

gebruiksaanwijzing
gas-inductiekookplaat

instructions for use
gas-induction hob

ATAG



IGT9472MB

NL

Handleiding

NL 3 - NL 35

EN

Manual

EN 3 - EN 35

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw gas-inductiekookplaat

Inleiding	4
Werking van de aanraaktoetsen	4
Beschrijving	5
Bediening inductie zones	6
Bediening wokbrander	7

Veiligheid

Temperatuurbediening inductie zones	8
Kookduurbegrenzing	8

Gebruik inductie

Inductiekoken	9
Werking inductie	10
Inductiegeluiden	10
Pannen	11

gebruik wokbrander

Pannen	13
Wokbrander plaatsen	14

Bediening

Eco stand-by modus	15
Stand-by modus	15
Kinderslot	16
Pauze	16
Herkennen van een modus	17
Timer / Kookwekker	17
Geluidssignaal in- en uitschakelen	18

Bediening inductie

Inschakelen en vermogen instellen	19
Restwarmte-indicatie	20
Boost	20
Twee achter elkaar liggende kookzones	20
Bridge induction	21
Uitschakelen	22
Automatische kookprogramma's	22
Kookstanden	24

Bediening wokbrander

Ontsteken en instellen	26
Restwarmte-indicatie	26
Menu functie	26

Onderhoud

Reinigen glasplaat	28
Reinigen wok branderdelen	29

Storingen

Algemeen	30
Storingstabel	30

Milieu

Afvoeren toestel en verpakking	34
--------------------------------	----

Informatie volgens verordening (eu) 66/2014

35

Inleiding

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

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

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

Werking van de aanraaktoetsen

Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken. De sensoren onder de toetsen bevinden zich op de buitenste ring van de slider.

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.

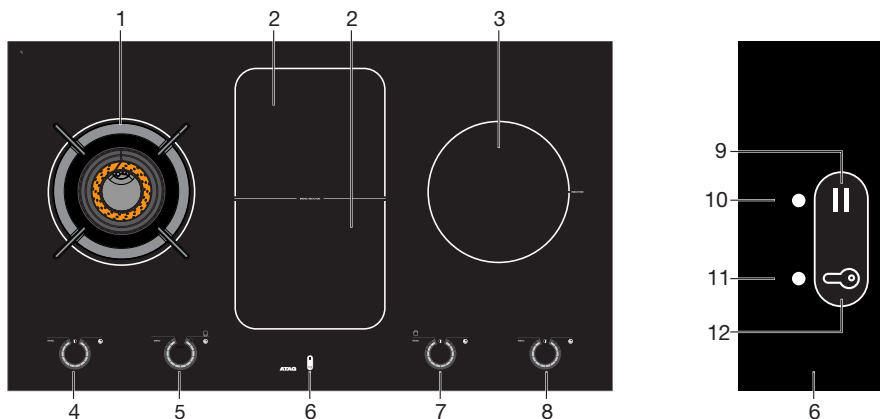


Let op

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

UW GAS-INDUCTIEKOOKPLAAT

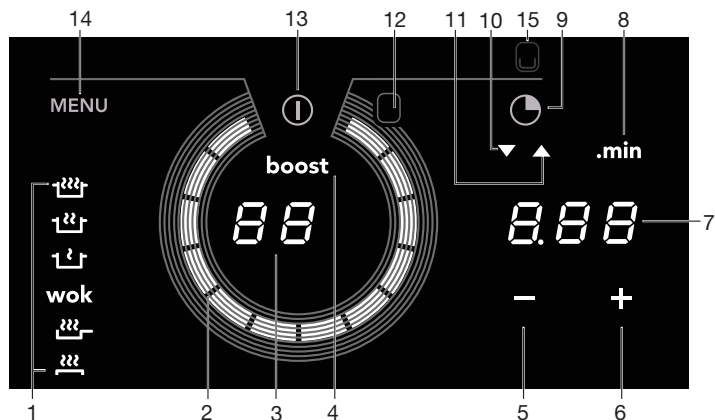
Beschrijving



1. Wokbrander (gas)
2. Bridge induction zone
3. Inductie zone
4. Bediening wokbrander
5. Bediening bridge induction zone midden-voor
6. Pauzetoets/sleuteltoets
7. Bediening bridge induction zone midden-achter
8. Bediening inductiezone rechts
9. Pausetoets
10. Pauze-indicatie
11. Kinderslotindicatie (eco stand-by indicatie)
12. Sleuteltoets (kinderslot- / eco stand-by functie)

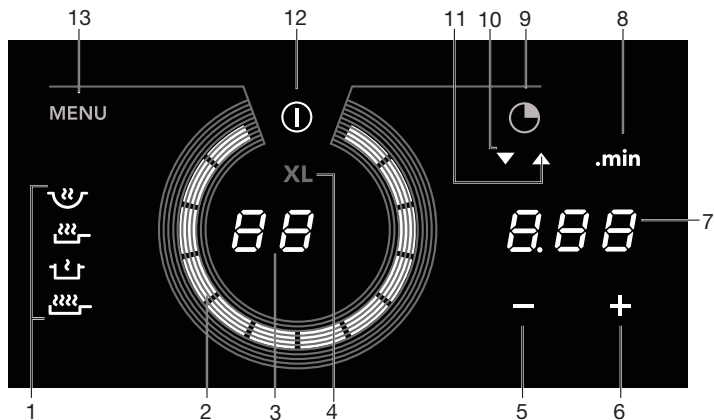
UW GAS-INDUCTIEKOOKPLAAT

Bediening inductie zones



1. Menufuncties inductie
2. Slide control (12 standen)
3. Standen-indicatie
4. Boost indicatie
5. Tijd verlagen toets
6. Tijd ophogen toets
7. Timer/kookwekker
8. Minuten indicatie
9. Timer-/kookwekkertoets
10. Kookwekkerindicatie
11. Timerindicatie
12. Bridge toets (alleen voorste zone)
13. Aan-/uittoets
14. Menu-toets
15. Zone indicatie

