

Notice d'utilisation
Cuisinière

Bedienungsanleitung
Herd

ATAG

FI9011EN

FI9070EN

FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 34

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 34

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

INDEX

Votre cuisinière

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Utilisation

Réglage de l'horloge	7
Utilisation du four	7
Utilisation du plan de cuisson à induction	9
Casseroles	10
Bruits émis par la table à induction	12

Commande du four

Utilisation manuelle	14
Fonctions du four	14
Utilisation du four avec l'horloge	15
Arrêt du four avant la fin du programme	17
Réglage du signal sonore	17

Utilisation de la table de cuisson à induction

Allumage d'un élément radiant	19
Fonction réchauffement rapide	20
Fonction "Bridge"	21
Sécurité enfants	21

La cuisson tout confort

Positions de cuisson	22
----------------------	----

Entretien

Attention	23
Généralités	23
Nettoyage du four	24
Nettoyage du cuisson à induction	27

Pannes

Tableau de dépannage	29
----------------------	----

Installation

Généralités	31
Branchement électrique	32
Mise en place	32
Dimensions	33
Spécifications techniques	33

Environnement

Élimination de l'emballage et de l'appareil	34
---	----

Introduction

Vous avez choisi une cuisinière ATAG. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent de choisir exactement le mode de préparation que vous envisagez.

La présente table de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une table à induction présente un certain nombre d'avantages. Cela est confortable du fait que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les foyers sont disposés de manière spacieuse pour augmenter le confort de cuisson.

La cuisson sur une table à induction est différente de la cuisson avec un appareil traditionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « Casseroles » vous fournira de plus amples informations à ce sujet.

Le bouton de fonction regroupe les fonctions du four dans un ordre logique. Le four est également équipé d'un minuteur. Celui-ci éteint automatiquement le four lorsque la durée de cuisson est écoulée. Tout ce qu'il vous faut, sans rien de trop.

Ce manuel décrit comment faire le meilleur usage possible de votre cuisinière. Outre les informations sur le fonctionnement de l'appareil, ce manuel vous fournit des renseignements généraux qui peuvent vous aider dans l'utilisation de ce produit.

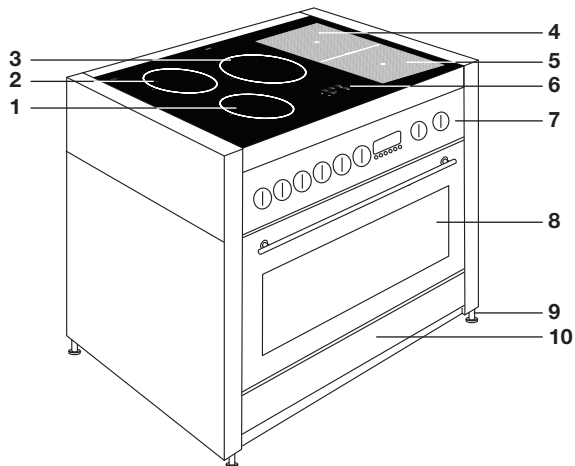
Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil, et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires au service d'entretien pour répondre à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

VOTRE CUISINIÈRE

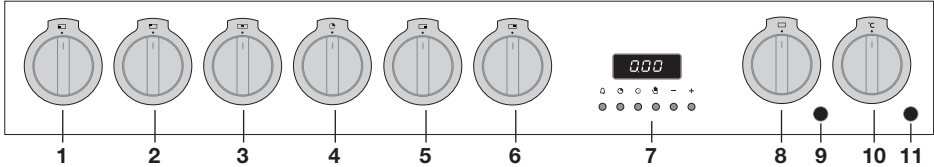
Description



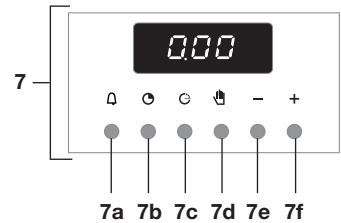
1. Zone de cuisson \varnothing 180 mm / 1850 W (boost 3000 W)
2. Zone de cuisson \varnothing 180 mm / 1850 W (boost 3000 W)
3. Zone de cuisson \varnothing 210 mm / 2300 W (boost 3700 W)
4. Zone de cuisson Bridge 220 x 190 mm / 2100 W (boost 3700 W)
5. Zone de cuisson Bridge 220 x 190 mm / 2100 W (boost 3700 W)
6. Zone de cuisson affichages
7. Panneau de commande
8. Four
9. Pieds réglables
10. Tiroir de rangement

VOTRE CUISINIÈRE

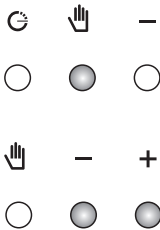
Panneau de commande



1. Bouton zone de cuisson avant gauche
2. Bouton zone de cuisson arrière gauche
3. Bouton zone de cuisson central
4. Bouton minuterie
5. Bouton zone de cuisson Bridge avant droit
6. Bouton zone de cuisson Bridge arrière droit
7. L'horloge du four:
 - ▷ a. Touche du minuteur
 - ▷ b. Touche de la durée
 - ▷ c. Touche de l'heure de fin de cuisson
 - ▷ d. Touche de commande manuelle
 - ▷ e. Touche -
 - ▷ f. Touche +
8. Bouton de fonction du four
9. Voyant fonction du four
10. Bouton du thermostat du four
11. Voyant température



Réglage de l'horloge



Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, les symboles « AUTO » et « 0 00 » clignotent. L'horloge doit être réglée à la bonne heure.

1. Appuyez sur la touche « manuel ».

« 0 00 » cesse de clignoter et le symbole de cuisson s'affiche.

2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche + ou - pour régler l'heure.

L'heure actuelle est réglée et l'appareil est programmé sur la commande manuelle (pour le grand four).

▷ *Chaque pression exercée sur la touche augmente/diminue l'heure d'une minute.*

▷ *Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler l'heure voulue plus rapidement.*

Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Allumez le four pendant 1 heure, à la température maximale, chaleur inférieure et supérieure. Ceci élimine les graisses de protection utilisées durant la fabrication.
- La première fois que vous échaufferez fortement le four, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si nécessaire, allumez la hotte.
- Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'eau chaude.
- Préchauffez le four uniquement si la recette ou le tableau du manuel le prescrit.

Conseils pour la cuisson / Le four et l'économie d'énergie

- Ouvrez le moins possible la porte du four.
- Faites cuire en même temps plusieurs plats dont la température de préparation est à peu près la même (comme un gratin et une tarte), soit sur une seule grille, soit sur deux grilles étagées en enclenchant la circulation d'air chaud. Une viande peut également y mijoter.
- Faites cuire plusieurs préparations les unes à la suite des autres, par exemple un repas à cuire au four à la suite d'un cake. Souvent, la chaleur restante du four permet d'abrégier la durée de cuisson de la deuxième préparation d'une dizaine de minutes.

- Une fois le four éteint, l'isolation thermique du four retient la chaleur restante et permet d'achever la cuisson de plats à mitonner longuement (plus d'une heure). Éteignez alors le four 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson indiquée en laissant la porte fermée.
- Il est souvent superflu de préchauffer le four, sauf pour les préparations dont la durée de cuisson est inférieure à 30 minutes ou si la recette l'exige.
- Sortez du four tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la préparation en cours.
- Éteignez le four avant d'en retirer le plat cuit.

Ustensiles allant au four

- Vous pouvez en principe cuire vos préparations au four dans n'importe quel plat résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, évitez de les rincer à l'eau froide tout de suite après leur usage. La différence soudaine de température peut briser le verre.
- Préférez les moules de cuisson de couleur noire ou foncée. Ils conduisent mieux la chaleur et la répartissent plus régulièrement.

Ne pas couvrir le fond du four

- Ne recouvrez jamais le fond du four de feuille d'aluminium ou d'une plaque de four ; le four peut surchauffer et vous risquez d'endommager l'émail.
- Pour prévenir les taches et recueillir les jus qui s'écoulent d'un moule, posez le moule sur la grille dans une barquette en feuille d'aluminium ou sur une feuille de papier de cuisson.

Réglage de la durée de cuisson

- Réglez une durée de cuisson inférieure de 5 minutes à la durée indiquée dans la recette. Vous pouvez ainsi contrôler, en fin de cuisson, si votre préparation est bien cuite, bien dorée, etc. Si ce n'est pas le cas, refermez le four et regardez de nouveau au bout d'un moment. Ouvrez et refermez la porte du four d'un mouvement lent. Évitez d'ouvrir la porte du four avant que les trois quarts de la durée de cuisson ne soient écoulés.

Tenir au chaud

- Le four est très utile pour tenir au chaud des plats déjà prêts. Sélectionnez à cet effet la fonction air chaud et une température de 75 °C. Couvrez les plats à tenir au chaud pour qu'ils ne dessèchent pas.

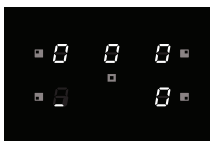
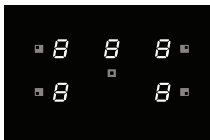
Viandes

- La viande à rôtir au four sera de préférence une pièce de plus de 1 kg. Elle se couvrira d'une croûte régulière et croquante et ne perdra pratiquement pas de poids.
- Un quart d'heure avant de mettre le rôti au four, frottez-le de sel et d'herbes. Pour rôtir, il faut compter 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou d'un mélange des deux) par 500 g de viande.

Durée de cuisson des rôtis

- Les pièces plates et minces demandent en moyenne 5 minutes de moins que les pièces épaisses ou roulées. Pour les gros rôtis, prolongez la durée de cuisson de 15 à 20 minutes par 500 grammes supplémentaires.
- Placez votre rôti dans la lèchefrite et versez le beurre et/ou la graisse fondue dessus. Si la pièce de viande a un côté gras, celui-ci sera tourné vers le haut durant la cuisson. Si la pièce de viande n'a pas de côté gras, arrosez-la de graisse toutes les 15 minutes. Si la pièce de viande a un côté gras, arrosez-la de graisse toutes les 30 minutes.
- Si le jus tend à noircir, ajouter de temps en temps quelques cuillerées d'eau.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes, couvert de feuille d'aluminium, avant de le trancher.

Utilisation du plan de cuisson à induction



- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage qui pourraient entraîner des colorations anormales du verre.
- Au moment du premier allumage les dispositifs d'affichage de tous les éléments radiants s'allumeront simultanément en affichant les symboles **8** de la façon présentée dans la figure; les dispositifs d'affichage s'éteindront tout de suite après sans émettre aucun signal sonore.
- Si au moment du premier allumage un ou plusieurs boutons ne sont pas sur la position "0", les dispositifs d'affichage correspondants s'allument régulièrement, mais l'élément radiant n'entre pas en fonction.
- En tournant le bouton on voit apparaître, sur le dispositif d'affichage correspondant, le symbole présenté dans la figure ci-contre, qui signale le non fonctionnement de l'élément radiant. L'élément ne pourra entrer en fonction qu'après que le bouton aura été ramené en position "0" et qu'on aura paramétré la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

Casseroles

Casseroles adaptées à la cuisson par induction

La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles.



Attention !

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
 - ▷ un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm ;
 - ▷ un fond plat.
- Les casseroles les plus appropriées sont celles qui portent le signe « Class induction ».



Conseil

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en vous servant d'un aimant. La casserole convient lorsqu'elle attire l'aimant.

<i>Approprié</i>	<i>Inadéquat</i>
Casserole en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casserole émaillée solides	Porcelaine
Casserole en fonte émaillée	Cuivre
	Plastique
	Aluminium



Attention !

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

- sur une position élevée, l'émail peut sauter lorsque le contenu de la casserole est en train de dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison d'une puissance trop élevée.

Attention !

