

Handleiding
Fornuis

Manual
Cooker

ATAG

FI9011E

FI9070E

NL Handleiding

NL 3 - NL 34

EN Manual

EN 3 - EN 34

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Gebruik

Instellen van de ovenklok	7
Gebruik van de oven	7
Gebruik van de inductiekookplaat	9
Pannen	10
Inductiegeluiden	12

Bediening van de oven

Handbediening van de oven	14
Ovenfuncties	14
Bediening van de oven met klok	15
Tussentijds uitschakelen van de oven	17
Het geluidssignaal instellen	17

Bediening inductiekookplaat

Inschakelen van een kookzone	19
Automatische aankookfunctie	20
Het koppelen van de Bridge zones	21
Kinderslot gebruiken	21

Comfortabel koken

Kookstanden	22
-------------	----

Onderhoud

Let op	23
Algemeen	23
Reinigen van de oven	24
Reinigen van de inductiekookplaat	27

Storingen

Storingstabel	29
---------------	----

Installatie

Algemeen	31
Elektrische aansluiting	32
Plaatsen	32
Afmetingen	33
Technische gegevens	33

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	34
--------------------------------	----

Inleiding

U heeft gekozen voor een fornuis van ATAG. Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat.

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

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

De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functieknop ondergebracht. Daarnaast heeft de oven een schakelklok. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

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

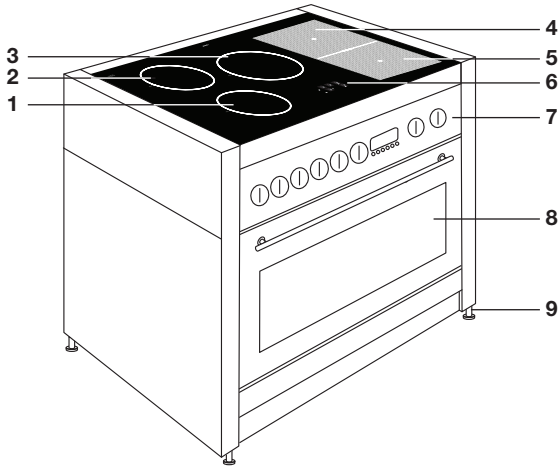
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

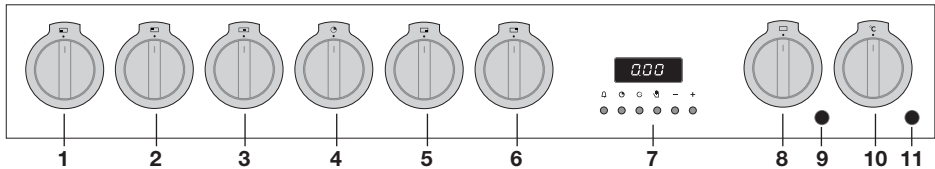
UW FORNUIS

Beschrijving

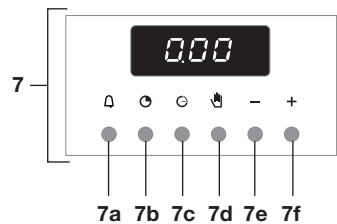


1. Kookzone \varnothing 180 mm / 1850 W (boost 3000 W)
2. Kookzone \varnothing 180 mm / 1850 W (boost 3000 W)
3. Kookzone \varnothing 210 mm / 2300 W (boost 3700 W)
4. Bridge kookzone 220 x 190 mm / 2100 W (boost 3700 W)
5. Bridge kookzone 220 x 190 mm / 2100 W (boost 3700 W)
6. Kookplaat displays
7. Bedieningspaneel
8. Oven
9. Stelvoetjes

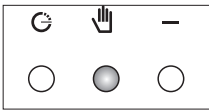
Bedieningspaneel



1. Bedieningsknop kookzone linksvoor
2. Bedieningsknop kookzone linksachter
3. Bedieningsknop middelste kookzone
4. Bedieningsknop keukenwekker
5. Bedieningsknop Bridge kookzone rechtsvoor
6. Bedieningsknop Bridge kookzone rechtsachter
7. Ovenklok:
 - ▶ a. Toets kookwekker
 - ▶ b. Toets tijdsduur
 - ▶ c. Toets eindtijd
 - ▶ d. Toets handmatig
 - ▶ e. - toets
 - ▶ f. + toets
8. Functieknop oven
9. Controlelampje ovenfunctie
10. Thermostaatknop oven
11. Controlelampje temperatuur



Instellen van de ovenklok



Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, knipperen 'auto' en '0 00' in de ovenklok display. De juiste dagtijd moet nog worden ingesteld.

1. Druk op de toets 'handmatig'.

'0 00' stopt met knipperen en het kooksymbool verschijnt.

2. Druk binnen 5 seconden op de + toets of - toets om de tijd in te stellen.

De dagtijd is vastgelegd en het toestel is ingesteld op handbediening.

- *Elke druk op de toets verhoogt/verlaagt de tijd met een minuut.*
- *U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.*

Gebruik van de oven

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op de hoogste temperatuur met boven- en onderwarmte. Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.

Bak- en braadtips / energiebewust ovengebruik

- Open de oven deur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.

- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

Tijdstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de hete lucht functie en een temperatuur van 75 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

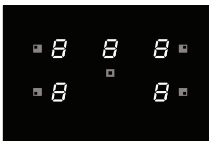
Vlees braden

- Het meest geschikt is 'groot vlees' vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

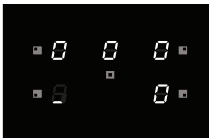
Braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

Gebruik van de inductiekookplaat



- Reinig het apparaat met een vochtige doek en droog het zorgvuldig.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die een afwijkende kleuring van het glas kunnen veroorzaken.
- Op het moment van de eerste inschakeling zullen alle displays van alle kookzones gelijktijdig verlicht worden. De displays gaan onmiddellijk daarna uit zonder een enkel geluidssignaal te laten klinken.
- Als een of meer knoppen op het moment van de eerste inschakeling niet op stand nul (0) staan, zullen de bijbehorende displays normaal verlicht worden maar zal de kookzone in kwestie niet in werking treden.
- Door aan de knop te draaien, zal op het bijbehorende display het symbool van de afbeelding hiernaast getoond worden, dat aangeeft dat het kookzone niet werkzaam is. Het element kan pas in werking treden nadat de knop opnieuw op stand "0" gezet is en een gewenste vermogenswaarde ingesteld is.



Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op

- 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.

<i>Geschikt</i>	<i>Ongeschikt</i>
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzere pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op!

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

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

Let op!

- 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.



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.

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter bedraagt 14,5 cm.
Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. 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.

Herkenning pan

- Een elektronische sensor detecteert de aanwezigheid of de afwezigheid van de pan op een kookzone. Als de gebruikte pan ongeschikt is voor magnetisch inductiekoken, of een pan die te klein is, zal het hiernaast getoonde symbool weergegeven worden.
- Als een pan tijdens het koken van de kookzone weggenomen wordt, zonder dat de betreffende knop op stand "0" gezet is, zal de vermogenswaarde, die eerder ingesteld werd en op het betreffende display weergegeven werd, automatisch door het symbool vervangen worden.
- Als de pan correct op de kookzone teruggezet wordt, zal het symbool uitgeschakeld worden en het koken normaal hervat worden; wordt de pan niet teruggezet, dan zal het symbool na 10 minuten hoe dan ook uitgeschakeld worden.
- Om de kookzone dan weer opnieuw te kunnen gebruiken, moet de betreffende knop eerst op stand "0" gezet worden en moet opnieuw een gewenste vermogenswaarde ingesteld worden.



Het vermogen past zich aan

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

Vermogensverdeling

- Het maximum vermogen dat toegepast kan worden, wordt tussen de actieve kookzones verdeeld.
- Het laatste vermogensniveau dat ingesteld is, heeft voorrang op de vorige instellingen van de andere kookzones. De displays van de kookzones die eerder ingesteld werden, beginnen te knipperen en tonen het aangepaste vermogen.
- Op het moment waarin het vermogen van ongeacht welk kookzone handmatig verlaagd wordt, zal het vermogensverschil opnieuw over de resterende kookzones verdeeld worden.
- De automatische verspreiding vindt plaats tussen de drie linker kookzones en de twee rechter Bridge kookzones.

