



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Das Gerätetypschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.

Kleben Sie hier das Gerätetypschild ein.

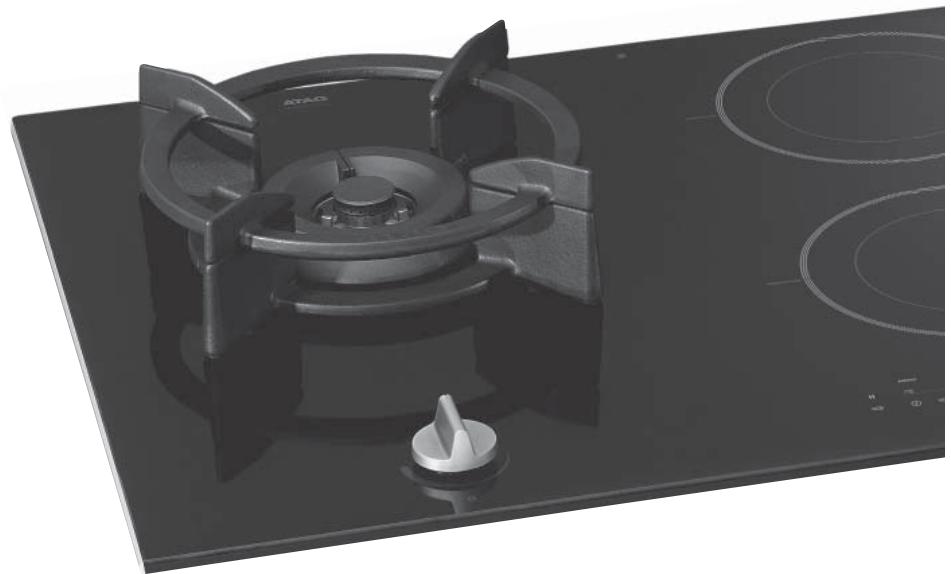
Notice d'utilisation Anleitung

ATAG

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.



Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir
Wissenswertes



Conseil
Tipp

Votre plaque de cuisson

Introduction	4 - 5
Tableau de commande	6
Description	7
Mesures de sécurité	8 - 11

Utilisation

Une question d'habitude	12 - 13
Casseroles	14 - 15

Commande

Régler	16 - 28
--------	---------

Commande gaz

Régler	29 - 30
--------	---------

Entretien

Nettoyage	31 - 33
-----------	---------

Pannes

Induction	34 - 35
Gaz	36 - 37

Consignes d'installation

Généralités	38 - 40
Branchemet	41 - 42
Encastrement	43

Annexe

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	44
Fiche technique	45

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

Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement.

Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre "casseroles" vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

À l'aide du brûleur à wok (gaz) qui détient une très forte puissance, vous allez obtenir encore de meilleurs résultats en cuisinant avec le wok. Grâce à l'allumage intégré dans le bouton, vous allumez et commandez le foyer wok d'une seule main.

En vue d'assurer une sécurité optimale le brûleur wok est équipé d'une sécurité gaz par thermocouple. La plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

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

Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

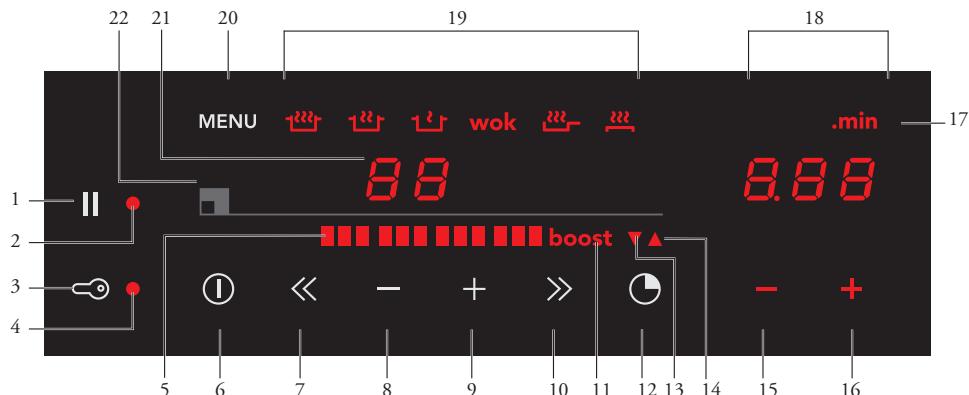
Le manuel sert de référence au service après-vente. Il **vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !



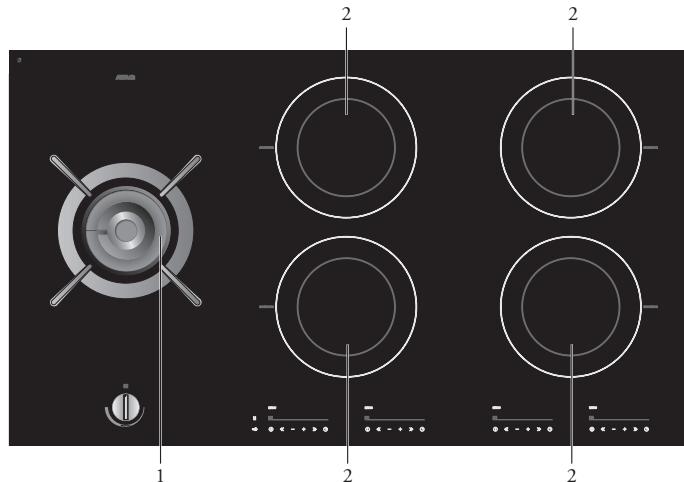
Attention

Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne conviennent plus à la cuisson par induction !

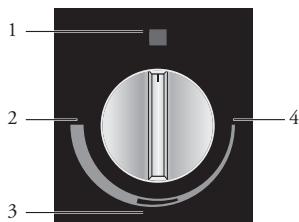


1. Touche pause
2. Voyant pause
3. Touche sécurité enfant/Ecoveille
4. Voyant sécurité enfant/Ecoveille
5. Indicateur de réglages sous forme de blocs
6. Touche marche/arrêt
7. Réduction accélérée de la puissance
8. Réduction de la puissance
9. Augmentation de la puissance
10. Augmentation accélérée de la puissance
11. Boost
12. Touche horloge/minuteur de cuisson
13. Voyant minuteur de cuisson
14. Voyant horloge
15. Touche de réduction du temps
16. Touche d'augmentation du temps
17. Indicateur de 'minutes après le point'
18. Horloge/minuteur de cuisson
19. Fonctions du menu (voir page 24-27 "Programmes de cuisson")
20. Touche menu
21. Indicateur de réglages
22. Indicateur de zone de cuisson

IG9271MB



1. Zone de cuisson gauche, brûleur à double couronne wok (gaz) 5,7 kW
2. Zone de cuisson Ø180 3,0 kW



1. Position 0/indicateur du brûleur
2. Feu vif wok
3. Feu doux couronne extérieure wok
4. Feu doux wok

Les points qui méritent votre attention

La cuisson à induction est extrêmement sûre. La plaque de cuisson est équipée de différents dispositifs de sécurité, tels que sécurité gaz par thermocouple, signalisation de chaleur résiduelle et limitation du temps de cuisson. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

**Branchement au secteur et réparation**

- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. Seul un technicien expérimenté est autorisé à ouvrir l'appareil. Fermez le robinet du gaz et débranchez l'appareil avant de commencer une réparation. Débranchez, de préférence, en retirant la fiche de la prise de contact, en déconnectant le/les fusible(s) (automatique(s)) ou en mettant sur zéro le commutateur qui se trouve dans la conduite d'alimentation en cas de connexion fixe.
- Si le câble de branchement est endommagé, seuls le fabricant, le service de réparation ou un personnel qualifié agréé sont autorisés à le remplacer, afin d'éviter toute situation dangereuse.

**Pendant la cuisson (general)**

- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.
- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entrepot.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure éteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.

- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson. Ils risqueraient de devenir très chauds et de provoquer des brûlures.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque, consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- Respectez une distance appropriée entre la partie inférieure de la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans le tiroir.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats. En cas de feu ne étouffez pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole et éteignez la zone de cuisson ou le foyer wok.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes manquant d'expérience et de savoir-faire, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou avoir appris de cette personne à l'utiliser en toute sécurité.
- Appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'une minuterie externe ou un système distinct de contrôle à distance.

**Pendant la cuisson (gaz)**

- Les éléments du foyer wok sont brûlants pendant et immédiatement après l'utilisation. Evitez de les toucher et tout contact avec des ustensiles non résistants à la chaleur.
- Ne trempez jamais dans l'eau froide le chapeau de brûleur, ni les grilles de cuisson quand ils sont chauds. Le refroidissement rapide risque d'endommager l'émail.
- Le récipient doit toujours être placé à plus de deux centimètres du bouton. S'il est placé plus près, le bouton risque de se décolorer ou de se déformer sous l'effet de la forte température.

- Utilisez toujours sur le foyer wok la grille de cuisson et les ustensiles appropriés. Placer une casserole directement sur le chapeau du brûleur risque d'engendrer des situations dangereuses. Les récipients en aluminium ou en plastique ne sont pas des ustensiles de cuisine appropriés. Ils risquent de brûler et incruster le chapeau du brûleur et les grilles de cuisson.
- Pour un bon fonctionnement du foyer wok, il est essentiel que les éléments du brûleur et la grille de cuisson soient correctement positionnés.

Pendant la cuisson (induction)

- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson. Egalement lorsque les programmes de cuisson sont utilisés.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie.
- Evitez que les cordons des appareils électriques, comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.
- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi "voyant de chaleur résiduelle"). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Dès que la casserole est enlevée de la plaque de cuisson, le processus de chauffe s'arrête automatiquement. Prenez toutefois l'habitude de toujours éteindre la plaque ou la zone de cuisson, afin d'éviter une remise en marche involontaire.
- Un ustensile de petites dimensions, comme une petite casserole (moins de 12 cm), une fourchette ou cuillère, n'est pas détecté par la plaque de cuisson. L'affichage de la zone indiquant le réglage clignotera dans ce cas, et la plaque de cuisson ne sera pas mise en marche.