Bediening wokbrander



1. Menufuncties brander programma's wokbrander
2. Slide control (12 standen)
3. Standen-indicatie
4. Braadstand 'XL' indicatie
5. Tijd verlagen toets
6. Tijd ophogen toets
7. Timer/kookwekker
8. Minuten indicatie
9. Timer-/kookwekkertoets
10. Kookwekkerindicatie
11. Timerindicatie
12. Aan-/uittoets
13. Menu-toets (voor het kiezen van de brander standen)

Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies!

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



- 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:

Kookstand	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

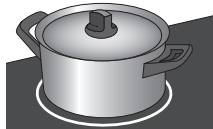
Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone of wokbrander automatisch uit.

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

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

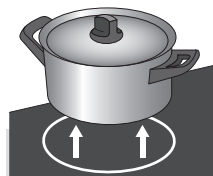
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

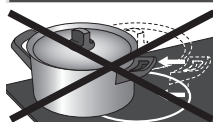
Het vermogen past zich aan

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

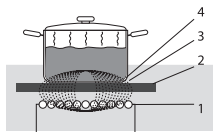


Let op!

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



Werking inductie



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

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt.

Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

Comfortabel

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

Snel

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

Schoon

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

Veilig

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

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

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

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

Pan maakt geluid

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

Ventilator maakt geluid

Om de levensduur van de elektronica te 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.



Automatische pandetectie

Wanneer de automatisch pandetectie (APd) actief is, is een tikkend geluid waarneembaar ook als de zone niet in gebruik is.

Pannens

Pannens voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

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



Tip!

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

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

Voor de automatische kookprogramma's wordt geadviseerd om de pannen te gebruiken die door ATAG worden aanbevolen. Voor de bridge induction zones zijn speciale accessoires te bestellen (zie www.atag.nl).

**Let op!**

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.

**Let op!**

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

Pandiameter

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

Snelkookpannen

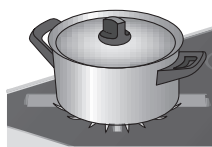
Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

GEBRUIK WOKBRANDER

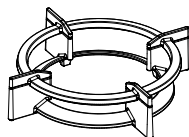
Pannen



fout



goed



wokring

Pannen

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

Wokring

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

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

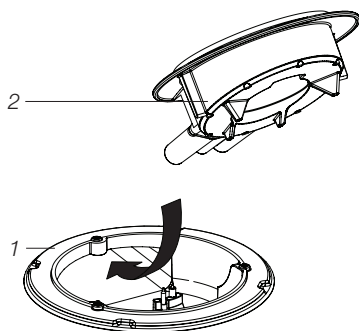
Pandrager

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

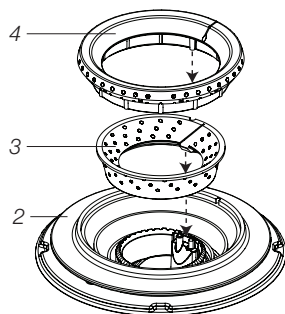
Wokbrander plaatsen

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

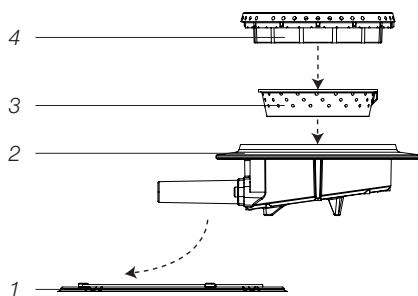
1. Plaats de branderkelk (2) in het branderhuis (1).
2. Plaats de binnenring (3) op de branderkelk (2) met gebruik van de positioneernokken.
3. Plaats de buitenring (4) op de branderkelk (2) met behulp van de positioneernokken.



kelk plaatsen



ringen plaatsen

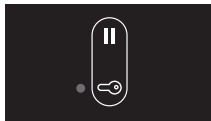


zij aanzicht

Eco stand-by modus

In eco stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie.

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



De kookplaat naar eco stand-by modus schakelen

- Druk kort op de sleuteltoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. De eco stand-by modus is actief, het rode lampje naast de sleuteltoets knippert langzaam.

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

Stand-by modus

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

Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken. Druk op de aan-/uittoets van de gewenste kookzone of de wokbrander of zet een pan op een inductiezone en kies het gewenste vermogen.



De kookplaat vanuit eco stand-by modus naar stand-by modus schakelen

Het rode lampje naast de sleuteltoets knippert langzaam.

- Druk kort op de sleuteltoets om naar stand-by modus te schakelen.

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



Tip!

De kookplaat verbruikt in eco stand-by modus minder dan 0,5 W.

