

mode d'emploi
plaque de cuisson

Bedienungsanleitung
Gas-Induktionskochfeld



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.

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.

ATAG

IG9571MB

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.



FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 38

DE

Anleitung

DE 3 - DE 38

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson	
Présentation	4
Panneau de commandes	6
Description	7
Consignes de sécurité	
Sécurité anti-surchauffe	8
Limiteur de durée de cuisson	8
Utilisation induction	
Utilisation des commandes tactiles	9
La cuisson par induction	9
Fonctionnement de la cuisson par induction	10
Les bruits de l'induction	10
Casseroles	11
Fonctionnement induction	
Mise en marche et réglage de la puissance	13
Indicateur de chaleur résiduelle	13
Boost	14
Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre	14
Comment coupler les zones d'induction Vario	15
Arrêt	16
Mode veille	16
Mode écoveille	16
Sécurité enfant	17
Pause	18
Reconnaissance du mode	18
Horloge/minuteur de cuisson	19
Activer et désactiver le signal sonore.	21
Détection automatique de casserole	21
Programmes de cuisson prédéfinis	22
Cuisson saine	25
Réglages de cuisson	26
Entretien induction	
Nettoyage	27
Défauts induction	
Généralités	28
Tableau de dépannage	28
Fonctionnement gas	
Allumage et réglage	30
Utilisation	30
Entretien gas	
Nettoyage	33
Pannes	
Storingstabel	34
Fiche technique	
Mesures de puissance et d'encastrement	36
Données pour le gaz	36
Aspects environnementaux	
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	37

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

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.

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

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 !

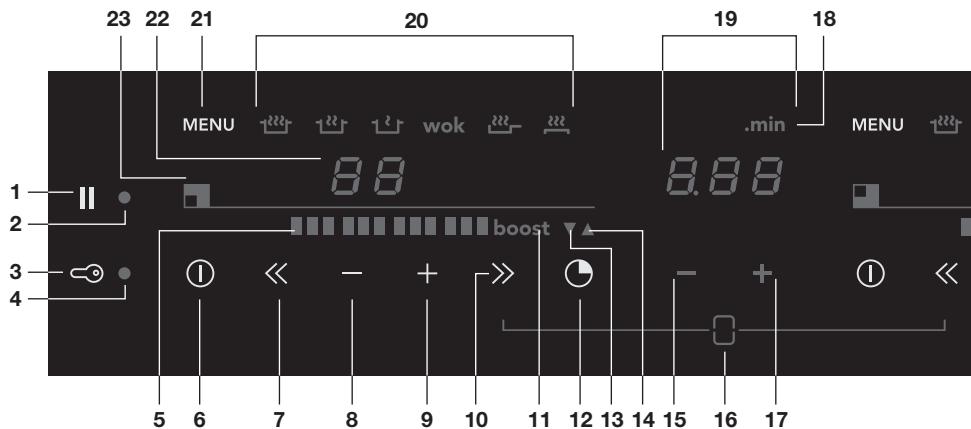
Attention



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

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

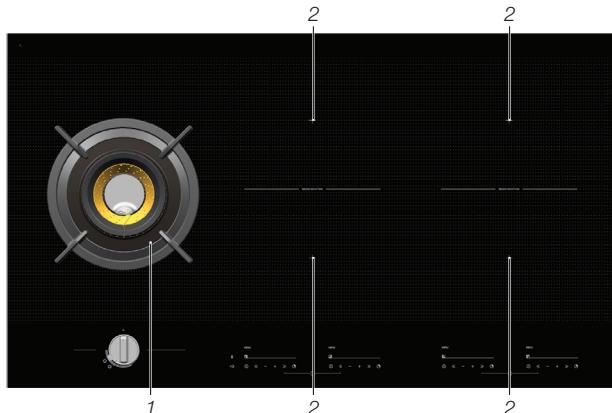
Panneau de commandes



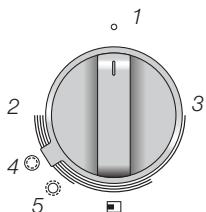
1. Touche pause
2. Voyant de pause
3. Touche sécurité enfant/écoveille
4. Voyant de sécurité enfant/voyant écoveille
5. Cubes indicateurs de niveau
6. Touche marche/arrêt
7. Réduire la puissance rapidement
8. Réduire la puissance
9. Augmenter la puissance
10. Augmenter la puissance rapidement
11. Boost
12. Touche horloge/minuteur de cuisson
13. Voyant horloge
14. Voyant minuteur de cuisson
15. Touche 'Diminution du temps'
16. Fonction couplage (Deux zones sont connectées ; ceci crée une grande zone. Contrôlez les deux zones au moyen d'une seule commande).
17. Touche 'Augmentation du temps'
18. Voyant 'Minutes après le point'
19. Horloge/minuteur de cuisson
20. Fonctions de menu
21. Touche Menu
22. Voyant de position
23. Voyant zone de cuisson

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description



1. Zone de cuisson gauche, brûleur pour wok (gaz) 6 kW
2. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)



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

SÉCURITÉ

Avant toute utilisation, veuillez lire les consignes de sécurité !

Sécurité anti-surchauffe

- 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 par 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.

Limiteur de durée de cuisson



- Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il fonctionne si vous oubliez d'arrêter votre plaque de cuisson.
- Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	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.

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

UTILISATION INDUCTION

Utilisation des commandes tactiles

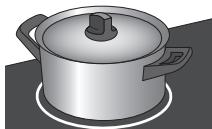
Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être contrôlées daucune autre manière. 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

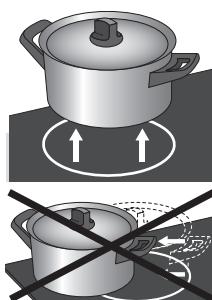
- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson.



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

La puissance s'adapte

- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

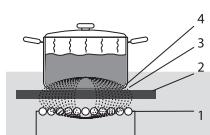


Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.

UTILISATION INDUCTION

Fonctionnement de la cuisson par 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 se forme 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, les projections d'aliments ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole proprement dite. 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.

Les bruits de l'induction

Un cliquetis

Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

Les casseroles font du bruit

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.

UTILISATION INDUCTION

Le ventilateur est bruyant

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.

Fonction d'activation automatique

Lorsque la fonction d'activation automatique (APD) est activée, on entend un cliquetis, même si la zone n'est pas utilisée.

Casseroles

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 (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « 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.

Approprié	Inadéquat
Acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles en émail résistant	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	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).

