



Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf dem Boden des Geräts.
La plaquette signalétique de l'appareil se trouve en-dessous de l'appareil.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.
Collez la plaquette signalétique de l'appareil ici.

Halten Sie, wenn Sie mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen, die komplette Typennummer bereit.

Lorsque vous prenez contact avec le service d'entretien, assurez-vous d'avoir le numéro complet sous la main.

Adressen und Telefonnummern der Serviceorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

Vous trouverez les coordonnées du service d'entretien sur la carte de garantie.

Gebrauchsanweisung **Gas-Induktionskochfeld**

mode d'emploi

table de cuisson à induction et gaz

ATAG



IGT9472MB

DE

Anleitung

DE 3 – DE 34

FR

Manuel

FR 3 - FR 34

Verwendete Piktogramme - Pictograms used



Wichtig zu wissen - Important information



Tipp - Conseil

INHALTSANGABE

Ihr gas-induktionskochfeld

Einführung	4
Funktionsweise der Berührungstasten	4
Beschreibung	5
Bedienung Induktionszonen	6
Bedienung Wokbrenner	7

Sicherheit

Temperaturschutz Induktionszonen	8
Kochzeitbegrenzung	8

Gebrauch induktion

Induktionskochen	9
Funktionsweise des Induktionskochens	10
Induktionsgeräusche	10
Kochgeschirr	11

Gebrauch wokbrenner

Kochgeschirr	13
Wokbrenner aufstellen	14

Bedienung

Spar-Stand-by-Modus	15
Stand-by-Modus	15
Kindersicherung	16
Pause	16
Erkennen eines Modus	17
Timer/Kochwecker	17
Ein- und Ausschalten des akustischen Signals	18

Bedienung induktion

Einschalten und Einstellen der Leistung	19
Restwärmearzeige	20
Booster	20
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	21
Bridge-Induktion	21
Ausschalten	22
Automatische Kochprogramme	22
Kochstufen	24

Bedienung wokbrenner

Zünden und einstellen	26
Restwärmearzeige	26
Menü-Funktion	26

Wartung

Reinigung Glasplatte	28
Reinigung Wok-Brennerteile	29

Störungen

Allgemeines	30
Störungstabelle	30

Umwelt

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

Einführung

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie das Kochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produktes behilflich sein können. Darüber hinaus finden Sie auch Tipps für die Wartung.

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

Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst.

Kleben Sie daher den lose mitgelieferten Datenaufkleber in das dafür bestimmte Feld hinten in der Gebrauchsanweisung. Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

Funktionsweise der Berührungstasten

Legen Sie Ihre Fingerkuppen flach auf die Tasten, um den besten Effekt zu erzielen. Sie müssen nicht fest darauf drücken. Die Sensoren unter den Tasten befinden sich auf dem äußersten Ring des Schiebereglers.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie allein auf den Druck und die Form der Fingerkuppen reagieren. Das Kochfeld kann nicht mit anderen Gegenständen bedient werden und wird beispielsweise nicht eingeschaltet, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

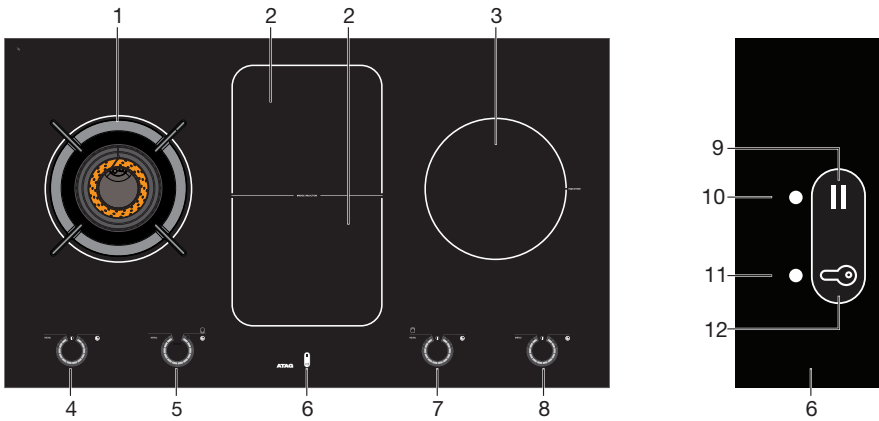


Achtung

Kochgeschirr, das vorher auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.