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

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

Pan maakt geluid

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

Ventilator maakt geluid

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



Kookduurbegrenzing

- De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in werking is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	360 minuten
2	360 minuten
3	300 minuten
4	300 minuten
5	240 minuten
6	90 minuten
7	90 minuten
8	90 minuten
9	90 minuten
boost (P)	10 minuten

Restwarmte-indicatie

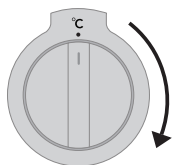
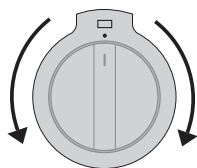
- Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display branden.

Temperatuurbeveiliging

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

BEDIENING VAN DE OVEN

Handbediening van de oven





1. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het groene programmalampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.
 - Zie de volgende tabel voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.
2. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

Ovenfuncties

	Ovenverlichting De ovenverlichting gaat branden.
	Boven- en onderwarmte (conventioneel) Een boven- en onderelement verwarmen het gerecht, geschikt voor de bereiding van één gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor luchtig gebak en taarten, waarbij de warmtetoevoer van boven en onder gelijk moet zijn om een luchtig resultaat te krijgen. Het gerecht bij voorkeur in een voorverwarmde oven plaatsen, d.w.z. als het indicatielampje naast de thermostaatknop uitgegaan is.
	Bovenwarmte Deze functie is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de functieknop op bovenwarmte.
	Onderwarmte Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vóór het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.
	Grill Het bovenelement verhit het gerecht. Deze functie is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. De ventilator verspreidt de warmte van het grillelement door de oven. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatig gaar. Ideaal voor grotere grillgerechten zoals gevogelte en grotere stukken vlees. Zet een ovenschaal onder het gerecht om afdruppend vet op te vangen.
	Ventilator met grill U kunt grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.
	Conventioneel met ventilator Het boven- en onderelement zijn ingeschakeld. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig door de ovenruimte. Deze functie is geschikt voor het braden van vlees en het bakken van taarten. Met deze functie kunt u ook voedsel ontdooien. Zet hiervoor de thermostaatknop op '0'.

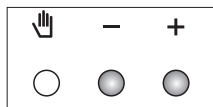
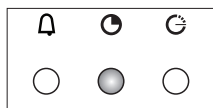
BEDIENING VAN DE OVEN

	Hetelucht De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelement. De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meer niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.
	Ontdooien Deze functie wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van levensmiddelen. U hoeft geen temperatuur in te stellen. De ventilator gaat draaien en de lucht circuleert in de oven.

Bediening van de oven met klok

De elektronische schakelklok kunt u op twee manieren gebruiken:

- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen.
De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Tevens kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal.



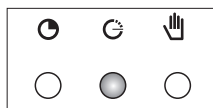
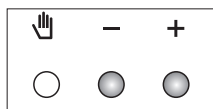
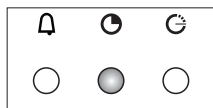
De duur van de baktijd programmeren

1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
 - *In de display verschijnt '0 00'.*
2. Druk binnen 5 seconden op de + toets of - toets om de tijdsduur in te stellen.
 - *Bij de eerste druk op de + of - toets verschijnt 'auto' in de display.*
 - *U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.*
 - *Wanneer de toets 'tijdsduur' wordt losgelaten, begint het aftellen van de geprogrammeerde baktijd en verschijnt de huidige tijd weer in de display.*
3. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
 - *Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.*
4. Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
5. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.

6. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.
 - U kunt op elk gewenst moment de resterende baktijd in de display zien door op de toets 'tijdsduur' te drukken.
 - Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan drukt u op de toets 'tijdsduur' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

Programmering van het automatische bakproces

U kunt de oven automatisch laten in- en uitschakelen door een tijdsduur en een eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.



1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
In de display verschijnt '0 00'.
2. Druk binnen 5 seconden op de + toets of - toets om de tijdsduur in te stellen.
 - Bij de eerste druk op de + of - toets verschijnt 'auto' in de display.
 - U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op de toets 'eindtijd'.
In de display verschijnt de huidige tijd vermeerderd met de ingestelde tijdsduur.
4. Druk binnen 5 seconden op de + toets of - toets om de eindtijd in te stellen.
 - Bij de eerste druk op de + of - toets verdwijnt het kooksymbool in de display.
 - U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.
 - Wanneer de toets 'eindtijd' wordt losgelaten, begint het aftellen van de geprogrammeerde tijd en verschijnt de huidige tijd weer in de display.
5. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden zodra de berekende begintijd is bereikt; de oven wordt ingeschakeld.
6. Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.

7. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
8. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.
 - ▷ *U kunt op elk gewenst moment de resterende baktijd in de display zien door op de toets 'tijdsduur' te drukken.*
 - ▷ *U kunt op elk gewenst moment de eindtijd in de display zien door op de toets 'eindtijd' te drukken.*
 - ▷ *Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan drukt u op de toets 'tijdsduur' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.*
- **Voorbeeld:**

Huidige tijd: 17.30, ingestelde duur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, ingestelde eindtijd van het bakproces: 19.45 uur.
De oven start om 18.30 uur met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 19.45 uur stoppen.

Tussentijds uitschakelen van de oven

1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
2. Druk op de - toets totdat de tijd in de display op 0.00 staat.
Er klinkt een geluidssignaal.
3. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.

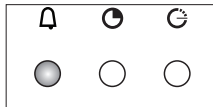
Het geluidssignaal instellen

Als u geen ovenfunctie hebt ingesteld, kunt u met de - toets het geluidssignaal aanpassen. Er zijn drie verschillende signalen.

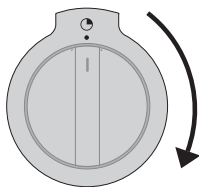
1. Druk twee keer op de - toets.
U hoort een geluidssignaal.
2. Druk meteen daarna een derde keer op de - toets.
U hoort een ander geluidssignaal.
3. Druk meteen daarna een vierde keer op de - toets.
U hoort weer een ander geluidssignaal.
4. Maak een keuze uit deze drie signalen door (meerdere keren) op de - toets te drukken.

Kookwekker

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.



1. Druk op de toets 'kookwekker'.
In de display verschijnt '0 00'.
2. Druk nogmaals op de toets 'kookwekker' en houd deze ingedrukt.
3. Stel met de + toets en de - toets de gewenste tijd in.
 - ▶ *Bij de eerste druk op de + of - toets verschijnt het kookwekkersymbool in de display.*
 - ▶ *U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.*
 - ▶ *Wanneer de toets 'kookwekker' wordt losgelaten, begint het aftellen van de tijd en verschijnt de huidige tijd weer in de display.*
4. Zodra de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en verdwijnt het kookwekkersymbool.
5. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
 - ▶ *U kunt op elk gewenst moment de resterende tijd in de display zien door op de toets 'kookwekker' te drukken.*
 - ▶ *Wilt u de tijd aanpassen, dan drukt u op de toets 'kookwekker' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.*



De keukenwekker

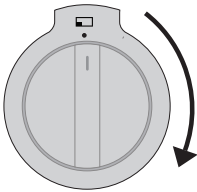
De keukenwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd.

1. Draai de keukenwekker rechtsom helemaal op 55 minuten. Hiermee spant u de veer.
2. Draai de keukenwekker terug (linksom) tot aan de gewenste tijd.

Inschakelen van een kookzone

Alvorens een kookzone te starten, zet u een geschikte pan op de betreffende kookzone.