Sécurité anti-surchauffe (induction)

- Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limitateur de durée de cuisson (induction)

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

La durée dépend de la position de cuisson réglée :

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après:
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et 12	1 heure

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Allure de chauffe	La zone de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 12 après :
boost	10 minutes

Fonctionnement des touches sensitives

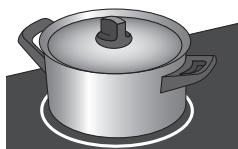
Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensitives demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

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

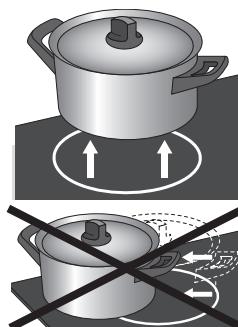
La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson.



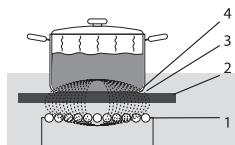
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.



Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.

Opération induction



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

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

Confortable

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

Rapide

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

Propre

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

Sûr

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

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.

**Attention**

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - un fond épais de 2,25 mm ;
 - avec un fond plat.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque "Class induction".

**Conseil**

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

A approprié	Inadéquat
Acier inoxydable spécial	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium

Pour les programmes de cuisson, il est conseillé d'utiliser les récipients recommandés par ATAG (consulter le site www.atag.nl).

**Attention**

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

**Attention**

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

Diamètre minimum de récipient

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

Cocottes minutes

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

Mise en marche et réglage de la puissance

Il y a 12 positions de réglage de la puissance. Une fonction boost est également disponible.

1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson
2. Appuyez sur la touche  .
Un signal sonore est émis.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt ① de la zone de cuisson voulue.
Un '-' s'affiche en clignotant et un signal sonore est émis. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.
4. Réglez avec la touche + ou - , ou la touche << ou >> la position souhaitée. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsque une casserole est détectée).
 - *Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche + ou - , le réglage '6.' s'affiche.*
 - *Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche >> , le réglage '12 + boost' s'affiche. Le réglage 'boost' permet une cuisson à haute température pendant une courte durée (voir page 17).*
 - *Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche << , le réglage '1.' s'affiche.*

**Conseils**

- La touche + ou - permet de réduire ou d'augmenter graduellement le réglage de la puissance. Appuyez sur la touche << ou >> pour augmenter **rapidement** la puissance ou la baisser.
- Maintenez la touche << , - , + ou >> enfoncee pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.

Détection de récipient Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, l'affichage continuera de clignoter et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir les pages 14 et 15 : "Casseroles").

**Indicateur de chaleur résiduelle**

Après un usage intensif, la zone de cuisson utilisée peut rester chaude encore quelques minutes. La lettre "H" reste affichée tant que la zone de cuisson est chaude.

Boost

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

**Activer la fonction boost**

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson, puis activez cette zone de cuisson.
 2. Appuyez immédiatement après sur la touche \gg .
- Le réglage 12 et la mention boost apparaissent sur l'affichage.*
- Si vous souhaitez activer la fonction boost pour une zone de cuisson dont la puissance est déjà réglée, appuyez plusieurs fois sur la touche \gg ou la touche $+$.

Désactiver la fonction boost

La fonction boost est activée, la position de réglage 12 et la mention boost sont affichées.

1. Appuyez sur la touche \ll ou $-$.

Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.

Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt ① de la zone de cuisson que vous voulez éteindre.

Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.

Zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre

Deux zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre s'influent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Le réglage de la première zone de cuisson mise en fonctionnement reste toujours le même. Le réglage maximum pouvant être fait pour la seconde zone, devant ou derrière, mise ensuite en fonctionnement dépend donc du réglage de la première zone de cuisson. Lorsque la combinaison de réglages maximum est atteinte, le dernier réglage effectué clignote et est baissé automatiquement à la plus haute position de réglage possible.

Deux zones de cuisson juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre. Les deux zones de cuisson peuvent être réglées à une haute position.

Eteindre**Eteindre une zone de cuisson particulière**

Appuyez sur la touche marche/arrêt ① de la zone de cuisson que vous voulez éteindre.

Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint.

- Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes de cette manière, la plaque de cuisson est mise automatiquement en mode veille (voir également 'Mode veille').

Eteindre simultanément toutes les zones de cuisson

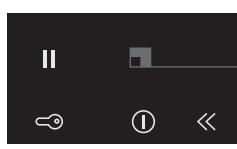
Appuyez brièvement sur la touche ↻ pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson. Un signal sonore est émis. Le voyant rouge à côté de la touche ↻ clignote lentement.

- La plaque de cuisson est maintenant en mode écoveille (voir 'mode écoveille').

Mode veille

En mode veille, la plaque de cuisson n'est pas en fonctionnement. Vous pouvez passer au mode veille depuis le mode écoveille, ou en éteignant chaque zone de cuisson.

La cuisson peut être démarrée directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt ① de la zone de cuisson voulue.

**Mettre la plaque de cuisson en mode veille depuis le mode écoveille**

Le voyant rouge à côté de la touche ↻ clignote lentement.

Appuyez brièvement sur la touche ↻ pour passer au mode veille.

Un signal sonore est émis. Tous les voyants de la plaque de cuisson s'éteignent.

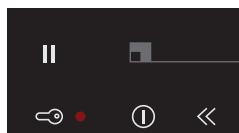
Mode écoveille

En mode écoveille, la plaque de cuisson n'est pas en fonctionnement et consomme le moins d'énergie.

Le mode écoveille peut être activé depuis le mode veille ou lorsque des zones de cuisson sont encore en fonctionnement.

**Bon à savoir**

La plaque de cuisson consomme en mode écoveille moins de 0,5 W. Ce qui est encore inférieur à la consommation en mode veille.

**Mettre la plaque de cuisson en mode écoveille**

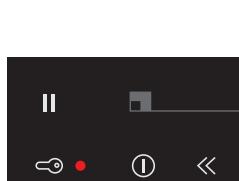
Appuyez brièvement sur la touche .

Un signal sonore est émis. Le mode écoveille est activé, le voyant rouge à côté de la touche clignote lentement.

Vous ne pouvez pas démarrer la cuisson directement depuis le mode écoveille. Vous devrez d'abord mettre la plaque de cuisson en mode veille.

**Bon à savoir**

30 minutes après avoir été mise en mode veille , la plaque de cuisson passe automatiquement en mode éco veille , évitant une consommation d'énergie inutile.

Sécurité enfant

La plaque de cuisson peut être verrouillée à l'aide du dispositif de sécurité enfant. L'allumage inopiné des zones de cuisson sera ainsi impossible.

Activer la sécurité enfant de la plaque de cuisson

1. Appuyez 2 secondes sur la touche .

Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche . La plaque de cuisson passe d'abord en mode écoveille, puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est allumé en continu.

2. Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche pour désactiver la sécurité enfant.

Un signal sonore est émis. La plaque de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge à côté de la touche s'éteint.

**Conseil**

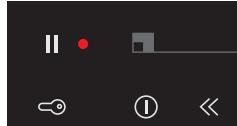
Mettez la plaque de cuisson en mode sécurité enfant avant de la nettoyer, vous éviterez ainsi une mise en marche accidentelle.

**Bon à savoir**

La plaque de cuisson est aussi économique en énergie en mode sécurité enfant qu'en mode écoveille.

Pause

La fonction pause vous permet d'interrompre totalement la cuisson pendant 5 minutes. Vous pourrez dans ce mode ainsi laisser brièvement la plaque de cuisson sans surveillance ou la nettoyer en toute sécurité, sans perdre les réglages.

**Mettre la plaque de cuisson en mode pause**

Appuyez une fois sur la touche **II**.

*Un double signal sonore est émis, les réglages de la puissance passent à une position plus basse et le voyant rouge à côté de la touche **II** clignote.*

- S'ils ont été activés, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent.
- Toutes les zones de cuisson sont mises automatiquement sur une position de réglage basse.
- Toutes les touches sont bloquées, excepté les touches \Leftrightarrow et **II**. La touche marche/arrêt de chaque zone de cuisson reste également active, mais réagit avec un délai de deux secondes.

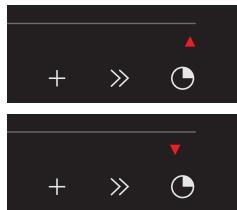
Pour redémarrer la cuisson, appuyez à nouveau dans un délai de 5 minutes sur la touche **II**.

Un double signal sonore est émis, la plaque de cuisson se remet en marche en reprenant les réglages effectués avant de la mettre en pause.

Si vous n'effectuez pas d'autres commandes durant 5 minutes ; *toutes les zones de cuisson en fonctionnement s'éteindront automatiquement. La touche **II** continue de clignoter pendant 25 minutes, indiquant que la cuisson a été interrompue par le mode pause. Une fois ces 25 minutes écoulées, la plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écoveille.*

Identifier les différents modes

Mode veille	Aucun voyant n'est allumé
Mode écoveille	Le voyant rouge à côté de la touche \Leftrightarrow clignote lentement.
Sécurité enfant	Le voyant rouge à côté de la touche \Leftrightarrow est allumé en continu.
Mode pause	Le voyant rouge à côté de la touche II clignote.

Horloge / Minuteur de cuisson

La touche de chaque zone de cuisson a deux fonctions :

Fonction horloge	Fonction minuteur de cuisson
Cette fonction se reconnaît à la flèche rouge orientée vers le haut ().	Cette fonction se reconnaît à la flèche rouge orientée vers le bas ().
En fonction horloge, le temps augmente.	En fonction minuteur de cuisson, le temps diminue.
L'horloge ne peut pas être associée à une zone de cuisson.	Le minuteur de cuisson peut être associé à une zone de cuisson. Si c'est le cas, la zone de cuisson s'éteindra une fois écoulé le temps de cuisson réglé.
La fonction horloge est activée automatiquement 3 secondes après avoir appuyé sur la touche si aucune commande n'est effectuée.	La fonction minuteur de cuisson est accessible depuis la fonction horloge en appuyant sur la touche ou .