- Les grains de sables risquent de rayer irrémédiablement la plaque. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles en vous étant assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.
- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.



Attention !

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement de la sécurité anti-surchauffe. L'appareil peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique et fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

- Le diamètre de casserole ne doit pas être inférieur à 18 cm (pour un foyer de Ø 230) et 14,5 cm (pour un foyer de Ø 200). Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

Cocottes-minute

- La cuisson par induction se prête particulièrement à la cuisson dans une cocotte-minute. Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.



Reconnaissance casserole

- Un capteur électronique détecte la présence ou l'absence de la casserole sur l'élément radiant, si le type de casserole est non approprié à la cuisson par induction magnétique ou bien si la casserole est trop petite on verra s'afficher le symbole présenté dans la figure ci-contre.
- Si pendant la cuisson une casserole est enlevée de l'élément radiant sans avoir ramené le bouton correspondant sur la position "0", la valeur de la puissance, précédemment paramétrée et affichée sur le dispositif d'affichage correspondant, sera remplacée automatiquement par le symbole .
- Si la casserole est ramenée correctement sur l'élément radiant, le symbole s'éteint et la cuisson reprend normalement ; sinon, au bout de 10 minutes, le symbole s'éteint quand même.
- Pour pouvoir réutiliser l'élément radiant il faut amener le bouton correspondant sur la position "0" et paramétrer la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

La puissance s'adapte

- Avec la cuisson par induction, seule la partie du foyer couverte par la casserole est utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc inférieure et il faudra plus de temps pour atteindre le point d'ébullition.



Distribution automatique de la puissance cuisson

- La puissance maximale applicable est distribuée entre les éléments radiants actifs.
- Le dernier niveau de puissance paramétré a la priorité sur les paramétrages précédents des autres éléments radiants. Les valeurs sur les dispositifs d'affichage des autres éléments, paramétrées auparavant, commenceront à clignoter en montrant automatiquement la nouvelle valeur de puissance inférieure fournie.
- Quand la valeur du réchauffement d'un quelconque élément radiant est réduite manuellement, la différence de puissance est redistribuée entre les éléments restants.
- La distribution automatique a lieu entre les trois zones de cuisson de gauche et les deux zones de cuisson Bridge

Bruits émis par la table à induction

Bruit de tic-tac

- Un léger bruit de tic-tac est causé par la répartition de la puissance entre le foyer avant et arrière. Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.

Bruit émis par la casserole

- Les casseroles peuvent faire du bruit lors de la cuisson. Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole. Ce phénomène est normal avec certaines casseroles, notamment sur une position de cuisson élevée. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.

Bruit émis par le ventilateur

- L'appareil est pourvu d'un ventilateur pour augmenter la durée de vie de l'électronique.
- Lors d'une utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur s'enclenche et vous entendrez un ronronnement. Le ventilateur peut continuer à faire du bruit, même après l'arrêt de l'appareil.



Limiteur de durée de cuisson

- Le limiteur de durée de cuisson est un dispositif de sécurité qui protège la table de cuisson. Lorsqu'un foyer est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.
- En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

Position de cuisson	Le foyer s'éteindra automatiquement après :
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

Indicateur de chaleur résiduelle

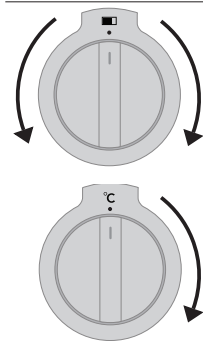
- Après un usage intensif, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques minutes. Tant que le foyer est chaud, le témoin « H » clignote sur l'écran.

Sécurité anti-surchauffe

- Chaque foyer est pourvu d'un capteur. Celui-ci contrôle sans interruption la température du fond de la casserole et des composants de la table de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe (par exemple en cas de casserole chauffant à vide).
- Lorsque la température est trop élevée, la puissance du foyer/de la table de cuisson est automatiquement réduite ou le foyer/la table de cuisson s'éteint complètement.

COMMANDE DU FOUR

Utilisation manuelle








1. Sélectionnez la température avec le bouton du thermostat, puis la fonction avec le bouton de fonction du four.
Le témoin de programme vert et le témoin de température orange s'allument ; le four est allumé.
 - » *Le tableau suivant détaille les différentes fonctions du four.*
2. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de fonction sur « 0 » pour éteindre le four.

Fonctions du grand four

	<p>Éclairage du four L'éclairage s'allume.</p>
	<p>Chaleur de voûte et de sole ECO* La fonction de Chaleur de voûte et de sole Eco permet de contrôler la consommation d'énergie de manière optimale. En utilisant la chaleur résiduelle dans le four, les plats sont chauffés uniformément. Par conséquent, la consommation d'énergie est faible, mais les temps de préparation sont plus longs. Utilisez cette fonction de four uniquement pour réchauffer des aliments. Utilisez la fonction de chaleur de voûte et de sole classique pour préparer des plats. Suivez les étapes ci-dessous pour réchauffer des aliments avec la fonction de chauffage supérieur et inférieur ECO :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placez votre recette au four ; • Sélectionnez la fonction Chaleur de voûte et de sole ECO ; • Programmer une température requise ; <p>Pendant la fonction ECO, l'éclairage intérieur du four est désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ATTENTION: si pendant l'utilisation la porte du four est ouverte et refermée, la fonction ECO est DÉSACTIVÉE et le four fonctionnera avec la fonction de chaleur de voûte et de sole classique. (*) <i>Ce type de cuisson est utilisé pour définir la classe d'efficacité énergétique et la consommation d'énergie.</i>
	<p>Chauffage par le haut et le bas (conventionnel) Le four est chauffé par un élément chauffant en haut et un en bas. Cette fonction convient pour une seule préparation à la fois. Cette fonction s'utilise pour les gâteaux et pâtisseries qui ont besoin d'une chaleur égale par le haut et le bas afin que le résultat soit bien léger. La préparation sera de préférence enfournée dans le four préchauffé, donc après l'extinction du témoin du thermostat. Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser la fonction de chaleur de voûte et de sole classique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la fonction Air chaud ; • Définir une température de préchauffage ; • Une fois que le four a atteint la température programmée (le voyant orange s'éteint), sélectionnez la fonction de chaleur de voûte et de sole afin de commencer à cuire vos aliments.
	<p>Chaleur par le haut Cette fonction convient pour achever la cuisson, un court instant, des soufflés, des meringues, etc. Vers la fin de la cuisson, tournez le bouton de fonction sur chaleur par le haut.</p>

COMMANDE DU FOUR

	<p>Chauffage par le bas Cette fonction est recommandée pour les préparations dont le fond doit être bien cuit. Le fond de votre préparation sera bien cuit. Avant la fin de la durée de cuisson (quand il reste un quart du temps), tournez le bouton de fonction sur chaleur par le bas. Réglez le bouton du thermostat sur la position maximale. La préparation sera chauffée surtout par le bas, mais la chaleur atteindra également le dessus.</p>
	<p>Grill L'élément chauffant supérieur chauffe la préparation. Cette fonction convient pour griller des biftecks, des saucisses et des croque-monsieur. Le ventilateur répartit la chaleur de l'élément dans le reste du four. La cuisson des aliments est ainsi bien régulière. Idéal pour les grillades plus importantes, comme la volaille et les pièces de viande plus grandes. Placez une lèchefrite sous la préparation pour recueillir les graisses.</p>
	<p>Ventilateur et grill Vous pouvez griller et enclencher le ventilateur. Le ventilateur souffle la chaleur du grill tout autour de votre préparation.</p>
	<p>Conventionnel avec ventilateur Les éléments chauffants en haut et en bas sont allumés. Le ventilateur répartit la chaleur de façon égale dans l'ensemble du four. Cette fonction convient pour rôtir des viandes et faire cuire des gâteaux et tartes. Cette fonction sert également à la décongélation. Mettez pour cela le bouton du thermostat sur « 0 ».</p>
	<p>Air chaud L'élément chauffant réchauffe l'air du four. Le ventilateur placé dans la paroi du fond du four souffle de l'air chaud. C'est ce qui réchauffe les aliments. Cette fonction permet de cuire en même temps différents plats à différents niveaux du four et d'économiser de l'énergie. L'échange de chaleur est plus intensif, ce qui permet de régler une température inférieure de 20 à 30 °C à la température conventionnelle indiquée dans la recette.</p>
	<p>Dégivrage Cette fonction sert à la décongélation lente d'aliments surgelés. Il n'est pas nécessaire de régler une température. Le ventilateur se met à tourner et l'air circule dans le four.</p>

Utilisation du four avec l'horloge

Il est possible d'utiliser le minuteur électronique de deux manières :

- Vous pouvez déterminer la durée de cuisson. Le four s'éteint dès que la durée programmée est écoulée. À la fin de la durée, le four émet un signal sonore.
- Vous pouvez également régler à la fois une durée et une heure de fin de cuisson (cuisson automatique). Le four se mettra en marche et s'arrêtera automatiquement. À la fin de la durée de cuisson automatique, le four émet un signal sonore.



Programmer la durée de cuisson



1. Appuyez sur la touche « durée ».

L'écran affiche « 0 00 ».



2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche + ou - pour régler la durée.



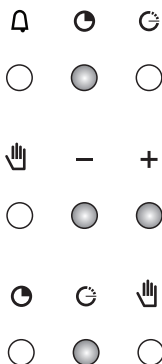
▷ *Lors de la première pression sur la touche + ou -, l'écran affiche « AUTO ».*

COMMANDE DU FOUR

- ▷ *Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.*
 - ▷ *Lorsque le bouton « durée » est relâché, le décompte de la durée de cuisson programmée commence et l'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran.*
3. Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.
Le témoin de programme rouge et le témoin de température orange s'allument ; le four est allumé.
 4. Dès que la durée de cuisson programmée est écoulée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.
 5. Appuyez sur la touche « manuel » pour éteindre le signal sonore.
 6. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de fonction sur « 0 » pour éteindre également les témoins du four.
 - ▷ *Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée de cuisson restante sur l'écran en appuyant sur la touche « durée ».*
 - ▷ *Si vous désirez modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « durée » et réglez immédiatement la durée voulue au moyen des touches + et -.*

Programmation d'une cuisson automatique

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement, en déterminant une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson. Le four calcule lui-même l'heure à laquelle il doit s'allumer et s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson.



1. Appuyez sur la touche « durée ».
L'écran affiche « 0 00 ».
2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche + ou - pour régler la durée.
 - ▷ *Lors de la première pression sur la touche + ou -, l'écran affiche « AUTO ».*
 - ▷ *Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.*
3. Appuyez sur la touche « fin de cuisson ».
L'écran affiche l'heure actuelle additionnée de la durée programmée.
4. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson.
 - ▷ *Lors de la première pression sur la touche + ou -, le symbole de cuisson disparaît de l'écran.*

COMMANDE DU FOUR

- ▷ *Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.*
- ▷ *Lorsque le bouton « fin de cuisson » est relâché, le décompte de la durée de cuisson programmée commence et l'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran.*
- 5. Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.
Le témoin de programme rouge et le témoin de température orange s'allument à l'heure du début de cuisson ; le four s'allume.
- 6. À la fin de la durée de cuisson programmée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.
- 7. Appuyez sur la touche « manuel » pour éteindre le signal sonore.
- 8. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de la fonction sur « 0 » pour éteindre également les témoins du four.
 - ▷ *Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée de cuisson restante sur l'écran en appuyant sur la touche « durée ».*
 - ▷ *Vous pouvez afficher, à tout moment, l'heure de fin de cuisson sur l'écran en appuyant sur la touche « fin de cuisson ».*
 - ▷ *Si vous désirez modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « durée » et réglez immédiatement la durée voulue au moyen des touches + et -.*
- **Exemple** :Heure actuelle : 17h30, durée de cuisson programmée : 1 heure et 15 minutes, heure de fin de cuisson programmée : 19h45. Le four s'allumera automatiquement à 18h30 en commençant la cuisson à la température et avec la fonction sélectionnées, il s'arrêtera automatiquement à 19h45.