UTILISATION INDUCTION



Attention

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche ;
- 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 anti-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 de récipient

Le diamètre de la casserole maximale est de 18 cm. La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

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.

FONCTIONNEMENT INDUCTION

Mise en marche et réglage de la puissance

Il y a 12 positions de réglage de la puissance des zones de cuisson. La plaque de cuisson dispose également d'une fonction "boost"

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche sécurité enfant.

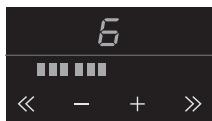
Un signal sonore unique est émis.

3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.

Le symbole "-" se met à clignoter sur le panneau d'affichage et un signal sonore unique est émis. En l'absence d'autres actions, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après quelques secondes.

4. Utilisez les touches "+", "-", "<<", ">>", pour sélectionner le réglage désiré. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).

- ▷ Si vous appuyez d'abord sur la touche + ou -, le niveau 6 apparaît.
- ▷ Si vous appuyez d'abord sur la touche >>, le niveau 12 +, "boost", s'affiche. Il s'agit de la fonction "boost". Elle sert à porter rapidement des préparations à ébullition (voir page 14).
- ▷ Si vous appuyez d'abord sur la touche "<<", la position 1 s'affiche.



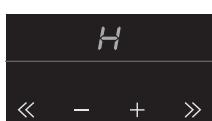
Conseils

- Augmentez ou diminuez la puissance de chauffe un niveau à la fois à l'aide des touches "+" et "-". Augmentez ou diminuez la puissance de chauffe rapidement à l'aide des touches "<<" et ">>".
- Vous pouvez laisser votre doigt sur la touche "<<", "-", "+" ou ">>" pour régler la puissance de cuisson plus rapidement.

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.

Indicateur de chaleur résiduelle

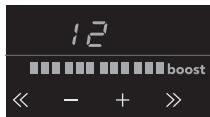


Une zone de cuisson utilisée intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l'arrêt. L'affichage indique « H » tant que la zone de cuisson est chaude.

FONCTIONNEMENT INDUCTION

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 une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche ">>" immédiatement après avoir allumé la zone de cuisson.
La mention "boost" et la position "12" s'affichent.
- Si vous souhaitez utiliser la fonction boost sur une zone de cuisson ayant déjà été réglée, appuyez plusieurs fois sur la touche ">>" ou "+" de la zone de cuisson concernée.

Désactiver la fonction boost

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

1. Appuyez sur la touche "<<" ou "-".
Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.

Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter.
Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.

Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre

- Deux zones de cuisson l'une derrière 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 de la seconde zone, devant ou derrière, ajoutée ensuite, 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 sur une position élevée.
- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

FONCTIONNEMENT INDUCTION

Comment coupler les zones d'induction Vario



Les zones d'induction Vario peuvent être couplées (connectées) ensemble.

Ceci crée une grande zone pouvant servir à la cuisson par exemple dans un grand plat à poisson.

- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

Utilisez une poêle (à poisson) couvrant au moins l'une des positions centrales/moyennes des zones Vario.

Activer le mode de couplage



1. Placez le grand récipient à cheval sur les deux zones en vous assurant qu'il les recouvre bien.
2. Allumez la zone de cuisson avant.
3. Appuyez sur deux touches en même temps pendant quelques secondes : appuyez d'abord sur la touche «<<» de la zone vario arrière, puis immédiatement après sur la touche «>>» de la zone vario avant.
"BR" s'affiche sur le panneau d'affichage de la zone arrière. Utilisez ensuite la zone avant pour contrôler la puissance de cuisson des deux zones.
4. Réglez la puissance de cuisson désirée à l'aide des touches "+" , "-" , "<<" ou ">>" de la zone avant. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.

Désactiver le mode de couplage

1. Appuyez simultanément sur la touche ">>" de la zone vario avant et la touche "<<" de la zone vario arrière pour éteindre le niveau de couplage.

Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter. *Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.*

FONCTIONNEMENT INDUCTION

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter.

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

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

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Appuyez sur la touche sécurité enfant pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

Un signal sonore est émis. Le voyant rouge de verrouillage de la sécurité enfant situé à côté de la touche sécurité enfant clignote très lentement.

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

Mode veille

En mode veille, la plaque de cuisson à induction est arrêtée. Vous pouvez passer en mode veille à partir du mode écoveille, ou en arrêtant toutes les zones de cuisson.

Vous pouvez commencer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.

Passage du mode écoveille au mode veille

Le voyant rouge situé à côté de la touche sécurité enfant continue à clignoter lentement.

- Appuyez brièvement sur la touche sécurité enfant pour passer en mode veille.

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

Mode écoveille

En mode écoveille, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise aussi peu d'énergie que possible.

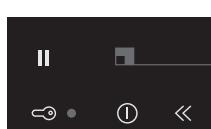
La plaque peut également passer en mode écoveille depuis le mode veille et lorsque des zones de cuisson sont encore actives.



Bon à savoir

La plaque de cuisson consomme moins de 0,5 Watt en mode écoveille. C'est-à-dire encore moins qu'en mode veille.

FONCTIONNEMENT INDUCTION



Passage de la plaque de cuisson en mode écoveille

- Appuyez sur la touche sécurité enfant.

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

Vous pouvez commencer directement la cuisson depuis le mode écoveille. Pour ce faire, la plaque de cuisson doit être placée en mode veille.

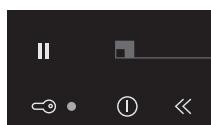


Bon à savoir

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

Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Il prévient la mise en route inopinée de l'appareil.



Activation de la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche sécurité enfant pendant deux secondes.
Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche sécurité enfant. La plaque de cuisson passe tout d'abord en mode écoveille puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est constamment allumé.
- Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche pour désactiver la sécurité enfant.
Un signal sonore unique est émis. La plaque de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant s'éteint.



Conseil

Activez le mode sécurité enfant avant de nettoyer la plaque, pour éviter de l'allumer accidentellement.



Bon à savoir

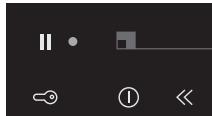
Lorsque la plaque de cuisson est réglée sur la sécurité enfant, elle utilise aussi peu d'énergie qu'en mode écoveille.

FONCTIONNEMENT INDUCTION

Pause

La fonction pause permet de mettre l'ensemble de la plaque de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. Vous pourrez ainsi dans ce mode laisser brièvement la plaque de cuisson sans surveillance ou la nettoyer en toute sécurité, sans perdre vos réglages.

Passage en mode pause



- Appuyez une fois sur la touche pause.

