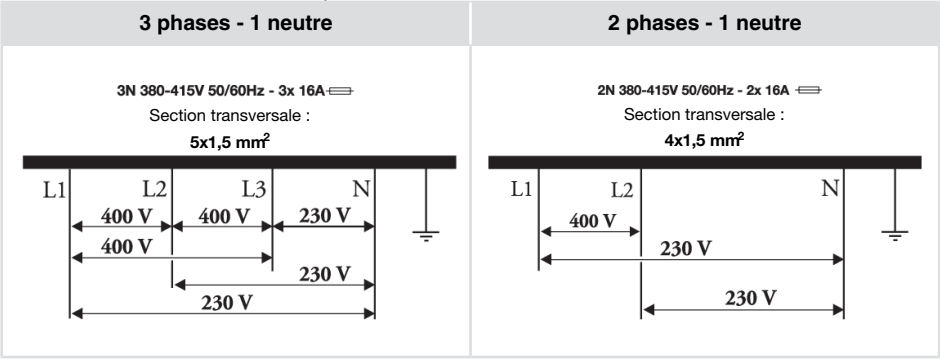
	G25.3/25 mbar	G20/20 mbar
Brûleur pour wok	6,0 kW	6,0 kW

REMARQUE

Lorsque vous convertissez l'appareil pour l'utiliser avec un autre type de gaz, consultez le manuel du kit de conversion et utilisez le kit de conversion spécifié.

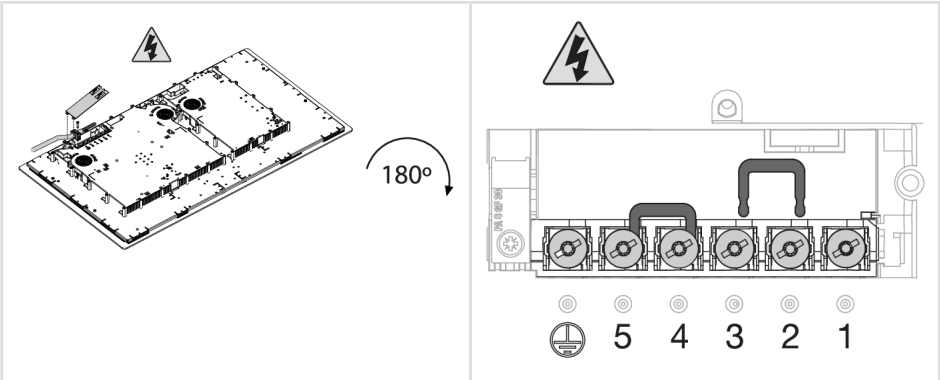
Installation

Raccordement électrique



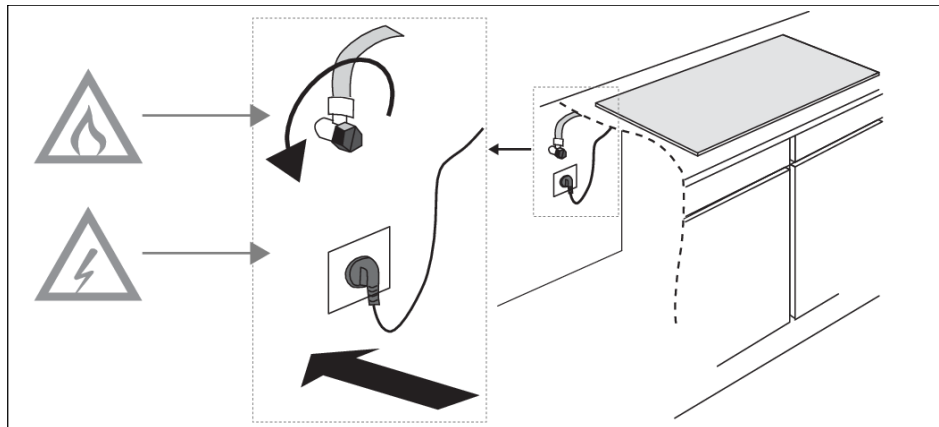
REMARQUE

Consultez les schémas de câblage situés sur la face dessous de l'appareil.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	10 W	7410 W

Raccordement et contrôle



ATTENTION !

Vérifiez si les raccords sont étanches au gaz.

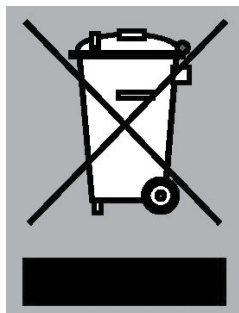
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

REMARQUE

Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.



Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

La tablette signalétique se trouve en-dessous de l'appareil.

Collez ici la copie de la plaque signalétique de l'appareil.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

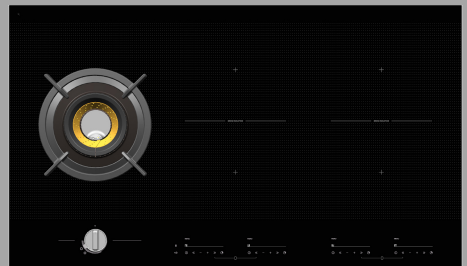


867091-a3



Sous réserve de modification.

ATAG



GEBRAUCHSANWEISUNG

Gas-Induktionskochfeld

DE

IG9571MB

Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Restwärmeanzeige	25
Sicherheit	4	Boost	25
.....	4	Zwei hintereinander liegende Kochzonen	25
Sicherer Gebrauch	9	Bridge Induction zone	26
Ihr Gas-Induktionskochfeld	10	Ausschalten	26
Sehr geehrter Kunde!	10	Automatische Garprogramme	27
Beschreibung	11	Garstufen	29
Induktion verwenden	13	Bedienung des Wok-Brenners	30
Kochen mit Induktion	13	Zündung und Anpassung	30
Bedienung der Berührungstasten	13	Pflege	31
Funktionsweise der Induktion	13	Reinigen der Glasplatte	31
Geräusche	14	Reinigen der Wok-Brennerteile	31
Induktionsgeeignete Kochtöpfe	14	Störungen	32
Wok-Brenner verwenden	17	Allgemein	32
Töpfe	17	Technische Daten	34
Wok-Ring	17	Informationen gemäß Verordnung (EU)	
Topfrost	17	66/2014	34
Positionierung des Wok-Brenners	18	Installation	35
Betrieb	19	Sicherheit	35
Spar-Standby-Modus	19	Vorbereitung der Installation	38
Standby-Modus	19	Einbau	39
Die Kindersicherung	19	Gasanschluss	41
Pause	20	Elektroanschluss	42
Erkennen eines Modus	21	Anschluss & Überprüfung	43
Timer/Kochuhr	21	Umwelt	44
Akustisches Signal ein- und ausschalten	23	Entsorgung von Gerät und Verpackung	44
Bedienung des Induktionskochfeldes	24	FÜR DEUTSCHLAND:	45
Einschalten und Einstellen der Leistung	24	Ihre Notizen	47

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 WARNUNG!

Warnung – Gefahr

 GASANSCHLUSS!

Warnung – Gasanschluss

 ELEKTROSCHOCK!

Warnung – Stromschlaggefahr

 HEIßE OBERFLÄCHE!

Warnung – heiße Oberfläche

 BRANDGEFAHR!

Warnung – Brandgefahr

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

WARNUNG!

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

Allgemein

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau oder Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

WARNUNG!

Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

BRANDGEFAHR!

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS!

ACHTUNG! Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

BRANDGEFAHR!

WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.

- Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube einen Brand verursachen.

WARNUNG!

Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

- Sofern unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden zulässig ist (siehe Installationsanleitung), dürfen in dieser Schublade keine hoch entzündlichen Gegenstände/Stoffe aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.
- Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Das Gerät ist nicht für das Beheizen von Zimmern geeignet.
- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.
- Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C verwenden.
- Das Gerät sollte nicht im Freien aufgestellt oder dort verwendet werden.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal.

Durch Lüften in der Küche verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.

- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Reinigen Sie die Kochmulde nie mit einem Hochdruck- oder Dampfreinigungsgerät.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.

WARNUNG!

Der Keramikglasteller ist zerbrochen

- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizgeräte aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht weiter.

WARNUNG!

Haushalte mit Kindern und Menschen mit besonderen Bedürfnissen

Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.
- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.

- Die Kochzonen/Brenner werden beim Gebrauch heiß und bleiben nach dem Gebrauch noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochvorgangs und kurz nach dem Kochen vom Kochfeld fern.

Gaskochbrenner

WARNUNG!

Bei intensiverem lang andauerndem Betrieb des KochGerätes ist eventuell eine zusätzliche Belüftung des Raumes notwendig, z.B. Fenster öffnen oder eine mechanische Entlüftungsvorrichtung einschalten.

ACHTUNG: Während des Betriebs des Gasherdes entstehen im Raum, in welchem das Gerät aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung der Küche, insbesondere während des Gebrauchs des Gasherdes. Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube).

- Die Brennerteile sind während und gleich nach dem Gebrauch heiß. Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt der Brenner-teile mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die abrupte Abkühlung kann das Email beschädigt werden.
- Der Abstand des Topfes zu einem Knopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als einen Zentimeter betragen. Bei geringeren Abständen können sich die Knöpfe oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.
- Verwenden Sie immer Topfroste und geeignetes Kochgerät.
- Setzen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein unmittelbar auf den Brennerkopf aufgestellter Topf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder -folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf Brennerköpfen und Topfrosten festbrennen.

- Das Kochfeld kann nur richtig funktionieren, wenn die Brennerteile mithilfe der Führungszapfen zusammengesetzt wurden. Sorgen Sie dafür, dass die Topfroste richtig aneinander gereiht sind und flach auf der Auffangschale aufliegen. Andernfalls stehen die Töpfe nicht stabil.
- Halten Sie Topfhandschuhe und Topflappen von der Flamme fern.
- Verwenden Sie keine Grillplatten oder Backbleche.
- Reinigen Sie die Brennerteile regelmäßig für einen sicheren und korrekten Betrieb des Brenners.
- Wenn die Topfroste keine Gummifüße haben, kann dies zu Kratzern an der Tropfschale oder einer schlechten Verbrennung des Brenners führen. Wenn die Gummifüße fehlen, wenden Sie sich an unseren technischen Kundendienst.

Induktionskochzonen und -Kochflächen

- Legen Sie auf das Kochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Schalten Sie das Kochplattenelement nach Gebrauch anhand der Bedienknöpfe aus, verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Entfernen Sie sich nicht von der Kochstelle, wenn ein Kochfeld auf eine hohe Stufe eingestellt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren

Sicherer Gebrauch

Temperatursicherung der Induktionszonen

- Jede Induktionszone verfügt über einen Sensor. Dieser Sensor kontrolliert die Temperatur des Topfbodens und die Bereiche des Kochfeldes. Diese Funktion verhindert eine Überhitzung (beispielsweise wenn ein Topf trocken kocht). Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfeldes automatisch gesenkt, oder komplett ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



WARNUNG!

Wenn eine Kochzone oder der Wok-Brenner für eine ungewöhnlich lange Zeit eingeschaltet ist, erfolgt eine automatische Abschaltung.

Je nach der gewählten Garstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Garstufen	Die Kochzone oder der Wok-Brenner wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und 12	1 Stunde

Die Kochzone oder der Wok-Brenner wird automatisch nach Ablauf der oben angegebenen Zeit ausgeschaltet.

Garstufen	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 12 geschaltet nach:
Boost	10 Minuten

Ihr Gas-Induktionskochfeld

Sehr geehrter Kunde!

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Betriebsanleitungen. Sie enthalten allgemeine Tipps, Informationen über die Einstellungen und Anpassungen, die Sie vornehmen können, und die beste Art und Weise, Ihr Gerät zu pflegen.