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

Kinderslot

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



De kookplaat naar kinderslot schakelen

- Druk gedurende 2 seconden op de sleuteltoets.
Er klinkt een dubbel geluidssignaal. Alle toetsen zijn nu inactief behalve de sleuteltoets. De kookplaat schakelt eerst naar eco stand-by modus en dan door naar de kinderslot modus. Het rode lampje brandt constant.
- 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 stand-by modus. Het rode lampje naast de sleuteltoets is uit.



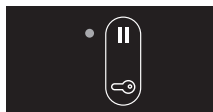
Tip!

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

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

Pauze

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



De kookplaat naar pauze modus schakelen

- Druk éénmaal 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 stand-by modus.

Herkennen van een modus

De eco stand-by modus	Het rode lampje naast de sleuteltoets knippert langzaam.
De stand-by 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



Let op!

- Per kookzone is één timer/kookwekker beschikbaar.
- De timer-/kookwekkerfunctie kan ook gebruikt worden zonder een bijbehorende kookzone te activeren.

De timer inschakelen

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





De kookwekker inschakelen

- Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
- 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.

- 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.



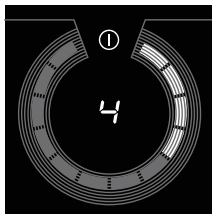
Tip!

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

Geluidssignaal in- en uitschakelen

- Houd tegelijkertijd de menutoets en de timer-/kookwekkertoets van een willekeurige kookzone ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
Het geluidssignaal is nu uitgeschakeld voor alle toetsbedieningen, behalve bij de pauzetoets en de sleuteltoets. Let wel: het kookwekkeralarm en het geluidssignaal bij foutmeldingen zijn niet uit te schakelen.
- Gebruik dezelfde toetscombinatie om het geluid weer in te schakelen.

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. Schuif met uw vinger over de slide control (met de klok mee) of tip met uw vinger op de slide control om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.
4. Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slide control te schuiven of op de slide control te tippen.
Het vermogen is in te stellen in 12 standen. Daarnaast is er nog de stand 'boost' voor de inductiezones.



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. In de 'eco stand-by modus' vervolgens de 'Pauze' toets (9) 5 seconden te bedienen. Op de displays verschijnt dan 'APd OFF'. Door de handeling te herhalen wordt de functie weer geactiveerd en verschijnt 'APd On' in de display.



Let op!

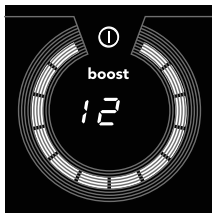
Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal het display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit.

Restwarmte-indicatie



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

Boost



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

Boost inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone en schakel de kookzone in.
2. Tip met uw vinger twee keer op het einde van de slide control om de stand 'boost' in te stellen.

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

De boost functie uitschakelen

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

1. Tip met uw vinger op een willekeurige plek op de slider.
In de display verschijnt een lagere stand.

Of:

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

Twee achter elkaar liggende kookzones

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. De eerst ingestelde kookzone houdt te allen tijde de ingestelde stand. De stand die maximaal ingesteld kan worden voor de voor- of achterliggende kookzone die later wordt bijgeschakeld, hangt dus af van de stand van de eerste kookzone. Wanneer u de maximale combinatie van kookstanden heeft bereikt, gaat de laatst ingestelde stand knippen 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.

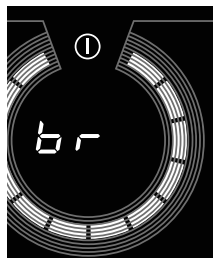
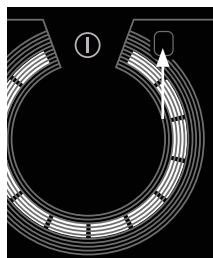
Bridge induction

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.

Bridge functie inschakelen

1. Zet een grote pan op beide kookzones zodat deze de beide zones geheel bedekt.
2. Schakel de voorste kookzone in.
3. Druk twee seconden op de bridge toets van de voorste slide control om de bridge stand te selecteren.
'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. Schuif met uw vinger over de voorste slide control (met de klok mee) of tip met uw vinger op de slide control om de gewenste stand in te stellen.



Bridge functie uitschakelen

1. Druk twee seconden op de bridge toets van de voorste slide control om de bridge stand uit te schakelen.
De bridge functie word uitgeschakeld, de display van de achterste kookzone dooft, in de display van de voorste kookzone staat stand 1.
- Of:**
2. 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 uit.

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 stand-by modus (zie ook 'stand-by modus').

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

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

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

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

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 (zie pagina 17).

De kookprogramma's zijn gebaseerd op gangbare hoeveelheden.

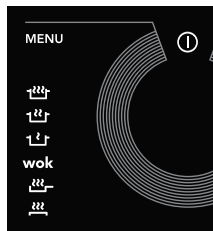
Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atag.nl).

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

Een automatisch kookprogramma instellen

De kookzone is ingeschakeld.

- Druk op de menu-toets.
Een reeks van 6 iconen licht op, waarvan 1 icoon feller dan de anderen.
- 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 door met uw vinger op de slide control te tippen terugkeren naar het handmatige kookproces.



Let op!

De kookprogramma's zijn niet werkzaam indien de zones gebridget 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.



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.

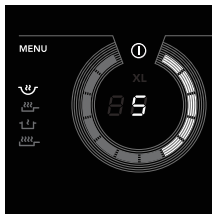
Gebruik stand 4 t/m 6 voor:

- 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;
- smelten van kaas.