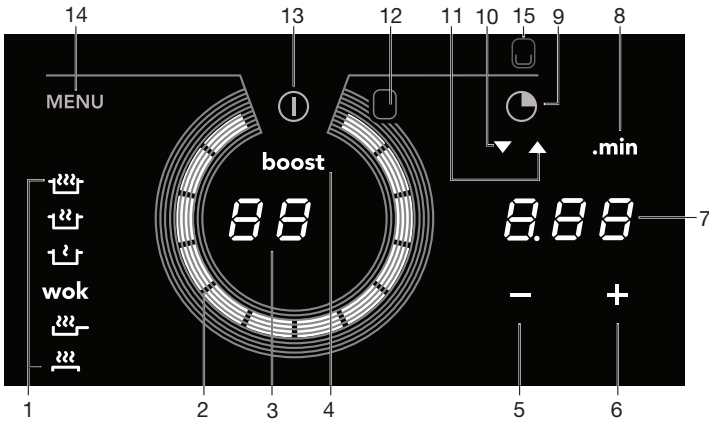
IHR GAS-INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



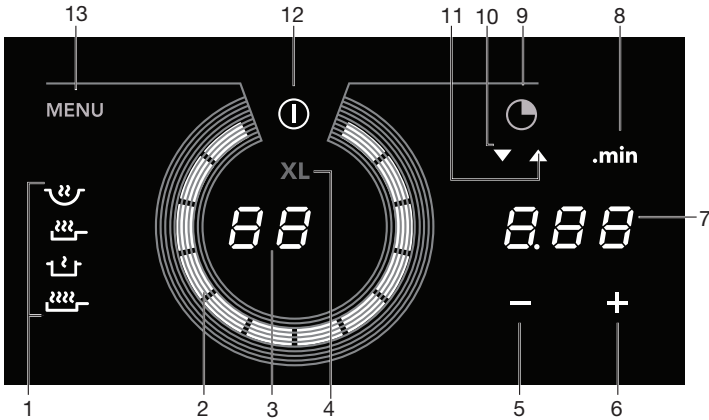
1. Wokbrenner (Gas)
2. Bridge-Induktionszonen
3. Induktionszone
4. Bedienung Wokbrenner
5. Bedienung Bridge-Induktionszone Mitte-vorn
6. Pausentaste/Schlüsseltaste
7. Bedienung Bridge-Induktionszone Mitte-hinten
8. Bedienung Induktionszone rechts
9. Pausentaste
10. Pause-Anzeige
11. Kindersicherung (Spar-Stand-by-Anzeige)
12. Schlüsseltaste (Kindersicherung/Spar-Stand-by-Funktion)

Bedienung Induktionszonen



1. Menüfunktionen Induktion
2. Schieberegler (12 Stufen)
3. Stufenanzeige
4. Booster-Anzeige
5. Taste Zeit verkürzen
6. Taste Zeit verlängern
7. Timer/Kochwecker
8. Minutenanzeige
9. Timer-/Kochweckertaste
10. Kochweckeranzeige
11. Timer-Anzeige
12. Bridge-Taste (nur vordere Zone)
13. Ein-/Austaste
14. Menütaste
15. Kochzonenanzeige

Bedienung Wokbrenner



1. Menüfunktionen Brennerprogramme Wokbrenner
2. Schieberegler (12 Stufen)
3. Stufenanzeige
4. Bratstufe „XL“-Anzeige
5. Taste Zeit verkürzen
6. Taste Zeit verlängern
7. Timer/Kochwecker
8. Minutenanzeige
9. Timer-/Kochweckertaste
10. Kochweckeranzeige
11. Timer-Anzeige
12. Ein-/Austaste
13. Menütasten (für die Auswahl der Brennerstufen)

Lesen Sie vor der Verwendung erst die separaten Sicherheitsanweisungen!

Temperaturschutz Induktionszonen

- Jede Induktionszone verfügt über einen Sensor. Dieser Sensor überwacht die Temperatur des Kochgeschirrbodens und der Teile des Kochfeldes. So wird die Gefahr einer Überhitzung, etwa durch einen trockengekochten Topf, vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfeldes automatisch verringert oder die Kochzone/das Kochfeld vollständig ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



- Wenn eine Kochzone oder ein Wokbrenner ungewöhnlich lange eingeschaltet ist, erfolgt die automatische Abschaltung.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Die Kochzone oder der Wokbrenner 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

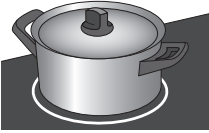
Wenn diese Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone oder der Wokbrenner automatisch ausgeschaltet.