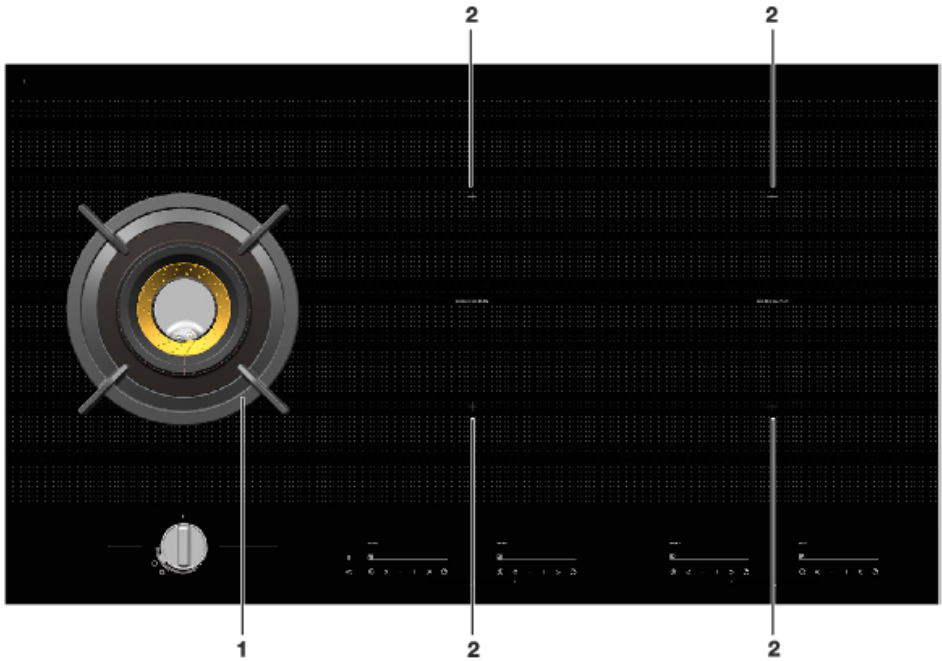
Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für Servicetechniker. **Bitte kleben Sie daher den Geräteausweis in das dafür vorgesehene Feld am Ende des Handbuchs.** Der Geräteausweis enthält alle Informationen, die der Servicetechniker benötigt, um auf Ihre Bedürfnisse und Fragen angemessen zu antworten.

TIPP!

Die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung finden Sie auf unserer Website.

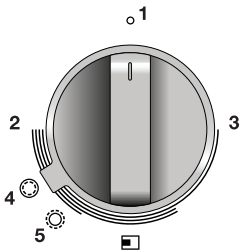
Viel Spaß beim Kochen!

Beschreibung



1. Fusion Volcano Wok-Brenner (Gas)
2. Bridge Induction Zone

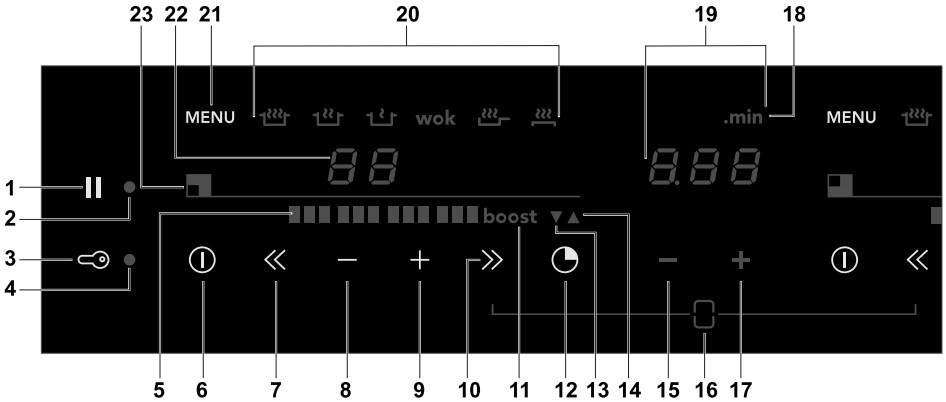
Bedienung des Wok-Brenners



1. 0-Stufe
2. Vollstufe
3. Kleinstufe
4. Wokstufe (Wokbrenner)
5. Bratstufe (Wokbrenner)

Ihr Gas-Induktionskochfeld

Bedienung der Induktionszone



1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherung-/Spar-Standby-Taste
4. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
5. Stufenanzeige in Blöcken
6. Taste Ein/Aus
7. Leistung schnell absenken
8. Leistung absenken
9. Leistung erhöhen
10. Leistung schnell erhöhen
11. Boost
12. Taste Kochuhr/Timertaste
13. Anzeige Kochuhr
14. Timeranzeige
15. Taste Zeit verlängern
16. Bridge Induction Funktion (zwei Zonen sind verbunden; dies erzeugt eine 'große' Zone. Steuern Sie 2 Zonen mit einem Schieberegler).
17. Taste Zeit verkürzen
18. „Minuten nach dem Punkt“ Anzeige
19. Timer/Kochuhr
20. Menüfunktionen
21. Menütaste
22. Kochstufen-Anzeige
23. Kochzonenanzeige

Kochen mit Induktion

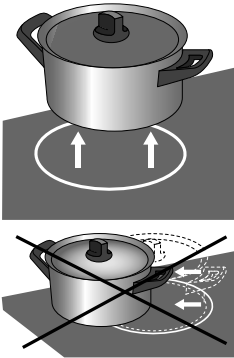


Das Kochen mit Induktion ist schnell

Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trocknenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben. Beim Induktionskochen gibt es keinen Wärmeverlust und keine heißen Griffe.

Die Leistung passt sich selbst an

Beim Induktionskochen wird nur die Zone genutzt, auf der der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Kochzone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist.



VORSICHT!

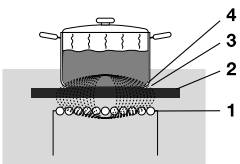
- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden und heben Sie die Töpfe immer hoch, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen möchten.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.
- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

Bedienung der Berührungstasten

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Das Kochfeld darf nicht mit anderen Gegenständen bedient werden; schalten Sie es z. B. nicht ein, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

Funktionsweise der Induktion



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

Induktion verwenden

Bequem

Die elektronische Regelung kann präzise und einfach eingestellt werden. Mit der niedrigsten Kochstufe können Sie z. B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfeldes können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. 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 in das Glas 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 zur Kochzone eines Cerankochfeldes.

Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Geräusche

Ticken

Das leichte Ticken wird vom Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen erzeugt. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Topf macht Geräusche

Der Topf kann beim Kochen Geräusche machen. Dies wird durch den Durchfluss der Energie vom Kochfeld zum Topf verursacht. Dies ist bei einigen Töpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter macht Geräusche

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird der Lüfter eingeschaltet und Sie hören ein brummendes Geräusch. Eventuell hören Sie den Lüfter auch noch, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
 - einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.

TIPP!

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden einen Magneten anzieht.

Geeignet

Spezielle Edelstahlpfannen

Ungeeignet

Keramik

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Geeignet	Ungeeignet
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

WARNUNG!

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

- das Email kann auf einer höheren Kochstufe abspringen, wenn der Topf trockenkocht;
- bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Induktion verwenden

Durchmesser des Kochtopfes

Der Mindestdurchmesser für den Topf beträgt 12 cm. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

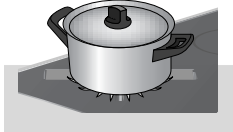
Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Induktionskochen. Die schnell reagierende Kochzone erhöht schnell den Druck im Schnellkochtopf. Sobald Sie eine Kochzone abschalten, wird das Garen der Speise sofort unterbrochen.

Töpfe



falsch

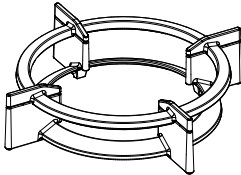
Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen außen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Auch können dadurch die Griffe zu heiß werden.



richtig

Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil.

Wok-Ring



Wok-Ring

Der Wok-Ring zur Verwendung mit dem Wok-Brenner (mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich) bietet zusätzliche Stabilität für Woks mit runder Basis.

HINWEIS!

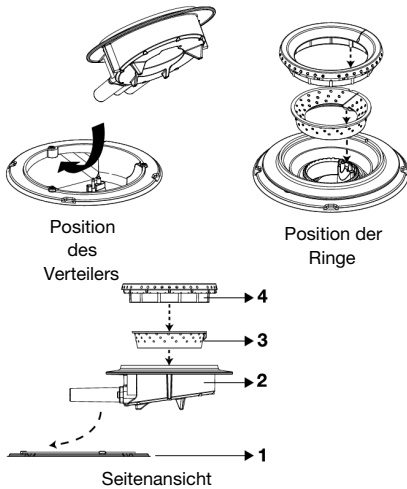
Verwenden Sie den Wok-Ring in der Wok-Stufe nur in Kombination mit einem Wok (mit einer runden Basis). Der Wok-Ring kann sich verfärben, wenn er in der Bratstufe eingesetzt wird.

Topfrost

Setzen Sie den Topfrost senkrecht nach unten ab, ohne ihn über die Glasplatte zu schieben. Nutzen Sie die Positionskerben, um den Topfrost auf die Glasplatte zu platzieren.

Wok-Brenner verwenden

Positionierung des Wok-Brenners



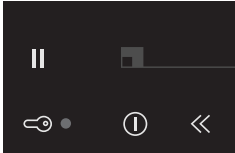
Platzieren Sie den Wok-Brenner in korrekter Weise. Wenn die Teile des Wok-Brenners nicht korrekt platziert werden, kann dies dazu führen, dass der Brenner nicht ordnungsgemäß funktioniert.

1. Setzen Sie den Brennerverteiler (2) in das Brennergehäuse (1).
2. Setzen Sie den inneren Ring (3) mithilfe der Positionskerben auf den Brennerverteiler (2).
3. Setzen Sie den äußeren Ring (4) mithilfe der Positionskerben auf den Brennerverteiler (2).

Spar-Standby-Modus

Im Spar-Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet; so verbraucht es am wenigsten Energie.

Das Kochfeld kann auch aus dem Stand-by-Modus in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden und wenn Kochzonen noch aktiv sind.



Das Kochfeld in den Spar-Standby-Modus schalten

Drücken Sie kurz auf die Schlüssel-Taste.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.

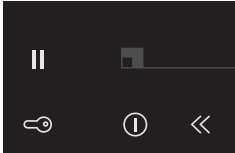
Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste blinkt langsam.

Aus dem Spar-Standby-Modus können Sie nicht sofort mit dem Kochen beginnen. Hierzu muss das Kochfeld erst in den Standby-Modus versetzt werden.

Standby-Modus

Im Standby-Modus ist das Induktionskochfeld eingeschaltet, aber alle Zonen sind ausgeschaltet. Sie können aus dem Spar-Standby-Modus in den Stand-by-Modus schalten, oder indem Sie alle Kochzonen ausschalten.

Aus dem Standby-Modus können Sie direkt mit dem Kochen beginnen, indem Sie die Ein-/Aus-Taste der gewünschten Kochzone drücken.



Das Kochfeld aus dem Spar-Standby-Modus in den Standby-Modus schalten

Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste blinkt langsam.

Drücken Sie kurz auf die Schlüssel-Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren.

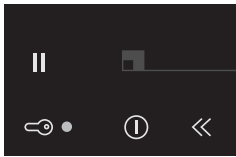
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Alle Lämpchen auf dem Kochfeld sind aus, möglicherweise leuchtet nur noch die Restwärmeanzeige „H“.

TIPP!

Das Kochfeld verbraucht im Spar-Standby-Modus weniger als 0,5 Watt. Nach 30 Minuten im Standby-Modus wird das Kochfeld automatisch in den Spar-Standby-Modus geschaltet, um unnötigen Energieverbrauch zu verhindern.

Die Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Induktionskochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen verhindern.



Einschalten der Kindersicherung

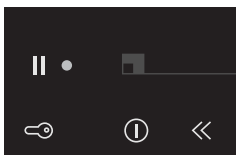
1. Drücken Sie die Schlüssel-Taste für zwei Sekunden.
Ein zweifaches akustisches Signal ist zu hören. Alle Tasten mit Ausnahme der Schlüssel-Taste sind jetzt inaktiv.
Das Kochfeld wird erst in den Spar-Standby-Modus und dann in den Kindersicherungsmodus geschaltet.
Das rote Lämpchen leuchtet konstant.
2. Drücken Sie die Schlüssel-Taste erneut für zwei Sekunden, um die Kindersicherung auszuschalten.
Ein einzelnes akustisches Signal ist zu hören. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste ist aus.

TIPP!

Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird. Das Kochfeld verbraucht bei eingeschalteter Kindersicherung genauso wenig Energie wie im Spar-Standby-Modus.

Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Garvorgangs für fünf Minuten „pausieren“ lassen. Die Stromversorgung zu den Kochzonen wird unterbrochen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Beachten Sie jedoch, dass die Kochzone noch einige Zeit warm bleibt. Nehmen Sie empfindliche Speisen von der Kochzone.



Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

Drücken Sie einmal auf die „Pause“-Taste. Ein zweifaches akustisches Signal ist zu hören, und das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

Eventuell eingestellte Timer/Kochuhren werden angehalten.

Alle Kochzonen werden automatisch auf Stufe 1 oder 2 zurückgeschaltet. Der Wok-Brenner wird auf die niedrigste Stufe gesetzt.

Alle Tasten mit Ausnahme der Schlüssel-Taste und der Pause-Taste sind inaktiv. Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden, sodass Sie das Bedienfeld problemlos reinigen können.

- Wenn Sie die Pause-Taste innerhalb von fünf Minuten erneut drücken, wird der angehaltene Garvorgang fortgesetzt.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.
- Wenn Sie innerhalb von fünf Minuten keine weitere Bedienaktion vornehmen:
Alle aktiven Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Pause-Taste noch weitere 25 Minuten, um anzuzeigen, dass die Garvorgänge durch den Pause-Modus beendet wurden.

Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pause-Modus in den Spar-Standby-Modus versetzt.

Erkennen eines Modus

Spar-Standby-Modus	Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste blinkt langsam.
Der Standby-Modus	Kein Lämpchen leuchtet.
Die Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste leuchtet.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

Timer/Kochuhr



Die Timerfunktion	Die Kochuhrfunktion
Diese Funktion ist an dem roten Aufwärtspfeil zu erkennen.	Diese Funktion ist an dem roten Abwärtspfeil zu erkennen.
In der Timerfunktion läuft die Zeit aufwärts.	In der Kochuhrfunktion läuft die Zeit abwärts.
Der Timer kann nicht mit einer Kochzone verbunden werden.	Die Kochuhr kann mit einer Kochzone verbunden werden. Dies bedeutet, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Die Timerfunktion wird nach dem Drücken der Timer-Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Die Kochuhr kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die rote + Taste oder auf die rote - Taste drücken.

HINWEIS!

Pro Kochzone steht ein Timer/eine Kochuhr zur Verfügung.

Der Timer/die Kochuhr kann für jeweils zwei Kochzonen nur mit einer der beiden Kochzonen verbunden werden.

Die Timer-/Kochuhrfunktion kann auch verwendet werden, ohne eine dazugehörige Kochzone zu aktivieren.



Einschalten des Timers

1. Drücken Sie einmal die Taste Timer/Kochuhr für die gewünschte Kochzone. Das Display des Timers leuchtet auf, und Sie sehen drei blinkende Nullen. Darunter erscheinen die Zeichen + und - .
Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer läuft maximal 9 Stunden und 59 Minuten. Der rote Aufwärtspfeil leuchtet auf, und die Zeit erhöht sich.
2. Drücken Sie die Taste Timer/Kochuhr erneut, um diesen auszuschalten.

Einschalten des Timers

1. Drücken Sie einmal auf die Timer-/Kochuhrtaste der Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Tasten + oder - , um von der Timerfunktion zur Kochuhr zu schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.
Der kleine rote Abwärtspfeil leuchtet auf. Die Zeit wird heruntergezählt.
3. Drücken Sie die Taste Timer/Kochuhr erneut, um diesen auszuschalten.

HINWEIS!

- Die Kochuhr wird mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet wird.
- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone verbunden ist, schaltet sich die Kochzone aus, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Kochuhralarm ertönt, und es wird für 15 Minuten ein akustisches Signal ausgegeben, während die Zeit heruntergezählt wird und „0.00“ sowie der rote Abwärtspfeil weiterhin blinken. Drücken Sie die Taste Kochuhr/Timer erneut oder entfernen Sie den Topf von der Kochzone, um den Alarm auszuschalten.

Einstellen der Kochuhr

1. Schalten Sie die Kochuhr ein.

Taste	Schritte von x pro Tastenbe- rührung	Zeit
+	x = 1 Minute	0.00 bis ...
-	x = 10 Sekunden	5.00 - 0.00
-	x = 30 Sekunden	9.00 - 5.00
-	x = 1 Minute	... bis 9.00

Nach neun Minuten und null Sekunden ("9.00") erscheint über dem Display ".min" und die Minuten werden nach dem Punkt weitergezählt.

TIPP!

Sie können die Taste + oder - gedrückt halten, um die gewünschte Kochzeit schneller einzustellen.

Akustisches Signal ein- und ausschalten

1. Drücken Sie zweimal auf den am weitesten links sitzenden Ein-/ Ausschaltknopf.
2. Drücken und halten Sie die Taste << und die Taste + gleichzeitig, bis Sie einen Signalton hören.
Nun ist der Signalton für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Pause-Taste und der Sperrtaste.
3. Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

HINWEIS!

Bitte beachten Sie: Der Kochuhralarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.

Bedienung des Induktionskochfeldes

Einschalten und Einstellen der Leistung



1. Drücken Sie auf die Schlüssel-Taste.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.
 2. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
Die APd erkennt einen Topf und im Display wird ein blinkendes „-“ angezeigt. Wenn Sie keine weitere Aktion durchführen, wird die Kochzone automatisch nach zehn Sekunden ausgeschaltet.
 3. Stellen Sie mit der Taste + oder - oder mit der Taste << oder >> die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).
- Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste + oder - drücken, erscheint die Stufe "6".
 - Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste >> drücken, erscheint die Stufe "12" + "Boost". Dies ist die "Boost"-Stufe, die Sie dazu verwenden können, für eine kurze Zeit bei höchster Leistung zu kochen.
 - Drücken Sie zum ersten Mal auf die Taste <<, erscheint die Stufe "1".

HINWEIS!

Wenn die APd-Funktion ausgeschaltet ist, schalten Sie eine Kochzone mit der Ein-/Aus-Taste ein.

Automatische Topferkennung (APd)

Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und ein Topf auf eine inaktive Kochzone gestellt wird, leuchtet die entsprechende Anzeige auf. Sie können dann gleich anfangen zu kochen (ohne Betätigung der Ein-/Aus-Taste). Wenn die Kochzone nicht innerhalb von zehn Sekunden eingeschaltet wird, schaltet sie sich von selbst wieder aus.

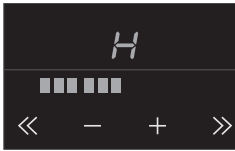
Die Kochzone kann wieder eingeschaltet werden, indem der Topf entfernt und wieder erneut auf die Kochzone gestellt wird oder indem Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken.

Diese Funktion ist standardmäßig aktiv, kann aber auch deaktiviert werden. Sie schalten diese Funktion aus, indem Sie auf der Kochplatte die Taste „Menu“ und die „Ein-/Ausschalttaste“ des linken Bedienfelds für 5 s betätigen. Auf dem Display wird dann „APd OFF“ angezeigt. Um die Funktion wieder zu aktivieren, wiederholen Sie diesen Vorgang, bis auf dem Display „APd ON“ angezeigt wird.

HINWEIS!

Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt das Display weiter und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gestellt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige



Die Kochzone kann nach der Verwendung noch einige Minuten heiß bleiben. Solange die Kochzone noch warm ist, wird im Display ein „H“ angezeigt.

Boost

Die „Boost“-Funktion können Sie verwenden, um für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 12 gesenkt.



Einschalten der Boost-Funktion

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone und schalten Sie diese ein.
2. Drücken Sie sofort nach dem Einschalten der Zone auf die Taste >>. Im Display erscheint "12" und "Boost".

Im Display erscheint „12“ und „Boost“.

„Boost“ ausschalten

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display wird „12“ und „Boost“ angezeigt.

1. Drücken auf die Taste << oder -.
Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.
Oder:
2. Drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal, und das Display wird gedimmt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.

HINWEIS!

Wenn eine Zone bereits auf eine bestimmte Stufe eingestellt wurde und Sie diese auf die Stufe "Boost" setzen möchten, können Sie dazu mehrmals auf die Taste >> oder die Taste + drücken.

Zwei hintereinander liegende Kochzonen

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Die zuerst eingestellte Kochzone hält immer die eingestellte Stufe. Die maximale Stufe, die für die davor oder dahinter liegende Kochzone (die später dazu geschaltet wurde) eingestellt werden kann, hängt daher von der Stufe der ersten Kochzone ab. Wenn Sie die maximale Kombination von Kochstufen erreicht haben, blinkt die zuletzt eingestellte Stufe und wird automatisch zur höchstmöglichen Stufe gesenkt.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht.
Sie können beide Kochzonen auf einer hohen Stufe betreiben.

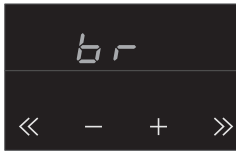
Bedienung des Induktionskochfeldes

Bridge Induction zone

Die Bridge Induction zonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone, z. B. für eine große Fischpfanne oder verschiedene Töpfe mit derselben Leistung.

- Wenn die Bridge Induction zonen verbunden werden, kann „Boost“ nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.
- Verwenden Sie eine Fischpfanne, die/der mindestens eine der Bridge Induction zonen in der Mitte bedecken.

Verbindung aktivieren Bridge Induction Zonen



1. Stellen Sie den großen Kochtopf so auf die beiden Kochzonen, dass sie gut abgedeckt sind.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Halten Sie zwei Tasten gleichzeitig gedrückt (einige Sekunden lang): die Taste << für die hintere und die Taste >> für die vordere Bridge Induction Zone.

Im Display der hinteren Zone erscheint „br“. Die hintere Zone kann nicht mehr gesteuert werden. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt, die für die vordere Kochzone eingestellt wurde.

4. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der Taste + oder - bzw. mit der Taste << oder >> der vorderen Zone ein. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt.

Verbindung deaktivieren Bridge Induction Zonen

Halten Sie zwei Tasten gleichzeitig gedrückt (einige Sekunden lang): die Taste << für die hintere und die Taste >> für die vordere Bridge Induction Zone.

Die Zonen sind nicht mehr verbunden. Die Anzeige der hinteren Kochzone wird gedimmt und Einstellung 1 wird in der Anzeige der vorderen Kochzone angezeigt.

Oder:

Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste der vorderen Kochzone, um beide Kochzonen auszuschalten.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal, und das Display wird gedimmt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.

Ausschalten

Kochzone ausschalten

Drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal, und der Schieberegler wird gedimmt.

- Wenn alle Kochzonen auf diese Weise ausgeschaltet wurden, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standby-Modus (vgl. „Standby-Modus“).

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Drücken Sie kurz auf die Schlüssel-Taste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

Bedienung des Induktionskochfeldes

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste blinkt langsam.

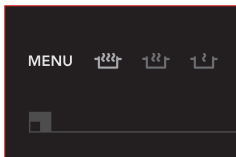
- Das Kochfeld befindet sich jetzt im Spar-Standby-Modus (vgl. auch „Spar-Standby-Modus“).

Automatische Garprogramme

Jede Induktionszone verfügt über 6 automatische Garprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Garprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion einstellen.

Die Garprogramme basieren auf üblichen Mengen.

Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Garvorgangs gestartet.



Einstellen eines automatischen Kochprogramms

Die Kochzone ist eingeschaltet.

1. Drücken Sie auf die Menütaste.
Eine Reihe von 6 Symbolen leuchtet auf, eines davon deutlicher als die anderen.
2. Drücken Sie erneut auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.
Das gewählte Garprogramm startet automatisch nach drei Sekunden. Im Display wird „A“ für „automatisch“ angezeigt.

Wenn ein automatisches Kochprogramm aktiv ist, können Sie mit den folgenden Tasten zum manuellen Kochvorgang zurückkehren: << , + , - , >> .

HINWEIS!

Bitte beachten! Die Garprogramme funktionieren nicht, wenn die Zonen verbunden sind.



Aufheizen/Garfunktion

Bringt den Inhalt des Topfes schnell zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie die Speise hinzufügen sollen, ertönt ein akustisches Signal. Diese Funktion ist nur dann gegeben, wenn kein Deckel auf dem Topf ist.



Köchelfunktion

Die Temperatur des Gerichts wird konstant in der Nähe des Siedepunkts (90 °C-95 °C) gehalten. Die Köchelstufe funktioniert am besten mit einem Deckel auf dem Topf. Festere Gerichte müssen alle 15 Minuten umgerührt werden. Die maximale Köchelzeit beträgt 8 Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt.

Bedienung des Induktionskochfeldes



Warmhalte-Funktion

Die Temperatur des Gerichts wird automatisch konstant bei 70 °C-75 °C gehalten. Die Warmhaltestufe funktioniert am besten mit einem Deckel auf dem Topf. Größere Mengen und festere Gerichte müssen ab und zu umgerührt werden. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 8 Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt.

wok

Wokfunktion

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch für das Pfannenrühren. Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf die gewünschte Temperatur erreicht. Das Öl und die Speisen können hinzugefügt werden.



Bratfunktion

Die Bratstufe sorgt für eine optimale Brattemperatur.

Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf die gewünschte Temperatur erreicht. Das Öl bzw. die Butter und danach die Speisen können in den Topf gegeben werden.



Grillfunktion

Die Grillstufe sorgt für eine optimale Grilltemperatur. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

Garstufen

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Verwenden Sie „Boost“ und die Stufen 11 und 12, um:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen zu bringen;
- Blattgemüse anzudünsten;
- Öl, Fett und Butter zu erwärmen;
- Druck im Schnellkochtopf aufzubauen;
- Wok.

Verwenden Sie die Stufen 9 und 10, um:

- Fleisch anzubraten;
- Fisch zu braten;
- Omeletts zu backen;
- gekochte Kartoffeln zu braten;
- zu frittieren.

Verwenden Sie die Stufen 7 und 8, um:

- dicke Pfannkuchen zu backen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- Speck auszulassen;
- rohe Kartoffeln zu braten;
- Arme Ritter zu backen;
- panierten Fisch zu braten;
- Pasta gar zu kochen;
- dünne Fleischstücke zu braten;
- große Mengen Fleisch zu braten.