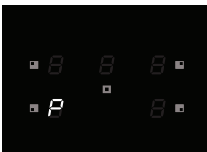
- Door ongeacht welke knop met de wijzers van de klok mee te draaien, zal een geluidssignaal klinken en zullen alle displays ingeschakeld worden. Het display dat bij de geactiveerde knop hoort, zal het geselecteerde kookvermogen tonen terwijl de andere displays de waarde nul (0) tonen.
- Door aan een tweede knop te draaien, zal op het display de voor die knop ingestelde vermogen weergegeven worden. Er klinkt dan geen geluidssignaal.



Veranderen van het kookvermogen

- Het kookvermogen van de kookzones neemt toe door ongeacht welke knop van uit stand “0” met de wijzers van de klok mee te draaien en neemt af door de knop vanuit de bereikte positie tegen de wijzers van de klok in te draaien. Het kookvermogen is in te stellen tussen stand “0” en stand “9”. Tevens is een “Boost”stand te selecteren.
 - *Het gekozen vermogen wordt weergegeven in het betreffende display.*
- De “default”-positie van de knop komt overeen met stand “0” (waarde op het betreffende display).

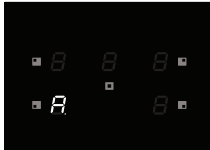
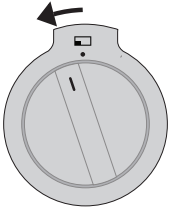
1. Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie vermogenstabel).
 - *Het gekozen vermogen wordt weergegeven in het betreffende display.*
2. Selecteer de “Boost” stand door de knop met de wijzers van de klok mee voorbij vermogensniveau “9” te draaien.
 - *Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt “P”.*
3. Draai de knop daarna terug naar niveau “9”.



Handmatige uitschakeling

- Draai alle knoppen op stand “0” waarna op ieder display een knipperend puntje verschijnt, zoals de afbeelding hiernaast toont; na 15 seconden zullen alle displays uitgaan, klinkt een geluidssignaal en gaat de kookplaat op “stand-by”.

Automatische aankookfunctie

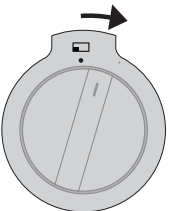


Met deze functie is het mogelijk het gewenste vermogensniveau sneller te bereiken maar de functie blijft zeer korte tijd actief.

- Wanneer de knop vanuit stand "0" tegen de wijzers van de klok in gedraaid wordt, tot een mechanische klik verkregen wordt en deze positie 2 seconden gehandhaafd blijft, zal het display verlicht worden en het symbool **A** tonen.
- Vanaf dit moment heeft men 10 seconden de tijd om de knop naar de gewenste kookstand te draaien.
- Het display begint te knipperen en toont afwisselend het symbool en het nieuwe vermogensniveau dat met de knop ingesteld is.

Kookstand	Automatische opwarmtijd (seconden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

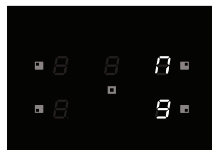
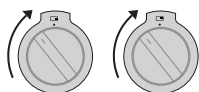
Warmhoudfunctie



- Deze functie maakt het mogelijk de bodem van een pan, die geschikt is voor inductiekoken, te verwarmen waardoor binnenin deze pan een constante temperatuur verkregen wordt.
- Dit is nuttig voor het verwarmen van de eerder bereide etenswaren die zo warm blijven in de pan waarin ze bereid werden.
- Op deze wijze wordt het energieverbruik geoptimaliseerd.
- De maximumtijd van de constant afgegeven warmte is beperkt tot 120 minuten.
- Draai de knop met de wijzers van de klok mee tussen kookstand "0" en kookstand "1".
- Op het overeenkomstige display wordt het symbool hiernaast in drie fasen weergegeven (het verwarmingsvermogen wordt automatisch geregeld).
 - ▷ Fase 1 (1 streepje): 42° C
 - ▷ Fase 2 (2 streepjes): 70° C
 - ▷ Fase 3 (3 streepjes): 94° C

Het koppelen van de Bridge zones

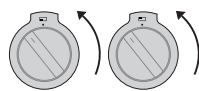
- Deze functie maakt het mogelijk de twee Bridge kookzones te koppelen. Hierdoor ontstaat een enkele kookzone die door de knop voor de kookzone rechtsvoor geregeld kan worden.
- Met gekoppelde Bridge-zones is het niet mogelijk de “Boost”-functie te gebruiken.



1. Draai de knoppen voor de kookzones rechtsvoor en rechtsachter gelijktijdig rechtsom tot een mechanische klik verkregen wordt samen met een geluidssignaal. Draai voorbij stand 9 naar positie “P”.
2. Houd de knoppen minstens 2 seconden in deze positie.
 - ▶ *Op het display worden de symbolen hiernaast weergegeven, die de geactiveerde functie aangeven.*
3. Draai de knop van de kookzone rechtsvoor op het gewenste vermogensniveau.
 - ▶ *Als een pan tijdens het koken van de kookzones wordt verwijderd en niet binnen 10 minuten teruggeplaatst wordt, dan wordt de functie automatisch gestopt.*
 - ▶ *Om de functie handmatig te stoppen moeten de knoppen op stand “0” teruggezet worden.*

Kinderslot gebruiken

Het is mogelijk de kookzones te vergrendelen om ongewild gebruik door kinderen te voorkomen.



1. Draai de knoppen van de koozones linksvoor en linksachter gelijktijdig linksom en houd ze minstens 2 seconden in deze positie tot op alle displays het symbool L verschijnt.
 - ▶ *Na enkele minuten zullen de symbolen uitgaan maar door aan ongeacht welke knop te draaien zullen deze blokkeringssymbolen opnieuw op alle displays verschijnen en zullen de kookzones niet gediend kunnen worden.*
 - ▶ *De vergrendeling heeft geen tijdlimiet. Een langdurige onderbreking van de elektrische stroom kan de uitgevoerde vergrendeling echter annuleren.*
2. Om de kookzones te ontgrendelen moeten de eerste twee knoppen links gelijktijdig opnieuw tegen de wijzers van de klok in gedraaid worden.

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 9 voor:

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

Gebruik stand 8 voor:

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

Gebruik stand 7 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.

Gebruik stand 6 en 5 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

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

Let op!



Algemeen

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen.

Voorzijde van toestel

Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend schoonmaakmiddel voor gladde oppervlakken en een zachte doek. Breng het schoonmaakmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg; spoel daarna met water. Breng het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, want hierdoor ontstaan er krassen op het toestel.

Aluminium oppervlakken

Aluminium oppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende, vloeibare schoonmaakmiddelen die voor dergelijke materialen bedoeld zijn. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig het oppervlak; spoel het oppervlak vervolgens met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het aluminium oppervlak aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Het oppervlak mag niet in contact komen met ovensprays.

Roestvrijstalen frontpanelen

Reinig het oppervlak met een zacht reinigingsmiddel (zeepsop) en een zacht sponsje dat het materiaal niet krast. Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan de behuizing beschadigd raken.

Gelakte en kunststof oppervlakken

Reinig de knoppen / toetsen en de deurhandgreep met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen die geschikt zijn om gladde, gelakte oppervlakken te reinigen. U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlakken werden ontwikkeld. In dit geval volgt u de instructies van de fabrikant.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de gehele binnenoven alsook de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

Glas

Reinig onderdelen van glas met een sopje of met Glassex.

Reinigen van de oven

- De binnenkant van de oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
 - *Gebruik de ovenfunctie 'onder- en bovenwarmte'. Stel de thermostaatknop in op 50 °C.*
 - *Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.*

Voor hardnekkige vlekken dient u rekening te houden met het volgende:

- Laat de oven iets afkoelen voor u hem reinigt.
- Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik, om te voorkomen dat het vuil inbrandt in de oven.
- De eenvoudigste manier om vet te verwijderen, is met behulp van warm zeepsop terwijl de oven nog warm is.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuursponsjes, vlekverwijderaars enz.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovensprays, want daardoor raken ze beschadigd en verkleuren ze.
- Hetzelfde geldt voor de thermostaatsensor (als het toestel uitgerust is met een timer met een sensor) en voor de verwarmingselementen die aan de bovenzijde toegankelijk zijn.

- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.



Let op: gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas zou kunnen breken.

Praktische tips

- Wanneer u grote stukken vetrijk vlees bereidt, is het aan te bevelen ze in aluminiumfolie of een geschikte braadzak te plaatsen, zodat het vet niet op de ovenwanden kan spatten.
- Wanneer u vlees op het rooster grilt, dient u een druipschaal onder het vlees te plaatsen.

Accessoires

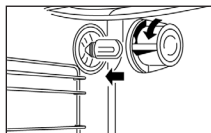
Was de accessoires (bakplaten, rooster, enz.) met warm water en een klassiek afwasmiddel.

Speciale emailcoating

De oven, de binnenzijde van de deur en de bakplaten zijn behandeld met speciaal email, dat een glad en sterk oppervlak vormt. Dankzij deze speciale coating is reinigen bij kamertemperatuur gemakkelijker.

Het ovenlampje vervangen

De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.



- U heeft een lampje nodig met de volgende specificaties: fitting G9, 230 V / 50 Hz, 15 W, geschikt voor hoge temperaturen (300 °C).
- Draai het glazen kapje los (tegen de wijzers van de klok in), verwissel de ovenlamp en draai het glazen kapje weer vast.

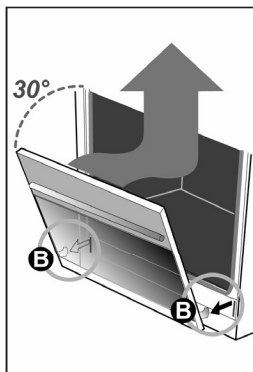
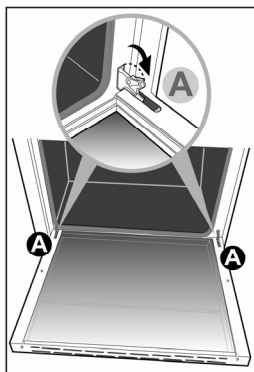
Demontage van de ovendeur

Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op.



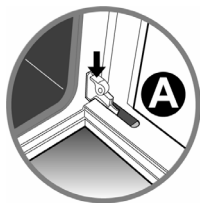
Let op! De ovendeur is erg zwaar en moet goed ondersteund worden.

1. Open de deur en kantel de vergrendeling A in beide scharnieren volledig naar buiten.
2. Sluit de ovendeur half, zodat de spanning van de veren weggenomen wordt (de ovendeur zal een hoek van circa 30° vormen).
3. Pak de deur aan weerszijden goed vast, beweeg mee met de sluitende beweging van de deur en til de deur gelijktijdig op.
4. Draai het onderste deel van de deur met de scharnieren B naar u toe. De deur is nu gedemonteerd.
5. Maak de deur schoon. De deur kan eventueel gekanteld worden om zo met een zachte flessenwisser de tussenruimte tussen de glazen schoon te maken.



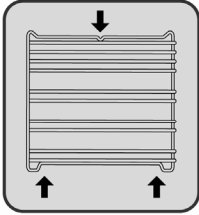
Om de deur opnieuw te monteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk. De deurscharnieren zijn in uitgeklapte stand.

6. Schuif de deurscharnieren in de scharnieropeningen.
7. Kantel de deur in horizontale positie en klik de scharnieren vast door de vergrendeling A weer naar binnen te kantelen.





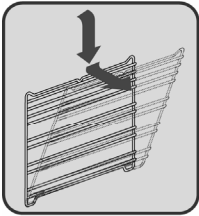
Let op! Na de hernieuwde montage van de ovendeur moeten de beveiligingen van de scharnieren altijd opnieuw vastgezet worden.



Verwijderen van de geleiders

U kunt beide geleiders uitnemen om de binnenkant van de oven eenvoudiger te reinigen. De geleiders zijn op drie punten aan de ovenwand bevestigd (zie afbeelding).

1. Duw de geleider in het midden van de bovenkant uit de borging.
2. Til de geleider iets naar boven op en trek de geleider naar buiten.



Om de geleiders opnieuw te plaatsen gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

3. Plaats het onderste deel van de geleider op de twee onderste bevestigingspunten.
4. Druk het bovenste gedeelte vervolgens weer vast aan het bovenste bevestigingspunt.

Reinigen van de inductiekookplaat

Uw inductieplaat is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.



Tip!

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken!

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

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, 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.atag.nl**

Inductiekookplaat		
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool (<u>U</u>) in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 14,5 cm.	Gebruik een goede pan.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op 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.

STORINGEN

Inductiekookplaat		
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode E	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Software fout.	Reset het toestel door deze kortstondig spanningsloos te maken. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering automaat uit.
Foutcode E	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Oven		
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven schakelt niet in.	De oven staat niet op handbediening.	Zet de oven op handbediening (zie 'Bediening van de oven').
De oven schakelt niet in nadat de stekker in het stopcontact is gedaan.	Er is geen dagtijd ingesteld.	Stel als eerste een dagtijd in (zie 'Gebruik'). Daarna is de oven klaar voor gebruik.
De oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de thermostaatknop de temperatuur in (zie 'Bediening van de oven').

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele ATAG onderdelen. Alleen van die onderdelen kan ATAG garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

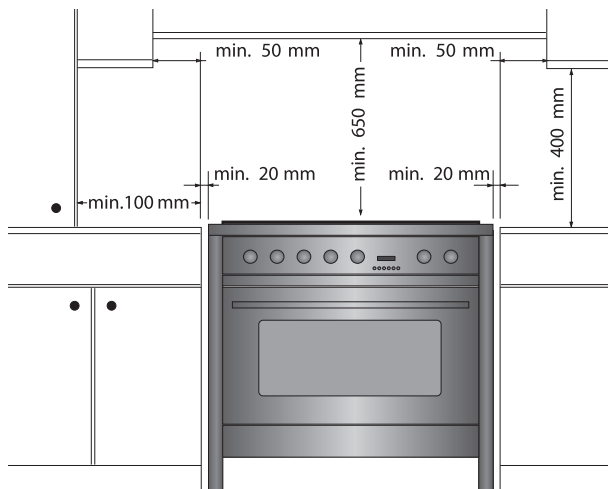
Elektrische aansluiting

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.

Plaatsing

- Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden.
- Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.
- Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden.
- Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.



INSTALLATIE

Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

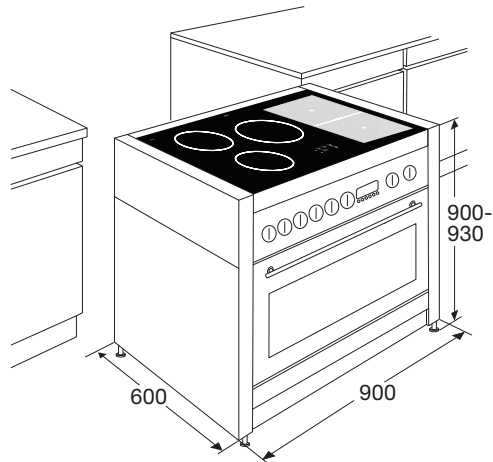
Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.



Let op!

Controleer na installatie van het toestel of deze goed werkt.

Afmetingen



Technische gegevens

Op het gegevensplaatje worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Aansluiting	230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz
Vermogen	10,3 kW

Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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

Conformiteitsverklaring



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

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Use

Setting the clock	7
Using the oven	7
Using the induction hob	9
Pans	10
Induction noises	12

Operating the oven

Manual operation of the oven	14
Oven functions	14
Operating the oven with clock	15
Turning off the oven in between uses	17
Setting the audible signal	17

Operating the induction hob

Switching on a cooking zone	19
Rapid heating function	20
How to link 'bridge' induction zones	21
Child safety	21

Comfortable cooking

Cooking settings	22
------------------	----

Maintenance

Please note	23
General	23
Cleaning the oven	24
Cleaning the induction hob	27

Faults

Faults table	29
--------------	----

Installation

General	31
Electrical connection	32
Installation	32
Dimensions	33
Technical data	33

Environmental aspects

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

Introduction

You have chosen an ATAG cooker. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive adjustment options allow you to always choose the perfect method of preparation.