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

Induktionskochen

Induktionskochen ist schnell

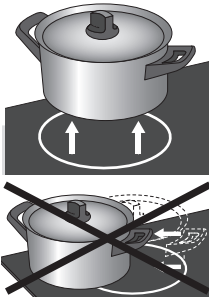
- Zu Anfang werden Sie überrascht sein, wie schnell Sie mit dem Gerät kochen können. Vor allem auf höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Damit das Überkochen oder Trockenkochen vermieden wird, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.



Beim Induktionskochen geht keine Wärme verloren und die Handgriffe bleiben kalt.

Die Leistung passt sich an

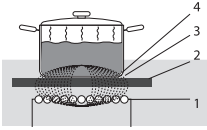
- Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also niedriger sein und es dauert länger, bis die Speisen kochen.



Achtung!

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

Funktionsweise des Induktionskochens



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf/eine Pfanne mit eisernem Boden (4) auf die Spule gestellt wird, entsteht im Topf-/Pfannenboden Induktionsstrom.

Im Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt.

Wenn ein Topf/eine Pfanne mit eisernem Boden auf eine Kochzone gestellt wird, entsteht im Topf-/Pfannenboden Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Boden des Kochgeschirrs.

Komfortabel

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

Schnell

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

Sauber

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

Sicher

Die Hitze wird im Kochgeschirr selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als das Kochgeschirr. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu einem Cerankochfeld.

Nachdem das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Induktionsgeräusche

Tickendes Geräusch

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

Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich

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

Der Ventilator gibt Geräusche von sich

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



Automatische Topferkennung

Es ist ein tickendes Geräusch zu hören, wenn die automatische Topferkennung (APd, „automatisch pandetectie“) aktiv ist. Dies gilt auch, wenn die Zone nicht in Gebrauch ist.

Kochgeschirr

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.

- Kochgeschirr, das zuvor auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
 - einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;
 - einem flachen Boden.
- Am besten sind Töpfe/Pfannen mit dem „Class Induction“-Gütezeichen geeignet.



Tip!

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

Geeignet	Nicht geeignet
Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen	Keramik
„Class Induction“	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Es ist ratsam, für die automatischen Kochprogramme das Kochgeschirr zu nutzen, das auch durch ATAG empfohlen wird. Für die Bridge-Induktionszonen müssen Sie spezielles Zubehör bestellen. (siehe www.atag.de).



Achtung!

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- auf einer hohen Stufe kann die Emaille abspringen, wenn der Topf trocken kocht;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden verziehen.



Achtung!

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

Topfdurchmesser

Der Mindestdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens ist 12 cm. Bei zu kleinem Kochgeschirr wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

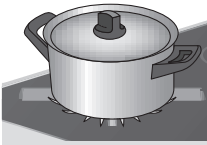
Schnellkochtöpfe

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

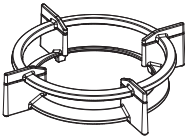
Kochgeschirr



falsch



richtig



Wok-Ring

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 zu heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem geringeren Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.

Wok-Ring

Der Wok-Ring wird für den Wokbrenner mitgeliefert, er sorgt für zusätzliche Stabilität, wenn der Wok einen runden Boden hat.

Gebrauchen Sie den Wok-Ring ausschließlich auf der Wokstufe in Kombination mit einem Wok (mit rundem Boden). Wenn der Wok-Ring für die Bratstufe genutzt wird, kann er sich verfärben.

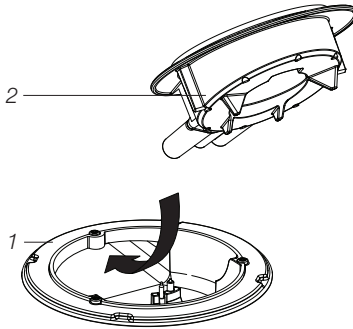
Topfträger

Setzen Sie den Topfträger senkrecht nach unten, ohne ihn über die Glasplatte zu schieben. Positionieren Sie den Topfträger auf der Glasplatte mithilfe der Positionierzapfen.