**Attention**

- Une seule horloge/minuteur de cuisson est disponible pour deux zones de cuisson (avant et arrière).
- L'horloge/minuteur de cuisson peut être associé à une seule de ces deux zones de cuisson.
- Il est également possible d'utiliser la fonction horloge/minuteur de cuisson sans activer une zone de cuisson correspondante.

**Activer l'horloge**

- Appuyez une fois sur la touche de la zone de cuisson. *L'affichage de l'horloge s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. Sous l'affichage apparaissent un + et un -.*

Si **aucun** temps n'est réglé avec la touche ou , l'horloge démarre automatiquement après 3 secondes. L'horloge marche au maximum 9 heures et 59 minutes.

s'allume, le temps écoulé s'affiche.

- Appuyez à nouveau sur la touche de la zone de cuisson dont le voyant est allumé pour la désactiver.

Activer le minuteur de cuisson

1. Appuyez une fois sur la touche de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche ou pour passer de la fonction horloge à la fonction minuteur de cuisson. Réglez ensuite avec la touche le temps de cuisson souhaité. Vous pourrez ensuite modifier avec la touche le temps de cuisson réglé.
 s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de la zone de cuisson dont le voyant est allumé pour le désactiver.



Attention

- Le minuteur de cuisson est associé à une zone de cuisson si la zone de cuisson correspondante est en fonctionnement.
- La zone de cuisson à laquelle le minuteur de cuisson est associé s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson réglé écoulé.

La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication '0.00' et clignotent. Appuyez à nouveau sur la touche de la zone de cuisson dont le voyant clignote pour arrêter la sonnerie du minuteur de cuisson.



Régler le temps de cuisson

Activez le minuteur de cuisson.

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

Lorsque vous avez atteint 9 minutes ("9.00"), la mention ".min" apparaît sur l'affichage. Les minutes s'ajoutent ensuite après le point.



Conseil

Maintenez la touche ou enfoncee pour régler plus rapidement le temps de cuisson voulu.

Activer et désactiver le signal sonore

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt la plus à gauche ①.
2. Maintenez ensuite enfoncées la touche << et la touche + simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
Le signal sonore est alors désactivé pour toutes les commandes, excepté pour les touches II et ☰ . Notez que la sonnerie du minuteur de cuisson et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
3. Pour réactiver le signal sonore, procéder de la même façon.

Programmes de cuisson prédéfinis

Votre plaque de cuisson dispose de 6 programmes de cuisson automatique. Vous pouvez éventuellement régler la fin d'un programme de cuisson à l'aide de la fonction minuteur (voir page 22).

Les programmes de cuisson sont basés sur les quantités habituelles.

Les tableaux ne sont qu'une indication laissant une large marge, vous pourrez donc adapter le plat comme vous le souhaitez.

Activer un programme de cuisson automatique

Il y a un récipient sur la zone de cuisson, la zone de cuisson est en fonctionnement.



1. Appuyez sur la touche **MENU**.
Une série de six icônes s'allume, dont un est plus brillant que les autres.
2. Appuyez à nouveau sur la touche **MENU**, ou maintenez la touche **MENU** enfoncée pour passer à la fonction suivante du menu.
*Le programme de cuisson choisi démarre 3 secondes après.
Le 'A' d' 'automatique' apparaît sur l'affichage.*

Lorsqu'un programme de cuisson automatique est actif, vous pouvez revenir à la cuisson manuelle avec les touches :

« , + , - , » .

Les programmes de cuisson suivants sont disponibles :

 Fonction (à) ébullition */**

Amène le contenu du récipient à ébullition (100 °C) et le maintient en ébullition. Un signal sonore est émis lorsque le contenu du récipient bout ou que l'on peu ajouter le mangé. Cette fonction travail que si la casserole est sans couvercle.

Plat	Per- sonnes	Quantité	Casserole	Zone	Contenu du récipient : (en début de cuisson)
Pommes de terre bouillies	1 - 3	200 - 500 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l pommes de terre comprises
	6 - 8	1000 - 1400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210	2,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l pommes de terre comprises
Légumes (durs) bouillis	1 - 3	150 - 250 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l légumes compris
	4 - 6	500 - 750 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210	2,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l légumes compris
Œufs	2 - 6	2 - 6 œufs	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l œufs compris
	8 - 12	8 - 12 œufs	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l œufs compris
Riz	1	100 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210	2,0 l eau uniquement ¹⁾
Pâtes	1 - 2	100 - 200 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,0 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210	2,0 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,0 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l eau uniquement ¹⁾

1) Le riz ou les pâtes peuvent être ajoutés après le signal sonore.

Fonction mijotage*

La température de cuisson du plat est maintenue proche du point d'ébullition (90 °C - 95 °C). La fonction mijotage donne les meilleurs résultats en couvrant le récipient. Remuez les plats de composition épaisse toutes les 15 minutes. Le temps de mijotage maximum est 8 heures, un temps plus court peut être réglé avec le minuteur.

Plat	Quantité +/-	Casserole	Zone
Sauce ou soupe	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 210
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210
	2,5 l	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double

Fonction maintien au chaud*

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Zone
Tous les plats	1	1000 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210
	8	4000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double

Fonction wok**/**

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité maximum viande ou poisson / légumes	Casserole	Zone
Viande, poisson, légumes	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 260 double

焜 Fonction sauté*/**

La fonction sauté assure la température de cuisson optimale. La poêle est à la température voulue après le signal sonore. L'huile ou le beurre peut être ajouté, puis les ingrédients.

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Viande, poisson	1 - 2	150 - 200 g	Poêle	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Poêle	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Poêle	Ø 210
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260 double

焜 Fonction gril*/**

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Viande, poisson, légumes	1 - 2	100 - 200 g	Poêle à griller / plaque	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Poêle à griller / plaque	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Poêle à griller / plaque	Ø 210
	4 - 6	400 - 600 g	Poêle à griller / plaque	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Poêle à griller / plaque	Ø 260 double

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ATAG (consulter le site www.atag.nl).

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

Tableaux de cuisson induction

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

Utilisez la fonction 'boost' et le réglage 12 pour :

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

Utilisez le réglage 11 pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- friture.

Utilisez le réglage 10 pour :

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

Utilisez les réglages 8 et 9 pour :

- mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire les tranches minces de viande.

Utilisez les réglages 1 à 7 pour :

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

Allumage et réglage

Poussez et tournez le bouton de commande vers la gauche.

Le brûleur s'allume.

Le foyer wok peut être réglé progressivement entre les positions feu vif et feu doux.

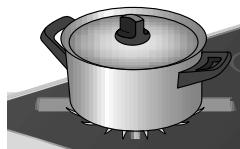
Sécurité gaz

Votre plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité par thermocouple. Ce dispositif coupe l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme pendant la cuisson.

Commande de la sécurité gaz

Poussez et tournez le bouton de commande vers la gauche. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant environ 3 sur la position feu vif une fois le brûleur allumé.

La sécurité gaz est maintenant allumée.

Utiliser le foyer wok pour la cuisson en casserole

- Veillez toujours à régler le feu de façon à garder la flamme sous la casserole. Une flamme qui lèche les bords de la casserole gaspille beaucoup d'énergie. Les poignées risquent en outre de devenir trop chaudes.
- N'utilisez pas de casseroles ayant un fond de moins de 12 cm de diamètre. Les casseroles de taille plus petite ne sont pas stables.
- Couvrez la casserole pendant la cuisson. Vous économiserez ainsi jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles dont le fond est parfaitement plat, propre et sec. Un fond plat assure la stabilité de la casserole, et un fond propre permet une meilleure transmission de la chaleur aux ingrédients.

Cuisson wok

Le foyer wok vous permet de préparer des plats à une très haute température. Pour la cuisson wok, il est important :

- :de découper à l'avance tous les ingrédients en lamelles, tranches ou morceaux ;
- ;d'utiliser de l'huile de bonne qualité (voir page 30). Un peu d'huile suffit. Le beurre et la margarine brûlent lorsque chauffés à très haute température ;



- d'ajouter d'abord les ingrédients nécessitant une cuisson plus longue, de façon à ce tous les ingrédients soient cuits à point en fin de cuisson.

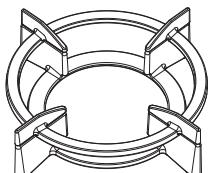
Cuisson saine

Point de fumée des différentes sortes d'huiles

Pour un cuisine saine, ATAG conseille d'utiliser une sorte d'huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

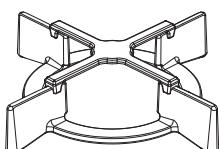
Utilisation de la grille accessoire wok



La grille auxiliaire qui est livrée avec le brûleur Wok ou qui existe en tant qu'accessoire, fournit une stabilité supplémentaire au Wok à fond rond.

Placez la grille auxiliaire en tenant compte de l'illustration située sur la grille à wok.

Utilisation du réducteur de grille



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

**Attention**

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

Nettoyage quotidien

- Nettoyez d'abord le bouton de commande, le brûleur Wok et la grille de support avant la plaque en verre. Vous évitez ainsi pendant le nettoyage, de salir encore la plaque en verre.
- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation. Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

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

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

Tâches tenaces sur la plaque en verre

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle. Enlever les traces d'eau et de calcaire avec du vinaigre lanc.
- Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

**N'utilisez jamais**

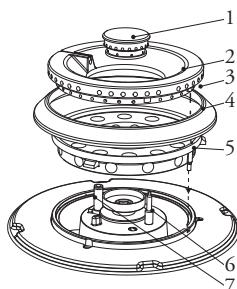
- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Nettoyage éléments des brûleurs

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

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

Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Soyez prudent en effectuant cette opération. Si vous appuyez trop fort, vous risquez de modifier la distance entre la pointe de la bougie et le brûleur. Dans ce cas, l'allumage du brûleur ne se produira pas ou ne sera pas bien. La bougie ne fonctionne bien que dans un environnement sec. Au cas où ce serait très sale, nettoyez la pointe avec une petite brosse fine.



- Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage.

Éléments du brûleur Wok en cuivre

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

Atag Shine

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

General

Les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet 'www.atag.nl'.



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

Tableau des pannes induction

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site www.atag.nl.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger cliquetis sur votre plaque de cuisson.	Ceci est causé par la répartition de la puissance entre la zone avant et la zone arrière. Un léger cliquetis est également audible à un niveau de cuisson plus faible.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée (voir p. 14 et 15)
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Éteignez le signal avec les touches + ou - du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne F00.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne F0 à F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code de panne F7.	La température environnante n'est pas adéquate.	Eteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.
Code de panne F8 et F08.	La plaque de cuisson surchauffe.	Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code de panne F9 et/ou signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F99.	Vous avez appuyé simultanément sur au moins 2 touches.	Appuyez sur une seule touche à la fois.
Code de panne FA.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop faible.	Contactez le service après-vente.
Code de panne FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les trous de ventilation sous la plaque de cuisson ne sont pas bouchés.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes gaz

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.	La connexion d'un appareil à gaz en bouteille s'est brusquement détachée.	Fermez le robinet. Prenez contact avec votre installateur.
Si le brûleur ne s'allume pas.	<p>Le branchement n'a pas été effectué.</p> <p>Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté.</p> <p>Bougie sale/humide.</p> <p>Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.</p> <p>Eléments du brûleur sales/ humides.</p> <p>Robinet du gaz principal est fermé.</p> <p>Panne dans le réseau de distribution du gaz.</p> <p>Réservoir/bouteille pour le gaz est vide.</p> <p>Type de gaz utilisé est incorrect</p> <p>La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/forte.</p>	<p>Effectuez le branchement de l'appareil.</p> <p>Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique.</p> <p>Nettoyez/séchez la bougie.</p> <p>Assemblez les éléments du brûleur via les came de centrage.</p> <p>Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.</p> <p>Ouvrez le robinet principal du gaz.</p> <p>Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz.</p> <p>Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir.</p> <p>Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.</p> <p>Appuyez sur la touche de commande long et enfoncez-la correctement entre la position Puissante et Basse.</p>

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	<p>Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.</p> <p>Eléments du brûleur sales/humides.</p> <p>Type de gaz utilisé est incorrect</p>	<p>Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage.</p> <p>Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.</p> <p>Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.</p>
Le brûleur s'éteint après allumage.	La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/ forte (appareils équipés d'un dispositif de sécurité).	Appuyez sur la touche de commande au moins pendant 5 sec.

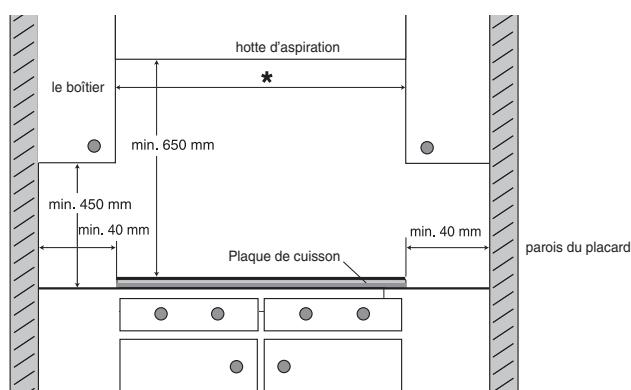
Mesures de sécurité

- Raccordement électrique et de gaz doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de branchement (par exemple type HO7RR) doit pendre librement sans risque d'être heurté par un tiroir. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropre ne sont pas couverts par la garantie.

Périmètre de sécurité

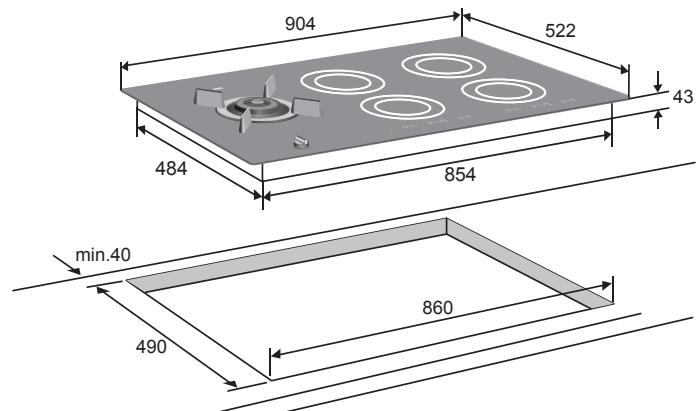
Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

* IG9271MB: min. 91 cm

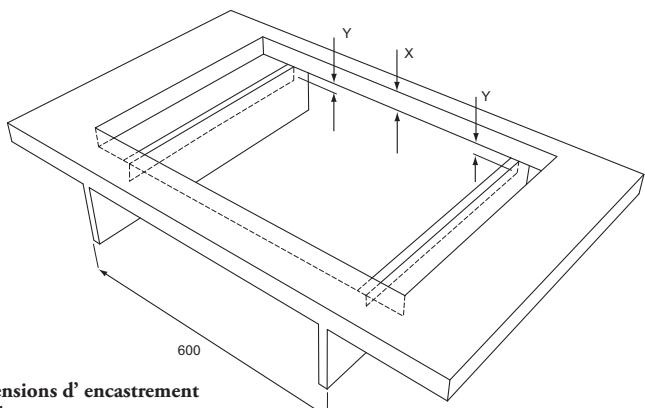


Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.



Lorsque vous utilisez un meuble de large dont l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 46 mm, vous devez faire une entaille de chaque côté du meuble, afin que l'appareil flotte librement par rapport à l'armoire.

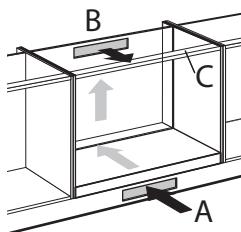
**Dimensions d'encastrement dans la masse**

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

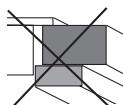
$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

Ventilation

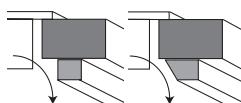
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. L'air frais se aspirer en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les événements sur la face inférieure de l'appareil. La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.

Encastrer au-dessus d'un four ou d'un tiroir

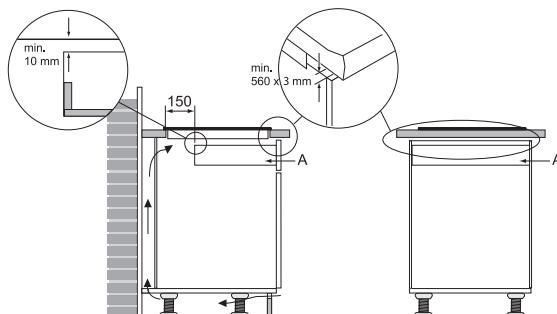
La ventilation s'effectue par la plinthe (A) et le panneau arrière (B) du meuble de cuisine. Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm²). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permettant en combinaison avec l'ouverture B, d'aspirer de l'air frais.

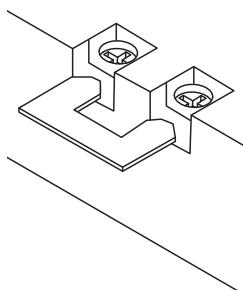
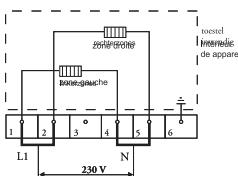
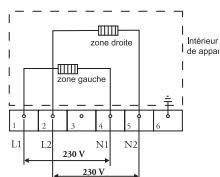
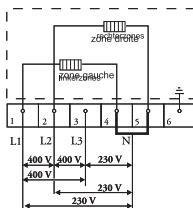


Assurez-vous que la latte transversale n'empêche pas la bonne circulation de l'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.



Les ouvertures de ventilation situées sur le dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchées par un tiroir. S'il y a un tiroir, une fente d'une largeur au moins égale à celle de l'appareil doit être pratiquée sur la paroi avant du tiroir. Un espace de 10 mm au moins doit être laissé entre le tiroir A et la plaque de cuisson.



Branchement**Branchements courants :**

- 3 phases et un neutre (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Insérez une pièce d'accouplement entre les points de branchement 4 et 5. La phase 3 n'est pas sous tension. Vos groupes doivent être protégés contre un minimum de 16 A (3x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm².
- 2 phases et 2 neutres (2 2 N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre les phases et les neutres est de 230 V ~. Insérez une pièce d'accouplement entre les points de branchement 1 et 2. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 16 A (2x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm².

Branchements particuliers :

- Uniphase (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~. Insérez des pièces d'accouplement entre les points de branchement 1-2 et 4-5. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 40 A. L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 6 mm².

Les pièces d'accouplement présentes sur la barrette à bornes vous permettent d'effectuer les branchements requis, comme indiqué sur les illustrations précédentes.

Fixez le câble avec l'étrier puis refermez le couvercle.

Le point de raccordement, la prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.

Raccordement du gaz**Attention !**

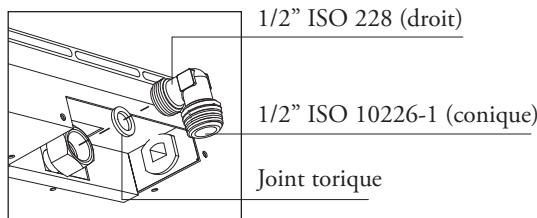
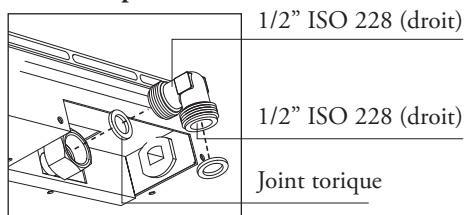
Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification.