Ontsteken en instellen



1. Plaats een pan op het midden van het kookrooster.

2. Druk op de sleuteltoets.

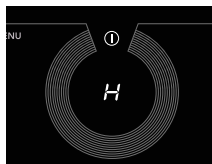
Er klinkt een enkel geluidssignaal.

3. Druk op de aan-/uittoets van de wokbrander. De brander ontsteekt en gaat branden op stand 5.

In de display verschijnt stand 5 en er klinkt een enkel geluidssignaal.

4. Stel een hogere of lagere stand in door met uw vinger over de slide control te schuiven of op de slide control te tippen. De brander is in te stellen in 12 standen.

Restwarmte-indicatie



Na gebruik van de wokbrander kan deze nog een tijd heet blijven.

Zolang de brander heet is, blijft er een 'H' in de display staan.

Menu functie

De wokbrander is voorzien van 4 brander standen. De brander start automatisch op de wokstand.

Met de 'Menu' toets kan een 'braadstand', 'sudderstand' of een 'braadstand XL' worden gekozen.

Een branderstand instellen

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

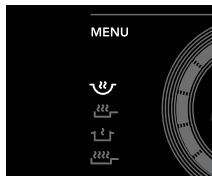
Het gekozen kookprogramma start automatisch na 3 seconden.

Het betreffende icoon licht op.



Wokstand

De wokstand zorgt voor geconcentreerde warmte in de kern van de pan. Gebruik het meegeleverde wokrooster voor stabielere plaatsen van de wok.



BEDIENING WOKBRANDER



Braadstand

Gebruik deze stand voor het braden van gerechten.

De buitenbrander is ingeschakeld en zorgt voor een egale verdeling van de warmte in de pan.



Sudderstand

Deze stand is geschikt voor langzaam garen en warmhouden van het gerecht. Met de twaalf instellingen is zeer precies het gewenste vermogen te regelen.



XL braadstand

Gebruik deze stand voor het braden van gerechten op hoog vermogen.

Deze stand is geschikt voor grote pannen (>28 cm).

De buitenbrander is ingeschakeld en zorgt met het maximaal beschikbare vermogen voor een egale verdeling van de warmte in de pan.

Reinigen glasplaat



Tip!

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Let op!

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

Reinigen wok branderdelen

**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.

**Let op!**

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

Algemeen



Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op 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.

Storingstabel

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

Let op

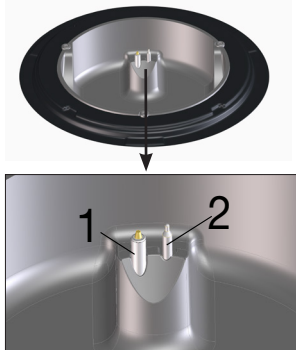
Indien het vierkante, rode lampje boven de pauzetoets knippert (en geen van onderstaande storingen van toepassing is) neem dan contact op met de servicedienst.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Inductiezones		
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden. APd controleert de aanwezigheid van een pan.	Normale werking. Verwijder de pan of schakel de APd functie uit (pag. 19)
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie pagina 11 en 12).
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de - of + toets van de timer te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
In display verschijnt 'br' en de bediening reageert niet.	De bridge functie is ingeschakeld.	Schakel de bridge functie uit (zie pagina 21).
Foutcode F00 / het rode lampje naast de kinderslottoets brandt en het lampje boven de pauzetoets knippert.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode F0 t/m F6 en FC.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F7.	De omgevingstemperatuur is niet goed.	Zet alle warmtebronnen in de omgeving van de kookplaat uit.
Foutcode F8 en F08 / het rode lampje naast de kinderslottoets brandt en het lampje boven de pauzetoets knippert.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode F9 en/of continu geluidssignaal.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F99 / het rode lampje naast de kinderslottoets brandt en het lampje boven de pauzetoets knippert.	Er zijn 2 of meer toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Foutcode FA.	Spanning te laag.	Neem contact op met uw energiebedrijf.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode FAN.	Luchtcirculatie niet goed.	Zorg dat de beluchtingsgaten onderin de kookplaat open zijn.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de servicedienst.
Wokbrander		
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
De brander ontsteekt niet. Fout code F4-066 *	Elektrische aansluiting niet juist. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. Bougie (1) vervuild/vochtig. Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Hoofdgaskraan gesloten. Storing aan het gasnet. Gasfles of -tank is leeg. Verkeerd soort gas gebruikt.	Neem contact op met uw installateur. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. Reinig/droog de bougie. Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Open de hoofdgaskraan. Informeer bij uw gasleverancier. Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig. Verkeerd soort gas gebruikt.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.

STORINGEN

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

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

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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



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



Conformiteitsverklaring

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

INFORMATIE VOLGENS VERORDENING (EU) 66/2014

Information according regulation (EU) 66/2014 Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 Informations selon règlement (UE) 66/2014	Measurements according EN60350-2 and EN30-2-1 Metingen volgens EN60350-2 en EN30-2-1 Messungen gemäß EN60350-2 und EN30-2-1 Mesures selon EN60350-2 et EN30-2-1
--	--