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 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 plus basse.
- Toutes les touches sont inactives, sauf les touches sécurité enfant et pause.
- La touche marche/arrêt de chaque zone de cuisson reste également active, mais réagit avec un délai de deux secondes.

- Si vous appuyez encore sur la touche pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus en pause reprennent.

Un double signal sonore est émis et la plaque de cuisson reprend les réglages définis avant la pause.

- Sans autre action de votre part dans un délai de 5 minutes : toutes les zones de cuisson actives s'arrêtent automatiquement. Ensuite, la touche pause continue à clignoter pendant 25 minutes pour indiquer que les processus de cuisson ont été interrompus par le mode pause. La plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écoveille après 25 minutes.

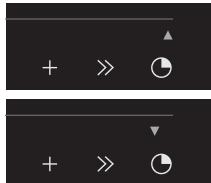
Reconnaissance du mode

Mode veille	Aucun voyant n'est allumé
Mode écoveille	Le voyant rouge situé à côté de la touche sécurité enfant continue à clignoter lentement.
Mode sécurité enfant	Le voyant rouge à côté de la touche sécurité est constamment allumé.
Mode pause	Le voyant rouge situé à côté de la touche pause clignote.

FONCTIONNEMENT INDUCTION

Horloge/minuteur de cuisson

La touche du minuteur de chacune des zones de cuisson possède deux fonctions:



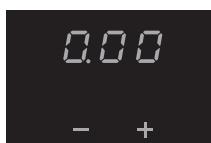
La fonction horloge	La fonction minuteur de cuisson
Cette fonction se reconnaît à la petite flèche rouge pointée vers le haut.	Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le bas.
En fonction horloge, le temps augmente.	En fonction minuteur de cuisson, le temps diminue.
Le minuteur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

Attention



- Un seul minuteur est disponible par groupe de deux zones (avant et arrière).
- Le minuteur ne peut pas être lié aux deux zones de cuisson d'un groupe de deux zones de cuisson.
- La fonction horloge/minuteur de cuisson peut également être utilisée sans activer une zone de cuisson correspondante.

Activer l'horloge



1. Appuyez une fois sur la touche minuteur de la zone de cuisson.
L'affichage de l'horloge s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. En dessous, un + et un - s'affichent.
• Si vous ne réglez pas de durée à l'aide des touches "+" ou "-", le minuteur démarre automatiquement après 3 secondes. L'horloge compte le temps jusqu'à 9 heures et 59 minutes.
La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps écoulé s'affiche.
2. Appuyez sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter.

FONCTIONNEMENT INDUCTION



Activation du minuteur de cuisson

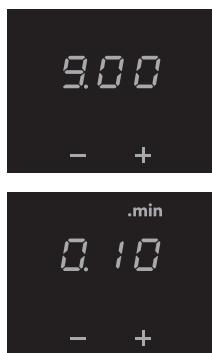
1. Appuyez une fois sur la touche du minuteur de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour passer de la fonction horloge à la fonction minuteur de cuisson. Vous pouvez ensuite régler le temps de cuisson voulu avec la touche "+". Vous pouvez ensuite modifier le temps réglé avec la touche "-".
La flèche rouge pointée vers le bas s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.
3. Appuyez sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter.

Attention

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active. Le minuteur de cuisson s'arrête dès que la casserole est enlevée et reprend lorsqu'elle est remise en place.
- 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 la flèche pointée vers le bas clignotent. Appuyez sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter. Appuyez une nouvelle fois sur la touche du minuteur de la zone de cuisson dont la flèche rouge pointée vers le bas clignote, ou retirez la casserole de la zone pour désactiver l'alarme du minuteur de cuisson.

Réglage du temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisson.



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

Après 9 minutes et 0 seconde ("9.00") le mot ".min" apparaît au-dessus de l'affichage et les minutes sont ajoutées après le point.

FONCTIONNEMENT INDUCTION



Conseil

Vous pouvez maintenir le contact avec la touche "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson plus rapidement.

Activer et désactiver le signal sonore.

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt située à l'extrême gauche.
2. Appuyez sur les touches << et + simultanément en les maintenant appuyées jusqu'à ce vous entendiez un signal sonore.
Le signal sonore est maintenant désactivé pour toutes les touches, sauf pour la touche pause et la touche sécurité enfant. Remarque : l'alarme du minuteur de cuisine et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
3. Utilisez la même combinaison de touches pour réactiver le son.

Activer et désactiver la détection automatique de casserole

Si, après l'activation de la plaque de cuisson, vous posez une casserole sur une zone de cuisson inactive, la touche de commande correspondante s'allume et peut directement être contrôlée (sans utiliser la touche marche/arrêt).

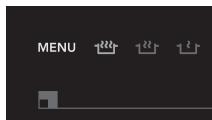
Si la zone de cuisson n'est pas activée dans les 10 secondes, elle s'éteint automatiquement. Elle peut ensuite être réactivée en enlevant la casserole et en la remettant en place ou en utilisant la touche marche/arrêt.

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

FONCTIONNEMENT INDUCTION

Programmes de cuisson prédéfinis

Votre plaque de cuisson dispose de 6 programmes de cuisson prédéfinis. Vous pouvez éventuellement régler la fin d'un programme de cuisson à l'aide de la fonction minuteur (voir page 19). Les programmes de cuisson sont basés sur les quantités habituelles. Les tableaux sont indicatifs, et vous pouvez modifier le plat à votre gré, grâce aux marges importantes.



Activer un programme de cuisson prédéfini

La zone de cuisson est allumée.

- Appuyez sur la touche de menu.
- Appuyez encore sur la touche du menu ou maintenez-la pour accéder aux fonctions de menu suivantes.

Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un "A" signifiant "automatique" s'affiche.

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



Attention

Sur les appareils «Vario», les programmes de cuisson et la fonction boost ne fonctionnent pas lorsque les zones sont couplées.

FONCTIONNEMENT INDUCTION



Fonction ébullition */**

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Remplissage de la casserole (début de cuisson)
Pommes de terre cuites	6 - 8	1000 - 1 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l pommes de terre comprises
Legumes (fermes) cuits	4 - 6	500 - 750 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l légumes compris
Riz	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement ¹⁾
Pâtes	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement ¹⁾

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

* 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.



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 de 8 heures, à moins qu'un temps plus court ait été réglé avec le minuteur.

Plat	Quantité +/-	Casserole	Zone
Sauce ou soupe	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario

FONCTIONNEMENT INDUCTION



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	4	2 000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario

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



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	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210 / Vario



Fonction sauté*/**

La fonction sauté assure une 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	4 - 5	400 - 500 g	Poêle	Ø 210 / Vario

* 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.