Arrêt du four avant la fin du programme

1. Appuyez sur la touche « durée ».
2. Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que l'écran affiche « 0.00 ».
Le four émet un signal sonore.
3. Appuyez sur la touche « manuel » pour éteindre le signal sonore.

Réglage du signal sonore

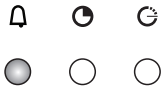
Si aucune fonction de four n'a été réglée, vous pouvez modifier le signal sonore au moyen de la touche -. Trois signaux différents sont disponibles.

1. Appuyez deux fois sur la touche -.
Vous entendez un signal sonore.

COMMANDE DU FOUR

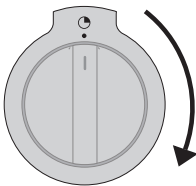
2. Appuyez immédiatement une troisième fois sur la touche -.
Le four émet un autre signal sonore.
3. Appuyez immédiatement une quatrième fois sur la touche -.
Le four émet un autre signal sonore.
4. Choisissez l'un de ces trois signaux en appuyant (plusieurs fois) sur la touche -.

Minuteur



Le minuteur émet uniquement un signal sonore à la fin de la durée programmée. Le minuteur n'éteint pas le four.

1. Appuyez sur la touche « minuteur »
L'écran affiche « 0 00 ».
2. Appuyez encore une fois sur la touche « minuteur » en la maintenant enfoncée.
3. Réglez la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
 - *Lors de la première pression sur la touche + ou -, le symbole du minuteur apparaît sur l'écran.*
 - *Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.*
 - *Lorsque la touche « minuteur » est relâchée, le décompte de la durée de cuisson commence et l'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran.*
4. À la fin de la durée de cuisson, le four émet un signal sonore et le symbole du minuteur disparaît.
5. Appuyez sur la touche « manuel » pour éteindre le signal sonore.
 - *Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée restante sur l'écran en appuyant sur la touche « minuteur ».*
 - *Si vous désirez modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « minuteur » et réglez immédiatement la durée voulue au moyen des touches + et -.*



Minuteur de cuisine

Le minuteur de cuisine n'émet un signal qu'en fin de cycle.

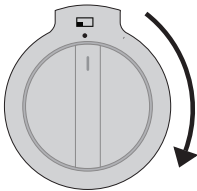
1. Tournez tout à fait le bouton de la minuterie vers la droite sur 55 minutes. De cette façon, vous tendez le ressort.
2. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens opposé (vers la gauche) jusqu'au temps désiré.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Allumage d'un élément radiant

Avant d'activer un élément radiant, placer sur la circonférence de cuisson correspondante une casserole appropriée.

- En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre un quelconque bouton un signal sonore sera émis et tous les dispositifs d'affichage s'allumeront; celui correspondant à le bouton actionné présentera la valeur de puissance sélectionnée, alors que sur les autres dispositifs d'affichage sera affichée la valeur **0**.
- En tournant un second bouton il ne sera émis aucun signal sonore et la valeur de puissance paramétrée pour cette bouton sera affichée sur le dispositif d'affichage.



Variation du niveau de puissance

- Pour augmenter la puissance de chauffe des zones de cuisson, tournez n'importe quel bouton dans le sens horaire à partir de la position « 0 », et pour réduire la puissance, tournez le bouton dans le sens antihoraire à partir de la position atteinte. La puissance peut être définie entre les réglages « 0 » et « 9 ». Un réglage « Boost » est également disponible.
 - *L'écran affiche le niveau sélectionné.*
- La position par défaut du bouton correspond au niveau « 0 » (valeur d'affichage).

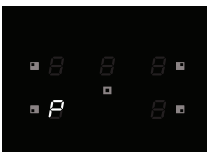
1. Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance souhaité (voir « Réglages de la cuisson »).

▸ *L'écran affiche le niveau sélectionné.*

2. Tournez le bouton dans le sens horaire au-delà du niveau de puissance « 9 » pour sélectionner le réglage « Boost ».

▸ *Un signal sonore est émis et « P » s'affiche à l'écran.*

3. Repositionnez ensuite le bouton sur le niveau « 9 ».

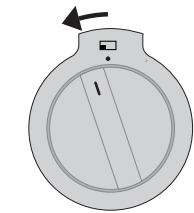


Extinction manuelle

- Tourner tous les boutons sur la position "0", sur chaque dispositif d'affichage on verra apparaître un point clignotant de la façon présentée dans la figure ci-contre; au bout de 15 secondes tous les dispositifs d'affichage s'éteindront en émettant un signal sonore et l'appareil passera en "veille".

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Fonction réchauffement rapide



Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de puissance souhaité, mais reste active pendant un temps très limité.

- En partant de la position "0" tourner le bouton dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir un déclic mécanique et le maintenir dans cette position pendant 2 secondes, le dispositif d'affichage s'allume en présentant le symbole ci-contre.
- A partir de ce moment-là, on dispose de 10 secondes pour tourner le bouton sur le niveau de puissance souhaité.
- Le dispositif d'affichage commencera à clignoter en alternant le symbole avec le nouveau niveau de puissance paramétré avec le bouton.

Niveau de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après (secondes) :
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Fonction de maintien au chaud des plats

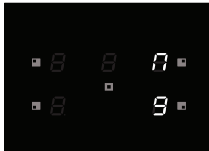
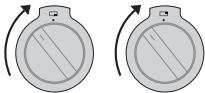
- Cette fonction permet de réchauffer le fond d'un récipient destiné à la cuisson par induction, en obtenant à l'intérieur du récipient une température constante.
- Elle est utile pour réchauffer des plats cuits précédemment, en les maintenant au chaud à l'intérieur du récipient de cuisson.
- Ce qui permet d'optimiser la consommation énergétique.
- Le temps maximal de réchauffement constant est limité à 120 minutes.
- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre en la position 42°, 70° ou 94°.
- Sur le dispositif d'affichage correspondant s'affichera en trois phases le symbole en regard (la puissance de chauffage est réglée automatiquement).
 - ▷ Phase 1 (1 tiret): 42° C
 - ▷ Phase 2 (2 tirets): 70° C
 - ▷ Phase 3 (3 tirets): 94° C



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

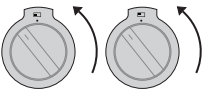
Fonction "Bridge"

- Cette fonction relie les deux zones d'induction « bridge » en une seule zone de cuisson. Les zones couplées sont uniquement commandées par le bouton de la zone de cuisson avant droite.
- Avec la fonction "Bridge" activée, il n'est pas possible d'associer la fonction "Booster".



1. Tournez simultanément les boutons de la zone de cuisson avant droite et de la zone de cuisson arrière droite dans le sens horaire (au-delà du niveau de puissance « 9 » à la position « P ») jusqu'à ce qu'ils cliquent et qu'un bip soit émis.
2. Les maintenir dans cette position pendant au moins 2 secondes.
 - Les symboles adjacents apparaissent dans l'affichage correspondant indiquant que la fonction est activée.
3. Tournez le bouton de la zone de cuisson avant droite jusqu'à la puissance de cuisson souhaitée.
 - Si, pendant la cuisson, une casserole était enlevée des éléments radiants et non reposée dans les 10 minutes, la fonction se désactivera automatiquement.
 - Pour désactiver la fonction manuellement, ramener le bouton sur la position "0".

Sécurité enfants



Il est possible de désactiver les éléments radiants.

1. Tournez simultanément les boutons des zones de cuisson avant gauche et arrière gauche dans le sens antihoraire et maintenez-les dans cette position pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que le symbole L apparaisse sur tous les affichages.
 - Au bout de quelques minutes les symboles "L" s'éteindront, mais en tournant un bouton quelconque les symboles de blocage réapparaîtront sur tous les dispositifs d'affichage et les éléments radiants ne s'activeront pas.
 - La désactivation n'a pas de limites de temps. Une interruption prolongée de courant électrique peut annuler la désactivation effectuée.
2. Pour réactiver les éléments radiants tourner simultanément les deux premiers boutons de gauche de nouveau dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre.

Positions de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets ainsi que de la casserole utilisée, les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « boost » et la position 9 pour :

- obtenir une ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte-minute.

Utilisez la position 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- faire frire du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire.

Utilisez la position 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- rissoler des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané.

Utilisez les positions 5 et 6 pour :

- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande fine.

Utilisez les positions 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- cuire de la viande en daube ;
- mijoter des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- fondre du fromage.

Attention

Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à tout travail de nettoyage ou de réparation. Pour couper l'alimentation, il est recommandé soit de retirer la fiche de la prise du secteur, soit de couper le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur. Fermez également le robinet d'arrivée du gaz.



Ne nettoyez jamais cet appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.

Généralités

Devant de l'appareil

Nettoyez la surface avec un chiffon doux et un détergent liquide non abrasif destiné aux surfaces polies. Mettez du détergent sur le chiffon, nettoyez, puis rincez la surface à l'eau. Ne mettez pas du détergent directement sur la surface. N'utilisez pas de produits agressifs ni abrasifs, d'ustensiles acérés, de paille de fer, car ceux-ci rayent la surface de l'appareil.

Surfaces en aluminium

Les surfaces en aluminium doivent être nettoyées avec un détergent liquide non abrasif destiné à ce type de surface. Mettez du détergent sur le chiffon humide, nettoyez la surface, puis rincez-la à l'eau. Ne mettez pas du détergent directement sur la surface en aluminium. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer. La surface ne doit pas entrer en contact avec le produit d'un spray de nettoyage de four.

Panneaux avant en inox

Nettoyez la surface avec un détergent doux (vaisselle) et une éponge douce qui ne raye pas le matériau. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni abrasifs. Si vous ne respectez pas ces règles, vous risquez d'endommager l'extérieur de votre appareil.

Surfaces vernies et plastiques

Nettoyez les boutons, les touches et la poignée de la porte avec un chiffon doux et un détergent liquide destiné aux surfaces polies. Il existe également des nettoyeurs spéciaux pour ce type de surface. Dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

Composants émaillés

L'intérieur de la porte du four, l'intérieur du four ainsi que les plaques de four sont des composants entièrement émaillés. Nettoyez-les de préférence à l'eau chaude savonneuse.

Verre

Nettoyez les éléments en verre à l'eau chaude savonneuse ou avec un détergent pour vitres.

Nettoyage du four

- Il est possible de nettoyer l'intérieur du four en utilisant des moyens conventionnels (détergents, spray de nettoyage de four), mais seulement si le four est extrêmement sale et que les taches sont très tenaces.
- La procédure suivante est recommandée pour le nettoyage régulier du four, après chaque usage :
 - Utilisez la fonction « chaleur par le haut et par le bas ». Réglez le bouton du thermostat sur 50 °C.
 - Versez 0,6 l d'eau dans la plaque du four et glissez-la dans la rainure du bas. Au bout d'une demi-heure, les taches sur l'émail du four seront ramollies et vous pourrez les enlever avec un chiffon humide.

En cas de taches tenaces, tenez compte des points suivants :

Le four doit être refroidi lorsque vous le nettoyez.

- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Le moyen le plus simple pour éliminer des taches de graisse est d'utiliser de l'eau chaude avec du savon lorsque le four est encore tiède.
- En cas de taches très tenaces, vous aurez recours aux nettoyeurs de four puissants conventionnels. Rincez le four bien à fond à l'eau claire pour enlever tous les restes des produits de nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, tels que de la paille de fer, des éponges métalliques, des produits détachants, etc.
- Les sprays de nettoyage de four endommagent et décolorent les surfaces vernies, en inox, zinguées et en aluminium, évitez donc tout contact. Ceci est également valable pour le capteur du thermostat (si votre appareil est équipé d'un minuteur avec capteur) et pour les éléments chauffants accessibles par le haut.