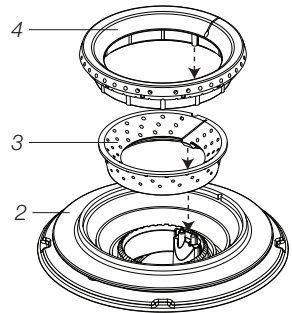
Wokbrenner aufstellen

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

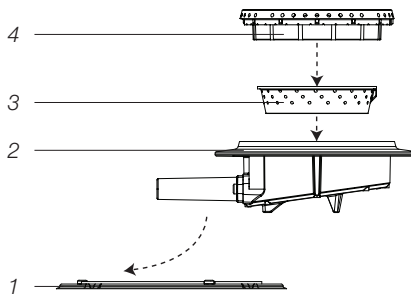
1. Setzen Sie den Brennerkelch (2) in das Brennergehäuse (1).
2. Setzen Sie den Innenring (3) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.
3. Setzen Sie den Außenring (4) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.



Platzieren des Kelchs



Platzieren der Ringe

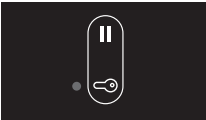


Seitenansicht

Spar-Stand-by-Modus

Im Spar-Stand-by-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet und verbraucht die geringste Energie.

Das Kochfeld kann aus dem Stand-by-Modus in den Spar-Stand-by-Modus umgeschaltet werden und wenn die Kochzonen noch aktiv sind.



Das Kochfeld in den Spar-Stand-by-Modus versetzen

- Drücken Sie kurz auf die Schlüsseltaste.

Es ertönt ein akustisches Signal. Der Spar-Stand-by-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.

Aus dem Spar-Stand-by-Modus können Sie nicht sofort mit dem Kochen beginnen. Dazu muss das Kochfeld zuerst in den Stand-by-Modus versetzt werden.

Stand-by-Modus

Im Stand-by-Modus ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Zonen sind aus. Sie können aus dem Spar-Stand-by-Modus in den Stand-by-Modus umschalten oder indem Sie alle separaten Kochzonen ausschalten.

Aus dem Stand-by-Modus können Sie sofort mit dem Kochen beginnen. Drücken Sie die Ein-/Austaste der gewünschten Kochzone oder des Wokbrenners oder setzen Sie Kochgeschirr auf eine Induktionszone und wählen Sie die gewünschte Leistung.



Das Kochfeld aus dem Spar-Stand-by-Modus in den Stand-by-Modus versetzen

Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.

- Drücken Sie kurz auf die Schlüsseltaste, um in den Stand-by-Modus umzuschalten.

Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Lämpchen auf dem Kochfeld sind aus, nur die Restwärmeanzeige „H“ ist eventuell noch aktiv.



Tipp!

Das Kochfeld verbraucht im Spar-Stand-by-Modus weniger als 0,5 W. Nach 30 Minuten im Stand-by-Modus schaltet das Kochfeld automatisch in den Spar-Stand-by-Modus, um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld mit der Kindersicherung verriegeln. So wird ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen verhindert.



Für das Kochfeld die Kindersicherung einschalten

- Drücken Sie zwei Sekunden auf die Schlüsseltaste.
Es ertönt ein doppeltes akustisches Signal. Alle Tasten außer der Schlüsseltaste sind nun inaktiv. Das Kochfeld schaltet erst in den Spar-Stand-by-Modus und dann in den Kindersicherungs-Modus um. Die rote Lampe leuchtet dabei konstant.
- Drücken Sie erneut zwei Sekunden auf die Kindersicherungstaste, um die Kindersicherung für das Kochfeld aufzuheben.
Es ertönt ein akustisches Signal. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Stand-by-Modus. Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste ist aus.



Tipp!

Schalten Sie die Kindersicherung ein, bevor Sie das Kochfeld reinigen. So verhindern Sie, dass Sie unbewusst das Kochfeld einschalten. Wenn die Kindersicherung für das Kochfeld aktiv ist, verbraucht es genau so wenig Energie wie im Spar-Stand-by-Modus.

Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochens für fünf Minuten pausieren. Die Energiezufuhr zum Kochfeld wird unterbrochen, ohne dabei die Einstellungen zu „vergessen“. Beachten Sie allerdings, dass das Kochfeld noch für eine Weile heiß ist. Entfernen Sie daher nach Möglichkeit empfindliche Speisen vom Kochfeld.



Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

- Drücken Sie einmal auf die Pausentaste.
Es ertönt ein doppeltes akustisches Signal und das rote Lämpchen neben der Pausentaste blinkt.
 - Eventuell eingestellte Timer/Kochwecker werden angehalten.
 - Alle Kochzonen werden automatisch heruntergeschaltet nach Stufe 1 oder 2 und der Wokbrenner wird in die niedrigste Stufe zurückgestellt.
 - Alle Tasten sind inaktiv, außer der Schlüsseltaste und der Pausentaste. Auch die Ein-/Austasten der separaten Kochzonen bleiben aktiv, allerdings reagieren Sie mit einer Verzögerung von zwei Sekunden, damit Sie das Bedienfeld reinigen können.