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

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

The oven functions are logically grouped on the function knob. The oven is also fitted with a timer. The timer switches off the oven when the cooking time has elapsed. Efficient and hassle free.

This manual describes how you can make the best possible use of the cooker. In addition to information about its operation, you will also find background information that may assist you when using the appliance.

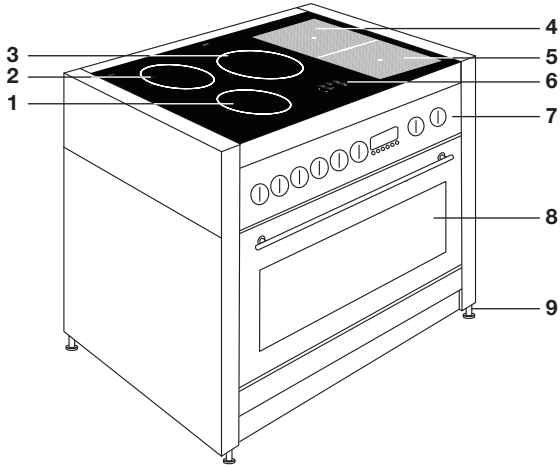
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for the Service Department. The appliance identification card contains all the information the Service Department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR COOKER

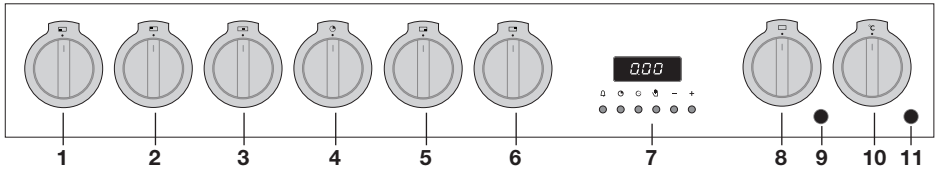
Description



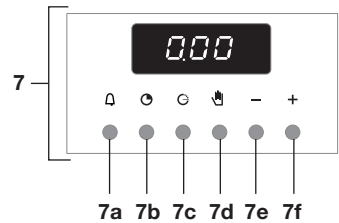
1. Cooking zone \varnothing 180 mm / 1850 W (boost 3000 W)
2. Cooking zone \varnothing 180 mm / 1850 W (boost 3000 W)
3. Cooking zone \varnothing 210 mm / 2300 W (boost 3700 W)
4. Bridge Cooking zone 220 x 190 mm / 2100 W (boost 3700 W)
5. Bridge Cooking zone 220 x 190 mm / 2100 W (boost 3700 W)
6. Induction hob displays
7. Control panel
8. Oven
9. Levellers

YOUR COOKER

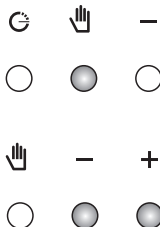
Control panel



1. Front left cooking zone control knob
2. Rear left cooking zone control knob
3. Middle cooking zone control knob
4. Control knob kitchen timer
5. Front right Bridge cooking zone control knob
6. Rear right Bridge cooking zone control knob
7. Oven timer:
 - ▶ 7a. Timer button
 - ▶ 7b. Duration button
 - ▶ 7c. End time button
 - ▶ 7d. Manual control button
 - ▶ 7e. - button
 - ▶ 7f. + button
8. Oven function knob
9. Oven function indicator light
10. Oven temperature knob
11. Temperature indicator light



Setting the clock



When connecting the unit for the first time, 'auto' and '0:00' will flash on the display. The correct time of day has yet to be set.

1. Press the 'manual' button.

'0:00' will stop flashing and the cooking symbol will appear.

2. Press '+' or '-' within 5 seconds to set the correct time.

The time of day is set and the unit is set to manual (for the large oven).

▷ *Each press of the button increases/decreases the time by one minute.*

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

Using the oven

- Remove all accessories from inside the oven and clean them with warm soapy water. Do not use any abrasive cleaning agents.
- Set the oven at its highest setting for one hour with top and bottom heat. This will remove any protective grease used during manufacture.
- When you heat the oven for the first time you will notice a 'new-oven smell'. Don't worry, this is normal. If necessary, switch on the cooker hood.
- After letting it cool down, clean the oven with hot water.
- Only preheat the oven if it is required in the recipe or in the tables of this manual.

Cooking tips/energy-conscious use of the oven

- Open the oven door as little as possible.
- Prepare dishes with the same cooking temperature simultaneously (e.g., an apple pie and an oven dish) on the same grid, or above each other using hot air. You can also let meat stew at the same time.
- Prepare more meals after each other, for example an oven meal after a cake. Often, the preparation time of the second dish will be 10 minutes shorter because the oven is still hot.
- Because the oven is insulated, the residual heat from the oven will continue to cook dishes with longer cooking times (from 1 hour). Turn the oven off 10 minutes earlier than indicated, but leave the door closed.

- Pre-heating is generally not necessary, with the exception of dishes with cooking times of less than 30 minutes, or when indicated by a recipe.
- Remove everything you don't need for the dish from the oven.
- Turn the oven off before taking out the cooked dish.

Ovenware

- In principle, you can use any type of heat-resistant ovenware.
- Do not rinse glass ovenware with cold water immediately after use. The sudden temperature difference can cause the glass to crack.
- Use black or dark baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.

Do not cover the oven floor

- Covering the oven bottom with, for example, aluminium foil or a baking tray can lead to overheating and damage to the enamel.
- It is possible to prevent spring forms from leaking onto the oven floor by folding a container out of aluminium foil and placing it on the grid under the form or by laying baking paper under it.

Time setting

- Choose a 5 minute shorter cooking time than indicated in the recipe. This will allow you to check whether your food or cake is cooked through and golden brown at the last moment. If not, close the oven door and check again after some time. Opening and closing of the door should be done slowly. Preferably not before three quarters of the cooking time has elapsed.

Keeping food warm

- You can use the oven to keep already prepared dishes warm. To do so, select the hot air setting and a temperature of 75°C. Cover dishes you want to keep warm to prevent them from drying out.

Roasting meat

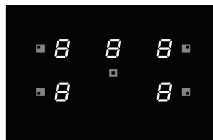
- Large pieces of meat, from 1 kg, are the most suitable. The meat will get a regularly shaped, crispy crust, with virtually no weight loss.

- Rub the meat with salt and spices fifteen minutes beforehand. Use 80 to 100 g of butter or fat (or mixture of the two) per 500 g of meat for roasting.

Cooking times

- Flat, thin pieces require approximately 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat. When cooking larger pieces of meat, cook for 15 to 20 minutes longer per 500 grams extra.
- Put the meat in a roasting pan and douse in hot butter or fat. Place the meat in the roasting pan with the fatty side facing up. Make sure to baste meat without a fatty side every 15 minutes. Meat with a fatty side should be basted every 30 minutes.
- If the gravy is too dark, add a few spoonfuls of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let stand for 10 minutes before serving.

Using the induction hob



- Clean the hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly.
- Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.
- When the hob is first switched on the displays of all the radiant elements light up simultaneously displaying the symbols as shown in the figure; the displays will then switch off immediately without emitting any sound.
- If one or more knobs is not in “0” position when the hob is first switched on, the relative displays light up as normal, but the radiant element will not work.
- On turning the knob, the relative display will show the adjacent symbol, signalling the radiant element failed to work. The element will only work properly again once the knob is returned to “0” position and a new power value is set.

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Please note

- 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 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



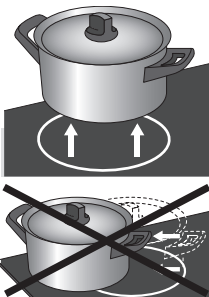
Please note!