FONCTIONNEMENT INDUCTION



Fonction grill*/**

La fonction grill 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	3 - 4	300 - 400 g	Plaque / poêle à griller	Ø 210 / Vario

Cuisson saine

Point de combustion des différents types d'huile

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, Atag conseille de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de fumée auquel des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile

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

* 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.

FONCTIONNEMENT INDUCTION

Réglages de cuisson

Les réglages dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole. Le tableau ci-dessus est uniquement indicatif.

Utilisez la fonction «boost» et le réglage 11 et 12 pour :

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

- frire des tranches fines de viande panée.
- faire revenir des gros morceaux de viande.
- cuire des morceaux de viande fine ;

Utilisez le réglage 9 et 10 pour :

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

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments ;
- décongeler des légumes fermes ;
- cuire des gros morceaux de viande ;
- cuire à la vapeur.

Utilisez le réglage 7 et 8 pour :

- frire les crêpes épaisses ;
- frire des tranches épaisses de viande panée ;
- frire du bacon (gras) ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- frire du pain perdu ;
- frire du poisson panné.
- cuire doucement des pâtes ;

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

ENTRETIEN INDUCTION

Nettoyage

Conseil

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

Nettoyage quotidien

- 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.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les marques métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Utilisez un grattoir pour verre pour retirer les aliments renversés. Il est également préférable de retirer le plastique et le sucre fondu avec un grattoir pour verre.

Ne jamais utiliser



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

DIAGNOSTIC DE PANNES INDUCTION

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Contactez le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il n'est pas obligatoirement défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.atag.nl'.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'éclaire lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.
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. 11 et 12).

DIAGNOSTIC DE PANNES INDUCTION

Symptôme	Cause possible	Solution
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche "+" ou "-" du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
"br" apparaît sur le panneau d'affichage et les touches ne fonctionnent pas.	La fonction de couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage (voir page 15).
Code d'erreur F00.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code d'erreur F0 à F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code d'erreur F7.	La température environnante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.
Code d'erreur F8 et F08.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code d'erreur F9 et/ou signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Code d'erreur F99.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une touche à la fois.
Code d'erreur FA.	Tension trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Code d'erreur 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.

FONCTIONNEMENT GAS

Allumage et réglage

Le brûleur est réglables en continu du minimum au maximum.

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche.
Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum.
La sécurité du thermocouple est à présent activée.
- Tournez le bouton du wok jusqu'à la position minimum (4).
- Faites pivoter l'anneau de réglage du wok, à volonté, jusqu'à la position rôti (6). L'anneau intérieur (position wok) s'éteint et l'anneau extérieur (position rôti) s'allume.
- Le brûleur pour wok revient automatiquement à la position wok lorsque vous ramenez le bouton qui lui correspond à la position 0.



Attention !

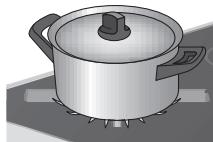
Le passage de la position wok à la position rôti, ou vice-versa, est possible durant la cuisson.

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

Utilisation



incorrect

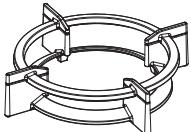


correct

Casseroles

- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Les casseroles de petites dimensions ne sont pas stables.

FONCTIONNEMENT GAS



anneau pour wok

Anneau pour wok

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

**N'utilisez pas l'anneau pour wok sur le brûleur wok en position rôti.
Vous risquez d'abîmer les couleurs.**

Support de casseroles

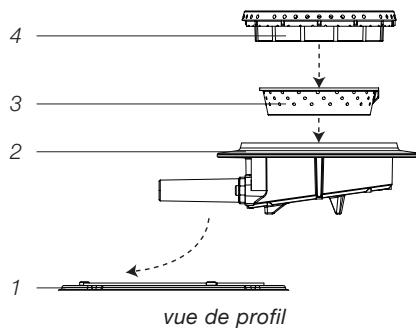
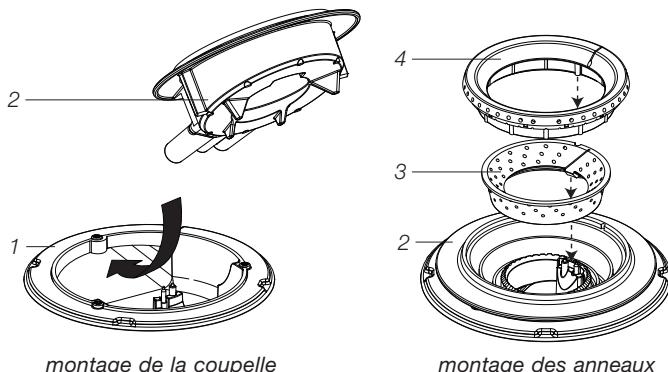
Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez en place les supports de casserole au moyen des encoches de positionnement.

FONCTIONNEMENT GAS

Brûleur pour wok

Veillez à positionner correctement le brûleur wok. Si les pièces du brûleur wok sont mal ajustées, le brûleur peut ne pas fonctionner correctement.

1. Montez la coupelle de brûleur (2) dans le logement du brûleur (1).
2. Montez l'anneau intérieur (3) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.
3. Montez l'anneau extérieur (4) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.



ENTRETIEN GAS

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer le bouton, le brûleur et le support, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.

Attention !



Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

Taches tenaces sur le fond de la table de cuisson

Nettoyez le plateau de verre avec un détergent spécial pour vitrocéramique. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent avec du vinaigre de ménage.

Pièces en laiton du brûleur wok

Quelques pièces du brûleur wok sont en laiton. La cuisson au wok, avec ses températures élevées, causera une décoloration normale du laiton.

Attention !