Model identification Identificatie van het model Modellkennung Identification du modèle	IGT9472MBA	IGT9472MBB	
Type of hob Type kookplaat Art der Kochmulde Type de plaque	Induction-gas hob Inductie-gas kookplaat Induktions-gas Kochmulde Plaque de cuisson induction-gaz		
Number of electric cooking zones and/or areas Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -flächen Nombre de zones et/ou aires de cuisson électrique	3	3	
Number of gas burners Aantal gasbranders Anzahl der Gasbrenner Nombre de brûleurs à gaz	1	1	
Heating technology per electric cooking zone and/or area Verwarmingstechnologie per elektrisch verwarmde kookzone en/of gebied Heiztechnik für jede elektrische Kochzone und/oder jede elektrische Kochfläche Technique de chauffage par zone et/ou aire de cuisson électrique	Induction cooking zones and cooking areas Inductie-kookzones en -kookgebieden Induktionskochzonen und -Kochflächen Zones et aires de cuisson par induction		

Electric cooking zone or cooking area Elektrische kookzone of kookgebied Elektrische Kochzone oder Kochfläche Zone ou aire de cuisson électrique	22.0 x 18.0 cm	22.0 x 18.0 cm
Energy consumption per electric cooking zone or area calculated per kg (EC ^{electric cooking}) Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg (EC ^{elektrisch koken}) Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg (EC ^{elektrisch kochen}) Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson électrique calculée par kg (EC ^{cuisson électrique})	188.8 Wh/kg	193.6 Wh/kg

		Wok burner Wokbrander Wokbrenner Brûleur wok
Energy efficiency per gas burner (EE _{gas burner}) Energie-efficiëntie per gasbrander (EE _{gasbrander}) Energieeffizienz je Gasbrenner (EE _{Gasbrenner}) Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE _{brûleur à gaz})	G25 / 25 mbar G25.3 / 25 mbar	57.2%
	G20 / 20mbar	59.1%

TABLE OF CONTENTS

Your gas induction hob

Introduction	4
Operation of the touch-sensitive buttons	4
Description	5
Induction zone operation	6
Wok burner operation	7

Safety

Temperature safety induction zones	8
Cooking time limiter	8

Induction use

Induction cooking	9
How induction works	10
Induction sounds	10
Pans	11

Wok burner use

Pans	13
Wok burner position	14

Operation

Eco standby mode	15
Standby mode	15
Child lock	16
Pause	16
Recognising a mode	17
Timer/Kitchen timer	17
Switching the audio signal on and off	18

Induction operation

Switching on and power setting	19
Residual heat indicator	20
Boost	20
Two cooking zones behind each other	20
Bridge induction	21
Switching off	22
Automatic cooking programs	22
Cooking settings	24

Wok burner operation

Ignition and adjustment	26
Residual heat indicator	26
Menu function	26

Maintenance

Cleaning glass top	28
Cleaning wok burner elements	29

Faults

General	30
Troubleshooting table	30

Environment

Disposal of the appliance and packaging	34
---	----

Information according regulation (eu) 66/2014

	35
--	----

Introduction

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

First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them safely for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians.

That is why you should stick the appliance identification card supplied 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 to your questions appropriately.

Operation of the touch-sensitive buttons

For optimum working, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to push hard. The sensors under the buttons are located on the slider's outer ring.

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

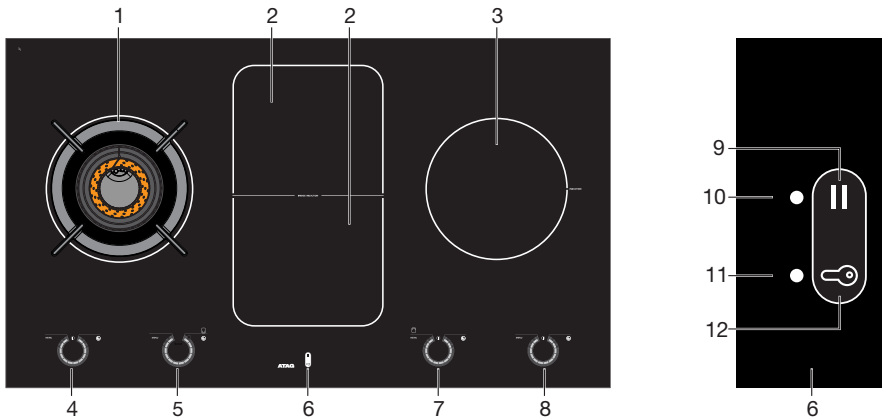


Please note

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

YOUR GAS INDUCTION HOB

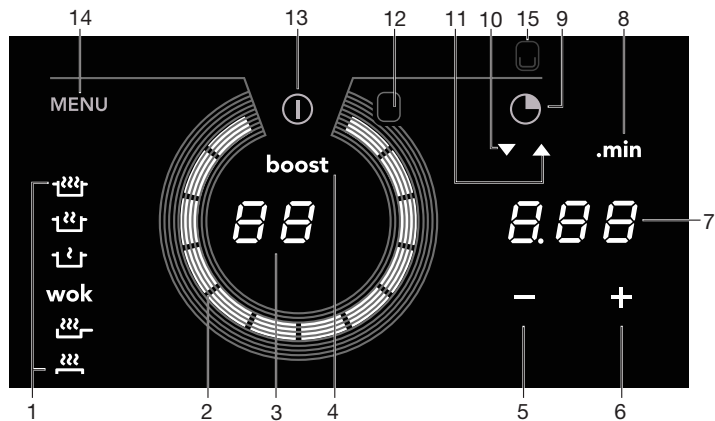
Description



1. Wok burner (gas)
2. Bridge induction zone
3. Induction zone
4. Wok burner operation
5. Bridge induction zone front middle operation
6. Pause button/key button
7. Bridge induction zone rear middle operation
8. Right induction zone operation
9. Pause button
10. Pause indicator
11. Child lock indicator (eco standby indicator)
12. Key button (child lock/eco standby function)