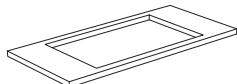
C'est un appareil appartenant à la classe 3.

- Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé.
- Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.
- Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine.
- Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.
- **Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.**

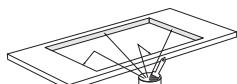
Préparation de la plaque de cuisson

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

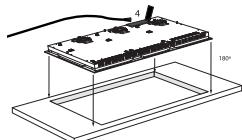
**Seulement pour la France**

Encastrement

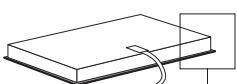
Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.



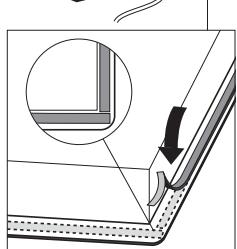
Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.



Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.



Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir page 41).



Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.



Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.

Branchez l'appareil sur le secteur et ouvrez le robinet du gaz. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

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

- le carton;
- le feuil de polyéthylène (PE);
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Mesures de puissance et d'encastrement

Cet appareil satisfait à toutes les directives CE en la matière.

Type de plaque de cuisson	IG9271MB*
Induction	x
Branchement	230V - 50Hz
Puissance maximale zones de cuisson	
À gauche à l'avant	3 kW (Ø180)
À gauche à l'arrière	3 kW (Ø180)
À droite à l'arrière	3 kW (Ø180)
À droite à l'avant	3 kW (Ø180)
Puissance connectée	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Puissance connectée totale	7400 W
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil largeur x profondeur	904 x 522 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	43 mm
Dimensions de l'évidement largeur x profondeur	860 x 490 mm
Espace minimum entre évidement et paroi arrière	40 mm
Espace minimum entre évidement et paroi latérale	40 mm

Données pour le gaz

	G25 25 mbar	G20 20 mbar	G25* 20 mbar	G30 29 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Type de brûleur	(kW)	(kW)	(kW)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)	(kW/g/h)
Wok	5.70	5.70	5.00	5.00/360	5.00/360	5.50/396	4.75/342

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4 - 5
Bedienfeld	6
Beschreibung	7
Sicherheitsvorschrifte	8 - 11

Gebrauch induktion

Gewöhnungssache	12 - 13
Töpfe	14 - 15

Bedienung induktion

Einstellen	16 - 28
------------	---------

Bedienung gas

Einstellen	29 - 30
------------	---------

Pflege

Reinigung	31 - 33
-----------	---------

Störungen

Induktion	34 - 35
Gas	36 - 37

Installationsvorschrift

Allgemein	38 - 40
Anschluss	41 - 42
Einbau	43

Anlage

Entsorgung von Verpackung und Gerät	44
Technische Daten	45

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

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

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

Sie können mit dem Wokbrenner (Gas) mit sehr hoher Leistung noch bessere Wokgerichte zubereiten. Dank der im Bedienungsknopf integrierten Funkenzündung wird der Wokbrenner mit einer Hand gezündet und bedient.

Für höchste Sicherheit verfügt der Wokbrenner mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgestattet. In dem Gerät gibt es verschiedene Temperatur Sicherungen und eine Restwärme-Anzeige die anzeigt welche Kochzonen noch heiß sind.

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

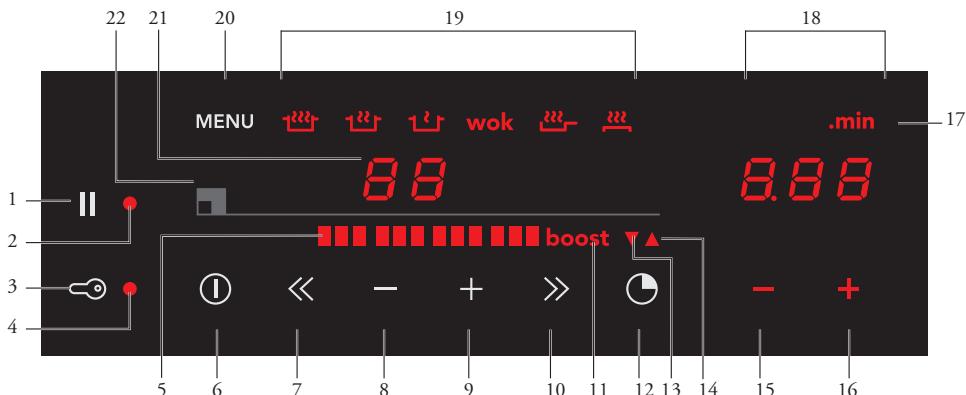
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigegebte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

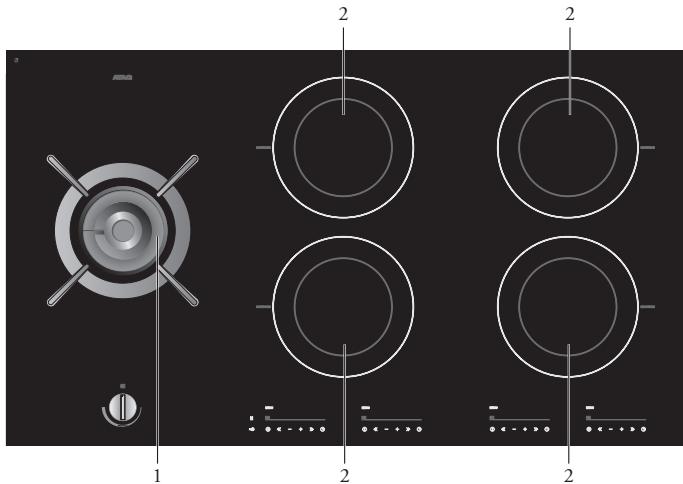
Viel Kochspass!

**Achtung**

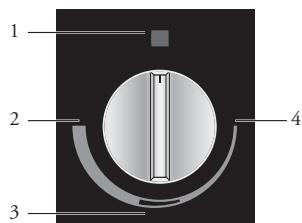
**Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden,
sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.**



1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherung-/Spar-Standby-Taste
4. Kindersicherung-Anzeige Spar-Standby Anzeige
5. Stufenanzeige in Blöcken
6. Ein-/Aus-Taste
7. Leistung schnell absenken
8. Leistung absenken
9. Leistung erhöhen
10. Leistung schnell erhöhen
11. Boost
12. Timer-/Kochuhrtaste
13. Kochuhranzeige
14. Timeranzeige
15. Taste Zeit herunter
16. Taste Zeit herauf
17. Minuten nach dem Punkt' Anzeige
18. Timer/Kochuhrt
19. Menufunktionen (vgl. S. 24-27; "Automatische Programme")
20. Menütaste
21. Stufenanzeige
22. Kochzonenanzeige

IG9271MB

1. Kochzone links 2-Ringe Wokbrenner (Gas) 5,7 kW
2. Kochzone Ø 180 3,0 kW



1. 0-Stufe/Brenneranzeige
2. Vollstufe Wok
3. Kleinstufe Außenring Wok
4. Kleinstufe Wok

Worauf Sie achten müssen

Induktionskochen ist äusserst sicher. Das Kochfeld verfügt über verschiedene Sicherheitseinrichtungen, wie etwa eine thermoelektrische Flammensicherung, eine Restwärmeanzeige und eine Kochzeitbegrenzung. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.



Anschluss und Reparatur

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bitte nie das Gehäuse des Gerätes öffnen. Das Gerät darf nur von einer befugten Person geöffnet werden.
- Schließen Sie den Gashahn an und muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dies nur durch den Hersteller, seine Serviceorganisation oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.



Gebrauch (allgemein)

- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.
- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Aufauen und Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus, entfernen Sie die Spannung, um Stromschläge zu vermeiden und rufen Sie sofort den Kundendienst an.

- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiss werden könnten und Brandwunden verursachen.
- Sorgen Sie dafür, daß magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.
- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen dem Unterseite des Kochfeld und dem Schubladeninhalt.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade.
- Fette und Öle sind bei überhitzung leicht entflammbar.
Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung. Stehen Sie nicht zu nah an das Kochgeschirr. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser. Stellen Sie sofort den Deckel auf und schalten Sie die Kochzone oder Wokbrenner ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Dunstabzugshaube.
- Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfelds.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/ Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Das Gerät soll nicht mittels eines externen Timer oder separate Remote-Control-System betrieben werden.



Während des Gebrauchs (Gas)

- Die Brennerenteile des Woks sind während und gleich nach dem Gebrauch heiß. Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann das Email beschädigt werden.
- Der Abstand des Topfes bis zu einem Knebel oder einer nicht hitzebeständigen Wand muß immer mehr als zwei Zentimeter betragen. Bei geringeren Abständen können sich die Knebel oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärbten und/oder verformen.

- Verwenden Sie bei Benutzung des Wokbrenners immer den Topfräger und geeignetes Kochgerät. Ein Topf unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen. Aluminiumbehälter oder Folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf den Brennerköpfen und Topfrosten einbrennen.
- Der Wokbrenner kann nur gut funktionieren, wenn die Brennerenteile und der Topfräger richtig positioniert sind.



Während des Gebrauchs(induktion)

- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben. Auch bei den automatischen Kochprogrammen.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch Trockenkochen entstehen, fällt nicht unter die Garantie. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiss und möglicherweise beschädigt.
- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heissen Kochzonen liegen.
- Die Kochzonen werden bei Benutzung warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm (siehe auch "Restwärmeanzeige"). Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.
- Wenn Sie den Topf vom Kochfeld nehmen, wird die Kochaktivität automatisch gestoppt. Gewöhnen Sie sich an, das Kochfeld oder die Kochzone nach Gebrauch auszuschalten, um unbefugtes Einschalten zu verhindern.
- Ein kleiner Gegenstand, wie etwa ein kleiner Kochtopf (kleiner als 12 cm), eine Gabel oder ein Löffel, wird von dem Kochfeld nicht als Kochtopf erkannt. Das Display der Zone blinkt mit der eingestellten Stufe und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Temperatursicherung (Induktion)

- Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser Sensor kontrolliert ununterbrochen die Temperatur des Topfbodens und der Teile des Kochfelds, um jedes Risiko von Überhitzung, etwa durch einen "trockengekochte" Topf, auszuschalten. Bei einer hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfelds automatisch gesenkt, oder die Kochzone/das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung (Induktion)

Wenn eine Kochzone für eine ungewöhnlich lange Zeit eingeschaltet ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.