Consultez le site web www.atagservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

PANNES GAS

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web 'www.atagservice.nl' pour de plus amples informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas. 	<p>Le branchement électrique n'est pas correct.</p> <p>Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique.</p> <p>Bougie (1) sale/humide.</p> <p>Composants mal montés.</p> <p>Composants du brûleur sales/humides.</p> <p>Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.</p> <p>Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.</p> <p>La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide.</p> <p>Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.</p>	<p>Contactez votre installateur.</p> <p>Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.</p> <p>Nettoyez/séchez la bougie.</p> <p>Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.</p> <p>Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.</p> <p>Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.</p> <p>Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.</p> <p>Raccordez une nouvelle bouteille ou faites remplir le réservoir.</p> <p>Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.</p>
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	<p>Des composants sont mal montés.</p> <p>Composants du brûleur sales/humides.</p> <p>Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.</p>	<p>Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.</p> <p>Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.</p> <p>Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.</p>

PANNES GAS

Symptôme	Cause possible	Solution
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	<p>Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé.</p> <p>Le thermocouple (2) est encrassé.</p>	<p>Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.</p> <p>Nettoyez/séchez le thermocouple.</p>
La plaque vitrocéramique est cassée.	Un objet est tombé dessus.	<p>Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur.</p> <p>Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.</p>

FICHE TECHNIQUE

Mesures de puissance et d'encastrement

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

Type de plaque de cuisson	IG9571MB
Induction	x
Branchements	230V - 50Hz
Puissance maximale zones de cuisson	
À gauche à l'avant	3,7 kW (180x220)
À gauche à l'arrière	3,7 kW (180x220)
À droite à l'arrière	3,7 kW (180x220)
À droite à l'avant	3,7 kW (180x220)
Puissance connectée	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	max. 5 W
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	54 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 (IG9571MBAE) 25 mbar	G20 (IG9571MBBE) 20 mbar
Type de brûleur	(kW)	(kW)
Wok	6.0	6.0

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

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

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux réglementations gouvernementales.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à l'issue de son cycle de service, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée et permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Gas-Induktionskochfeld	
Einführung	4
Bedienfeld	6
Beschreibung	7
Sicherheitshinweise	
Temperatursicherung	8
Kochzeitbegrenzung	8
Gebrauch induktion	
Funktion der Sensortasten	9
Kochen mit Induktion	9
Die Induktionstechnik	10
Induktionsgeräusche	10
Töpfe	11
Bedienung induktion	
Einschalten und Einstellen der Kochstufe	13
Restwärmeanzeige	13
Booster	14
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	14
Verbindung der Vario-Induktionszonen	15
Ausschalten	16
Standby-Modus	16
Spar-Standby-Modus	16
Kindersicherung	17
Pause	18
Erkennen eines Modus	18
Timer / Kochuhr	19
Ein- und Ausschalten des akustischen Signals	21
Automatische Topferkennung	21
Automatische Kochprogramme	22
Gesund kochen	25
Kochstufen	26
Pflege induktion	
Reinigen	27
Störungen induktion	
Allgemeines	28
Störungstabelle	28
Bedienung gas	
Anzünden und Einstellen	30
Verwendung	30
Pflege gas	
Reinigen	33
Störungen gas	
Störungstabelle	34
Technische daten	
Leistungs- und Einbautabelle	36
Gastechnische Daten	36
Umweltaspekte	
Entsorgung von Gerät und Verpackung	37

Einführung

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.

IHR GAS-INDUKTIONSKOCHFELD

Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigegebene 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!

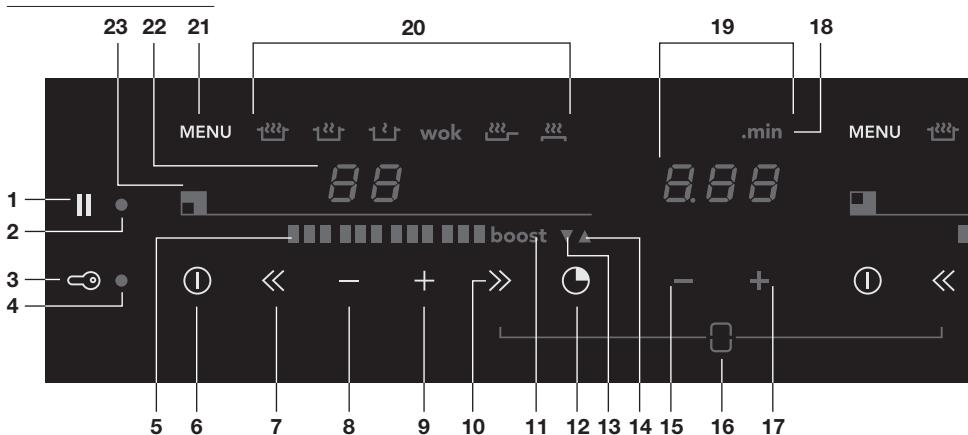
Achtung



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

IHR GAS-INDUKTIONSKOCHFELD

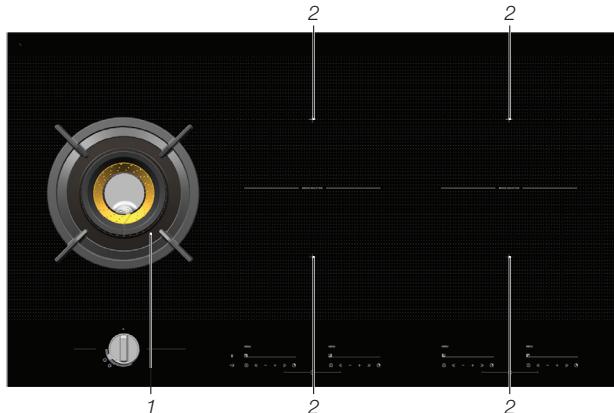
Bedienfeld



1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherung-/Spar-Standby-Taste
4. Kindersicherungsanzeige / 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. Booster
12. Timer-/Kochuhrtaste
13. Kochuhranzeige
14. Timeranzeige
15. Taste Zeit verlängern
16. Verbindungsfunktion (Zwei Zonen werden zu einer großen Zone verbunden. Beide Zonen werden mit einem Schieberegler gesteuert).
17. Taste Zeit verkürzen
18. „Minuten nach dem Punkt“ Anzeige
19. Timer/Kochuhr
20. Menüfunktionen
21. Menütaste
22. Stufenanzeige
23. Kochzonenanzeige

IHR GAS-INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



1. Kochzone links Wokbrenner (Gas) 6 kW
2. Variozone 180 x 220 mm 3,7 kW (Zonen mit Verbindungs möglichkeit)



Lesen Sie sich vor Gebrauch die einzelnen Sicherheitsanweisungen durch!

Temperatursicherung

- Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Bauteile des Kochfeldes. Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko von Überhitzung oder Trockenkochen zu vermeiden. Bei einer hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



- Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten.
- Je nach der gewählten Kochstufe 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 Kochstufe 12 geschaltet nach:
Boost	10 Minuten

GEBRAUCH INDUKTION

Funktion der Sensortasten

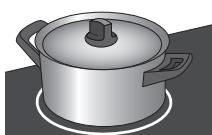
An die Bedienung des Kochfeldes mithilfe der Sensortasten werden Sie sich gewöhnen wie an andere Bedienungsweisen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

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; Das Kochfeld schaltet sich nicht ein wenn z. B. Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

Kochen mit Induktion

Induktionskochen ist schnell

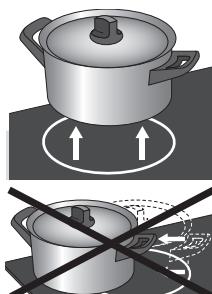
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Geräts überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben.