YOUR GAS INDUCTION HOB

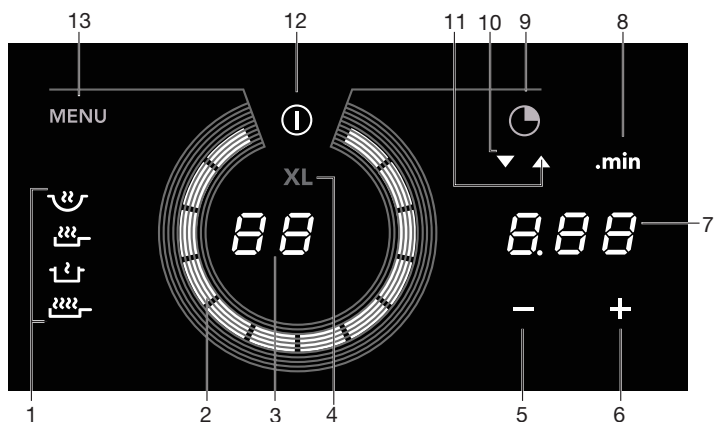
Induction zone operation



1. Induction menu functions
2. Slide control (12 settings)
3. Settings indicator
4. Boost indicator
5. Time reduce button
6. Time increase button
7. Timer/kitchen timer
8. Minutes indicator
9. Kitchen timer button/timer button
10. Kitchen timer indicator
11. Timer indicator
12. Bridge button (front zone only)
13. On/Off button
14. Menu button
15. Cooking zone indicator

YOUR GAS INDUCTION HOB

Wok burner operation



1. Menu functions burner wok burner programs
2. Slide control (12 settings)
3. Settings indicator
4. Searing setting 'XL' indicator
5. Time reduce button
6. Time increase button
7. Timer/kitchen timer
8. Minutes indicator
9. Kitchen timer button/timer button
10. Kitchen timer indicator
11. Timer indicator
12. On/Off button
13. Menu button (to select the burner speed)

Read the separate safety instructions before 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/hub is reduced automatically or shut off completely.

Cooking time limiter



- 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 setting	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

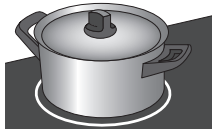
The cooking zone or wok burner switches off automatically when the above-stated time has elapsed.

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

Induction cooking

Induction cooking is fast

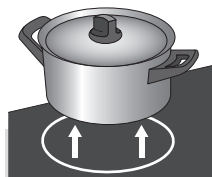
- To start with, you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will come to the boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



*With induction cooking
there is no heat loss and
the handles stay cool.*

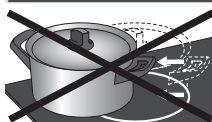
The power level adjusts itself

- 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 power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food comes to the boil.

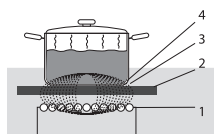


Please note!

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. 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.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.



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.

A magnetic field is generated in the appliance.

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

Easy

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

Quick

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

Clean

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



Automatic pan detection

When automatic pan detection (APd) is active, a ticking sound is observable, even when the zone is not in use.

Pans

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.
- The best pans are those with the 'Class Induction' quality mark.



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

It is advisable to use pans recommended by ATAG for the automatic cooking programs. Special accessories can be ordered for the bridge induction zones (see www.atag.co.uk).

**Please note!**

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.

**Please note!**

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.

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

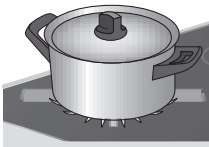
Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch off a cooking zone, the dish stops cooking immediately.

WOK BURNER USE

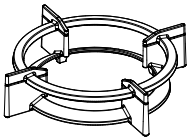
Pans



wrong



good



wok ring

Pans

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

Wok ring

The wok ring supplied with the wok burner provides extra stability for round-based woks.

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.

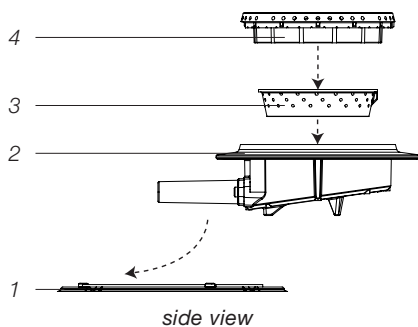
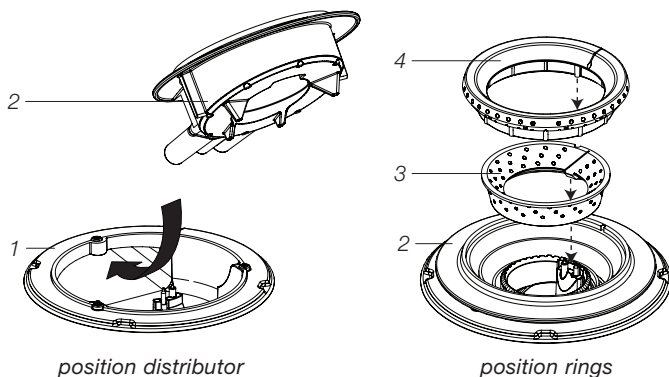
Pan support

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 position

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

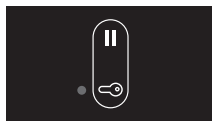
1. Place the burner distributor (2) in the burner housing (1).
2. Use the positioning notches to place the inner ring (3) on the burner distributor (2).
3. Use the positioning notches to place the outer ring (4) on the burner distributor (2).