Verwenden Sie die Stufen 4 bis 6, um:

- Speisen gar zu kochen;
- hartes gefrorenes Gemüse aufzutauen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- zu dämpfen.

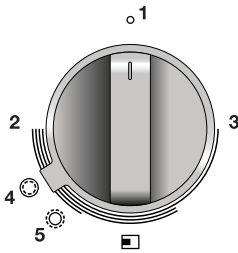
Verwenden Sie die Stufen 1 bis 3, um:

- Bouillon köcheln lassen;
- zu pochieren;
- warmzuhalten;
- Schmorfleisch zuzubereiten;
- Gemüse zu schmoren;
- Schokolade zu schmelzen;

Bedienung des Wok-Brenners

Zündung und Anpassung

Der Brenner kann stufenlos von der Klein- bis zur Vollstufe eingestellt werden.



1. Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
2. Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.
3. Drehen Sie den Wok-Regelknopf bis zur Kleinstufe (3).
4. Drehen Sie den Schaltring des Woks, falls gewünscht, auf die Bratstufe (5). Der Innenring (Wokstufe) erlischt, und der Außenring (Bratstufe) brennt.
5. Der Wokbrenner schaltet automatisch zur Wokstufe zurück, wenn der Bedienknopf des Wokbrenners in die Stufe 0 gedreht wird.

HINWEIS!

Während des Kochens kann von der Wokstufe zur Bratstufe und umgekehrt übergegangen werden.

Wenn der Bedienknopf auf der Aus-Stufe (0) steht, kann der Schaltring nicht auf die Bratstufe gesetzt werden. Beim Zurückdrehen des Knopfs muss dieser ganz auf die Stufe 0 gedreht werden.

Reinigen der Glasplatte

TIPP!

Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfeldes die Kindersicherung.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiner.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

HINWEIS!

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Reinigen der Wok-Brennerteile

HINWEIS!

Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die in Geschirrspülern verwendeten Reinigungsmittel können Korrosion der Brennerteile verursachen!

Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel)

Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Kunststoffschwamm entfernen. Verwenden Sie kein Scheuerpulver, keine Scheuerschwämme, spitze Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Messing-Wok-Brennerteile

Einige Teile des Wok-Brenners bestehen aus Messing. Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich die Messingfarbe durch die hohen Temperaturen verändert, die beim Kochen mit dem Wok entstehen.

TIPP!

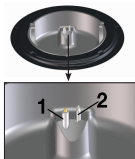
Auf der Website finden Sie weitere Hinweise zu Pflege und Reinigung!

Allgemein

HINWEIS!

Wenn Sie in der Glasplatte den kleinsten Bruch oder Riss bemerken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie das Kochfeld vom Netz und sperren Sie die Gaszufuhr.

Rufen Sie dann den Kundendienst an.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Wok-Brenner		
In der Nähe des Gerätes riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist nicht dicht.	Drehen Sie den Gas-Haupthahn zu. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner zündet nicht. Fehlercode F4-066 1)	Elektroanschluss ist nicht korrekt.	Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
	Sicherung defekt/Sicherung im Sicherungskasten ausgeschaltet.	Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten erneut ein.
	Zündkerze (1) verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungskerben zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Gas-Hauptventil geschlossen.	Öffnen Sie das Gas-Hauptventil.
	Fehler in Gaszufuhr.	Wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungskerven zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
Brenner geht nach dem Zünden aus. Fehlercode F3 ¹⁾	Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.
Der Keramikglasteller ist zerbrochen		Schließen Sie den Hauptgashahn, und ziehen Sie den Netzstecker. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
		Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

¹⁾ Fehlercode zurücksetzen: schalten Sie mit der Schlüssel-Taste das Kochfeld „aus – ein“. Schalten Sie die Gaszone mittels des Schiebereglers ein.

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2 / EN 30-2-1

Modellbezeichnung	IG9571MBA	IG9571MBB
Typ des Kochfelds	Gas-Induktionskochfeld	Gas-Induktionskochfeld
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen	Induktionskochzonen und -Kochflächen
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	-	-
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{Elektrische Kochmulde}}$) in Wh/kg	-	-
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{Elektrische Kochmulde}}$) in Wh/kg	188,8	188,8
Anzahl der Gasbrenner	1	1
Energieeffizienz je Gasbrenner ($EE_{\text{Gasbrenner}}$) in %	56,5	56,5

Sicherheit

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur abgeschlossen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, Frequenz, Gasart und Gasdruck) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom, Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>105\text{ °C}$) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein stationäres Gerät nicht mit einem Anschlusskabel und einem Stecker oder mit anderen Vorrichtungen ausgestattet ist, um das Gerät mit einer Kontakttrennung in allen Polen vom Versorgungsnetz zu trennen, die eine vollständige Trennung unter Überspannungskategorie-III-Bedingungen sicherstellen, muss in der festen Verkabelung eine Vorrichtung zum Abschalten entsprechend den Verkabelungsregeln eingebaut werden. Erfüllt wird diese Anforderung durch Verwendung eines allpoligen Schalters in der Zuleitung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm.

Installation

- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein technisch abgenommenes Kabel mit den zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein (bevorzugt des Typs H05V2V2 oder H07V2V2).
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Nach der Installation müssen die Teile, die elektrischen Strom führen, und die isolierten Teile vor Kontakt geschützt werden.
-  **WARNUNG!**

Werden Schrauben oder Befestigungselemente für die Installation nicht wie in der Installationsanleitung beschrieben verwendet, kann dies zu einem Stromschlag führen.

Gasanschluss

- Gasanschluss 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR only).
- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen. Vgl. das Etikett auf dem Gerät für die technischen Daten zum Gasanschluss.
- Das Gerät ist nicht an eine Entlüftung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt dabei den einschlägigen Vorschriften in Bezug auf die Lüftung.

- Wir empfehlen, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluss mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Der Schlauch hinter dem Backofen muss vollständig aus Metall hergestellt sein.
- Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.
- Das Gasventil muss immer an einer einfach erreichbaren Stelle angebracht werden.

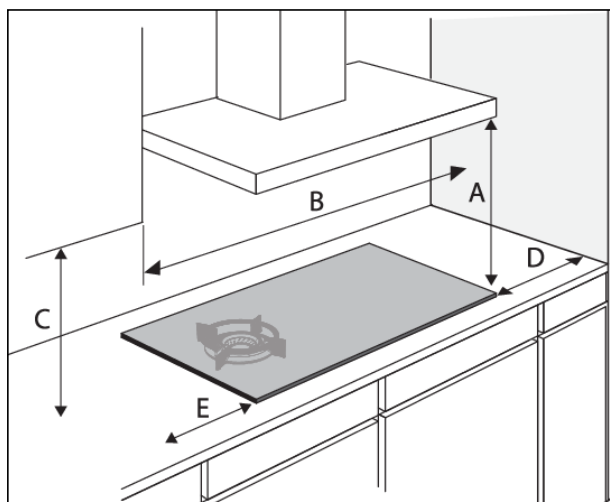
Kundendienst

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Installation

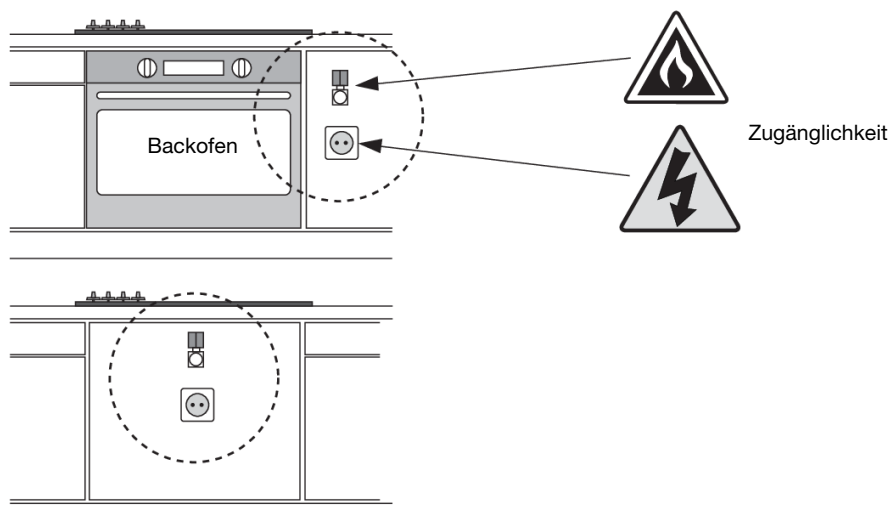
Vorbereitung der Installation

Freier Platz rund um das Gerät

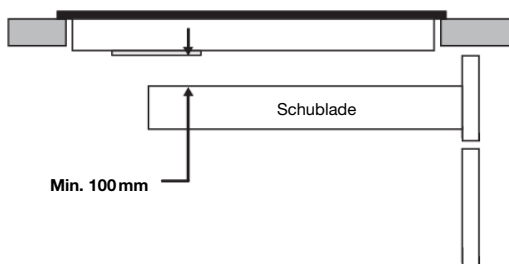
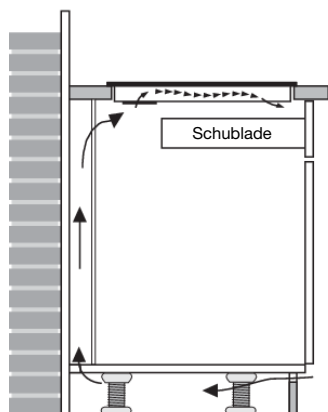
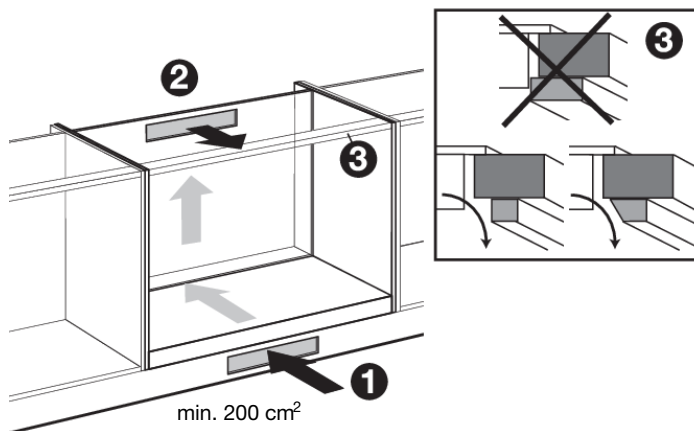