Kein Wärmeverlust und
keine heißen Griffe beim
Induktionskochfeld.

Die Leistung passt sich an

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

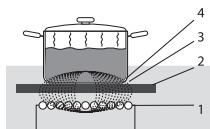


Achtung

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

GEBRAUCH INDUKTION

Die Induktionstechnik



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.

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

Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfeldes können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

Sauber

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

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glaskeramikplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zur Kochzone des Cerankochfeldes oder eines Gasbrenners. Nachdem der Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlte sich diese schnell ab.

Induktionsgeräusche

Ticken

Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Die Töpfe machen Geräusche

Die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche machen. Dies wird durch den Durchfluss der Energie von der Kochzone zum Kochtopf verursacht. Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

GEBRAUCH INDUKTION

Die Lüftung macht Geräusche

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Automatische Einschaltfunktion

Wenn die automatische Einschaltfunktion (APD) aktiv ist, ist auch dann ein Ticken hörbar, wenn die Zone nicht verwendet wird.

Töpfe

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Achtung



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



Tipp

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

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailtöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

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

GEBRAUCH INDUKTION



Achtung

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

- Auf einer höheren Kochstufe kann 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 kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Topf-durchmesser

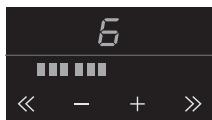
Der maximale Topfdurchmesser beträgt 18 cm. Der Topfboden-Mindestdurchmesser beträgt 12 cm. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtopfe

Schnellkochtopfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

BEDIENUNG INDUKTION

Einschalten und Einstellen der Kochstufe



Die Kochzonen haben 12 Kochstufen. Daneben gibt es noch eine Stufe "Boost".

1. Stellen Sie eine(n) Topf/Pfanne in die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Sperrtaste.

Es ist ein einzelner Signalton zu hören.

3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der betreffenden Kochzone.

Im Display wird ein blinkender "-" angezeigt und es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach einigen Sekunden automatisch ausgeschaltet.

4. Stellen Sie mit der Taste + oder - oder mit der Taste << oder >> die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).
 - ▷ Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste + oder - drücken, erscheint die Stufe "6".
 - ▷ Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste >> drücken, erscheint die Stufe "12" + "Boost". Dies ist die "Boost"-Stufe, die Sie dazu verwenden können, für eine kurze Zeit bei höchster Leistung zu kochen (vgl. S. 14).
 - ▷ Drücken Sie zum ersten Mal auf die Taste <<, erscheint die Stufe "1".



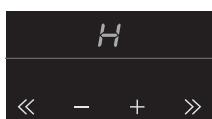
Tipps

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

Topferkennung

Wenn die Kochplatte keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt das Display und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet. Wenn innerhalb einer Minute kein (eisenhaltiger) Topf auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Restwärmeanzeige



Eine Kochzone kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Die Anzeige „H“ weist darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist.

BEDIENUNG INDUKTION

Booster

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. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drücken Sie sofort nach dem Einschalten der Zone auf die Taste >>. *Im Display erscheint "12" und "Boost".*
 - Wenn eine Zone bereits auf eine bestimmte Stufe eingestellt wurde und Sie diese auf die Stufe "Boost" setzen möchten, können Sie dazu mehrmals auf die Taste >> oder die Taste + drücken.

Ausschalten der Boost-Funktion

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

1. Drücken auf die Taste << oder -. *Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.*

Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten. *Es ertönt ein 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.
- Wenn die Vario-Zonen verbunden werden, kann "Boost" nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

BEDIENUNG INDUKTION

Verbindung der Vario-Induktionszonen



Die Vario-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone, z. B. für eine große Fischpfanne.

- Wenn die Vario-Zonen verbunden werden, kann "Boost" nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

Verwenden Sie eine (Fisch-) Pfanne, die mindestens eine der zentralen Positionen der Vario-Zonen bedeckt.

Aktivierung der Verbindung

1. Stellen Sie den großen Kochtopf gut abdeckend auf die beiden Kochzonen.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Halten Sie zwei Tasten gleichzeitig gedrückt (einige Sekunden lang): Drücken Sie zuerst auf die Taste << für die hintere und unmittelbar danach auf die Taste >> für die vordere Vario-Zone.
Im Display der hinteren Zone erscheint "BR". Stellen Sie dann mit dem Regler für die vordere Zone eine Kochstufe für beiden Zonen ein.
4. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der Taste + oder - bzw. mit der Taste << oder >> der vorderen Zone ein. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt.



Deaktivierung der Verbindung

1. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste >> für die vordere und auf die Taste << für die hintere Vario-Zone, um die Verbindung der Kochzonen aufzuheben.

Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten. *Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.*

BEDIENUNG INDUKTION

Ausschalten

Kochzone ausschalten

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

Es ertönt ein 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 Sperrtaste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

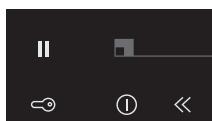
Es wird ein Signalton ausgegeben. Neben der Sperrtaste beginnt das rote (Kindersicherungs-) Lämpchen langsam zu blinken.

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

Der 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 Kochzonen ausschalten.

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



Umschalten des Kochfelds vom Spar-Standby-Modus in den Standby-Modus

Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste blinkt langsam.

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

Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Alle Lämpchen auf dem Kochfeld sind aus.

Spar-Standby-Modus

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

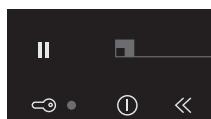
Das Kochfeld kann aus dem Standby-Modus in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden, wenn noch Kochzonen aktiv sind.



Wussten Sie, dass

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

BEDIENUNG INDUKTION



Das Kochfeld in den Spar-Standby-Modus versetzen

- Drücken Sie auf die Sperrtaste.

Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Sperrtaste geht langsam an und aus.

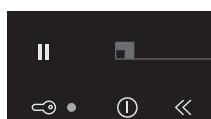
Aus dem Spar-Standby-Modus können Sie nicht sofort mit dem Kochen beginnen. Hierzu muss das Kochfeld erst in den Standby-Modus versetzt werden.



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



Aktivieren der Kindersicherung

1. Drücken Sie zwei Sekunden lang auf die Sperrtaste.

Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal. Alle Tasten sind jetzt inaktiv, mit Ausnahme der Sperrtaste. 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 akustisches Signal. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste ist aus.