- Lorsque vous achetez et utilisez des produits de nettoyage, respectez l'environnement et les instructions du fabricant.



Attention : N'utilisez jamais de détergents agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four. Ceux-ci risquent de rayer la surface et de ce fait le verre pourrait se briser.

Conseils pratiques

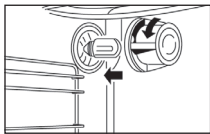
- Lorsque vous préparez au four de grandes pièces de viande, riches en graisse, nous recommandons de les envelopper d'une feuille d'aluminium ou d'un sachet de cuisson approprié pour éviter les éclaboussures sur les parois du four.
- Lorsque vous préparez des viandes sur la grille du four, placez une lèche-frite en dessous.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (plaques, grille, etc.) avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle classique.

Revêtement émaillé spécial

Le four, l'intérieur de la porte et les plaques du four sont revêtus d'un émail spécial formant une surface robuste et lisse. Ce revêtement facilite le nettoyage à température normale.



Remplacer l'ampoule du four

- Vous aurez besoin d'une ampoule dotée des spécifications suivantes : douille G9, 230 V/50 Hz, 15 W, spécialement conçue pour résister à une température élevée (300 °C).
- Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), changez l'ampoule et revissez le couvercle en verre.

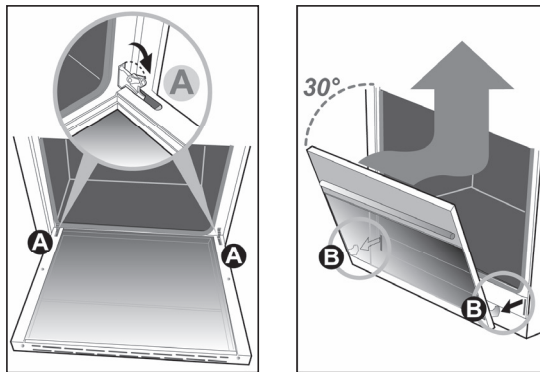
Démontage de la porte du four

Lors d'un usage normal, il n'est pas nécessaire de démonter la porte du four. Si vous désirez néanmoins le faire, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

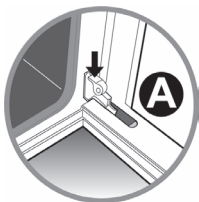


Attention ! La porte du four est très lourde et doit être soutenue correctement.

1. Ouvrez la porte et faites basculer complètement le verrouillage A dans les deux charnières vers l'extérieur.
2. Fermez la porte à moitié pour relâcher la tension des ressorts (la porte forme un angle d'environ 30°).
3. Tenez fermement la porte des deux côtés, suivez le mouvement de fermeture de la porte tout en la soulevant.
4. Tirez vers vous la partie inférieure de la porte avec les charnières B en la tournant. La porte est maintenant démontée.
5. Nettoyez la porte. La porte peut éventuellement être basculée pour permettre le nettoyage de l'espace compris entre les verres avec une brosse de nettoyage pour bouteilles douce.

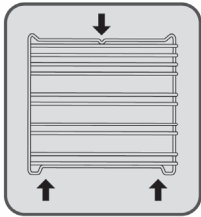


Le remontage de la porte s'effectue dans l'ordre inverse. Les charnières de la porte se trouvent en position ouverte.



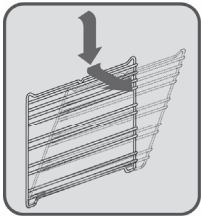
6. Faites glisser les charnières de la porte dans les ouvertures.
7. Basculez la porte horizontalement, puis cliquez les charnières en faisant basculer le verrouillage A vers l'intérieur.

Attention : après le remontage de la porte de four, les charnières doivent toujours être fixées à nouveau.



Ôter les gradins

Il est possible d'ôter les deux gradins pour nettoyer l'intérieur du four en toute facilité. Les gradins sont fixés à la paroi du four en trois points (voir illustration).



1. Décrochez le gradin du verrouillage en tirant le milieu de la partie supérieure.
2. Soulevez le gradin légèrement vers le haut et sortez-le.

Pour remettre les gradins en place, procédez dans l'ordre inverse.

3. Placez la partie inférieure du gradin sur les deux points de fixation inférieurs.
4. Fixez ensuite la partie supérieure en la poussant contre le point de fixation supérieur.

Nettoyage du cuisson à induction

Votre table de cuisson à induction est construite en matériaux de haute qualité, faciles à nettoyer.



Conseil

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments cuits ne puissent pas brûler, il est recommandé de nettoyer correctement la table de cuisson après son utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser un nettoyant doux et un chiffon humide.
- Séchez ensuite la table de cuisson avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, un produit pour la vaisselle.
- Enlevez les taches d'eau et les résidus calcaires avec du vinaigre blanc.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux à ce sujet.
- Ôtez les projections d'aliments cuits à l'aide d'un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



Produits proscrits

- N'utilisez jamais de produits à récurer. Ces produits risquent de rayer la plaque vitrocéramique, favorisant l'accumulation de calcaire et de saletés.
- N'utilisez jamais non plus d'objets susceptibles de provoquer des rayures, tels que des tampons en paille de fer ou des tampons à récurer.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux.

Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site www.atag.nl pour plus d'informations.

Cuisson à induction		
Symptôme	Cause possible	Solution
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Un cliquetis est également audible à des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson mais l'affichage continue de clignoter. Un symbole de détection de panoramique (U) apparaît sur l'affichage.	La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou a un diamètre inférieur à 14,5 cm.	Utilisez une bonne casserole.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.

PANNES

Cuisson à induction		
Symptôme	Cause possible	Solution
Le code de panne E	Le panneau de commande est sale ou mouillé..	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Échec du logiciel.	Réinitialisez l'appareil en le déconnectant de l'alimentation électrique. Retirez la fiche de la prise ou mettez le disjoncteur automatique sur Arrêt.
Le code de panne E	Autre défaut	Prenez contact avec le service après-vente.

Four		
Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas réglé en mode manuel.	Régalez le four en mode manuel (voir « Fonctionnement du four »).
Le four ne s'allume pas une fois qu'il est branché.	L'horloge n'a pas été réglée.	Vous devez d'abord régler l'horloge (voir « Fonctionnement du four »). Le four est maintenant opérationnel.
Le four ne chauffe pas.	La température n'est pas programmée.	Régalez la température voulue au moyen du bouton du thermostat.

Généralités

Cet appareil doit uniquement être installé par un installateur qualifié. Les raccordements au gaz et à l'électricité doivent être conformes aux prescriptions nationales et locales en la matière.



Attention !

Cet appareil doit toujours être mis à la terre !

Confiez l'installation, l'entretien et les réparations uniquement à des professionnels agréés par le fabricant, sous peine d'annulation de la garantie.

Lors de tout travail d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être mis hors tension. L'appareil est hors tension seulement si :

- le disjoncteur principal de l'installation domestique est déclenché,
- le fusible principal de l'installation domestique est entièrement déposé, ou
- la fiche est retirée de la prise d'alimentation réseau.

Les composants défectueux doivent toujours être remplacés uniquement par des pièces ATAG d'origine. Ces pièces sont les seules pour lesquelles ATAG peut garantir que les exigences de sécurité sont satisfaites.

Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

INSTALLATION

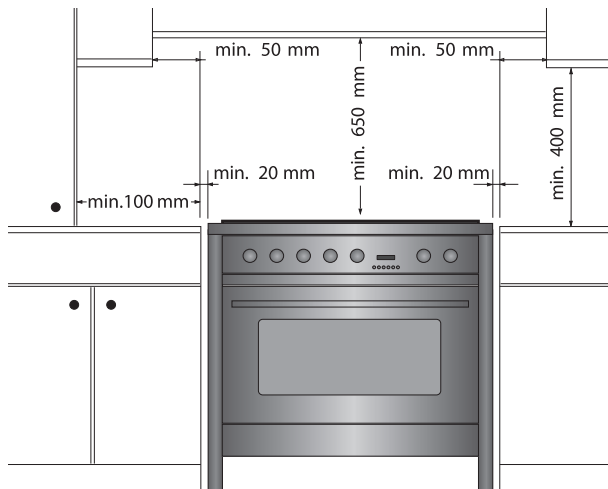
Branchement électrique

230-240 V~ - 50/60 Hz

- La prise d'alimentation réseau et la fiche de l'appareil doivent toujours rester accessibles.
- Veillez toujours à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas toucher les parties de l'appareil susceptibles de s'échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Il est interdit de brancher cet appareil sur le réseau d'alimentation électrique par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut dans ce cas pas être garantie.

Mise en place

- Si la cuisinière est adjacente à un placard haut ou une autre paroi en matériau combustible, une distance minimale de 50 mm doit être respectée entre les deux.
- La distance minimale entre la table de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration est de 650 mm.
- Si la cuisinière est encastrée dans un meuble de cuisine, la distance minimale doit être respectée.
- Si la cuisinière est encastrée entre deux placards de cuisine, le revêtement de ces meubles doit résister à des températures d'au moins 90 °C.



INSTALLATION

Mise à niveau

Les pieds réglables permettent d'ajuster la hauteur de la cuisinière.

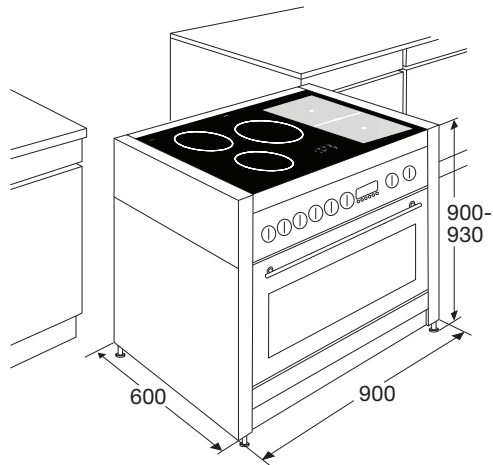
Si vous placez la cuisinière sur une élévation, faites en sorte qu'elle ne puisse pas en tomber.



Attention !

Après l'installation de l'appareil, contrôlez que les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être régulière et stable à son maximum, et ne doit pas s'éteindre au minimum.

Dimensions



Spécifications techniques

La plaquette signalétique indique la valeur nominale totale, la tension d'alimentation et la fréquence nécessaires.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Alimentation	230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz
Puissance	10,5 kW

Élimination de l'emballage et de l'appareil

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

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

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

CONTENTS

Ihr Herd

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

Inbetriebnahme

Einstellen der Uhr	7
Verwendung des Ofens	7
Verwendung des Induktionskochfelds	9
Kochgeschirr	10
Induktionsgeräusche	12

Bedienung des Ofens

Manuelle Bedienung des Ofens	14
Ofenfunktionen	14
Bedienung des Ofens mit der Uhr	15
Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens	17
Einstellen des Tonsignals	17

Bedienung des Induktionskochfelds

Einschalten der Kochzone	19
Schnellheizfunktion	20
Verbinden der 'bridge' Kochzonen	21
Kindersicherung	21

Bequem kochen

Kochstufen	22
------------	----

Wartung

Achtung	23
Allgemein	23
Reinigen des Ofens	24
Reinigung des Induktionskochfelds	27

Störungen

Störungstabelle	29
-----------------	----

Installation

Allgemein	31
Elektroanschluss	32
Aufstellung	32
Abmessungen	33
Technische Daten	33

Umweltschutz

Verpackung und Gerät entsorgen	34
--------------------------------	----

Einleitung

Sie haben sich für einen Ofen von ATAG entschieden. Ein optimaler Anwendungskomfort und eine einfache Bedienung standen bei der Entwicklung dieses Produkts an erster Stelle. Die umfangreichen Einstellungsoptionen ermöglichen es Ihnen, genau die Zubereitungsweise zu wählen, die Sie wünschen.