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 standby mode you can immediately start cooking. Press the on/off button for the desired cooking zone or the wok burner or place a pan on an induction zone and select the desired power.



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.

Child lock

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



Switching on the childproof lock

- 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.
- 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.
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



Please note!

- There's one timer/kitchen timer available per cooking zone.
- The timer/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.

Switching on the timer



- Press the timer/kitchen timer button of 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.
- Press the timer/cooking timer button again to switch it off.



Switching on the kitchen timer

- Press the timer/cooking timer button of the cooking zone once.
- 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.

- Press the timer/cooking timer button once more to switch it off again.



Please 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.



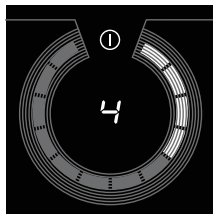
Tip!

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

Switching the audio signal on and off

- Press and hold the menu button and the timer/cooking timer button of a random cooking zone until you hear an audio signal.
The audio signal is now switched off for all button operations, except for the pause button and the key button. Please note: the kitchen timer alarm and the audio signal for error messages cannot be switched off.
- Use the same button combination to switch the sound back on.

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. Slide with your finger over the slide control (clockwise) or tap with your finger on the slide control to set the desired setting. The cooking zone starts automatically at the setting that has been set.
4. Set a higher or lower power by sliding with your finger over the slide control or by tapping the slide control. The cooking zones have 12 settings. There is also a ‘boost’ setting for the induction zones.



Please 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 as standard, but can also be disabled.

Disable the function by switching off the hob. Then from the Eco stand-by mode operating the ‘Pause’ button (09) for 5 seconds. The display will read ‘APd OFF’. By repeating this action, the function will be reactivated and ‘APd On’ will appear in the display.



Please note!

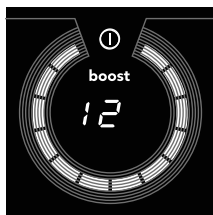
If the hob doesn’t detect a pan, with or without iron content, after a power level has been set, the display will continue to flash and the cooking area will remain cold. If no pan with or without iron content is placed on the zone within one minute, the cooking zone will switch off automatically.

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.

Boost



You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max 10 minutes). After the maximum boost time 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. Tap twice at the end of the slide control with your finger to set the 'boost' setting.

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

Switching off 'boost'

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

1. Tap anywhere on the slider with your finger.

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.

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.

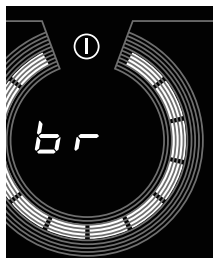
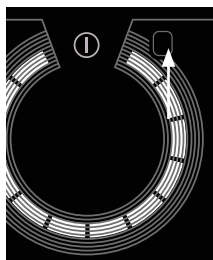
Bridge induction

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 or other pan that covers at least one of the Bridge induction zones in the middle.

Switching on the Bridge function

1. Place a large pan on both cooking zones so that both zones are well covered.
2. Switch on the front cooking zone.
3. Press the bridge button of the front slide zone control for two seconds to select the bridge setting.
'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. Slide over the front slide control with your finger (clockwise) or tap on the slide control with your finger to set the desired setting.



Switching off the Bridge function

1. Press the bridge button of the front slide control for two seconds to switch off the bridge setting.
The bridge function switches off, the rear cooking zone display dims and setting 1 appears in the front cooking zone display.
- Or:**
2. 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 (refer to page 17).

The cooking programs are based on regular quantities.

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

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

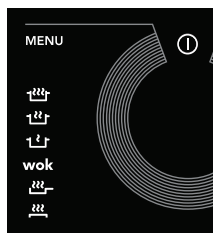
To set an automatic program

The cooking zone is switched on.

- Press the menu button.
A series of 6 icons will light up, 1 of which brighter than the others.
- 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 go back to the manual cooking process by tapping the slide control with your finger:



Please note!

The cooking programs do not work if the zones are bridged.



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

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.

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;
- use a wok.

Use settings 9 and 10 to:

- sear meats;
- fry fish;
- fry omelets;
- 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:

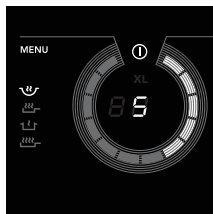
- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of meat;
- steam.

Use settings 1 to 3 to:

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

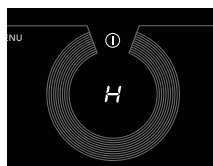
WOK BURNER OPERATION

Ignition and adjustment



1. Place the pan in the middle of a cooking grid.
2. Press the key button.
A single audio signal sounds.
3. Press the on/off button of the wok burner. The burner will light and will heat at setting 5.
Setting 5 will appear in the display and you will hear a single audio signal.
4. Set a higher or lower setting by sliding over the slide control with your finger or by tapping on the slide control. The burner can be set at 12 settings.

Residual heat indicator



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

Menu function

The wok burner is equipped with 4 burner settings. The burner is set to the wok setting automatically.

Use the 'Menu' button to select a 'searing setting', 'simmer setting' or 'XL searing setting'.

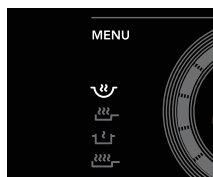


Setting a burner setting

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.

The icon concerned will light up.