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

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

Please note!

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





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.

Minimum pan diameter

- The diameter of a pan must be at least 14.5 cm.
The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

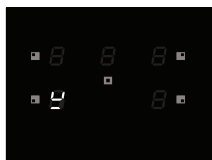
- Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

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 in the pan comes to the boil.

Pan recognition

- An electronic sensor detects if a pan is present or absent on the radiant element. If the type of pan is unsuitable for magnetic induction cooking or if the pan is too small (see Minimum pan diameter), the adjacent pan detection symbol is displayed.
- If during cooking a pan is removed from the radiant element without having first returned the relative knob to “0” position, the power value, previously set and shown on the relative display, will be automatically replaced with the symbol .
- If the pan is repositioned correctly on the radiant element, the pan detection symbol switches off and cooking will resume normally; otherwise, after 10 minutes, the symbol will switch off, the knob will have to be returned to “0” position and a new power value set before the radiant element can be used again.



- If a knob is turned to any position before placing a pan on the radiant element, the relative display shows the set power value and then immediately replaces it with the pan detection symbol (the radiant element stands by for 10 minutes). If in the meantime a pan is placed correctly on the radiant element, cooking will begin; otherwise the radiant element does not activate and the pan detection symbol switches off. To reactivate the radiant element, the relative knob must be returned to "0" position and a new power value set.

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 in the pan comes to the boil.



Power distribution

- The maximum applicable power is distributed among the active cooking zones.
- The last power level set takes priority over the previous settings on the other zones. On activating the last cooking zones, the values on the displays of the previously set zones, will start to flash, automatically showing the new lower power level supplied.
- If the heating value of any of the radiant elements is manually reduced, the difference in power will be redistributed among the remaining elements.
- Power is distributed automatically among the three cooking zones on the left and the two Bridge zones on the right.

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Automatic shut-off



- The cooking-time limiter is a safety function of your hob. If a cooking zone is on for an unusually long time, this will be switched off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches off automatically after:
1	360 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes
boost (P)	10 minutes

Residual heat indicator

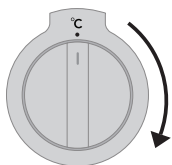
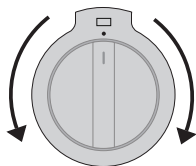
- After intensive use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an “H” will flash in the display.

Temperature safety

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

OPERATING THE OVEN

Manual operation of the oven





1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
The green function indicator light and the orange temperature indicator light will light up; the oven is switched on.
 - See the table below for more information on the various oven functions that are available.
2. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch the oven off.

Oven functions

	Oven light The oven light switches on.
	Top and bottom heat (conventional) A top and bottom heating element heat the food, suitable for the preparation of one dish. This mode is used for light pastry and cake where the heat supply from above and below needs to be equal to obtain an airy result. The dish should preferably be placed in a preheated oven, i.e., once the indicator light next to the temperature knob has gone out.
	Top heat This mode is suitable for quickly baking soufflé's, meringues, etc., a little longer. When you are finished baking, turn the function knob to 'top heat'.
	Bottom heat This mode is recommended for dishes where the bottom should be well cooked. The bottoms of dishes are cooked well. Before you are finished baking (with a quarter of the baking time to go), switch the function knob to 'bottom heat' mode. Adjust the temperature knob to the maximum setting. The dish will be heated mainly by the bottom element, while continuing to brown on top.
	Grill The top element heats the dish. This mode is suitable for grilling steaks, sausages, and making cheese on toast. The fan distributes the heat from the grill through the oven. This makes sure that the food is cooked evenly. Ideal for larger dishes such as poultry and larger pieces of meat. Put a baking dish under the dish to catch dripping fat.
	Fan with grill You can grill with the fan running. The radiant heat is distributed around the dish by the fan.
	Conventional with fan The top and bottom heating element are turned on. The fan evenly distributes the heat throughout the oven. This function is suitable for roasting meat and baking cakes. This function can also defrost food. To do so, set the temperature knob to '0'.

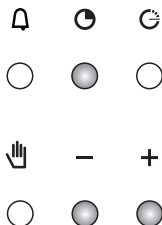
OPERATING THE OVEN

	Hot air circulation The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the rear wall blows hot air in the oven. This is how the dishes are heated. You can bake on multiple levels simultaneously, allowing you to save energy. Because of the intensive heat transfer, you can choose a temperature that is approximately 20–30°C lower than indicated in conventional recipes.
	Defrost This function may be used for slowly defrosting food. You do not need to set a temperature. The fan will start running, causing the air to circulate through the oven.

Operating the oven with clock

The electronic timer can be used in two ways:

- It allows you to determine the duration of baking / roasting / grilling. The oven switches off when the set time has elapsed. An audible signal will sound once the time is up.
- You can also enter a duration or an end time (for an automatic baking process). The oven will start and stop automatically. An audible signal will sound once the automatic baking process is finished.



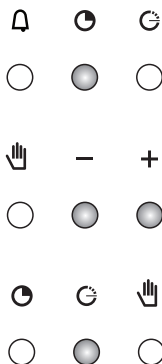
Programming baking time

1. Press the 'duration' button.
The display will read '0:00'.
2. Press '+' or '-' within 5 seconds to set the duration.
 - *Pressing the '+' or '-' button for the first time will call up 'auto' in the display.*
 - *You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.*
 - *When the 'duration' button is released, the countdown of the programmed baking time will start and the current time will once again be shown in the display.*
3. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up; the oven is switched on.
4. When the set baking time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.
5. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.
6. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to also switch off the indicator lights of the oven.

- ▶ You can see the remaining baking time in the display at any time by pressing the 'duration' button.
- ▶ If you want to adjust the duration, press the 'duration' button and immediately after that the '+' or '-' button.

Programming the automatic baking process

You can program the oven to turn on and off automatically by setting a duration and end time. The oven will calculate the start time and switch off automatically after the end of the cooking time.



1. Press the 'duration' button.
The display will read '0:00'.
2. Press '+' or '-' within 5 seconds to set the duration.
 - ▶ Pressing the '+' or '-' button for the first time will call up 'auto' in the display.
 - ▶ You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.
3. Press the 'end time' button.
In the display you will see the current time multiplied by the set duration.
4. Press '+' or '-' within 5 seconds to set the end time.
 - ▶ Pressing the '+' or '-' button will cause the cooking symbol in the display to disappear.
 - ▶ You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.
 - ▶ When the 'end time' button is released, the countdown of the programmed time will start and the current time will once again be shown in the display.
5. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up as soon as the start time is reached; the oven is switched on.
6. When the set baking time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.
7. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.
8. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to also switch off the indicator lights of the oven.
 - ▶ You can see the remaining baking time in the display at any time by pressing the 'duration' button.

OPERATING THE OVEN

- ▷ You can see the end time in the display at any time by pressing the 'end time' button.
- ▷ If you want to adjust the duration, press the 'duration' button and immediately after that the '+' or '-' button.
- **Example:** Current time: 17:30, the set duration of the baking process: 1 hour and 15 minutes, the set end time of the baking process: 19:45. The oven will start the baking process at 18:30 with the preset temperature and function and will stop at 19:45.

Turning off the oven in between uses

1. Press the 'duration' button.
2. Press the '-' button until the time in the display shows '0.00'.
You will hear an audible signal.
3. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.

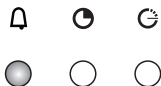
Setting the audible signal

If you have not set an oven function, you can change the audible signal using the '-' button. There are three different types.

1. Press the '-' button twice.
You will hear an audible signal.
2. Then immediately press the '-' button a third time.
You will hear a different audible signal.
3. Then immediately press the '-' button a fourth time.
You will hear yet another audible signal.
4. Choose from these three signals by pressing the '-' button (several times).

Kitchen timer

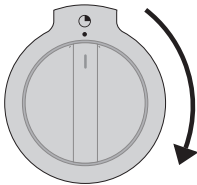
The audible signal of the kitchen timer will only sound after the expiry of the set time. The timer will not turn off the oven.