Dieses Induktionskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen machen das Kochen darüber hinaus bequem.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Die Ofenfunktionen sind auf dem Funktionsschalter in einer logischen Reihenfolge angeordnet. Daneben verfügt der Ofen über eine Schaltuhr. Diese schaltet den Ofen automatisch aus, wenn die Zubereitungszeit um ist. Zweckmäßig und ohne Schnickschnack.

In dieser Anleitung wird beschrieben, wie Sie den Ofen optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts behilflich sein können.

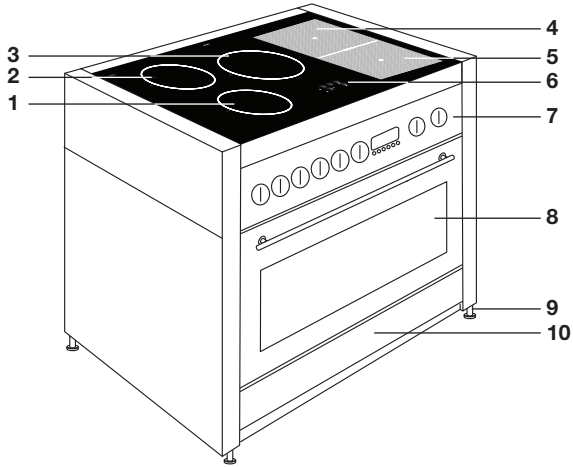
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst. Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

Viel Spaß beim Kochen!

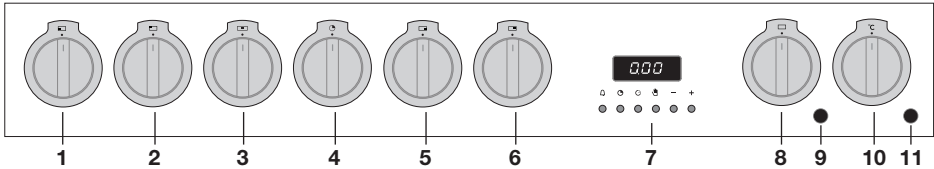
IHR HERD

Description

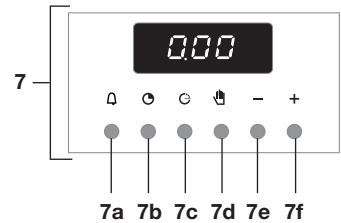


1. Kochzone \varnothing 180 mm / 1850 W (boost 3000 W)
2. Kochzone \varnothing 180 mm / 1850 W (boost 3000 W)
3. Kochzone \varnothing 210 mm / 2300 W (boost 3700 W)
4. Bridge Kochzone 220 x 190 mm / 2100 W (boost 3700 W)
5. Bridge Kochzone 220 x 190 mm / 2100 W (boost 3700 W)
6. Induktionskochfeld Anzeige
7. Bedientafel
8. Ofen
9. Stellfüße
10. Schublade

Bedientafel



1. Bedienschalter Kochzone links vorne
2. Bedienschalter Kochzone links hinten
3. Bedienschalter mittlere Kochzone
4. Bedienschalter Kochwecker
5. Bedienschalter Bridge Kochzone rechts vorne
6. Bedienschalter Bridge Kochzone rechts hinten
7. Ofen Schaltuhr:
 - ▷ 7a. Taste Kochwecker
 - 7b. Taste Zeitdauer
 - 7c. Taste Endzeit
 - 7d. Taste manuell
 - 7e. - Taste
 - 7f. + Taste
8. Funktionsschalter Ofen
9. Ofen-Kontrollleuchte
10. Thermostatschalter Ofen
11. Temperatur-Kontrollleuchte



Einstellen der Uhr



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen, blinken 'auto' und '00' auf dem Display. Die richtige Tageszeit muss noch eingestellt werden.

1. Betätigen Sie die Taste 'manuell'.

'00' hört auf zu blinken und das Kochsymbol erscheint.

2. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Zeit einzustellen.

Die Tageszeit ist festgelegt und das Gerät auf manuelle Bedienung (für den großen Ofen) eingestellt.

▷ *Jeder Druck auf die Taste erhöht/erniedrigt die Zeit um eine Minute.*

▷ *Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.*

Verwendung des Ofens

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie ihn mit einer warmen Lauge. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Schalten Sie den Ofen eine Stunde lang bei höchster Temperatur mit Ober- und Unterhitze ein. Bei der Herstellung verwendete Schutzfette werden dadurch entfernt.
- Wenn der Ofen zum ersten Mal stark erhitzt wird, werden Sie einen "neuen" Geruch feststellen. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein.
- Nach dem Abkühlen den Ofen mit warmem Wasser reinigen.
- Wärmen Sie den Ofen nur dann vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.

Tipps zum Backen und Braten

Energiebewusste Verwendung des Ofens

- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte mit annähernd derselben Zubereitungstemperatur (zum Beispiel Apfeltorte und einen Auflauf) gleichzeitig auf demselben Rost oder mit einer Heißluftfunktion übereinander zu. Auf Fleisch kann gleichzeitig geschmort werden.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, zum Beispiel einen Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts dann 10 Minuten kürzer sein, da der Ofen noch viel Hitze enthält.

- Dank der Ofenisolierung können Speisen mit längerer Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) auf der Restwärme des Ofens nachgaren. Schalten Sie den Ofen 10 Minuten eher aus, als angegeben, lassen Sie jedoch die Tür geschlossen.
- Vorwärmen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist, oder wenn dies im Rezept angegeben ist.
- Holen Sie vor der Zubereitung alles, was nicht benötigt wird, aus dem Ofen.
- Schalten Sie den Ofen aus, bevor Sie das gegarte Gericht herausholen.

Ofengeschirr

- Im Prinzip kann jedes hitzebeständige Geschirr verwendet werden.
- Spülen Sie gläsernes Geschirr nicht unmittelbar nach dem Gebrauch unter kaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann das Glas zerspringen.
- Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Diese leiten die Wärme besser und lassen das Gericht gleichmäßiger garen.

Boden nicht abdecken

- Das Abdecken des Ofenbodens zum Beispiel mit Aluminiumfolie oder einem Backblech kann zu Überhitzung und Beschädigung der Emaille führen.
- Sie können eine Verschmutzung des Ofenbodens durch Lecks aus einer Springform vermeiden, wenn Sie ein Schälchen aus Aluminiumfolie formen und es unter die Form auf den Rost stellen, oder indem Sie Backpapier unter die Form legen.

Zeiteinstellung

- Wählen Sie eine 5 Minuten kürzere Zubereitungszeit als im Rezept angegeben. Dadurch können Sie in der letzten Phase kontrollieren, ob das Gericht oder Gebäck gar ist und die richtige Farbe hat. Wenn nicht, schließen Sie die Ofentür und kontrollieren Sie nach einer gewissen Zeit erneut. Das Öffnen und Schließen der Tür muss langsam vor sich gehen. Vorzugsweise nicht, bevor drei Viertel der Zubereitungszeit um sind.

Warmhalten

- Sie können den Ofen zum Warmhalten bereits zubereiteter Speisen verwenden. Wählen Sie hierfür die Heißluftfunktion und eine Temperatur von 75 °C. Decken Sie die Speisen, die Sie warmhalten möchten, zu, um ein Austrocknen zu verhindern.

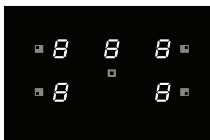
Fleisch braten

- Am besten geeignet ist Fleisch 'am Stück' ab 1 Kg. Das Fleisch erhält eine regelmäßig geformte, knusprige Kruste, wobei fast kein Gewicht verloren geht.
- Reiben Sie das Fleisch eine Viertelstunde vorher mit Salz und Kräutern ein. Verwenden Sie zum Braten 80 bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung) pro 500 g Fleisch).

Bratzeiten

- Flache, dünne Stücke erfordern im Durchschnitt 5 Minuten weniger Bratzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Bei größeren Stücken Fleisch muss pro 500 Gramm mehr eine 15 bis 20 Minuten längere Bratzeit veranschlagt werden.
- Legen Sie das Fleisch in einen Bratschlitten und übergießen Sie es mit Butter und/oder Fett. Wenn das Fleisch einen Fettrand hat, legen Sie diesen beim Braten nach oben. Fleisch ohne Fettrand ca. 15 Minuten begießen. Fleisch mit Fettrand ca. 30 Minuten begießen.
- Wenn die Soße zu dunkel wird, tun Sie beim Braten ab und zu einige Löffel Wasser hinzu.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Zubereitung etwa 10 Minuten mit Aluminiumfolie abgedeckt liegen, bevor Sie es anschneiden.

Verwendung des Induktionskochfelds



- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen und trocknen sorgfältig.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die anomale Verfärbungen des Glases verursachen könnten.
- Zum Zeitpunkt der ersten Einschaltung leuchten die Displays aller Strahlelemente gleichzeitig und zeigen das Symbol 8 wie in der Abbildung dargestellt an. Die Displays gehen sofort aus, ohne irgendeine akustische Meldung auszugeben.
- Wenn sich zum Zeitpunkt der ersten Einschaltung ein oder mehrere Drehknöpfe nicht in der Position "0" befinden sollten, leuchten die zugehörigen Displays regulär auf, aber das Strahlelement setzt sich nicht in Betrieb.

- Beim Drehen des Knopfes erscheint auf dem zugehörigen Display das in der nebenstehenden Abbildung gezeigte Symbol, das den Betriebsausfall des Strahlelements meldet. Das Element kann erst in Betrieb gehen, nachdem der Drehknopf wieder in die Position "0" gestellt und ein neuer gewünschter Leistungswert eingestellt wurde.

Kochgeschirr

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



Achtung!

- Kochgeschirr, das vorher auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
 - ▷ *einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;*
 - ▷ *einem flachen Boden.*
- Am besten ist Kochgeschirr mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.



Tip! Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlöpfe/-pfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer / Aluminium
	Kunststoff



Achtung!

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaille abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.

Achtung!

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld, und heben Sie sie beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Achtung

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

- Der minimale Kochgeschirrdurchmesser beträgt 14,5 cm. Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr mit den gleichen Abmessungen wie das Kochfeld erzielt. Bei zu kleinen Kochgefäßen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

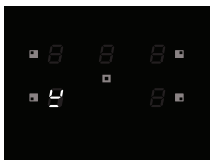
- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Das Kochfeld reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten eines Kochfelds wird der Kochprozess angehalten.

Die Leistung passt sich an

- Beim Induktionskochen wird nur der Teil des Felds genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einem großen Feld verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.

Erkennen des Topfes

- Ein elektronischer Sensor erfasst das Vorhandensein oder das Fehlen des Topfes auf dem Strahlelement. Wenn der Topf ungeeignet zum Kochen durch magnetische Induktion ist oder wenn der Topf zu klein ist, erscheint das in der nebenstehenden Abbildung gezeigte Symbol.
- Wenn während des Garvorgangs der Topf vom Strahlelement entfernt wird, ohne dass der zugehörige Drehknopf in die Position "0" gestellt wurde, dann wird der zuvor eingestellte und auf dem zugehörigen Display angezeigte Wert automatisch durch das Symbol ersetzt.



- Wenn der Topf korrekt auf das Strahlelement zurückgestellt wird, geht das Symbol aus, und der Garvorgang wird normal wieder aufgenommen. Andernfalls geht das Symbol nach 10 Minuten gleichfalls aus.
- Zur erneuten Verwendung des Strahlelements ist jedoch der zugehörige Drehknopf in die Position "0" zu stellen und ein neuer gewünschter Leistungswert einzustellen.