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

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und 12	1 Stunde

- Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 12 geschaltet nach:
boost	10 Minuten

Funktion der Berührungstasten

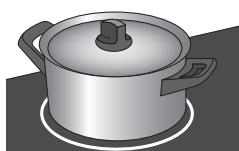
An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen, wie auch an andere Bedienungsmöglichkeiten. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

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

Induktionskochen

Induktionskochen ist schnell

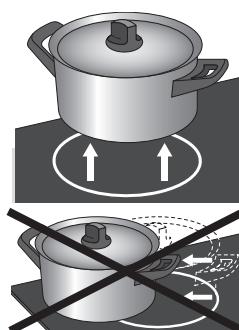
Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.



Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld..

Die Leistung passt sich an

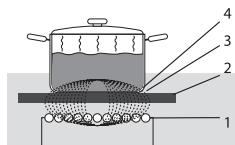
Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis das Gericht im Topf den Siedepunkt erreicht.



Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Funktionsweise der Induktion



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

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

Bequem

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

Schnell

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

Sauber

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

Sicher

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

Kochstufe für Induktionskochen

Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

**Achtung**

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
 - einem Boden mit einer Mindestdicke 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem "ClassInduction" Gütezeichen

**Tip**

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden vom Magneten angezogen wird;

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahltöpfe	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emaillierte gusseiserne Töpfe	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Für die automatischen Kochprogramme empfehlen wir, die von ATAG empfohlenen Töpfe zu verwenden (vgl. www.atag.nl).

**Achtung**

- Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr.
 - auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
 - durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen.

**Achtung**

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

Topf-Mindestdurchmesser

Der Topf-Mindestdurchmesser beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso groß ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtopfe

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

Einschalten und Einstellen der Leistung

Die Leistung kann in 12 Stufen eingestellt werden. Daneben gibt es noch eine Stufe "Boost".

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Drücken Sie die  Taste.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ① von der gewünschten Kochzone.
Im Display wird ein blinkender "-" angezeigt und es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.
4. Stellen Sie mit der Taste + oder –, oder der Taste << oder >> die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).
 - *Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste + oder – drücken, erscheint die Stufe "6".*
 - *Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste >> drücken, erscheint die Stufe "12" + "Boost". Dies ist die "Boost"-Stufe, die Sie dazu verwenden können, für eine kurze Zeit bei höchster Leistung zu kochen (vgl. S. 17).*
 - *Drücken Sie zum ersten Mal auf die Taste <<, erscheint die Stufe "1".*

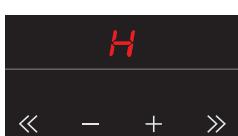


Tips

- Mit der Taste + oder – können Sie die Stufe schrittweise erhöhen oder senken. Drücken Sie auf die Taste << oder die Taste >>, können Sie die Stufe **schnell** erhöhen oder senken.
- Sie können die Taste <<, –, + oder >> gedrückt halten, um die gewünschte Leistung schneller einzustellen.

Topferkennung

Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt das Display weiter und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (vgl. auch S. 14 und 15, "Töpfe").



Restwärme-Anzeige

Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiß bleiben nach intensiver Benutzung. Diese Anzeige "H" weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.

Boost

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

**Einschalten der Boost-Funktion**

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone und schalten Sie die Kochzone ein.
2. Drücken Sie sofort nach dem Einschalten einmal auf die Taste >>. *Im Display wird "12" und "Boost" angezeigt.*
 - Wenn eine Zone bereits auf eine bestimmte Strufe eingestellt wurde und Sie diese auf die Stufe "Boost" setzen möchten, können Sie dazu mehrmals auf die Taste >> oder die Taste + drücken.

Ausschalten der Boost-Funktion

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

1. Drücken Sie auf die Taste << oder —.

Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.

Oder:

2. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf ① der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und das Display wird verdunkelt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.

Zwei hintereinander liegende Kochzonen

Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Die zuerst eingestellte Kochzone hält immer die eingestellte Stufe. Die maximale Stufe, die für die davor oder dahinter liegende Kochzone (die später dazugeschaltet wird) eingestellt werden kann, hängt daher von der Stufe der ersten Kochzone ab. Wenn Sie die maximale Kombination von Kochstufen erreicht haben, blinkt die zuletzt eingestellte Stufe und wird automatisch zur höchstmöglichen Stufe gesenkt.

Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können beide Kochzonen auf einer hohen Stufe betreiben.

Ausschalten**Eine Kochzone ausschalten**

Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf ① der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und das Display wird verdunkelt.

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

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

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

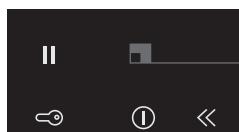
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Neben der Taste ☺ geht ein rotes Lämpchen langsam an und aus.

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

Standby-Modus

Im Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet. Sie können aus dem Spar-Standby-Modus in den Standby-Modus schalten, oder indem Sie alle einzelnen Kochzonen ausschalten.

Aus dem Standby-Modus können Sie mithilfe des Ein-/Ausschaltknopfes direkt mit dem Kochen beginnen ① der gewünschten Kochzone drücken.

**Schalten des Kochfelds vom Spar-Standby-Modus in den Standby-Modus**

Das rote Lämpchen neben der Taste ☺ geht langsam an und aus.

Drücken Sie kurz auf die Taste ☺, um zum Standby-Modus zu schalten.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Alle Lämpchen auf dem Kochfeld sind aus.

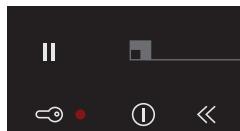
Spar-Standby-Modus

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

Das Kochfeld kann aus dem Standby-Modus in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden, wenn noch Kochzonen aktiv sind.

**Wussten Sie, dass**

Das Kochfeld im Spar-Standby-Modus weniger als 0,5 W verbraucht.
Dies ist noch weniger als im Standby-Modus.

**Versetzen des Kochfelds in den Spar-Standby-Modus**

Drücken Sie kurz auf die Taste .

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Taste geht langsam an und aus.

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

**Wussten Sie, dass**

Nach 30 Minuten im Standby-Modus das Kochfeld automatisch in den Spar-Standby-Modus geschaltet wird, um unnötigen Energieverbrauch zu verhindern.

Kindersicherung

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

Das Kochfeld in den Kindersicherungsmodus versetzen

1. Drücken Sie zwei Sekunden lang auf die Taste .
- Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal. Alle Tasten sind jetzt inaktiv, mit Ausnahme der Taste . Das Kochfeld wird erst in den Spar-Standby-Modus und dann in den Kindersicherungsmodus geschaltet. Das rote Lämpchen leuchtet konstant.*
2. Drücken Sie erneut zwei Sekunden lang auf die Taste , um die Kindersicherung wieder aufzuheben.
- Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das rote Lämpchen neben der Taste ist aus.*

**Tipp**

Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird.

**Wussten Sie, dass**

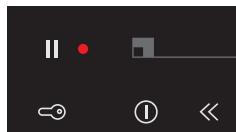
Das Kochfeld bei eingeschalteter Kindersicherung so wenig Energie verbraucht wie im Spar-Standby-Modus.

Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für fünf Minuten "pausieren" lassen. So können Sie das Kochfeld für eine kurze Zeit in sicherer Weise unbeaufsichtigt lassen oder reinigen, ohne dass Sie Einstellungen verlieren.

Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

Drücken Sie einmal auf die Taste **II**.



*Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Stufen springen auf niedrigere Werte und das rote Lämpchen neben der Taste **II** blinkt.*

- Eventuell eingestellte Timer/Kochuhren werden angehalten.
- Alle Kochzonen werden automatisch auf eine niedrige Stufe gesetzt.
- Alle Tasten sind inaktiv, mit Ausnahme der Taste **⌚** und der Taste **II**. Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden.

Wenn Sie innerhalb von fünf Sekunden erneut auf die Taste **II** drücken, werden die angehaltenen Kochvorgänge fortgesetzt.

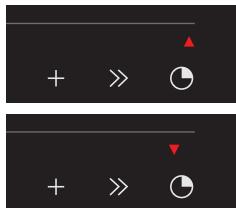
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.

Wenn Sie innerhalb von fünf Sekunden keine weitere Bedienaktion vornehmen, werden alle aktiven Kochzonen automatisch ausgeschaltet.

*Danach blinkt die Taste **II** noch 25 Minuten weiter, um anzudeuten, dass die Kochvorgänge durch den Pausenmodus beendet wurden. Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pausenmodus in den Spar-Standby-Modus versetzt.*

Erkennen eines Modus

Der Standby-Modus	Kein Lämpchen leuchtet.
Der Spar-Standby-Modus	Das rote Lämpchen neben der Taste ⌚ geht langsam an und aus.
Die Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Taste ⌚ leuchtet konstant.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Taste II blinkt.

Timer / Kochuhr

Die Taste  jeder Kochzone hat zwei Funktionen:

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

**Achtung**

- Für jeweils zwei Kochzonen (vorn und hinten) steht ein Timer/ eine Kochuhr zur Verfügung.
- Der Timer/die Kochuhr kann für jeweils zwei Kochzonen nur mit einer der beiden Kochzonen verbunden werden.
- Die Timer-/Kochuhrfunktion kann auch verwendet werden, ohne eine dazugehörige Kochzone zu aktivieren.