1. Press the 'kitchen timer' button.
The display will read '0:00'.
2. Press the 'kitchen timer' button again and hold.
3. Use the '+' or '-' button to adjust the desired time.
 - ▷ *Pressing the '+' or '-' button for the first time will call up kitchen timer symbol in the display.*
 - ▷ *You can press and hold the '+' or '-' button to set the desired time quicker.*
 - ▷ *When the 'kitchen timer' button is released, the countdown of the time will start and the current time will once again be shown in the display.*

OPERATING THE OVEN

4. When the time has elapsed, an audible signal will sound and the kitchen timer symbol will disappear.
5. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.
 - *You can see the remaining time in the display at any time by pressing the 'kitchen timer' button.*
 - *If you want to adjust the time, press the 'kitchen timer' button and immediately after that the '+' or '-' button to adjust the time.*



The cooking timer

The timer only gives a signal when the time has elapsed.

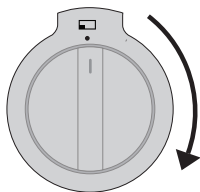
1. Turn the timer knob clockwise all the way to 55 minutes. This way you tighten the spring.
2. Turn the timer knob back (anti-clockwise) to the desired time.

OPERATING THE INDUCTION HOB

Switching on a cooking zone

Before activating a cooking zone, place a suitable pan on the relative cooking circumference.

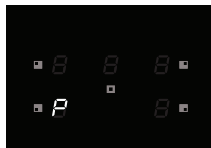
- On turning any knob clockwise, a beep is emitted and all the displays switch on; the one corresponding to the turned knob will show the selected power value, while the others will show the value
- On turning a second knob, no beep is emitted and the display shows the power value set for that knob.



Changing the power level

- The heating power of the cooking zones is increased by turning any knob clockwise from “0” position, and is decreased by turning the knob anticlockwise from the position reached. A power level can be set between setting “0” and “9”. There is also a “Boost” setting available.
 - *The display shows the chosen power level.*
- The knob’s default position corresponds to level “0” (value display).

1. Turn the knob to set the desired power level (see “Cooking settings”).
 - *The display shows the chosen level.*
2. Turn the knob clockwise beyond power level “9” to select the “Boost” setting.
 - *An audible signal will be sound and the display shows “P”.*
3. Then reposition the knob on level “9”.

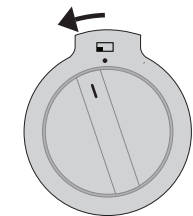


Switching off manually

- Turn all the knobs to “0” position. Each display will show a flashing dot as in the adjacent figure; after 15 seconds all the displays will switch off, a beep will be emitted and the appliance will go to stand-by.

OPERATING THE INDUCTION HOB

Rapid heating function

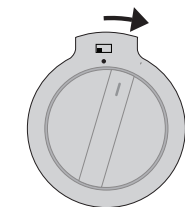


This function enables the required power level to be reached more quickly, although it remains active for a very limited period of time.

- Starting from “0” position, turn the knob anticlockwise until it clicks and hold it in that position for 2 seconds; the display will light up showing the adjacent symbol **A**.
- You will then have 10 seconds to turn the knob to the required power level.
- The display will start flashing alternating the symbol with the new power level set with the knob.

Setting	The cooking zone switches off automatically after:
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Food warming function

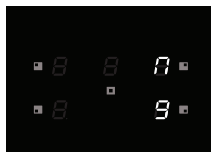
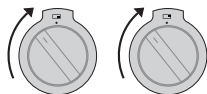


- This function warms the bottom of a pan suitable for induction cooking, maintaining a constant temperature (*) inside the pan.
- It is useful for keeping previously cooked food warm inside the pan, thus optimising energy consumption.
- The maximum time for constant warming is limited to 120 minutes.
- Turn the knob clockwise between position “0” and power level “1”.
- The corresponding display shows the adjacent symbol in three phases (heating power is automatically adjusted).
 - ▷ Phase 1 (1 dash): 42° C
 - ▷ Phase 2 (2 dashes): 70° C
 - ▷ Phase 3 (3 dashes): 94° C

OPERATING THE INDUCTION HOB

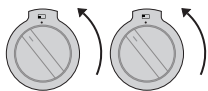
How to link 'bridge' induction zones

- This function links the two 'bridge' induction zones into a single cooking zone. The linked zones are controlled only by the knob from the right front cooking zone.
- The Booster function cannot be used when the Bridge function is active.



1. Simultaneously turn the knobs from the right front cooking zone and the right rear cooking zone clockwise (beyond power level "9" to position "P") until they click and a beep is emitted.
2. Hold them in this position for at least 2 seconds.
 - *The corresponding display shows the adjacent symbols signalling the function is active.*
3. Turn the knob from the cooking zone right front to the desired power level.
 - *If a pan is removed from the radiant elements during cooking and not replaced within 10 minutes, the function automatically deactivates.*
 - *To deactivate the function manually, return the knobs to "0" position.*

Child safety



The cooking zones can be locked.

1. Turn the knobs from the cooking zones left front and left rear anticlockwise simultaneously and keep them in this position for at least 2 seconds, until all the displays show symbol **L**.
 - *After a few minutes the symbols switch off, but the zones will not activate and the above-mentioned lock symbols appear on all displays if any knob is turned.*
 - *The deactivation has no time limit. A prolonged power failure may cancel this deactivation.*
2. To unlock the cooking zones, turn the first two knobs on the left anticlockwise simultaneously.

Cooking settings

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

Use 'boost' setting and setting 9 to:

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

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or fillet;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep frying.

Use setting 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 6 and 5 to:

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

Use settings 1-4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- melt cheese.

Please note

Disconnect the appliance from the power supply before beginning repairs. Preferably unplug the appliance, switch off the fuses, or set the switch in the meter cupboard to zero. Turn off the gas tap on the supply line.

Do not use steam cleaners or high-pressure steam cleaner to clean the device.

General

Front of the unit

Clean the surface with a liquid, non-abrasive cleaner for smooth surfaces and a soft cloth. Apply the cleaning agent to the cloth and wipe away the dirt; then rinse with water. Do not apply the cleaning agent directly onto the surface. Do not use harsh or abrasive cleaning agents, sharp objects, or steel wool, as this can cause scratches on the unit.

Aluminium surfaces

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive, liquid cleaning agents designed for such materials. Apply the cleaning agent to a damp cloth and wipe the surface clean; then rinse the surface with water. Do not apply the cleaning agent directly onto the aluminium surface. Do not use any abrasive cleaning materials or scourers. The surface must not come into contact with oven sprays.

Stainless steel front panels

Clean the surface with a mild detergent (soapsuds) and a soft sponge that doesn't scratch the surface. Do not use abrasive or solvent-based cleaning agents. If you do not follow these instructions the casing may become damaged.

Painted and plastic surfaces

Clean the knobs/buttons and door handle with a soft cloth and liquid cleaning agent suitable for cleaning smooth, painted surfaces. You can also use cleaning agents specifically designed for this type of surfaces. In this case, follow the instructions of the manufacturer.

Enamelled parts

The inside of the oven door, the entire oven interior, and the baking tray and griddle are entirely enamelled. They can best be cleaned with warm soapy water.

Glass

Clean glass parts with soapy water or Glassex.

Cleaning the oven

- The inside of the oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The following procedure is recommended for regular cleaning (after each use):
 - *Set the oven to 'top and bottom heat' mode. Set the temperature knob to 50°C.*
 - *Pour 0.6 litres of water into a baking tin and place it on the bottom rack. After half an hour the food residues on the enamel of the oven will become soft and you can gently wipe them off with a damp cloth.*

In the event of stubborn stains, the following should be observed:

The oven should be cooled down before cleaning.