Die Leistung passt sich an

- Beim Induktionskochen wird nur der Teil des Felds genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einem großen Feld verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.



Automatische Verteilung der Strahlungsleistung

- Die maximale anwendbare Leistung wird zwischen den aktiven Kochzonen verteilt.
- Die zuletzt eingestellte Leistungsstufe hat Priorität über die vorhergehenden Einstellungen der anderen Kochzonen. Bei Aktivierung des letzten Kochzones beginnen die Werte auf den Displays der zuvor eingestellten anderen Elemente entsprechend zu blinken und zeigen automatisch den abgegebenen neuen und niedrigeren Leistungswert an.
- Sollte der Heizwert eines beliebigen Kochzones manuell reduziert werden, wird die Leistungsdifferenz auf die übrigen Elemente verteilen.
- Die automatische Verteilung erfolgt zwischen den drei Kochzonen auf der linken Seite und den zwei Bridge Kochzonen auf der rechten.

Induktionsgeräusche

Tickendes Geräusch

Ein leicht tickendes Geräusch wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Zone verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.

Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich

Das Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche von sich geben. Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr. Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies besonders bei hohen Kochstufen normal. Es ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Der Ventilator gibt Geräusche von sich

Zur Verlängerung der Lebensdauer der Elektronik verfügt das Gerät über einen Ventilator. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird der Ventilator eingeschaltet, was zu einem summenden Geräusch führt. Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann der Ventilator noch hörbar sein.

Kochzeitbegrenzung



- Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Wenn ein Kochfeld ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird es automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:
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

Anzeige der Restwärme

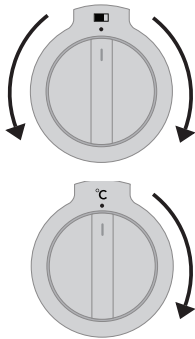
- Ein Kochfeld kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Solange das Kochfeld heiß ist, blinkt ein 'H' auf dem Display.

Temperaturschutz

- Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser überwacht ununterbrochen die Temperatur des Bodens des Kochgeschirrs und der Bestandteile des Kochfeldes, um die Gefahr einer Überhitzung, etwa durch einen trockengekochten Topf, zu vermeiden.
- Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfeldes automatisch verringert oder die Kochzone/das Kochfeld vollständig ausgeschaltet. switched off automatically.

BEDIENUNG DES OFENS

Manuelle Bedienung des Ofens



1. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter.
Das grüne Programmlempchen und das orange Temperaturlämpchen leuchten auf; die Ofen ist eingeschaltet.
 - *Siehe die folgende Tabelle für weitere Informationen zu den verschiedenen Ofenfunktionen, die Sie auswählen können.*
2. Stellen Sie den Thermostatschalter und den Funktionsschalter nach Ablauf der Zubereitungszeit auf '0', um den Ofen auszuschalten.

Ofenfunktionen

	<p>Ofenbeleuchtung Die Ofenbeleuchtung geht an.</p>
	<p>ECO-Ober- und Unterhitze* Die ECO-Ober- und Unterhitze-Funktion sorgt für einen besonders niedrigen Energieverbrauch. Durch die Nutzung der Resthitze des Ofens werden die Speisen gleichmäßig erwärmt. So ergibt sich bei etwas längerer Zubereitungszeit ein geringerer Energieverbrauch. Verwenden Sie diese Funktion nur zum Erwärmen von Speisen. Verwenden Sie zum Garen von Speisen die herkömmliche Ober- und Unterhitze-Funktion. Befolgen Sie zum Erwärmen von Speisen mit der ECO Ober- und Unterhitze-Funktion die folgenden Schritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie die Speisen im Ofen. • Wählen Sie die ECO Ober- und Unterhitze-Funktion; • Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein; <p>Im ECO-Modus bleibt die Innenbeleuchtung des Ofens abgeschaltet.</p> <p>WARNUNG! Wenn bei Verwendung die Ofentür geöffnet und wieder geschlossen wird, dann wird die ECO-Funktion abgeschaltet und wird der Ofen arbeiten mit herkömmlicher Ober- und Unterhitze. (*) Diese Garfunktion wird für die Bestimmung der Energieeffizienzklasse und des Energieverbrauchs zugrundegelegt.</p>
	<p>Ober- und Unterhitze (konventionell) Ein Obere- und ein Unterelement erwärmen es richtig, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Diese Funktion wird verwendet für luftiges Gebäck und Torten, wobei die Hitzezufuhr von oben und unten gleich sein muss, um ein luftiges Ergebnis zu erhalten. Das Gericht am besten in den vorgewärmten Ofen setzen, d. h., wenn sich das Anzeigelempchen neben dem Thermostatschalter ausgeschaltet hat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die Heißluft Ofenfunktion; • Heizen Sie den Ofen mit der Umluftfunktion vor; • Wählen Sie der herkömmlichen Ober- und Unterhitze-Funktion sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat (die orange Leuchte erlischt).
	<p>Oberhitze Diese Funktion ist geeignet für das kurzzeitige zusätzliche Aufbacken von Soufflés, Schaumgebäck usw. Stellen Sie am Ende des Backvorgangs den Funktionsschalter auf Oberhitze.</p>

BEDIENUNG DES OFENS

	<p>Unterhitze Diese Funktion wird empfohlen für Gerichte, bei denen der Boden gut gar werden muss. Die Böden der Gerichte werden gut durchgebacken. Drehen Sie vor dem Ende des Backvorgangs (wenn noch ein Viertel der Backzeit verbleibt) den Funktionsschalter auf Unterhitze. Stellen Sie den Temperaturschalter auf die höchste Stufe ein. Das Gericht wird dann hauptsächlich durch das Unterelement erhitzt, wird aber an der Oberseite gut gebräunt.</p>
	<p>Grill Das Oberelement erhitzt das Gericht. Diese Funktion ist geeignet für das Grillen von Beefsteak, Würstchen und Toasts. Der Ventilator verteilt die Hitze vom Grillelement im Ofen. Dadurch werden die Gerichte gleichmäßiger gar. Ideal für größere Grillgerichte wie Geflügel und größere Fleischstücke. Stellen Sie eine Ofenschale unter das Gericht, um abtropfendes Fett aufzufangen.</p>
	<p>Ventilator mit Grill Sie können mit eingeschaltetem Ventilator grillen. Die Strahlungshitze wird durch den Ventilator um das Gericht herumgeblasen.</p>
	<p>Konventionell mit Ventilator Das Ober- und Unterelement sind eingeschaltet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Ofenraum. Diese Funktion ist geeignet für das Braten von Fleisch und das Backen von Torten. Mit dieser Funktion können Sie auch Lebensmittel auftauen. Stellen Sie dafür den Thermostatschalter auf '0' ein.</p>
	<p>Heißluft Die Luft im Ofen wird durch das Heißluftelement erhitzt. Der Ventilator in der Rückwand bläst heiße Luft in den Ofen. Hierdurch werden die Gerichte erhitzt. Sie können auf mehreren Ebenen zugleich backen und dadurch Energie sparen. Durch die intensive Hitzeübertragung können Sie eine ca. 20 - 30 °C niedrigere Temperatur wählen als bei konventionellen Rezepten angegeben ist.</p>
	<p>Abtauen Diese Funktion wird für das langsame Abtauen von Lebensmitteln verwendet. Sie müssen keine Temperatur einstellen. Der Ventilator beginnt sich zu drehen und die Luft zirkuliert im Ofen.</p>

Bedienung des Ofens mit der Uhr

Die elektronische Schaltuhr kann auf zwei Arten verwendet werden:

- Sie können die Zeitdauer des Backens/Bratens/Grillens bestimmen. Der Ofen schaltet sich aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein Tonsignal.
- Sie können auch sowohl eine Zeitdauer als auch eine Endzeit eingeben (einen automatischen Backvorgang). Der Ofen startet automatisch und beendet sich automatisch. Wenn der automatische Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Tonsignal.



Die Dauer der Backzeit programmieren

1. Betätigen Sie die Taste 'Zeitdauer'.

Im Display erscheint '0 00'.

2. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Zeitdauer einzustellen.

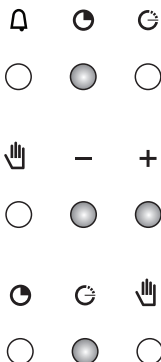
▸ *Beim ersten Drücken auf die + oder - Taste erscheint 'auto' auf dem Display.*

BEDIENUNG DES OFENS

- Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.
 - Wenn die Taste 'Zeitdauer' losgelassen wird, beginnt das Abzählen der programmierten Backzeit, und im Display erscheint wieder die aktuelle Zeit.
3. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter.
 - Das rote Programmlämpchen und das orange Temperaturlämpchen leuchten auf; der Ofen ist eingeschaltet.
 4. Sobald die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
 5. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf die Taste 'manuell' drücken.
 6. Stellen Sie den Thermostatschalter und den Funktionsschalter nach Ablauf der Zubereitungszeit auf '0', um auch die Anzeigeleuchten des Ofens auszuschalten.
 - Sie können zu jeder gewünschten Zeit die verbleibende Backzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf 'Zeitdauer' drücken.
 - Wenn Sie die Zeitdauer anpassen möchten, drücken Sie auf die Taste 'Zeitdauer' und dann sofort auf die + Taste oder die - Taste, um die Zeit anzupassen.

Programmierung des automatischen Backvorgangs

Sie können den Ofen sich automatisch ein- und ausschalten lassen, indem Sie eine Zeitdauer und eine Endzeit einstellen. Der Ofen berechnet selbst die Startzeit, und schaltet sich nach Ablauf der Zubereitungszeit automatisch aus.



1. Betätigen Sie die Taste 'Zeitdauer'.
 - Im Display erscheint '0 00'.
2. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Zeitdauer einzustellen.
 - Beim ersten Drücken auf die + oder - Taste erscheint 'auto' auf dem Display.
 - Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.
3. Betätigen Sie die Taste 'Endzeit'.
 - Auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit, erhöht um die eingestellte Zeitdauer.
4. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste + oder die Taste -, um die Endzeit einzustellen.

- ▷ *Beim ersten Drücken auf die + oder - Taste verschwindet das Kochsymbol auf dem Display.*
 - ▷ *Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.*
 - ▷ *Wenn die Taste 'Endzeit' losgelassen wird, beginnt das Abzählen der programmierten Zeit, und im Display erscheint wieder die aktuelle Zeit.*
5. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter.
 - ▷ *Das rote Programmlämpchen und das orange Temperaturlämpchen leuchten auf, sobald die berechnete Anfangszeit erreicht ist, der Ofen wird eingeschaltet.*
 6. Sobald die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
 7. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf die Taste 'manuell' drücken.
 8. Stellen Sie den Thermostatschalter und den Funktionsschalter nach Ablauf der Zubereitungszeit auf '0', um auch die Anzeigeleuchten des Ofens auszuschalten.
 - ▷ *Sie können zu jeder gewünschten Zeit die verbleibende Backzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf 'Zeitdauer' drücken.*
 - ▷ *Sie können zu jeder gewünschten Zeit die Endzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf 'Endzeit' drücken.*
 - ▷ *Wenn Sie die Zeitdauer anpassen möchten, drücken Sie auf die Taste 'Zeitdauer' und dann sofort auf die + Taste oder die - Taste, um die Zeit anzupassen.*
- **Beispiel:** Aktuelle Zeit: 17.30, eingestellte Dauer des Backvorgangs: 1 Stunde und 15 Minuten, eingestellte Endzeit des Backvorgangs: 19.45 Uhr. Der Ofen beginnt um 18.30 Uhr mit dem Backvorgang mit der eingestellten Temperatur und Funktion, und wird um 19.45 Uhr aufhören.

Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens

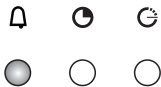
1. Betätigen Sie die Taste 'Zeitdauer'.
2. Betätigen Sie die - Taste, bis die Zeit auf dem Display auf '0.00' steht.
 - ▷ *Es ertönt ein Tonsignal*
3. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf die Taste 'manuell' drücken.

Das Tonsignal einstellen

Wenn Sie keine Ofenfunktion eingestellt haben, können Sie mit der - Taste das Tonsignal anpassen. Es gibt drei verschiedene Signale.

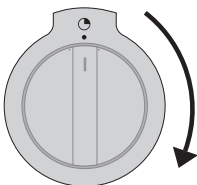
1. Betätigen Sie zweimal die - Taste. *Sie hören ein Tonsignal.*
2. Drücken Sie unmittelbar danach ein drittes Mal auf die - Taste. *Sie hören ein anderes Tonsignal.*
3. Drücken Sie unmittelbar danach ein viertes Mal auf die - Taste. *Sie hören noch ein anderes Tonsignal.*
4. Treffen Sie eine Auswahl unter diesen drei Signalen, indem Sie (mehrmals) auf die - Taste drücken.

Kochwecker



Der Kochwecker gibt nur nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signal. Der Kochwecker schaltet den Ofen nicht aus.

1. Betätigen Sie die Taste 'Kochwecker'.
Im Display erscheint '0 00'.
2. Drücken Sie nochmals auf die Taste 'Kochwecker' und halten Sie sie gedrückt.
3. Stellen Sie mit der + Taste und der - Taste die gewünschte Zeit ein.
 - ▶ *Beim ersten Drücken auf die + oder - Taste erscheint das Kochweckersymbol auf dem Display.*
 - ▶ *Sie können die + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen.*
 - ▶ *Wenn die Taste 'Kochwecker' losgelassen wird, beginnt das Abzählen der Zeit, und im Display erscheint wieder die aktuelle Zeit.*
4. Sobald die Zeit abgelaufen ist, erscheint ein Tonsignal, und das Kochweckersymbol verschwindet.
5. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf die Taste 'manuell' drücken.
 - ▶ *Sie können zu jeder gewünschten Zeit die verbleibende Zeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf 'Kochwecker' drücken.*
 - ▶ *Wenn Sie die Zeit anpassen möchten, drücken Sie auf die Taste 'Kochwecker' und dann sofort auf die + Taste oder die - Taste, um die Zeit anzupassen.*



Der Küchentimer

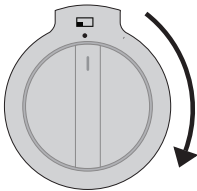
Nach Beendigung der Backzeit ertönt nur ein Signal.

1. Drehen Sie den Zeitschaltknopf ganz nach rechts auf 55 Minuten. Dadurch wird die Feder gespannt.
2. Drehen Sie den Zeitschaltknopf zurück (nach links), bis Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben.

Einschalten der Kochzone

Stellen Sie vor der Aktivierung eines Strahlungselements einen passenden Topf auf das entsprechende Kochfeld.

- Beim Drehen eines beliebigen Drehknopfs im Uhrzeigersinn wird ein akustisches Signal ausgegeben, und alle Displays schalten sich ein. Das dem betätigten Drehknopf entsprechende Display zeigt den gewählten Leistungswert an. Auf allen anderen Displays erscheint hingegen der Wert 0.
- Beim Drehen eines zweiten Knopfes wird keinerlei akustisches Signal ausgegeben, und auf dem Display erscheint der für diesen Drehknopf eingestellte Leistungswert.



Änderung der Leistungsstufen

- Zum Erhöhen der Leistung einer Kochzone Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen. Zum Reduzieren der Leistung entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Verfügbar sind die Leistungsstufen „0“ bis „9“. Außerdem gibt es eine Boost-Stufe.
 - *Die ausgewählte Leistung wird auf dem Display angezeigt.*
- Die Standardeinstellung des Drehknopfes entspricht „0“.

1. Stellen Sie den Knopf auf die gewünschte Leistung ein (siehe „Leistungsstufen“).
 - *Die ausgewählte Leistung wird auf dem Display angezeigt.*
2. Um die Boost-Stufe zu aktivieren, stellen Sie den Knopf auf „9“ ein. Drehen Sie ihn dann noch eine Stufe weiter.
 - *Ein Tonsignal wird wiedergegeben. Auf dem Display wird „P“ angezeigt.*
3. Stellen Sie danach den Knopf wieder auf „9“.

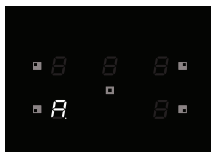
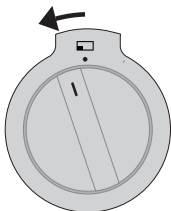


Manuelle Abschaltung

- Drehen Sie den Knopf in die Position „0“. Auf allen Displays erscheint ein blinkender Punkt wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt. Nach 15 Sekunden schalten alle Displays ab und geben ein Akustiksignal aus. Das Gerät schaltet auf „Standby“.

BEDIENUNG DES INDUCTIONSKOCHFELDS

Schnellheizfunktion

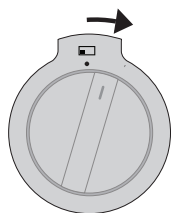


Diese Funktion erlaubt das schnellere Erreichen der gewünschten Leistungsstufe, bleibt aber nur für eine sehr begrenzte Zeitdauer aktiv.

- Ausgehend von der Position "0" drehen Sie den Knopf im Gegenuhrzeigersinn bis zum Erhalt einer mechanischen Auslösung und halten ihn für 2 Sekunden in dieser Position. Das Display leuchtet auf und zeigt das Symbol an der Seite.
- Ab diesem Zeitpunkt stehen 10 Sekunden zur Verfügung, um den Knopf auf die gewünschte Leistungsstufe zu drehen.
- Das Display beginnt zu blinken und zeigt dabei abwechselnd das Symbol "A" und die mit dem Drehknopf eingestellte Leistungsstufe.

Kochstufe	Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	48 Sekunden
2	144 Sekunden
3	230 Sekunden
4	312 Sekunden
5	408 Sekunden
6	120 Sekunden
7	168 Sekunden
8	216 Sekunden
9	-

Funktion Warmhalten der Lebensmittel

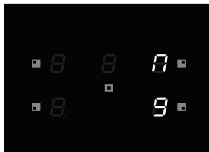
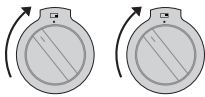


- Diese Funktion erlaubt das Erwärmen eines für Induktionsherde geeigneten Behälters sodass im Innern des Behälters eine konstante Temperatur erhalten wird.
- Nützlich zum Erwärmen und Warmhalten zuvor gegarter Lebensmittel im Kochbehälter. Auf diese Weise wird der Energieverbrauch optimiert. Die maximale konstante Wärmeabgabezeit beträgt 120 Minuten.
- Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn nach Position 42°, 70° oder 94°.
- Auf dem entsprechenden Display erscheint in drei Phasen das nebenstehende Symbol (die Heizleistung wird automatisch reguliert).
 - ▷ Phase 1 (1 Strich): 42° C
 - ▷ Phase 2 (2 Striche): 70° C
 - ▷ Phase 3 (3 Striche): 94° C

BEDIENUNG DES INDUCTIONSKOCHFELDS

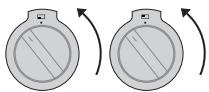
Verbinden der 'bridge' Kochzonen

- Mit dieser Funktion werden die beiden Induktionszonen zu einer einzelnen Brückenzone verbunden. Einstellungen für die Brückenzone sind ausschließlich mit dem Knopf der rechten vorderen Kochzone möglich.
- Bei aktivierter "Bridge"-Funktion kann die Funktion "Boost" nicht kombiniert werden.



1. Drehen Sie die Knöpfe der rechten vorderen und rechten hinteren Kochzone gleichzeitig im Uhrzeigersinn (über Stufe „9“ hinaus bis zur Position „P“), bis sie einklicken und ein Tonsignal wiedergegeben wird.
2. Halten sie in dieser Position für mindestens 2 Sekunden.
 - Auf der zugehörigen Anzeige wird mit leuchtenden Symbolen signalisiert, dass die Funktion aktiviert ist.
3. Drehen Sie den Knopf der vorderen rechten Kochzone auf die gewünschte Leistungsstufe.
 - Sollte während des Garens ein Topf von den Kochzonen entfernt und innerhalb von 10 Minuten nicht wieder positioniert werden, wird die Funktion automatisch deaktiviert.
 - Zur manuellen Deaktivierung der Funktion stellen Sie die Drehknöpfe in die Position "0" zurück.

Kindersicherung



Es ist möglich, die Kochzonen zu sperren.

1. Drehen Sie die Knöpfe der linken vorderen und linken hinteren Kochzone gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, und halten Sie sie mindestens 2 Sekunden in dieser Position, bis auf allen Anzeigen „L“ angezeigt wird.
 - Nach einigen Minuten gehen die Symbole aus. Durch Drehen eines beliebigen Knopfes werden die obengenannten Sperrsymbole jedoch erneut auf allen Displays vorgegeben, und die Strahlelemente werden nicht aktiviert.
 - Die Deaktivierung ist zeitlich unbegrenzt. Eine längere Unterbrechung der elektrischen Stromversorgung kann die vorgenommene Deaktivierung annullieren.
2. Zur Wiederaktivierung der Kochzone drehen Sie erneut gleichzeitig die ersten beiden Knöpfe links im Gegenuhrzeigersinn.

Kochstufen

Die nachstehende Übersicht gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Kochgeschirr abhängt.

Verwenden Sie "Boost" und Stufe 9 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- Fisch braten;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:

- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Achtung



Allgemein

Machen Sie das Gerät spannungslos, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Am besten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Schalter im Zählerkasten auf Null stellen. Drehen Sie den Gashahn in der Zufuhrleitung zu.

Verwenden Sie niemals einen Hochdruck-Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts.

Vorderseite des Geräts

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem flüssigen, nicht-scheuernden Mittel für glatte Oberflächen und einem weichen Tuch. Bringen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf und wischen Sie den Schmutz ab; spülen Sie mit Wasser nach. Bringen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf der Oberfläche auf. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände oder Stahlwolle, da hierdurch Kratzer auf dem Gerät entstehen.

Aluminiumoberflächen

Aluminiumoberflächen müssen mit nicht-scheuernden, flüssigen Reinigungsmitteln gereinigt werden, die für solche Materialien bestimmt sind. Bringen Sie das Reinigungsmittel auf einem feuchten Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche; spülen Sie dann die Oberfläche mit Wasser ab. Bringen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf der Aluminiumoberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Die Oberfläche darf nicht mit Ofensprays in Kontakt kommen.

Edelstahl-Frontplatten

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem schonenden Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer auf dem Material hinterlässt. Verwenden Sie keine scheuernden oder auf Lösungsmitteln basierenden Reinigungsmittel. Wenn Sie sich nicht an diese Anweisungen halten, kann das Gehäuse beschädigt werden.

Lackierte und Kunststoffoberflächen

Reinigen Sie die Schalter/Tasten und den Türgriff mit einem weichen Tuch und einem flüssigen Reinigungsmittel, das für glatte, lackierte Oberflächen geeignet ist. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die speziell für diese Art von Oberflächen entwickelt wurden. Befolgen Sie in diesem Fall die Anweisungen des Herstellers.

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, das gesamte Ofeninnere, wie auch das Back- und Bratfeld sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit einer warmen Lauge reinigen.

Glas

Reinigen Sie Glasteile mit einer Lauge oder mit Glassex.