**Einschalten des Timers**

1. Drücken Sie einmal auf die Taste  der Kochzone.
Das Display des Timers leuchtet auf und Sie sehen drei blinkende Nullen. Darunter erscheint ein + und -.

Wenn Sie **keine** Zeit einstellen mit der Taste  oder , beginnt der Timer automatisch nach drei Sekunden zu laufen. Der Timer läuft maximal 9 Stunden und 59 Minuten.

 leuchtet auf und die Zeit läuft.

2. Drücken Sie erneut auf die Taste  der Kochzone, deren  leuchtet, um sie auszuschalten.

Einschalten der Kochuhr

1. Drücken Sie einmal auf die Taste  der Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Taste  oder  , um von der Timerfunktion zur Kochuhrfunktion zu schalten. Danach können Sie mit der Taste  die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste  die eingestellte Zeit anpassen.
 leuchtet auf. Die Zeit läuft ab.
3. Drücken Sie erneut auf die Taste  der Kochzone, deren  leuchtet, um sie auszuschalten.



Achtung

- Die Kochuhr ist mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet ist.
- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone verbunden ist, wird diese nach Ablauf der Kochzeit ausgeschaltet.

Der Kochuhralarm ertönt, sowie für die Dauer von 15 Minuten ein abnehmendes akustisches Signal, während "0.00" und  blinken.

Drücken Sie erneut auf die Taste  der Kochzone, deren  blinkt, um den Kochuhralarm wieder auszuschalten.

Einstellen der Kochuhr

Schalten Sie die Kochuhr ein.



Taste	Schritte von x pro Tastenberührung	Zeitdauer
	x = 1 Minute	0.00 bis ...
	x = 10 Sekunden	5.00 - 0.00
	x = 30 Sekunden	9.00 - 5.00
	x = 1 Minute	... bis 9.00

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



Tipp

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

Ein- und ausschalten des akustischen Signals

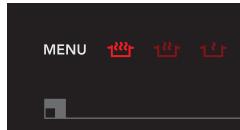
1. Drücken Sie zweimal auf den am weitesten links sitzenden Ein-/Ausschaltknopf ①.
2. Halten Sie danach gleichzeitig die Taste << und die Taste + gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.
Das akustische Signal ist jetzt für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste II und der Taste ⌂. Achtung: Der Kochuhralarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.
3. Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion (vgl. S. 22) einstellen. Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen. Die Tabellen sollen lediglich als Anhalt dienen, die großzügigen Wertbereiche helfen Ihnen dabei, das Gericht Ihren eigenen Wünschen anzupassen.

Einstellen eines automatischen Kochprogramms

Es steht ein Topf auf der Kochzone und diese ist eingeschaltet.



1. Drücken Sie auf die Taste **MENU**.
Eine Reihe von sechs Symbolen leuchtet auf, eines davon deutlicher als die anderen.
2. Drücken Sie erneut auf die Taste **MENU**, oder halten Sie die Taste **MENU** gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.
Das gewählte Kochprogramm startet automatisch nach drei Sekunden. Im Display wird "A" für "automatisch" angezeigt.

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

Es stehen die folgenden automatischen Kochprogramme zur Verfügung:

 **(Auf)kochfunktion*/****

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

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte Kartoffeln	1 - 3	200 - 500 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	6 - 8	1000 - 1400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210	2,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1500 - 2200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1500 - 2200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	1 - 3	150 - 250 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	4 - 6	500 - 750 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210	2,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Gemüse
Eier	2 - 6	2 - 6 Eier	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Eier
	8 - 12	8 - 12 Eier	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Eier
Reis	1	100 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210	2,0 l nur Wasser ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210	2,0 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,0 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l nur Wasser ¹⁾

1) Nach dem Ertönen des akustischen Signals können Reis oder Nudeln hinzugefügt werden.

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen/Pfannen (vgl. hierzu www.atag.nl).

** Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs gestartet.

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

Speise	Menge	Topf	Zone
Soße oder Suppe	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 210
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210
	2,5 l	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt

Warmhaltefunktion*

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

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Alle Speisen	1	1000 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210
	8	4000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt

wok Wokfunktion**

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

Speise	Anzahl Personen	Maximale Menge Fleisch oder Fisch / Gemüse	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 260 doppelt

Bratfunktion*/**

Die Bratstufe sorgt für eine optimale Brattemperatur. Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf/die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht. Das Öl bzw. die Butter und danach die Speisen können in den Topf gegeben werden.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Fleisch, Fisch	1 - 2	150 - 200 g	Kuchenpfanne	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Kuchenpfanne	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Kuchenpfanne	Ø 210
	5 - 6	500 - 600 g	Kuchenpfanne	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Kuchenpfanne	Ø 260 doppelt

Grillfunktion*/**

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

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	1 - 2	100 - 200 g	Grillpfanne /-platte	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grillpfanne /-platte	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillpfanne /-platte	Ø 210
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpfanne /-platte	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpfanne /-platte	Ø 260 doppelt

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen/Pfannen (vgl. hierzu www.atag.nl).

** Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs gestartet.

KochstufenInduktion

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

Verwenden Sie "Boost" und Stufe 12 für:

- Schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 11 für:

- Fleisch anbraten;
- Braten von Fisch
- Backen von Omeletts;
- Gare Kartoffeln braten;
- Fritieren.

Verwenden Sie Stufe 10 für:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck oder Schinken;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie Stufe 8 und 9 für:

- Durchkochen von Gerichten;
- Garen von grossen Mengen;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 7 für:

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

Anzünden und einstellen

Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links.
Der Brenner zündet.

Der Wokbrenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

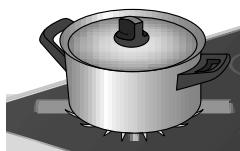
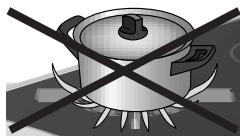
Zündsicherung

Ihr Gaskochfeld verfügt über eine Zündsicherung. Diese sorgt dafür, dass die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt.

Bedienung der Zündsicherung

Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links.
Halten Sie den Bedienknopf in Vollstellung ungefähr drei Sekunden lang gedrückt, nachdem der Brenner entzündet wurde.
Die Zündsicherung wird eingeschaltet.

Den Wokbrenner als Garbrenner benutzen



- Sorgen Sie immer dafür, daß die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Zudem können die Griffe zu heiß werden.
- Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50% Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trocknem Boden. Töpfe mit flachem Boden stehen stabil und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Wärme besser auf das Gericht.

Wokken

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



- die Zutaten zuvor in Streifen, Scheiben oder Stückchen schneiden;
- beim Sautieren ein Qualitätsöl verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl verwenden (vgl. S. 30). Ein bisschen genügt schon. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;

- Die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit erst in den Topf geben, so daß bei Garzeitende alle Zutaten knackig/gar sind.

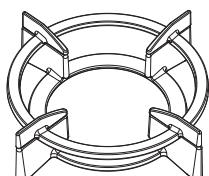
Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten empfiehlt ATAG, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freiwerden. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
Olivenöl extra vergine	216 °C
Sonnenblumenöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

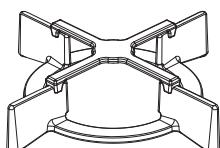
Benutzung des Wok-Zusatzrostes



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

Legen Sie den Zusatzrost gemäß Abbildung auf den Wokrost.

Verwendung von Verkleinerungsrost



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

**Tipp**

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Reinigen Sie erst den Bedienungsknopf, Wokbrenner und Topfräger und dann die Glasfläche. Damit wird vermieden, daß die glasplatte beim Reinigen wieder schmutzig wird.
- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen. Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken auf Email (Rippenplatte, Brennerteilen)

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

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.

**Niemals verwenden**

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

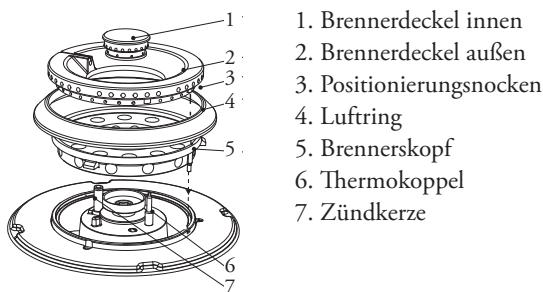
Reinigung Brennerteilen

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

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

Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie vorsichtig dabei. Bei zu schwerer Belastung kann sich der Abstand zwischen Kerzenspitze bis zum Brenner ändern. Dadurch zündet der Brenner schlecht oder überhaupt nicht. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trocknen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.

- Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungszapfen zusammen.



Messing-Wokbrennersteile

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

Atag Shine

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

Algemein

Die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie auf der mitgelieferten Garantiekarte oder im Internet unter 'www.atag.nl'.



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

Störungstabelle Induktion

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Kochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.atag.nl'.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSCHE	LÖSUNG
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf Ihrem Kochfeld.	Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (vgl. die Seiten 14 und 15.)

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Kurzzeitwecker eingestellte Zeit ist verstrichen.	Das Signal mit der + oder - Taste des Kurzzeitweckers ausschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Fehlercode F00.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen des Bedienfelds.
Fehlercode F0 bis F6 und FC.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht gut.	Gegenstand entfernen. Kochfeld erneut einschalten.
Fehlercode F8 und F08.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode F9 oder dauerndes akustisches Signal.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99.	Sie haben 2 oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Wenden Sie sich an Ihren Energieversorger.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Belüftungsöffnungen unten an dem Kochfeld offen sind.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

Störungstabelle Gas

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	Die Kopplung eines Flaschen-gasgerätes hat sich gelöst.	Schließen Sie den Hauptgashahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	<p>Stecker nicht in der Steckdose.</p> <p>Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet.</p> <p>Zündkerze verschmutzt/ feucht.</p> <p>Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.</p> <p>Brennerteile verschmutzt/ feucht.</p> <p>Hauptgashahn geschlossen.</p> <p>Störung am Gasnetz.</p> <p>Gasflasche oder -tank ist leer.</p> <p>Falsche Gasart verwendet.</p> <p>Knebel nicht lange oder tief genug eingedrückt.</p>	<p>Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.</p> <p>Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.</p> <p>Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, daß die Ausströmöffnungen offen sind.</p> <p>Öffnen Sie den Hauptgashahn.</p> <p>Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach.</p> <p>Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.</p> <p>Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Kleinstellung tief und lange genug eingedrückt. Beim ersten Gebrauch kann es etwas länger dauern.</p>

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Brenner brennt nicht egal.	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, daß die Ausström-öffnungen offen sind.
	Falsche Gasart verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Knebel nicht lange genug eingedrückt.	Halten Sie den Knebel mindestens 5 Sekunden eingedrückt.