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	40	120

Zugänglichkeit

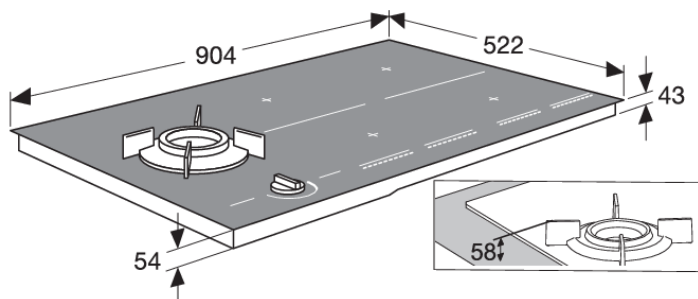


Belüftung



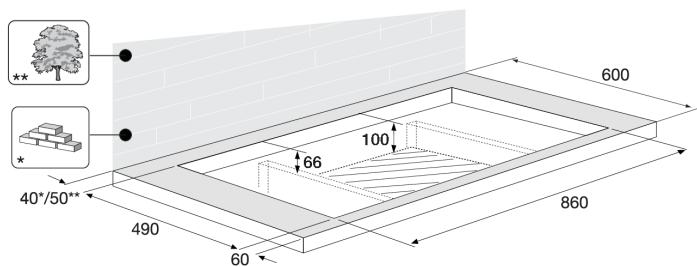
Einbau

Geräteabmessungen



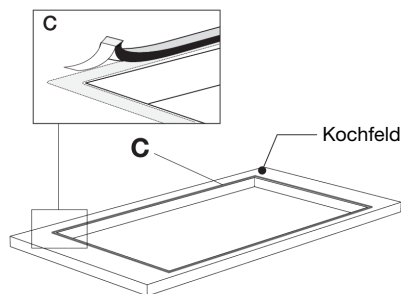
Installation

Ausschnitt in der Arbeitsplatte

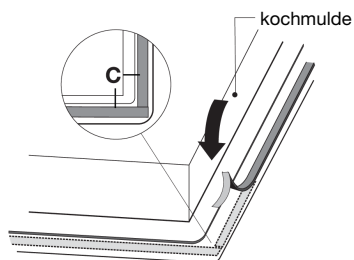


Dichtungsband

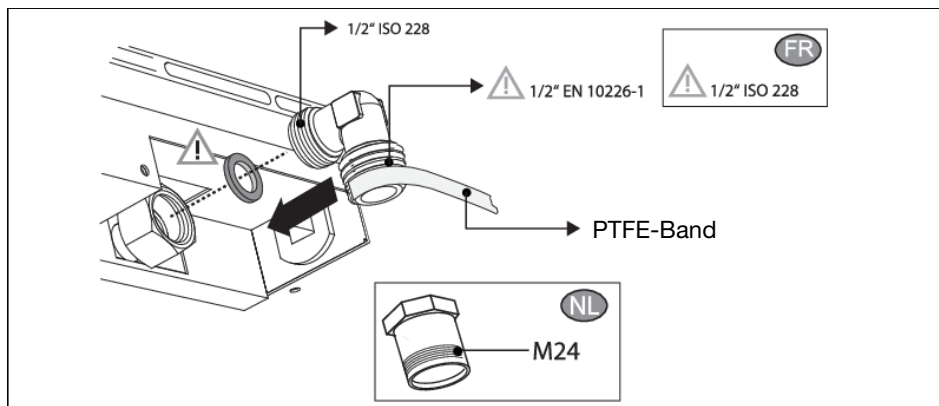
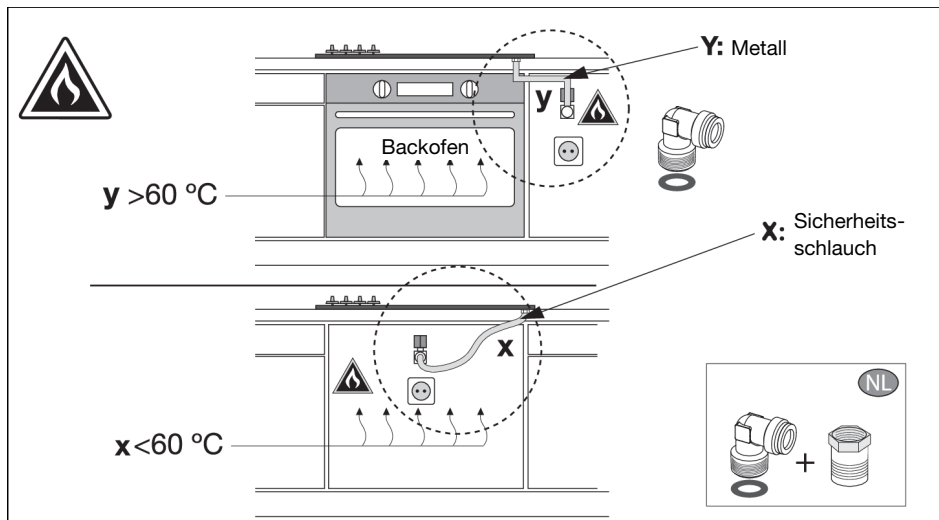
Edelstahl-Tropfschale



Glas-Tropfschale



Gasanschluss



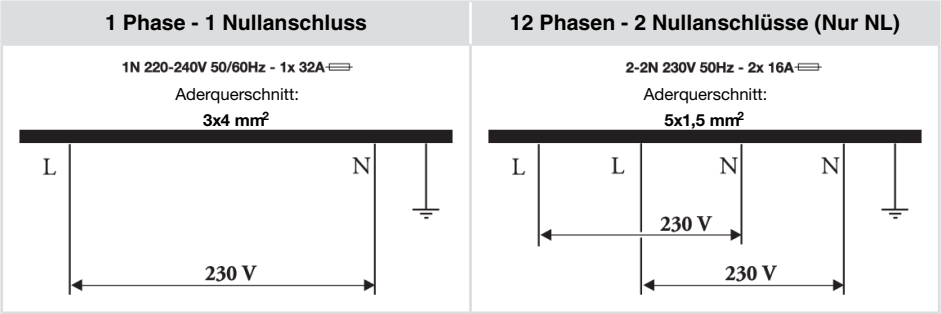
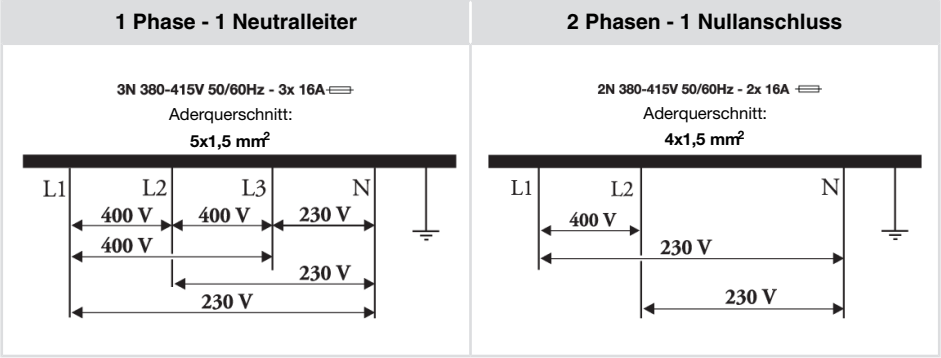
	G25.3/25 mbar	G20/20 mbar
Wok-Brenner	6,0 kW	6,0 kW

HINWEIS!

Für den Umbau des Gerätes für eine andere Gasart lesen Sie die Umbauanleitung und verwenden Sie den entsprechenden Umbausatz.

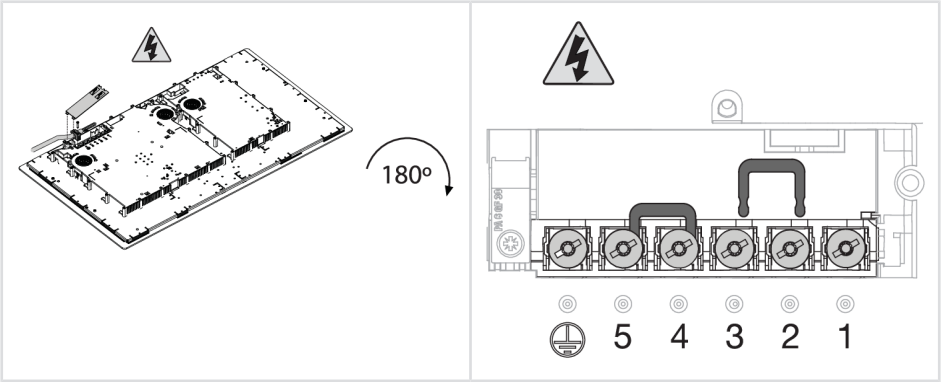
Installation

Elektroanschluss



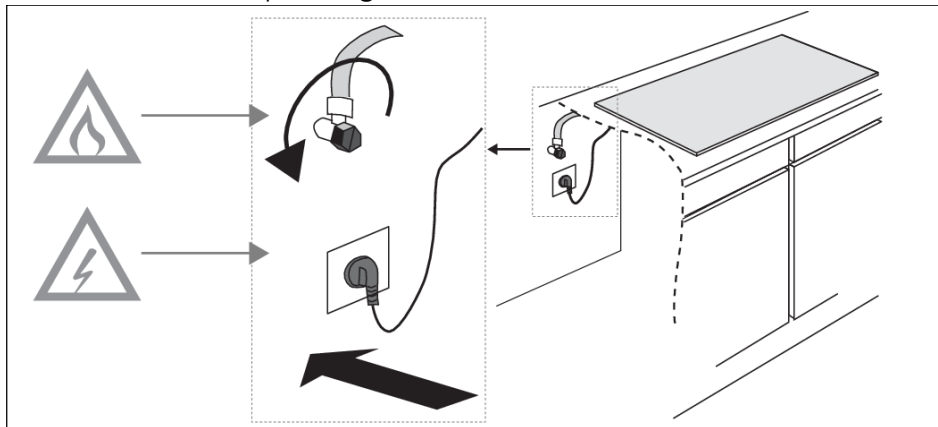
HINWEIS!

Beachten Sie das Anschlussdiagramm auf der Unterseite des Geräts.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	20 W	7420 W

Anschluss & Überprüfung



WARNUNG!

Anschlüsse auf Gasdichtigkeit prüfen.

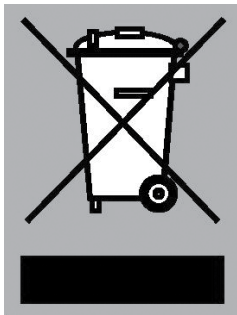
Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

HINWEIS!

Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

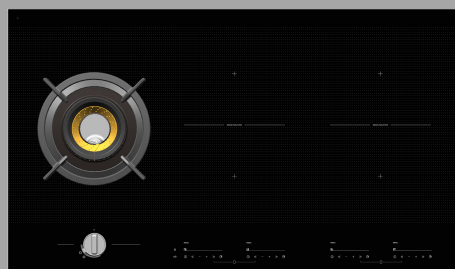


867092-a4



Änderungen vorbehalten.

ATAG



INSTRUCTIONS FOR USE

Gas induction hob

EN

IG9571MB

Contents

Pictograms used	3	Residual heat indicator	23
Safety	4	Boost	24
.....	4	Two cooking zones behind each other	24
Safe use	9	Bridge Induction zone	24
Your gas-induction hob	10	Switching off	25
Dear customer!	10	Automatic cooking programs	25
Description	11	Cooking settings	28
Induction use	13	Wok burner operation	29
Induction cooking	13	Ignition and adjustment	29
Operation of the touch-sensitive buttons	13	Maintenance	30
How induction works	13	Cleaning glass top	30
Induction sounds	14	Cleaning wok burner elements	30
Pans for induction cooking	14	Faults	31
Wok burner use	17	General	31
Pans	17	Technical data	33
Wok ring	17	Information according to regulation (EU)	
Pan support	17	66/2014	33
Wok burner position	18	Installation	34
Operation	19	Safety	34
The eco standby mode	19	Preparations for installation	37
Standby mode	19	Built-in	39
The childproof lock mode	19	Gas connection	40
Pause	20	Electrical connection	41
Recognising a mode	20	Connecting & testing	42
Timer/kitchen timer	21	Environment	43
Switching the audio signal on and off	22	Disposal of the appliance and packaging	43
Induction operation	23	Your notes	44
Switching on and power setting	23		

The following symbols are used throughout the manual, and they have the following meanings:

 INFORMATION!

Information, advice, tip, or recommendation

 WARNING!

Warning – general danger

 GAS CONNECTION!

Warning – gas connection

 ELECTRIC SHOCK!

Warning – danger of electric shock

 HOT SURFACE!

Warning – danger of hot surface

 DANGER OF FIRE!

Warning – danger of fire

It is important that you carefully read the instructions.

Safety

WARNING!

READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

General

The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.

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

WARNING!

This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.

DANGER OF FIRE!

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

NOTE!

CAUTION! The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

DANGER OF FIRE!

WARNING: Cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to a fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a lid or a fire blanket.
- Never flambé under a cooker hood. The high flames can cause a fire, even if the cooker hood is switched off.

 WARNING!

Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- If a drawer underneath the appliance is permitted (see the installation instructions), without an intermediate bottom, this should not be used to store highly flammable objects/materials. Ensure that there is adequate clearance of a few centimetres between the bottom of the hob and the contents of any drawers.
- The hob is only to be used for the preparation of food.
- The unit is not designed for heating rooms.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot, which means objects could melt, become hot or catch fire.
- Do not use the appliance in temperatures below 5 °C.
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- When you use the hob for the first time, you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Never open the casing of the appliance.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- The ceramic top is extremely strong but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.

Safety

WARNING!

Ceramic glass plate broke

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

WARNING!

Households with children and people with special needs

This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

- Do not allow children to play with the appliance.
- Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones/burners heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.

Gas burners

WARNING!

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- The burner components are hot during and immediately after use. Do not touch them, and avoid contact with non-heat resistant materials.
- Never immerse hot burner caps and pan supports in cold water. Rapid cooling can damage the enamel.
- The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than one centimetre. In the case of smaller distances, the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.
- Always use the pan supports and suitable cookware.
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner cap can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can burn into the burner caps and pan supports.
- The hob can only function effectively if the burner components have been assembled using the guide ridges. Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the drip tray. Only then can the pans be positioned stably.
- Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- Do not use griddle plates or baking plates.
- Clean the burner parts regularly for the safe and correct operation of the burners.
- Missing rubber feet from the pan supports can cause scratches on the drip tray or poor combustion of the burner. If the rubber feet are missing, please contact our service department.

Induction cooking zones and cooking areas

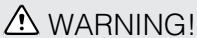
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the surface of the cooking hob; they may become hot.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking process will stop automatically. Get into the habit of switching off the cooking zone or hob manually to avoid unintentionally switching on the appliance.
- After use, switch off the hob element using the controls and don't rely only on the pan detector.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone in a high setting.
- When the induction hob is in use, keep objects that are sensitive to magnetic fields (credit cards, bank cards, discs, watches and similar items) away from the hob. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist first.