Wok setting

The wok setting provides concentrated heat to the core of the pan. Use the wok grille provided to ensure that the wok remains stable.

WOK BURNER OPERATION



Searing setting

Use this setting to sear dishes.

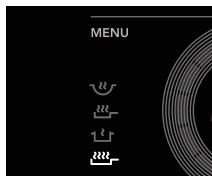
The outer burner is switched on and provides an equal distribution of heat in the pan.



Simmer setting

This setting is suitable for slow cooking and keeping your dish warm.

With twelve settings, the desired power can be controlled very precisely.



XL searing setting

Use this setting to sear dishes on high power. This setting is suitable for large pans (>28 cm).

The outer burner is switched on and, with the maximum available power, provides an equal distribution of heat in the pan.

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.



Please 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



Please 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.



Please note!

Consult the www.atagservices.co.uk website for additional maintenance and cleaning instructions!

FAULTS

General



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.

Troubleshooting table

If your hob does not work properly, it does not always mean that it is defective. Make sure to check the points mentioned below in the table, or visit our website 'www.atag.co.uk'. for more information.

Please note

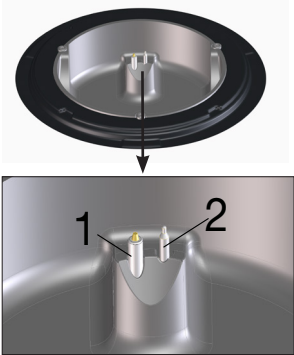
If the square red light above the pause button flashes (and none of the malfunctions below apply), please contact the service department.

Symptom	Possible cause	Solution
Induction zones		
Characters appear in the displays when the appliance is connected for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and disappears after the hob has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. A soft ticking sound can also occur at lower settings.	Normal operation.
	APd checks the presence of a pan.	Remove the pan or switch off the APd function (page 19).
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on, but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan (see pages 11 and 12).

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pressing the - or + button on the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
'br' appears in the display and the controls do not respond.	The bridge function is switched on.	Switch off the bridge function (see page 21).
Error code F00/the red light next to the child lock button is lit and the light above the pause button is flashing.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
Error codes F0 to F6 and FC.	Defective generator.	Please contact your service centre.
Error code F7.	The ambient temperature is not good.	Switch off all heat sources in the vicinity of the cooking plate.
Error codes F8 and F08/the red light next to the child lock button is lit and the light above the pause button is flashing.	Appliance overheated.	Let the appliance cool down and start cooking again.
Error code F9 and/or continuous audio signal.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Error code F99/the red light next to the child lock button is lit and the light above the pause button is flashing.	2 or more buttons are being operated simultaneously.	Do not operate more than 1 button at a time.
Error code FA.	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Error code FAN.	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Other error codes.		Please contact your service centre.

FAULTS

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 *	Electrical connection 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.
	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.
	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 *	Thermocouple (2) is dirty.	Clean/dry the thermocouple

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
Ceramic glass plate broken.		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 it to the municipality's waste recycling centre.
Other error codes.		Please contact your service centre.

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

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

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

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

You should dispose of these materials responsibly 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.

Separate processing of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on 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.



Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin, but take it 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.

INFORMATION ACCORDING REGULATION (EU) 66/2014

Information according regulation (EU) 66/2014 Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 Informations selon règlement (UE) 66/2014	Measurements according EN60350-2 and EN30-2-1 Metingen volgens EN60350-2 en EN30-2-1 Messungen gemäß EN60350-2 und EN30-2-1 Mesures selon EN60350-2 et EN30-2-1
--	--

Model identification Identificatie van het model Modellkennung Identification du modèle	IGT9472MBA	IGT9472MBB	
Type of hob Type kookplaat Art der Kochmulde Type de plaque	Induction-gas hob Inductie-gas kookplaat Induktions-gas Kochmulde Plaque de cuisson induction-gaz		
Number of electric cooking zones and/or areas Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -flächen Nombre de zones et/ou aires de cuisson électrique	3	3	
Number of gas burners Aantal gasbranders Anzahl der Gasbrenner Nombre de brûleurs à gaz	1	1	
Heating technology per electric cooking zone and/or area Verwarmingstechnologie per elektrisch verwarmde kookzone en/of gebied Heiztechnik für jede elektrische Kochzone und/oder jede elektrische Kochfläche Technique de chauffage par zone et/ou aire de cuisson électrique	Induction cooking zones and cooking areas Inductie-kookzones en -kookgebieden Induktionskochzonen und -Kochflächen Zones et aires de cuisson par induction		

Electric cooking zone or cooking area Elektrische kookzone of kookgebied Elektrische Kochzone oder Kochfläche Zone ou aire de cuisson électrique	22.0 x 18.0 cm	22.0 x 18.0 cm
Energy consumption per electric cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking}) Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken}) Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg (EC _{elektrisch kochen}) Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson électrique calculée par kg (EC _{cuisson électrique})	188.8 Wh/kg	193.6 Wh/kg

		Wok burner Wokbrander Wokbrenner Brûleur wok
Energy efficiency per gas burner (EE _{gas burner}) Energie-efficiëntie per gasbrander (EE _{gasbrander}) Energieeffizienz je Gasbrenner (EE _{gasbrenner}) Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE _{brûleur à gaz})	G25 / 25 mbar G25.3 / 25 mbar	57.2%
	G20 / 20mbar	59.1%



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

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

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

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

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

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

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

ATAG



609618

333 (09-19)