Tipp

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



Wussten Sie, dass

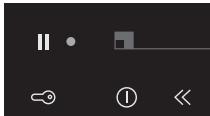
Das Kochfeld verbraucht bei eingeschalteter Kindersicherung so wenig Energie wie im Spar-Standby-Modus.

BEDIENUNG INDUKTION

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 „Pause“-Taste.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Stufen springen auf niedrigere Werte und das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.
 - ▷ Eventuell eingestellte Timer/Kochuhren werden angehalten. Alle Kochzonen werden automatisch auf eine niedrige Stufe gesetzt.
 - ▷ Alle Tasten mit Ausnahme der Sperrtaste und der Pause-Taste sind inaktiv.
 - ▷ Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden.
- Wenn Sie die Pause-Taste innerhalb von 5 Minuten erneut drücken, wird der angehaltene Kochvorgang 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:
Alle aktiven Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Taste noch weitere 25 Minuten, 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.

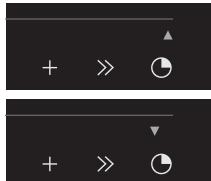
Erkennen eines Modus

Der Standby-Modus	Kein Lämpchen leuchtet.
Der Spar-Standby-Modus	Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste blinkt langsam.
Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste ist an.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

BEDIENUNG INDUKTION

Timer / Kochuhr

Die Timer/Kochuhr-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 kann mit einer Kochzone verbunden werden. Dies bedeutet, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Die Timerfunktion wird nach dem Drücken der Timer-Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Die Kochuhr kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die rote + Taste oder auf die rote - Taste drücken.

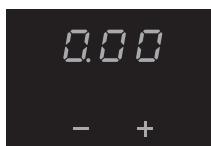
Achtung



- 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 Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone.
Das Display des Timers leuchtet auf und Sie sehen drei blinkende Nullen. Darunter sind ein + und ein - zu sehen.
• Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer läuft maximal 9 Stunden und 59 Minuten.
Der rote Aufwärtspfeil leuchtet auf und die Zeit läuft.
2. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



BEDIENUNG INDUKTION

Einschalten der Kochuhr

1. Drücken Sie die Timer/Kochuhr-Taste für die gewünschte Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Tasten + oder - , um von der Timerfunktion zur Kochuhr zu schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.
Der kleine rote Abwärtspfeil leuchtet auf. Die Zeit läuft ab.
3. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



Achtung

- Die Kochuhr wird mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet wird. Die Kochuhr wird angehalten, sobald der Topf entfernt wird. Sie läuft weiter, sobald der Topf zurückgestellt wird.
- 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 der Abwärtspfeil blinken. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, um den Kochuhralarm auszuschalten. Drücken Sie erneut auf die Timer-/Kochuhr-Taste der Kochzone, deren roter Abwärtspfeil blinkt, oder nehmen Sie den Topf aus der Zone, um den Kochuhralarm wieder auszuschalten.

Einstellen der Kochuhr

- Schalten Sie die Kochuhr ein.



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

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



Tipp

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

Ein- und Ausschalten des akustischen Signals

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

Automatische Topferkennung ein- und ausschalten

Wenn nach Einschalten der Kochplatte eine Topf auf eine inaktive Kochzone gestellt wird, leuchtet das entsprechende Bedienfeld auf und kann direkt bedient werden (ohne dass die Ein-/Ausschalttaste bedient werden muss).

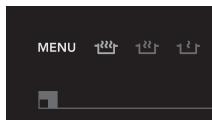
Wenn die Kochzone nicht innerhalb von 10 Sekunden eingeschaltet wird, erlischt das Bedienfeld und kann wieder eingeschaltet werden, indem entweder der Topf entfernt und erneut auf die Zone gestellt oder die Ein-/Ausschalttaste verwendet wird.

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

BEDIENUNG INDUKTION

Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion (vgl. S. 19) 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

Die Kochzone ist eingeschaltet.

- Drücken Sie auf die Menütaste.
- Drücken Sie erneut auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste 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:
<< , + , - , >> .



Achtung

Bei „Vario“-Geräten sind die Kochprogramme und die „Boost“-Funktion deaktiviert, wenn die Zonen gebrückt sind.

BEDIENUNG INDUKTION



(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	6 - 8	1000 - 1.400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	4 - 6	500 - 750 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Gemüse
Reis	4 - 5	400 - 500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 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 210 / Vario
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario

BEDIENUNG INDUKTION



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	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario

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



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	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210 / Vario



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	4 - 5	400 - 500 g	Kuchenpfanne	Ø 210 / Vario

- * 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.

BEDIENUNG INDUKTION



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	3 - 4	300 - 400 g	Grillpfanne /-platte	Ø 210 / Vario

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 freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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

- * 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.

BEDIENUNG INDUKTION

Kochstufen

Die Einstellungen richten sich nach dem Inhalt und der Zusammensetzung des Topfes.

Folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

Verwenden Sie „Boost“ und

Kochstufe 11 und 12:

- um Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen zu bringen;
- um Blattgemüse anzudünsten;
- um Öl, Fett und Butter zu erhitzen;
- zum Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen mit dem Wok.

Verwenden Sie Kochstufe

9 und 10:

- um Fleisch anzubraten;
- um Fisch zu braten;
- um Omelettes zu braten;
- zum Braten von gekochten Kartoffeln;
- zum Frittieren von Speisen.

Verwenden Sie Kochstufe

7 und 8:

- um dicke Pfannkuchen zu backen;
- um dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- zum Auslassen von Speck (Fett);
- um rohe Kartoffeln zu braten;
- um Arme Ritter zu backen;

- um panierten Fisch zu braten;
- Pasta Garen;
- um dünne Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- Anbraten von rotem Fleisch.

Verwenden Sie Kochstufe

4 bis 6:

- zum Durchkochen von Gerichten (in großen Mengen);
- zum Auftauen von gefrorenem Gemüse;
- Braten und Garen von dickerem Fleisch;
- Dampfgaren.

Verwenden Sie die Kochstufen

1 bis 3:

- um Bouillon köcheln zu lassen;
- zum Zubereiten von Schmorfleisch;
- zum Schmoren von Gemüse;
- Pochieren;
- Warmhalten;
- zum Schmelzen von Schokolade;
- zum Schmelzen von Käse.

Reinigen

Tipp

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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

Auf keinen Fall 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.

STÖRUNGEN INDUKTION

Allgemeines

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 Netzschatzler (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Elektroschrank herausschrauben. Rufen Sie den Kundendienst an.