Safe use

Temperature safety induction zones

- Each induction zone is equipped with a sensor. This sensor measures the temperature of the base of the pan and the sections of the hob. This facility prevents overheating (for example through a pan boiling dry). In case of temperatures rising too high, the power of the cooking zone/hob is reduced automatically or shut off completely.

Cooking time limiter



WARNING!

If a cooking zone or the wok burner is switched on for an unusually long time, it will be switched off automatically.

Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking settings	The cooking zone or wok burner switches off automatically after:
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and 12	1 hour

The cooking zone or wok burner switches off automatically when the above-stated time has elapsed.

Cooking settings	The cooking zone switches to setting 12 automatically after:
boost	10 minutes

Your gas-induction hob

Dear customer!

Please read the operating instructions before use. They include general tips, information about the settings and adjustments you can make, and the best way to take care of your appliance.

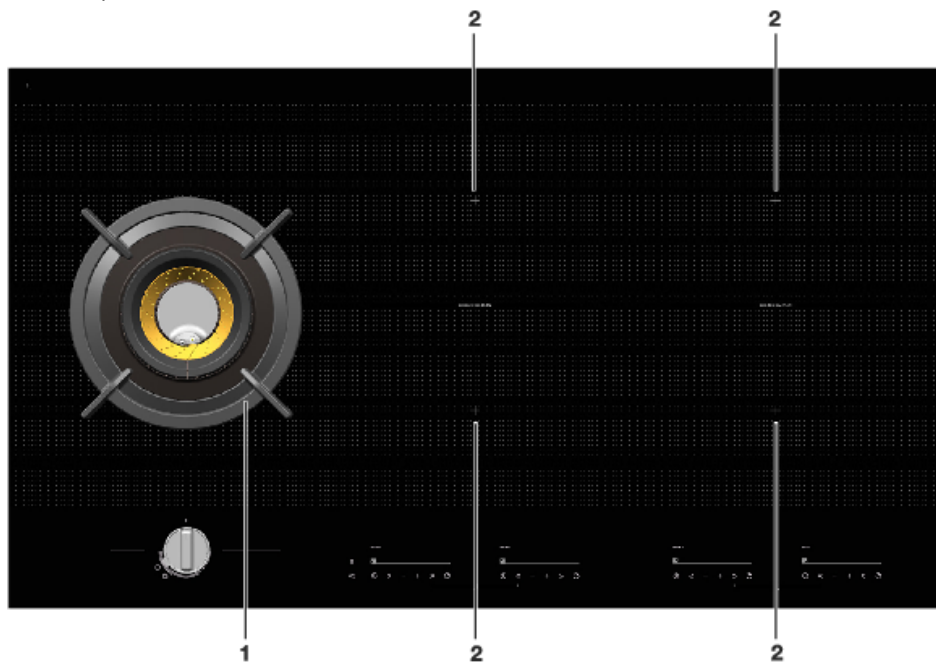
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

TIP!

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

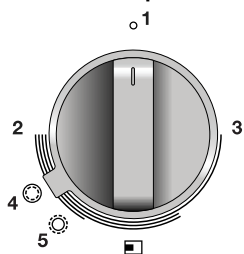
Enjoy your cooking!

Description



1. Fusion Volcano Wok burner (gas)
2. Bridge Induction zone

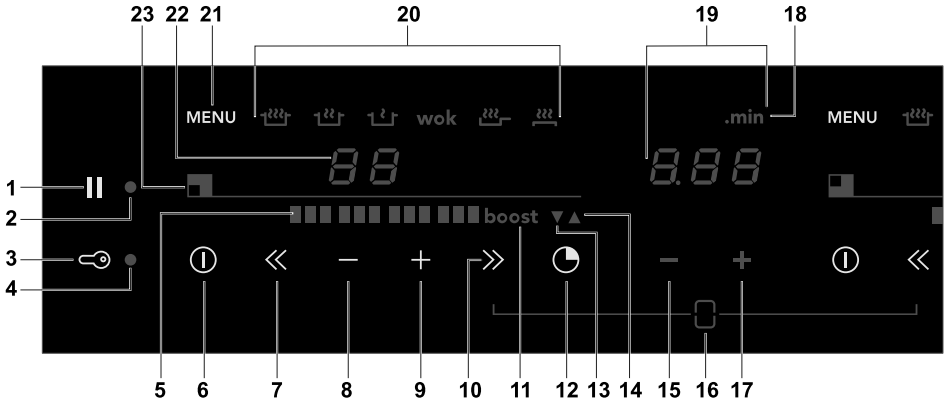
Wok burner operation



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

Your gas-induction hob

Induction zone operation



1. Pause button
2. Pause indicator
3. Childproof lock/Eco standby button
4. Childproof lock indicator/Eco standby indicator
5. Level indicator in cubes
6. On/off button
7. Reduce the power quickly
8. Reduce the power
9. Raise the power
10. Raise the power quickly
11. Boost
12. Kitchen timer button/timer button
13. Kitchen timer indicator
14. Cooking time indicator
15. 'Reduce the time' button
16. Bridge Induction function (two zones are connected; this creates one 'big' zone. Control 2 zones with one slider).
17. 'Raise the time' button
18. 'Minutes after dot' indicator
19. Timer/kitchen timer
20. Menu functions
21. Menu button
22. Settings indicator
23. Cooking zone indication

Induction cooking

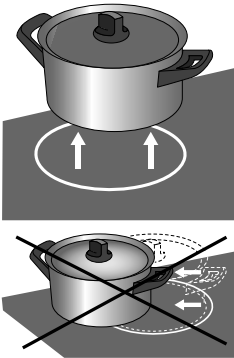


Induction cooking is fast

To start with, you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will come to a boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry. With induction cooking, there is no heat loss, and the handles stay cool.

The power level adjusts itself

In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the zone will adjust the power to the pan's diameter. The power will thus be lower, and it will take longer before the food comes to a boil.



CAUTION!

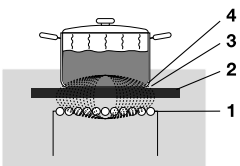
- Grains of sand may cause scratches that you cannot remove. Therefore, only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.
- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.

Operation of the touch-sensitive buttons

Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors have been set in such a way that they only react to the pressure and size of fingertips. The hob can't be operated with other objects and won't, for instance, be switched on if your pet walks over the hob.

How induction works



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.

Induction use

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 au bain-marie.

Fast

Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food takes just as long as 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 into the glass.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any hotter than the pan. This means that the cooking zone is considerably cooler than a ceramic hob, for example.

Once a pan has been removed, the cooking zone cools down quickly.

Induction sounds

Ticking sound

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

Pan makes sounds

The pan can make sounds during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.

Ventilator makes sounds

The appliance is fitted with a ventilator in order to increase the lifespan of electronic components. If you use the appliance intensively, the ventilator will be switched on and you will hear a humming sound. The ventilator can also make sounds after you have switched off the appliance.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular type of pan in terms of quality.

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a thick base of a minimum of 2.25 mm;
 - a flat base.

TIP!

You can use a magnet to check whether your pans are suitable. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel

Table continued from last page

Suitable	Unsuitable
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

WARNING!

Be careful with thin enamelled sheet steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings if the pan boils dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.

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

Induction use

Pan diameter

The minimum diameter for the pan base is 12 cm. If a pan is too small, the zone will not work.

Pressure cookers

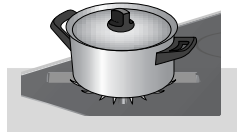
Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch off a cooking zone, the dish stops cooking immediately.

Pans



wrong

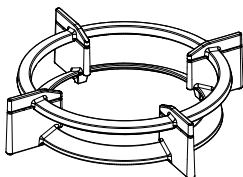
Always ensure that the flames remain under the pan. A lot of energy is lost when flames burn around the outside of the pan. The handles could also become too hot.



right

Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.

Wok ring



Wok ring

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

NOTE!

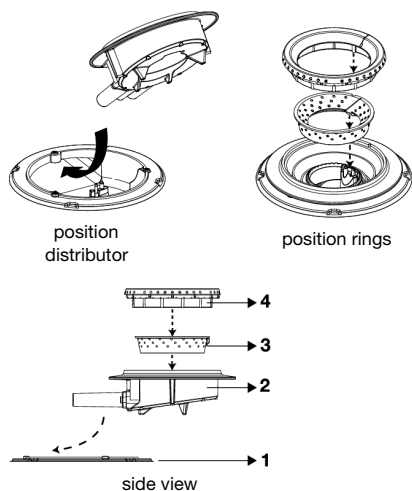
Only use the wok ring on the wok stand in combination with a (round-based) wok. The wok ring may discolour if used on the searing setting.

Pan support

Place the pan support vertically, without sliding it over the glass top. Use the positioning notches to position the pan support on the glass top.

Wok burner use

Wok burner position



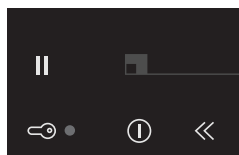
Place the wok burner in the correct way. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a poorly functioning burner.

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

The eco standby mode

In the eco standby mode, the hob is switched off and it uses as little energy as possible.

The hob can also be switched to the eco standby mode from the standby mode and when cooking zones are still active.



Switching the hob to the eco standby mode

Press the key button briefly.

A single audio signal sounds.

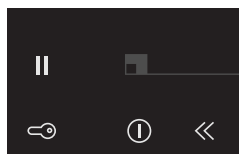
The eco standby mode is active, the red light next to the key button flashes slowly.

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

Standby mode

In standby mode, the induction hob is switched on, but all zones are off. You can switch to the standby mode from the eco standby mode, or by switching off all separate cooking zones.

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



Switching the hob from the eco standby mode to the standby mode

The red light next to the key button flashes slowly.

Press the key button briefly to activate the standby mode.

You will hear a single audio signal. All lights on the hob are out, except possibly the residual heat indicator 'H'.

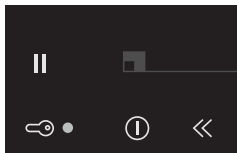
TIP!

The hob uses less than 0.5 Watt in the eco standby mode. After 30 minutes in the standby mode, the hob will automatically switch to the eco standby mode to prevent unnecessary energy consumption.

The childproof lock mode

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

Operation



Switching on the childproof lock

1. Press the key button for 2 seconds.

A double audio signal will be heard. All buttons are now inactive, except for the key button.

The hob first switches to the eco standby mode and then to the childproof lock mode.

The red light is constantly on.

2. Press the child lock button again for 2 seconds to switch off the childproof lock.

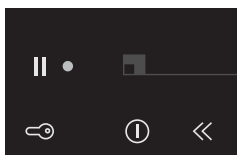
A single audio signal will be heard. The hob is now in standby mode. The red light next to the key button is off.

TIP!

Set the hob to the childproof lock mode before cleaning the hob to prevent it from accidentally switching on. When the hob is set to childproof mode, it uses just as little energy as when it is in eco standby mode.

Pause

With this pause function, you can set the entire hob to 'pause' for 5 minutes during cooking. The energy supply to the cooking zone will stop, without losing settings. However, do remember that the cooking zone will stay warm for some time; preferably remove delicate dishes from the cooking zone.



Switching the hob to pause mode

Press the pause button once. A double audio signal will be heard and the red light next to the pause button flashes.

Any set timers/kitchen timers stop.

All cooking zones are automatically switched back to setting 1 or 2; the wok burner will return to the lowest setting.

All buttons are inactive, except for the key button and the pause button. The on/off button of the individual cooking zones also remain active; they do, however, react with a delay of two seconds so that you can clean the control panel.

- If you press the pause button again within 5 minutes, the paused cooking processes will resume. A double audio signal will be heard, the hob resumes the settings as they were set before the pause.
- If you do not undertake any further action within 5 minutes:
All active cooking zones will switch off automatically. After that, the pause button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking processes have been ended by the pause mode.
The hob automatically switches from the pause mode to the eco standby mode after 25 minutes.

Recognising a mode

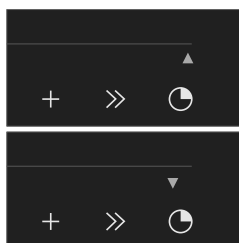
The eco standby mode

The red light next to the key button flashes slowly.

Table continued from last page

The standby mode	Not a single light is lit.
The childproof lock mode	The red light next to the key button is lit constantly.
The pause mode	The red light next to the pause button flashes.

Timer/kitchen timer



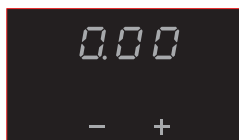
The timer function	The kitchen timer function
This function can be recognized by the red small arrow pointing up.	This function can be recognized by the red small arrow pointing down.
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
The timer cannot be linked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

NOTE!

There's one timer/kitchen timer available per cooking zone.