- Clean the oven and the accessories after each use, in order to prevent the dirt from burning into the oven.
- The easiest way to remove grease is by using warm soapy water while the oven is still warm.
- For very stubborn dirt, use conventional oven cleaners. Make sure to thoroughly rinse the oven afterwards with clean water, to remove any residual cleaning agent.
- Never use aggressive cleaning agents such as steel wool, scouring pads, stain removers, etc.
- Varnished, stainless steel, and galvanised surfaces, and aluminium parts must never come into contact with oven sprays, because this will damage and discolour them. The same applies to the thermostat sensor (if the device is equipped with a timer with a sensor), and to the heating elements that are accessible at the top.
- When purchasing and using cleaning agents, be sure to take account of the environment and heed the instructions of their manufacturer.



Please Note: never use abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door. These can scratch the surface, which could cause the glass to break.

Practical tips

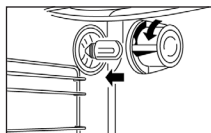
- It is recommended to wrap large pieces of fatty meat in aluminium foil or put them in a suitable roasting bag to prevent grease from splashing on the oven walls.
- Put a drip tray under the meat when grilling.

Accessories

Wash any accessories (baking trays, grids, etc.) with warm water and standard washing-up liquid.

Special enamel coating

The oven, the inside of the door, and the baking trays have been treated with special enamel, which has a smooth and strong surface. This special coating makes cleaning at room temperature easier.



Replacing the oven bulb

- You need a bulb with the following specifications: G9 socket, 230V / 50 Hz, 15W, suitable for high temperatures (300°C).
- Remove the glass cover (counter-clockwise), switch the oven light bulb, and replace the glass cover.

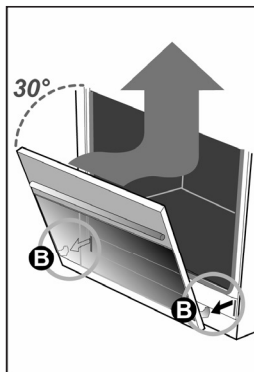
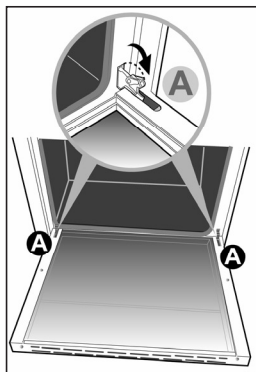
Disassembly of the oven door

In normal use, the oven door will not need to be removed. However, should you want to do this, please follow the instructions below.

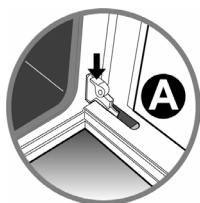


Warning! The oven door is very heavy and should be well supported.

1. Open the door and tilt lock A in both hinges fully to the outside.
2. Close the oven door halfway, so that the tension is off of the springs (the oven door will be at an angle of approximately 30°).
3. Hold the door securely at both sides, move along with the closing movement of the door, while simultaneously lifting the door.
4. Turn the lower part of the door with the hinges B towards you. The door has now been removed.
5. Clean the door. The door may optionally be tilted so as to clean the space between the glass with a soft bottlebrush.



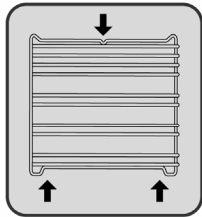
To put the door back in place, proceed in reverse order. The door hinges are in the extended position.



6. Slide the door hinges into the hinge openings.
7. Tilt the door in the horizontal position and click the hinges in place by tilting lock A back inwards.

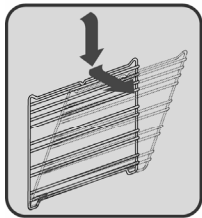


Please note:the hinge protectors must always be secured again after replacing the oven door.



Removing the runners

You can remove both runners to clean the oven easier. The runners are attached to the oven wall at three points (see figure).



1. Click the runner out of the lock by pushing in the middle of the top of the runner.
2. Lift the runner upwards slightly and pull it outwards.

To put the runners back in place, proceed in reverse order.

3. Place the lower part of the runner on the two lower attachment points.
4. Then press and click the upper part back into the upper attachment point.

Cleaning the induction hob

Your induction hob has been manufactured from high-grade, easy to clean materials.

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.
- Special products are available for this purpose.
- 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 is also best removed with a glass scraper.



Never use

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

FAULTS

Faults table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website www.atag.nl for more information.

Induction hob		
Problem	Possible cause	Solution
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 will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 14.5 cm.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random key.
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).

FAULTS

Induction hob		
Problem	Possible cause	Solution
Error code E1	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	Software failure.	Reset the appliance by disconnecting it from the power supply. Remove the plug from the socket or switch the automatic circuit breaker to Off.
Error code F	Other defect	Contact the service department.

Oven		
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not switch on.	The oven is not set to manual operation.	Switch the oven to manual operation (see 'Operating the oven').
The oven does not switch on after it has been plugged in.	No time of day has been set.	Set a time of day first (see 'Operating the oven'). The oven is then ready for use.
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob (see 'Operating the oven').

General

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



Warning!

This appliance must be earthed at all times.

Installation, maintenance, or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the domestic electrical system is switched off, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced by original ATAG parts. Only those parts are guaranteed by ATAG to meet the safety requirements.

To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

INSTALLATION

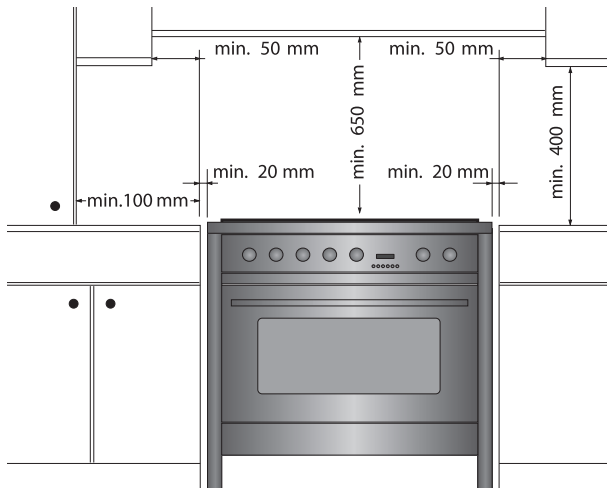
Electrical connection

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

Installation

- When placing the cooker next to a tall cupboard or another wall made of flammable material, keep at least 50 mm distance between the cooker and the walls.
- Also keep a minimum distance of 650 mm between the hob and any cooker hood placed above the cooker.
- If you place the cooker in a kitchen unit, the minimum space must be adhered to.
- If the cooker is built in between kitchen cabinets, the lining of the units must be able to withstand temperatures up to 90°C.



INSTALLATION

Levelling

The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.

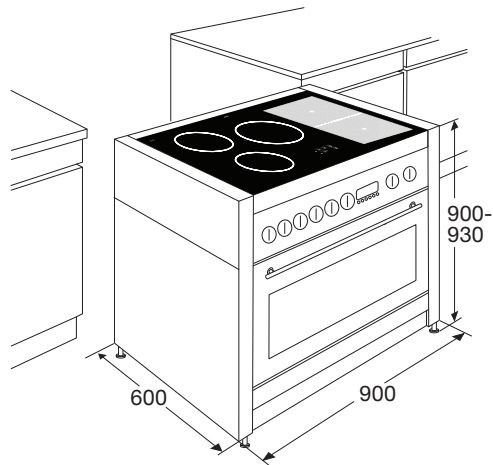
If you want to install the cooker on a platform, make sure that it is securely fastened.



Warning!

After installation of the device, check whether the burners work properly. The flame pattern should be regular and stable on the high setting, and the burners must not go out on low.

Dimensions



Technical data

The appliance identification card lists the total connected load, the required voltage, and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Connection	230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz
Power	10,5 kW

Disposal of packaging and appliance

Durable materials were used in the manufacture of this appliance. Make sure to dispose of the unit responsibly at the end of its life cycle. Ask your local authorities for more information about how to do so.

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 is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of household appliances separately. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.

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.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

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



722491