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion des Geräts zweifeln, 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 Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchtet das Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld kühlt ab.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. 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 von der Kochzone zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display blinkt weiterhin.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Kochen mit Induktion oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (vgl. die Seiten 11 und 12).

STÖRUNGEN INDUKTION

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Eieruhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf die Taste + oder - des Timers drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlanschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Im Display erscheint 'br' und die Sensortasten funktionieren nicht.	Die Verbindungsfunction ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Verbindungsfunction (vgl. S. 15).
Fehlercode F00.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F0 bis einschließlich F6 und FC.	Generator defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht gut.	Alle Wärmequellen in der Nähe der Kochplatte abschalten.
Fehlercode F8 und F08.	Überhitzung der Kochmulde.	Das Gerät hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet. Gerät abkühlen lassen und danach eine niedrigere Kochstufe wählen.
Fehlercode F9 und/oder dauerndes akustisches Signal.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99.	Sie haben zwei 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.	Rufen Sie den Kundendienst an.

BEDIENUNG GAS

Anzünden und Einstellen

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

- Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
- Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.
- Drehen Sie den Wok-Regelknopf bis zur Kleinstufe (4).
- Drehen Sie den Schaltring des Woks, falls gewünscht, auf die Bratstufe (6). Der Innenring (Wokstufe) erlischt, und der Außenring (Bratstufe) brennt.
- Der Wokbrenner schaltet automatisch zur Wokstufe zurück, wenn der Bedienknopf des Wokbrenners in die Stufe 0 gedreht wird.

Achtung!



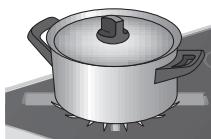
Während des Kochens kann von der Wokstufe zur Bratstufe und umgekehrt übergegangen werden.

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

Verwendung



falsch

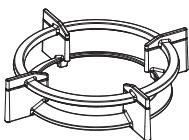


richtig

Kochgeschirr

- Achten Sie immer darauf, dass die Flammen unter dem Kochgeschirr bleiben. Wenn Flammen seitlich neben dem Kochgeschirr hochschlagen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.

BEDIENUNG GAS



Wok-Ring

Wokring

Der Wokring, der für den Wokbrenner mitgeliefert ist oder oder als Zubehör erhältlich ist, sorgt für zusätzliche Stabilität eines Woks mit rundem Boden.

Verwenden Sie den Wokring nicht auf der Wok-Bratstufe. Diese könnten sich dadurch verfärben.

Topfräger

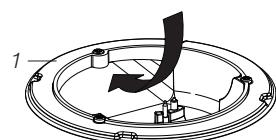
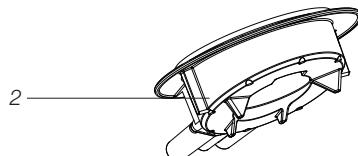
Setzen Sie die Topftäger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben. Positionieren Sie die Topfräger auf der Auffangschale mit Hilfe der Positionierzapfen.

BEDIENUNG GAS

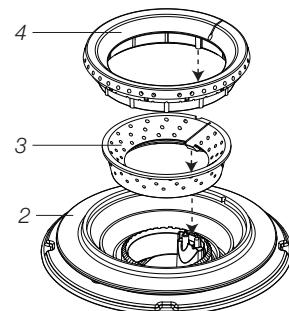
Wokbrenner

Setzen Sie den Wokbrenner korrekt auf. Eine inkorrekte Positionierung der Wokbrennerteile kann dazu führen, dass der Brenner schlecht funktioniert.

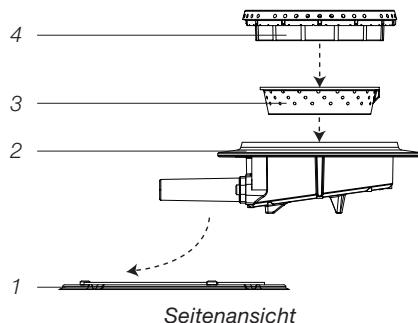
1. Setzen Sie den Brennerkelch (2) in das Brennergehäuse (1).
2. Setzen Sie den Innenring (3) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.
3. Setzen Sie den Außenring (4) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.



Platzieren des Kelchs



Platzieren der Ringe



Seitenansicht

Reinigen

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpf, Brenner und Topfräger und dann erst die Auffangschale oder die Glasplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale oder die Glasplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.



Achtung!

Brennerteile dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfräger, Brennerkappen)

Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem speziell für keramische Kochplatten geeigneten Reinigungsmittel. Wasserringe oder Kalkreste entfernen Sie am besten mit Reinigungssessig.

Wokbrennerteile aus Messing

Einige Teile des Wokbrenners bestehen aus Messing. Es ist normal, dass sich Messing durch die beim Kochen entstehenden hohen Temperaturen verfärbt.



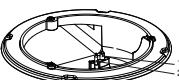
Achtung!

Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.atagservice.nl.

STÖRUNGEN GAS

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „www.atagservice.nl“.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden. 	Falscher Stromanschluss. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet. Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht. Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/ feucht. Hauptgashahn geschlossen. Störung im Gasnetz. Die Gasflasche oder der Gastank ist leer. Die falsche Gasart wird verwendet.	Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Öffnen Sie den Hauptgashahn. Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen. 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 brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/ feucht. Die falsche Gasart wird verwendet.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.

STÖRUNGEN GAS

Symptom	Mögliche ursache	Lösung
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/tief (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten. Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern. Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.
Die keramische Glasplatte ist gebrochen.	Ein Gegenstand ist auf die Platte gefallen.	Schließen Sie den Gashaupthahn, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf. Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.

TECHNISCHE DATEN

Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	IG9571MB
Induktion	x
Anschluss	230V - 50Hz
Max. Leistung Kochzonen	
Links vorn	3,7 kW (180x220)
Links hinten	3,7 kW (180x220)
Rechts hinten	3,7 kW (180x220)
Rechts vorn	3,7 kW (180x220)
Anschlusswert	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	max. 5 W
Gesamtanschlusswert	7400 W
(Einbau-) Maße	
Breite und Tiefe des Geräts	904 x 522 mm
Einbauhöhe ab Oberkante Arbeitsplatte	54 mm
Sägemaß Breite x Tiefe	860 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm

Gastechnische Daten

	G25 (IG9571MBAE) 25 mbar	G20 (IG9571MBBE) 20 mbar
Brennertyp	(kW)	(kW)
Wokbrenner	6.0	6.0

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

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

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen 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 im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung 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 Gesundheit der Menschen, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät zusammensetzt ist, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