The timer/kitchen timer can only be linked to one of both cooking zones per set of two cooking zones.

The timer/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.



Switching on the timer

1. Press the timer/kitchen timer button from the cooking zone once. The display of the timer lights up and you'll see three zeroes flashing. A + and - appear below.

If you do not set a time with the + or - button, the timer will start running automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes. The red arrow pointing upwards lights up and the time increases.

2. Press the timer/cooking timer button again to switch it off.

Operation

Switching on the kitchen timer

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

NOTE!

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on.
- If the kitchen timer is linked to a cooking zone, the cooking zone will switch off after the set time has passed. The kitchen timer alarm goes off and releases an audio signal for a quarter of an hour while decreasing as the time passes, while '0.00' and the downwards red arrow keep flashing. Press the timer/kitchen timer button again or remove the pan from the cooking zone to switch off the kitchen timer alarm.

Setting the cooking time

1. Switch the kitchen timer on.

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

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

TIP!

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

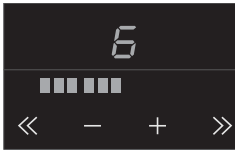
Switching the audio signal on and off

1. Press the on/off button on the far left twice.
2. Press and hold the << button and the + button simultaneously until you hear a beep.
The beep is now switched off for all button operations, except for the pause button and the child lock button.
3. Use the same button combination to switch the sound back on.

NOTE!

Please note: the kitchen timer alarm and the audio signal for error messages cannot be switched off.

Switching on and power setting



1. Press the key button.
A single audio signal sounds.
2. Place a pan in the middle of a cooking zone.
The APd registers a pan and a flashing '-' appears in the display. If you don't do anything else, the cooking zone will switch off automatically after 10 seconds.
3. Press the + or - button, or the << or >> button to select the desired setting. The cooking zone starts automatically in the level that has been set (when a pan is detected).
 - If you press the + or - button first, level 6 appears.
 - If you press the >> button first, level 12 + 'boost' appear in the display. This is power level 'boost' and you can use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly.
 - If you press the << button first, level 1 will appear.

NOTE!

If the APd function is switched off, activate a cooking zone using the on/off button.

Automatic pan detection (APd)

Once the hob is switched on, if a pan is placed on an inactive cooking zone, the corresponding control will light up and can be operated immediately (without operating the on/off button). If the cooking zone is not switched on within 10 seconds it will switch itself off again.

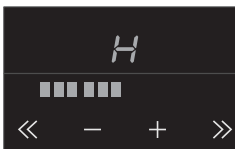
The cooking zone can be reactivated by removing the pan and replacing it on the cooking zone or by using the on/off button.

This function is active by default, but can also be switched off. This is done by switching the hob off and operating the 'Menu' and 'on/ off button' on the left-hand control panel for 5 seconds. 'APd OFF' will appear on the display. By repeating this process, the function can be reactivated and the 'APd On' will appear on the display.

NOTE!

If the hob doesn't detect a pan, with or without iron content, after a power level has been set, the display will continue to flash and the cooking area will remain cold. If no pan with or without iron content is placed on the zone within one minute, the cooking zone will switch off automatically.

Residual heat indicator



After use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot, an 'H' will be visible in the display.

Induction operation

Boost

You can use the 'boost' function for cooking at the highest power level during a short time (max 10 minutes). After the maximum boost time has passed, the power will be reduced to setting 12.



Switching on 'boost'

1. Put a pan on a cooking zone and switch on the cooking zone.
2. Press the >> button immediately after you have switched on the zone.

'12' and 'boost' appear in the display.

Switching off 'boost'

'Boost' has been switched on, the display shows setting 12 and 'boost'.

1. Press the << button or the - button.

In the display you will see a lower setting.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.

You will hear a single audio signal and the display dims. The cooking zone has been switched off completely.

NOTE!

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

Two cooking zones behind each other

- The two cooking zones which are behind each other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is shared between them automatically. The first set cooking zone will remain at the set setting at all times. The maximum set setting for the cooking zone to the front or back that is added later depends on the setting of the first cooking zone. When you have reached the maximum amount of cooking setting combinations, the last set setting will start to flash and is automatically lowered to the highest possible setting.
- Two cooking zones next to each other will not influence each other.
You can set both cooking zones on a high setting.

Bridge Induction zone

The Bridge Induction zones can be linked to each other. This creates 1 large zone that can be used, for example, for a large fish pan or various pans on the same power.

- If the Bridge Induction zones are linked, they cannot be set to boost and, the menu functions cannot be used.
- Use a fish pan or other pan covering at least one of the Bridge Induction zones in the middle.

Enable connecting Bridge Induction zones



1. Place a large pan on both cooking zones so that both zones are well covered.
2. Switch on the front cooking zone.
3. Hold two keys down at the same time (for a few seconds): the << button on the rear Bridge Induction zone and the >> button on the front Bridge Induction zone.

'br' will appear in the display of the rear zone. The rear zone can no longer be controlled. Both zones are heated according to the setting set in the front cooking zone.

4. Set the desired cooking level using the + or - button, or the << or >> button of the front zone. Both zones are heated in the level set.

Disable connecting Bridge Induction zones

Hold two keys down at the same time (for a few seconds): the << button on the rear Bridge Induction zone and the >> button on the front Bridge Induction zone.

The zones are not connected anymore. The rear cooking zone display dims and setting 1 appears in the front cooking zone display.

Or:

Press the on/off button of the front cooking zone to switch off both cooking zones.

You will hear a single audio signal and the display dims. The cooking zone has been switched off completely.

Switching off

Switching off one cooking zone

Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.

You will hear a single audio signal and the slider dims.

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

Switching off all cooking zones

Press the key button briefly to switch off all the cooking zones at the same time.

A single audio signal sounds. The red light next to the key button will flash slowly.

- The hob is now in eco standby mode (see also 'eco standby mode').

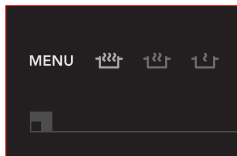
Automatic cooking programs

Each induction zone is equipped with 6 automatic cooking programs. You can set any end time of an automatic cooking program with the aid of the kitchen timer function.

The cooking programs are based on regular quantities.

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

Induction operation



To set an automatic program

The cooking zone is switched on.

1. Press the menu button.
A series of 6 icons will light up, 1 of which brighter than the others.
2. Again press the menu button, or press and hold down the menu button to go to the next menu function.
The selected cooking program automatically starts after 3 seconds. An 'A' for 'automatic' appears in the display.

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

NOTE!

Please note! The cooking programs do not work if the zones are connected.



Heating-up/cooking function

This function brings the content of the pan to a boil (100 °C) and keeps it boiling. An audio signal can be heard when the content is cooking or if the food has to be added. This function only works without the lid on the pan.



Simmering function

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



Keep-warm function

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



Wok function

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



Searing function

The searing setting provides the optimal searing temperature.

After the audio signal, the pan has reached its temperature. The oil or butter can be put into the pan and then the dish.



Grill function

The grill setting provides the optimal grilling temperature. An audio signal can be heard when the pan has reached its temperature.

Induction operation

Cooking settings

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

Use 'boost' and settings 11 and 12 to:

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

Use settings 9 and 10 to:

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

Use settings 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry up bacon;
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of meat;
- roast large pieces of meat.

Use settings 4 to 6 to:

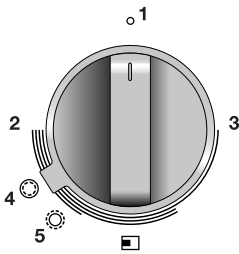
- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of meat;
- steam.

Use settings 1 to 3 to:

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

Ignition and adjustment

The burner is fully adjustable between high and low settings.



1. Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
2. Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.
3. Turn the wok control knob to the low setting (3).
4. If desired, turn the wok selector ring to the roasting setting (5). The inner ring (wok setting) will switch off and the outer ring (roasting setting) will switch on.
5. The wok burner will switch automatically to the wok setting if the control knob of the wok burner is set to 0.

NOTE!

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

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

Maintenance

Cleaning glass top

TIP!

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning, a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.

NOTE!

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

Cleaning wok burner elements

NOTE!

Burner parts should not be cleaned in the dishwasher.

Dishwasher detergents can corrode burner parts!

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)

Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Brass wok burner parts

Some wok burner parts are made of brass. It is not unusual to see a change in the colour of the brass as a result of the high temperatures involved in wok use.

TIP!

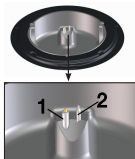
Consult the website for additional maintenance and cleaning instructions!

General

NOTE!

If you notice a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately, unplug the hob, and close off the gas supply.

Then contact the Service Department.

Symptom	Possible cause	Solution
Wok burner		
There is a smell of gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
The burner does not ignite. Error code F4-066 1) 	The electrical connection is not correct.	Contact your installer.
	Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard.	Replace the fuse or switch on the fuse again in the fuse box.
	Spark plug (1) dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring notches to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	The wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly.	Use the centring notches to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	The wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
Burner extinguishes after igniting. Error code F3 1)	Thermocouple (2) is dirty.	Clean/dry the thermocouple.

Faults

Table continued from last page

Symptom	Possible cause	Solution
Ceramic glass plate broke		Close the gas main switch and pull the plug out of the socket. Contact your installer.
		Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.
Other error codes.		Contact the service department.

¹⁾ Reset error code: switch the hob 'off - on' using the key button. Then switch on the gas zone using the slider.

Information according to regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2 / EN 30-2-1

Model identification	IG9571MBA	IG9571MBB
Type of hob	Gas induction hob	Gas induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	-	-
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	-	-
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	22.0 x 18.0 cm	22.0 x 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188.8	188.8
Number of gas burners	1	1
Energy efficiency per gas burner ($EE_{\text{gas burner}}$) in %	56.5	56.5

Safety

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

- This appliance should only be connected by a registered installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage, frequency, nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The voltage, frequency, power, type of gas and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.
- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 105 °C.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.

Electrical connection

- This appliance must be earthed.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- For class I appliances, check that your home's electrical system provides proper earthing.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the supply cable will fulfil this requirement.
- The connection cable must hang freely and should not be fed through a drawer.

- For connecting, use an approved cable with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be made of rubber (preferably of the H05V2V2 or H07V2V2 type).
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.
- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.
-  **WARNING!**

Failure to use screws or fasteners for installation as described in the installation instructions may result in electric shock.

Gas connection

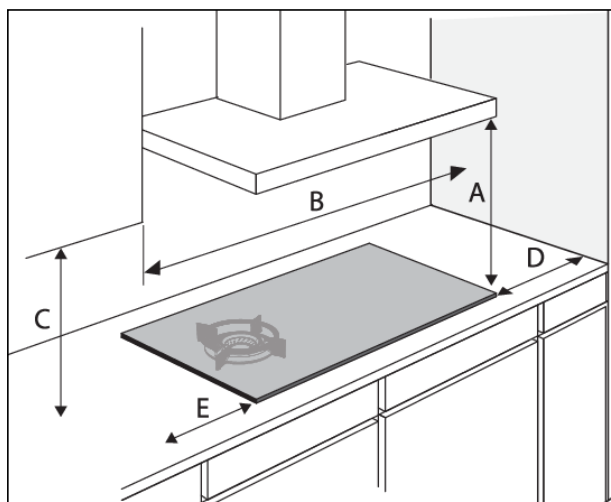
- Gas connection 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR only).
- The gas connection must comply with national and local regulations. See appliance label for technical gas data.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- We recommend that the gas hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.
- The pipe behind the oven must be made entirely out of metal.
- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- The gas supply valve must always be placed in an easily accessible position.