Reinigen des Ofens

- Die Innenseite des Ofen kann auf übliche Weise gereinigt werden (mit Reinigungsmitteln, Ofenspray), jedoch nur, wenn der Ofen sehr verschmutzt ist und wenn die Flecken sehr hartnäckig sind.
- Um den Ofen regelmäßig zu reinigen (nach jedem Gebrauch), wird folgendes Verfahren empfohlen:
 - *Verwenden Sie die Ofenfunktion 'Ober- und Unterhitze'. Stellen Sie den Thermostatschalter auf 50 °C ein.*
 - *Gießen Sie 0,6 l Wasser in das Backblech und setzen Sie es auf der untersten Randleiste ein. Nach einer halben Stunde werden die Speisereste auf dem Emaille weich, und Sie können sie mit einem feuchten Tuch entfernen.*

Bei hartnäckigen Flecken müssen Sie Folgendes beachten:

Der Ofen muss abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen.

- Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass der Schmutz sich in den Ofen einbrennt.
- Die einfachste Art, Fett zu entfernen, ist mit warmem Seifenwasser, während der Ofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei sehr hartnäckigem Schmutz die üblichen Ofenreinigungsmittel. Spülen Sie den Ofen danach gründlich mit klarem Wasser, um alle Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Stahlwolle, Scheuerschwämme, Fleckentferner usw.
- Lackierte, verzinkte und Edelstahloberflächen und Aluminiumteile dürfen niemals mit Ofensprays in Kontakt kommen, da sie dadurch beschädigt werden und sich verfärben. Dasselbe gilt für den Thermostatsensor (wenn das Gerät mit einem Timer mit einem Sensor ausgerüstet ist) und für die Heizelemente, die auf der Oberseite zugänglich sind.

- Wenn Sie Reinigungsmittel kaufen und verwenden, müssen Sie die Umwelt berücksichtigen und die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels befolgen.



Achtung: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder scharfe metallene Schaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Diese können Kratzer in der Oberfläche verursachen, durch die das Glas zerspringen kann.

Praktische Tipps

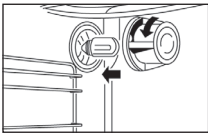
- Wenn Sie große Stücke Fleisch zubereiten, empfiehlt es sich, sie in Aluminiumfolie oder einen geeigneten Bratschlauch zu platzieren, damit das Fett nicht an die Ofenwände spritzen kann.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, müssen Sie eine Auffangschale unter das Fleisch stellen.

Zubehör

Waschen Sie das Zubehör (Backbleche, Roste usw.) mit warmem Wasser und einem üblichen Spülmittel.

Spezielle Emaillebeschichtung

Der Ofen, die Innenseite der Tür und die Backbleche sind mit einer speziellen Emaille behandelt, die eine glatte und robuste Oberfläche bildet. Durch diese spezielle Beschichtung ist eine Reinigung bei Zimmertemperatur bequemer.



Die Ofenlampe auswechseln

- Sie benötigen eine Lampe mit folgenden technischen Daten: Muffe G9, 230 V / 50 Hz, 15 W, geeignet für hohe Temperaturen (300 °C).
- Drehen Sie die Glaskappe los (gegen den Uhrzeigersinn), wechseln Sie die Ofenlampe aus, und drehen Sie die Glaskappe wieder fest.

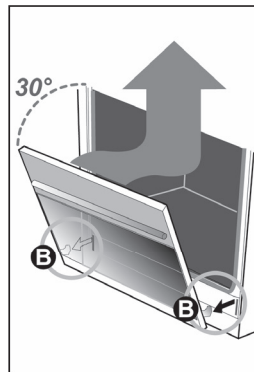
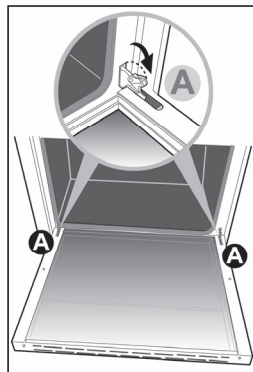
Abmontieren der Ofentür

Bei normalem Gebrauch muss die Ofentür nicht herausgenommen werden. Wenn Sie dies dennoch tun möchten, befolgen Sie untenstehenden Anweisungen.

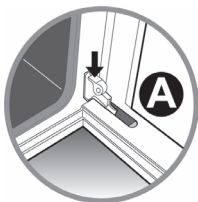


Achtung! Die Ofentür ist sehr schwer und muss gut abgestützt werden.

1. Öffnen Sie die Tür und kippen Sie die Verriegelung A in beiden Scharnieren ganz nach außen.
2. Schließen Sie die Ofentür halb, sodass die Spannung von den Federn genommen wird (die Ofentür sollte einen Winkel von etwa 30° bilden).
3. Halten Sie die Tür an der Gegenseite gut fest, bewegen Sie sich mit der Schließbewegung der Tür mit und heben Sie die Tür gleichzeitig an.
4. Drehen Sie den untersten Teil der Tür mit den Scharnieren B zu sich hin. Die Tür ist jetzt abmontiert.
5. Reinigen Sie die Tür. Die Tür kann eventuell gekippt werden, um so mit einem weichen Geschirrtuch die Zwischenräume zwischen den Gläsern zu reinigen.

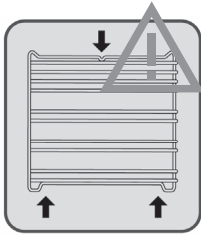


Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Türscharniere sind in ausgeklapptem Zustand.



6. Schieben Sie die Türscharniere in die Scharnieröffnungen.
7. Kippen Sie die Tür in horizontale Position und rasten Sie die Scharniere ein, indem Sie die Verriegelung A nach innen kippen.

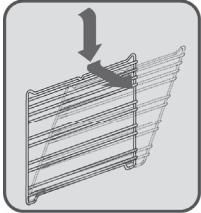
Achtung: nach der Wiederanbringung der Ofentür müssen die Sicherungen der Scharniere jedesmal neu festgesetzt werden.



Entfernen der Gleitschienen

Sie können beide Gleitschienen herausnehmen, um die Innenseite des Ofens einfacher zu reinigen. Die Gleitschienen sind an drei Punkten an der Ofenwand befestigt (siehe Abbildung).

1. Drücken Sie Gleitschienen in der Mitte der Oberkante aus der Halterung.
2. Heben Sie die Gleitschiene etwas nach oben und ziehen Sie sie heraus.



Um die Gleitschienen wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

3. Platzieren Sie den unteren Teil der Gleitschiene auf die beiden untersten Befestigungspunkte.
4. Drücken Sie dann den oberen Teil wieder fest an den obersten Befestigungspunkt.

Reinigung des Induktionskochfelds

Das Induktionskochfeld ist aus hochwertigen Materialien hergestellt, die Sie leicht reinigen können.

Tip!

Activate the child lock before cleaning the hob.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.

- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Niemals verwenden


- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen..

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website www.atag.nl

Induktionskochfeld		
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.	Dieses Geräusch hängt mit dem Ein- und Ausschalten der Heizelemente zusammen. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein Ticken auftreten.	Das ist normal.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie einen Taste um das Tonsignal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

STÖRUNGEN

Induktionskochfeld		
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode 	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Softwarefehler.	Setzen Sie das Gerät auf Hersteller zurück, indem Sie es kurz vom Stromnetz trennen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsautomat auf Aus.
Fehlercode F	Anderer Defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Ofen		
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen wird nicht eingeschaltet.	Der Ofen ist nicht auf manuelle Bedienung eingestellt.	Schalten Sie auf die manuelle Bedienung um (siehe „Bedienung des Ofens“).
Nach dem Verbinden des Netzsteckers mit der Steckdose wird der Ofen nicht eingeschaltet.	Es wurde noch keine Uhrzeit eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Bedienung des Ofens“). Der Ofen ist betriebsbereit.
Der Backofen heizt nicht auf.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperatordreheschalter ein (siehe „Bedienung des Ofens“).

Allgemein

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Gasanschluss und Stromanschluss müssen den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.



Achtung!

Das Gerät muss immer geerdet sein.

Lassen Sie Installations- und Reparaturarbeiten ausschließlich durch Fachleute ausführen, die vom Hersteller autorisiert sind, andernfalls verfällt die Garantie.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Hausinstallation vollständig herausgedreht ist, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

Defekte Teile dürfen nur durch Original-ATAG-Teile ersetzt werden. Nur bei diesen Teilen kann ATAG garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, kann dieses nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu verhindern.

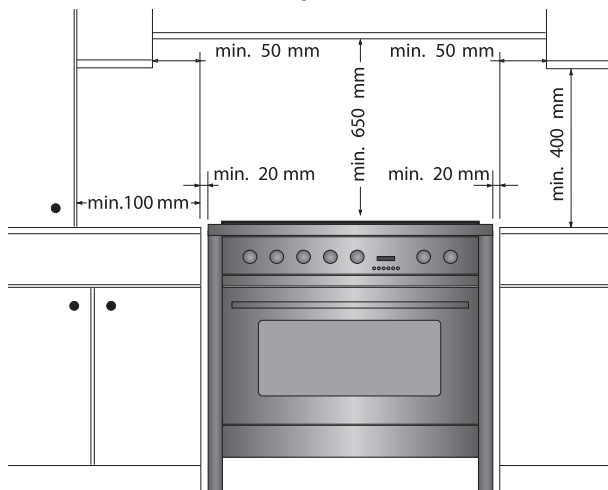
Elektroanschluss

230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich bleiben.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit Teilen des Ofens in Kontakt kommen kann, die heiß werden können.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verteilerstecker oder einer Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Hierbei kann eine sichere Verwendung des Geräts nicht gewährleistet werden.

Aufstellung

- Wenn der Ofen neben einem hohen Schrank oder einer sonstigen Wand aus brennbarem Material aufgestellt wird, ist ein Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Ofen und diesen Wänden einzuhalten.
- Halten Sie auch einen Abstand von mindestens 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer eventuell darüber angebrachten Abzugshaube ein.
- Wenn der Ofen in einem Küchenmöbel platziert wird, muss der Mindestabstand eingehalten werden.
- Wenn der Ofen fest zwischen zwei Küchenschränken eingebaut wird, muss die Verkleidung der Möbel gegen Temperaturen von mindestens 90 °C beständig sein.



INSTALLATION

Waagrecht stellen

Mit den Stellfüßen lässt sich die Höhe des Ofens verstellen.

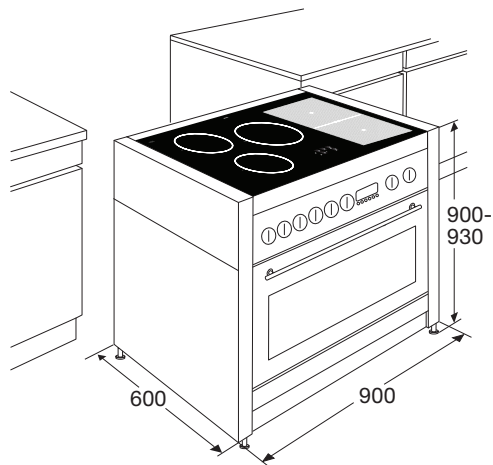
Wenn Sie den Ofen auf eine Erhöhung stellen möchten, sorgen Sie dafür, dass er nicht abrutschen kann.



Achtung!

Überprüfen Sie nach der Installation des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren. Das Flammenbild muss auf der Vollstufe regelmäßig und stabil sein, und auf der kleinsten Stufe dürfen die Brenner nicht ausgehen.

Abmessungen



Technische Daten

Auf dem Typenschild stehen der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Anschluss	230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz
Leistung	10,5 kW

Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

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

Diese Materialien sind auf verantwortliche und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Müllimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



813621