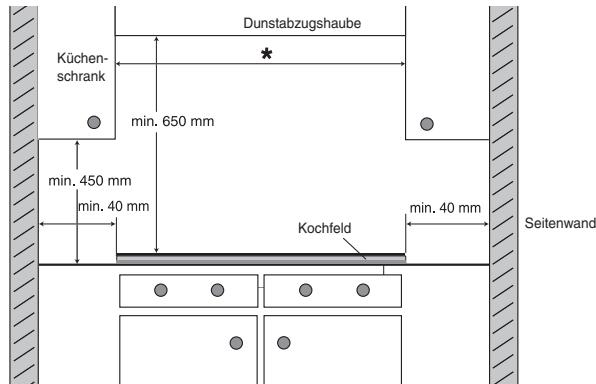
Sicherheitsvorschriften Installation

- Die Gas- und Stromanschluss hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muß geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR) mit den zum Anschluss passenden Kabeldurchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel sollte frei hängen und nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn ein fester Anschluß gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen. Der Schalter muß jederzeit erreichbar sein.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benötigter freier Platz

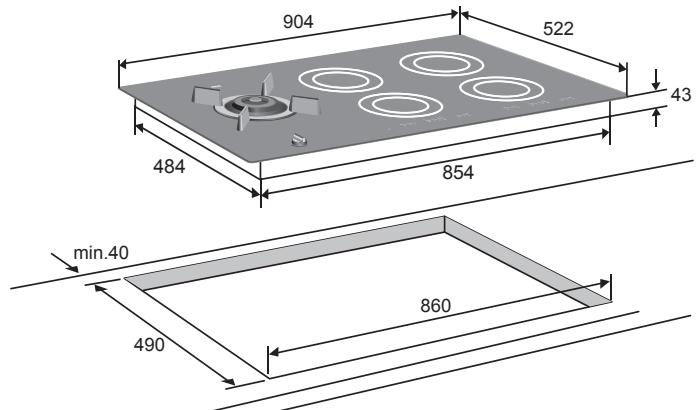
Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Raum um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Raum vorhanden ist.

* IG9271MB: min. 91 cm

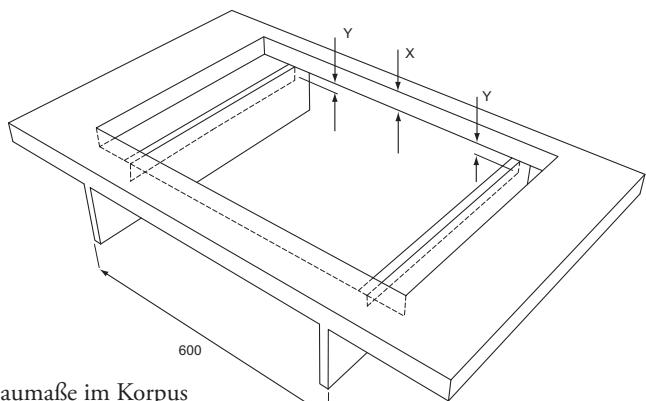


Einbaumaße

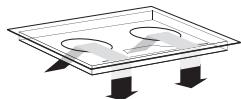
In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.



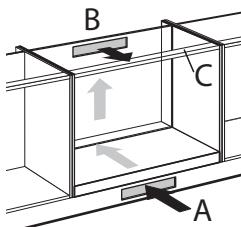
Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 46 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen, sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.



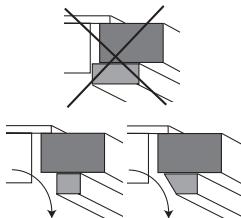
Einbaumaße im Korpus
 $x < 46 \text{ mm}: y = 46 \text{ mm} - x$
 $x \geq 46 \text{ mm}: y = 0 \text{ mm}$

Belüftung

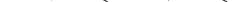
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. An der Vorderseite und Unterseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet. Bei einer unzureichenden Luftumwälzung schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit aus.

Einbau oberhalb eines Ofens, einer Schublade oder einer festen Blende

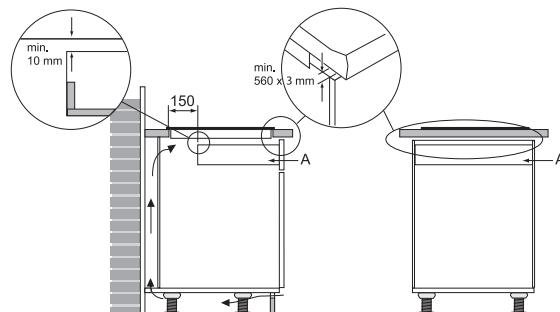
Die Belüftung geschieht über die Leiste (A) und die Rückseite des Schranks (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen (mind. 100 cm²) aus. Die Luftzufuhr A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, eine andere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.

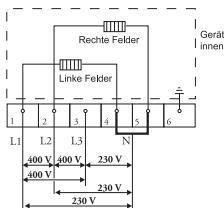


Sorgen Sie dafür, dass die Querlatte die Luftdurchfuhr nicht behindert. Hobeln oder sägen Sie die Querlatte C wenn nötig sauber ab.



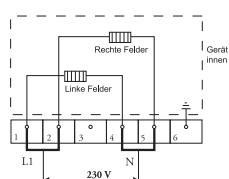
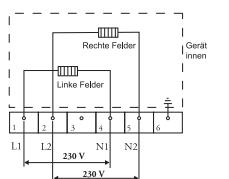
Eine Schublade darf die Ventilationsöffnungen an der Unterseite des Geräts nicht verschließen. Bei einer Schublade muss an der Vorderseite ein Spalt angebracht werden, der mindestens so breit wie das Gerät ist. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss mindestens 10 mm betragen.



Anschluss**Häufig vorkommenden Anschlüsse:**

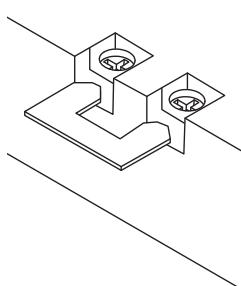
- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 eine Verbindungsbrücke an. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen(2 2N, 230V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Ihre Gruppe muss mit mindestens 16 A (2x) gesichert sein. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

**Spezialanschlüsse:**

- Einphasenanschluss (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Bringen Sie an den Anschlusspunkten 1 und 2 und 4-5 Verbindungsbrücken an. Ihre Gruppe ist mit mindestens 32 A abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.

Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.



Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen

Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

Gasanschluß**Achtung!**

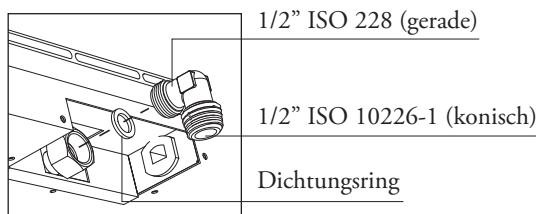
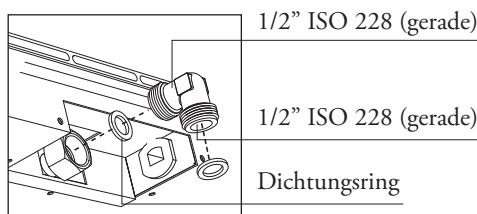
Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.

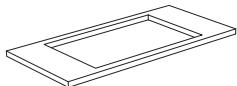
Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch.
- Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.
- Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.
- Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.
- **Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.**

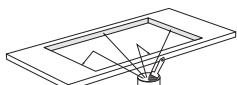
Kochmulde vorbereiten

Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluß des Gerätes.

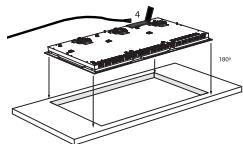
**Nur für Frankreich:**

Einbau

Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen, im Hinblick auf Abmessungen und Belüftung.

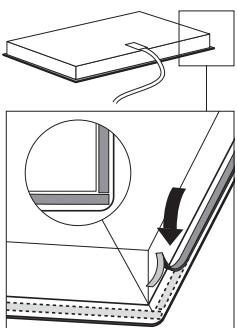


Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfurnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.



Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.

Anschlusskabel gemäß den daran gestellten Anforderungen am Gerät befestigen (siehe Seite 41).



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

Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.



Schliessen Sie das Gerät an und öffnen Sie den Gashahn. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit.

Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder zeigt einen Fehlercode im Display.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Sie erhalten Informationen hierzu bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

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



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Müllsammlung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	IG9271MB*
Induktion	x
Anschluss	230V -50Hz
Max. Leistung Kochzonen	
Links vorn	3 kW (Ø 180)
Links hinten	3 kW (Ø 180)
Rechts hinten	3 kW (Ø 180)
Rechts vorn	3 kW (Ø 180)
Anschlusswert	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Gesamtanschlusswert	7400 W
(Einbau-) Maße	
Breite und Tiefe des Geräts	904 x 522 mm
Einbauhöhe ab Oberkante Arbeitsplatte	43 mm
Sägemaß Breite x Tiefe	860 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm

Gastechnische Daten

	G25 25 mbar	G20 20 mbar	G25* 20 mbar	G30 29 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Brennertyp	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
Wokbrenner	5,70	5,70	5,00	5,00/360	5,00/360	5,50/396	4,75/342