Service

- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Faulty parts may only be replaced by original parts.
The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

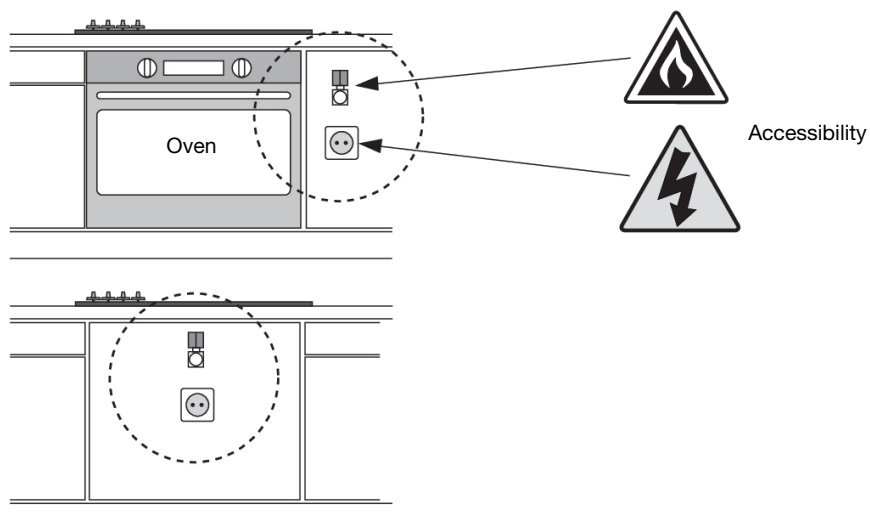
Preparations for installation

Free space around the appliance



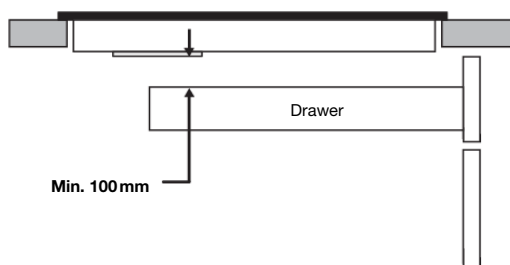
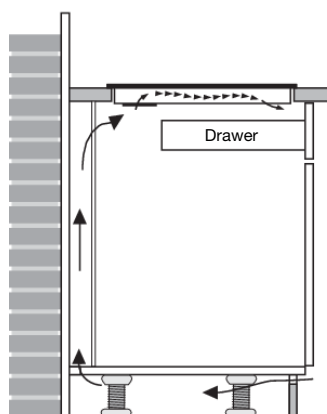
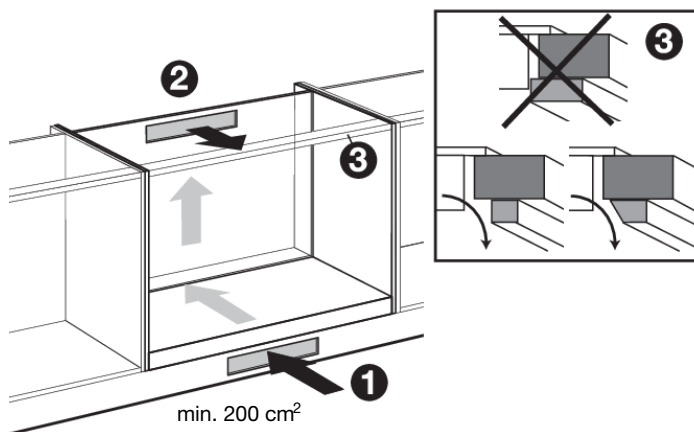
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	40	120

Accessibility



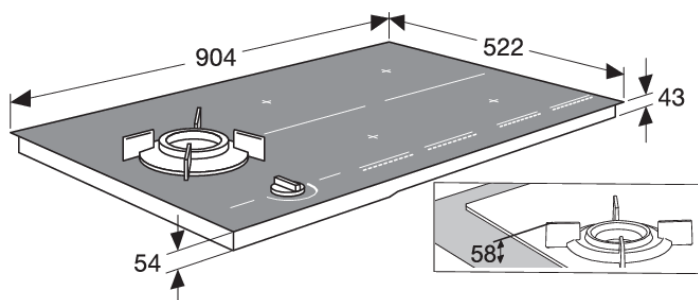
Installation

Ventilation

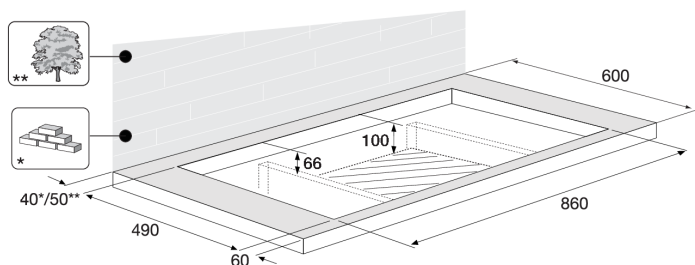


Built-in

Appliance dimensions

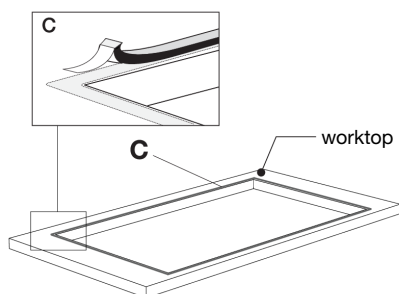


Cut-out in the worktop

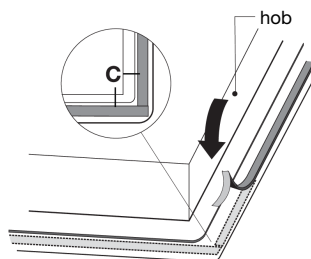


Sealing tape

Stainless steel drip tray

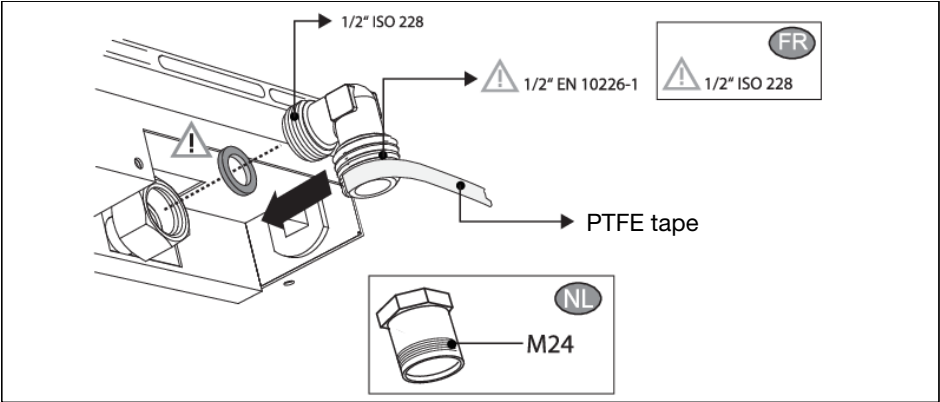
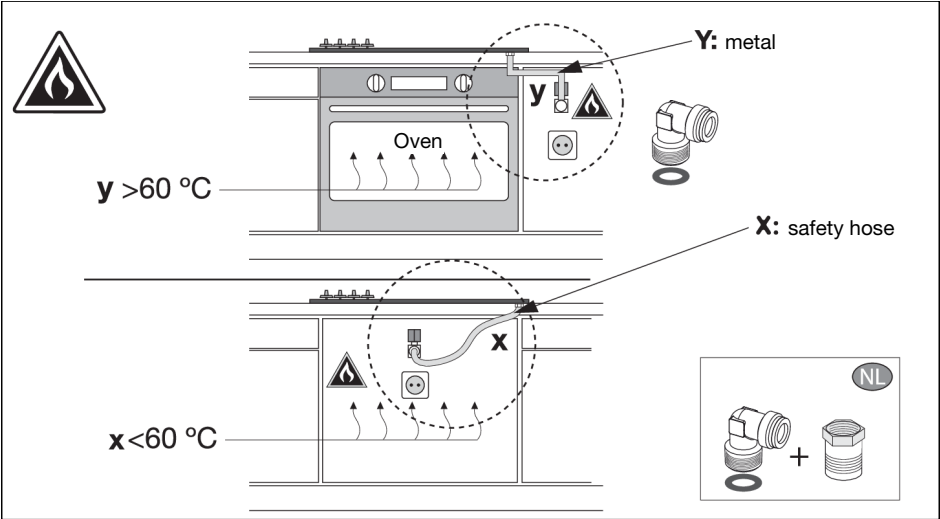


Glass drip tray



Installation

Gas connection

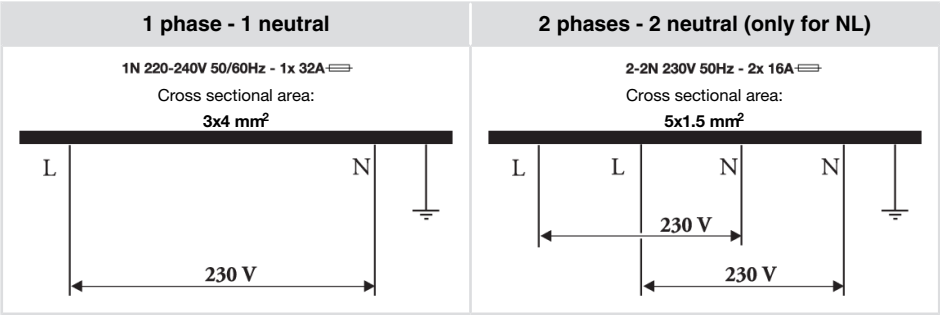
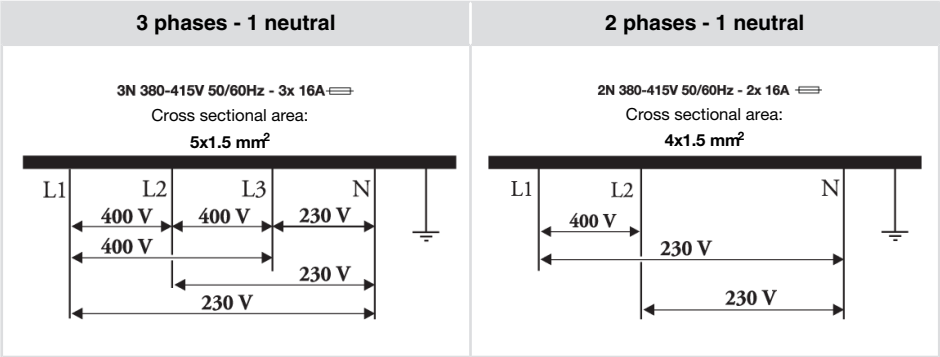


	G25.3/25 mbar	G20/20 mbar
Wok burner	6.0 kW	6.0 kW

NOTE!

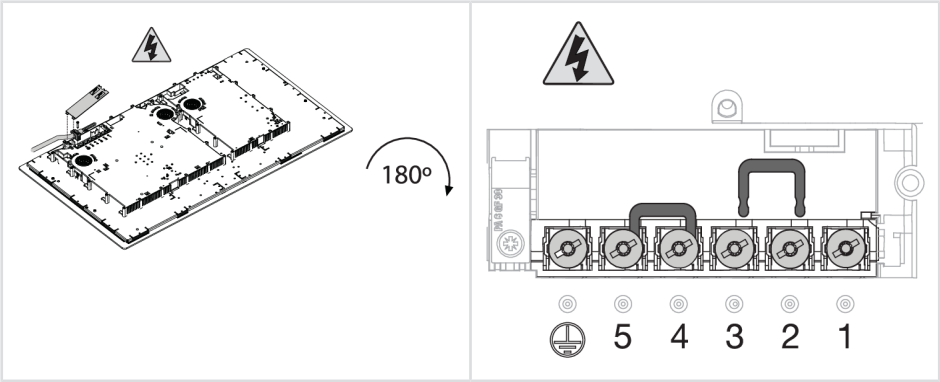
When converting the appliance for use with another type of gas, see conversion set manual and use the specified conversion set.

Electrical connection



NOTE!

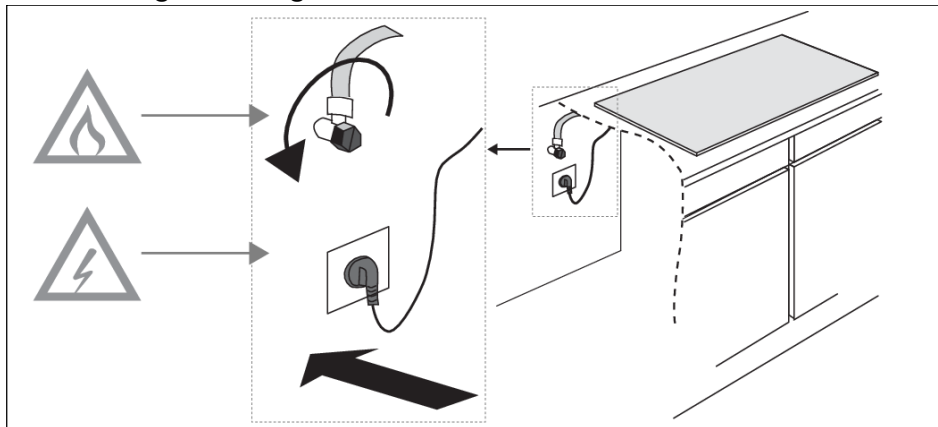
Consult the wiring diagrams on the bottom of the appliance.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	10 W	7410 W

Installation

Connecting & testing



WARNING!

Check if connections are gastight.

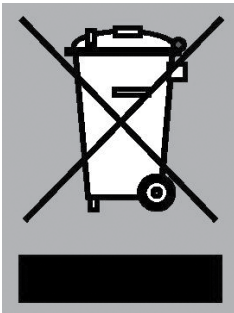
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during the manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

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

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

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



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

A separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.

NOTE!

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

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

Stick the appliance identification card here.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



867093-a3



We reserve the right to make changes.