- Falls Sie innerhalb von fünf Minuten die Pausentaste erneut drücken, werden alle pausierten Kochvorgänge wieder aufgenommen.
Es ertönt ein doppeltes akustisches Signal, das Kochfeld stellt die Einstellungen wie vor der Pause wieder her.
- Falls Sie innerhalb von fünf Minuten keine weiteren Aktionen unternehmen:
Alle aktiven Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet. Anschließend blinkt die Pausentaste noch 25 Minuten, um zu signalisieren, dass die Kochvorgänge durch den Pausen-Modus beendet wurden. Nach 25 Minuten schaltet das Kochfeld automatisch vom Pausen-Modus in den Spar-Stand-by-Modus.

Erkennen eines Modus

Der Spar-Stand-by-Modus	Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.
Der Stand-by-Modus	Es brennt keine einzige Lampe.
Die Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste leuchtet konstant.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Pausentaste blinkt.

Timer/Kochwecker



Achtung!

- Es ist pro Kochzone ein Timer/Kochwecker verfügbar.
- Die Timer-/Kochweckerfunktion kann auch ohne Aktivierung der passenden Kochzone aktiviert werden.



Den Timer einschalten

- Drücken Sie einmal auf die Timer-/Kochweckertaste der Kochzone.
Das Display des Timers leuchtet auf und drei Nullen blinken. Darunter sehen Sie „+“ und „-“.
- Der Timer startet automatisch nach drei Sekunden, wenn Sie mit den „+“- oder „-“-Tasten keine Zeit einstellen. Die einzustellende Zeit für den Timer beträgt maximal neun Stunden und 59 Minuten.
Der rote nach oben zeigende Pfeil leuchtet auf und die Zeit erhöht sich.

- Drücken Sie wieder auf die Timer-/Kochweckertaste, um diese auszuschalten.



Den Kochwecker einschalten

- Drücken Sie einmal auf die Timer-/Kochweckertaste der Kochzone.
- Drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um von der Timerfunktion zur Kochweckerfunktion zu wechseln. Jetzt können Sie mit der „+“-Taste die gewünschte Zeit einstellen. Dann können Sie mit der „-“-Taste die eingestellte Zeit anpassen.

Der rote nach unten zeigende Pfeil leuchtet auf. Die Zeit läuft.

- Drücken Sie wieder auf die Timer-/Kochweckertaste, um diese wieder auszuschalten.



Achtung!

- Der Kochwecker ist mit der Kochzone verknüpft, falls die passende Kochzone eingeschaltet ist.
- Falls der Kochwecker mit einer Kochzone verknüpft ist, wird sich die Kochzone ausschalten nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist. *Der Kochweckeralarm ertönt und in der folgenden Viertelstunde ertönt in abnehmender Häufigkeit ein akustisches Signal, während „0.00“ und der rote nach unten zeigende Pfeil blinken. Drücken Sie nochmals auf die Timer-/Kurzzeitwecker-Taste oder entfernen Sie den Topf aus der Kochzone, um den Kurzzeitwecker-Alarm auszuschalten.*



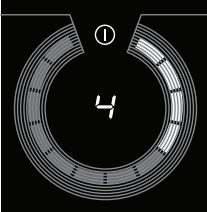
Tip!

Sie können die „+“- oder „-“-Taste gedrückt halten, um die gewünschte Kochdauer schneller einzustellen.

Ein- und Ausschalten des akustischen Signals

- Drücken Sie gleichzeitig die Menütaste und die Timer-/Kochweckertaste einer beliebigen Kochzone, bis Sie ein akustisches Signal hören. *Das akustische Signal ist nun für alle Tastenoperationen ausgeschaltet, außer für die Pausentaste und die Schlüsseltaste. Bitte beachten Sie: Der Kochweckeralarm und das akustische Signal lassen sich bei Fehlermeldungen nicht ausschalten.*
- Verwenden Sie dieselbe Tastenkombination, um das Signal wieder einzuschalten.

Einschalten und Einstellen der Leistung



1. Drücken Sie auf die Schlüsseltaste.
Es ertönt ein akustisches Signal.
2. Setzen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte einer Kochzone.
Die APd registriert das Kochgeschirr und im Display wird ein blinkendes „-“ angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird das Kochfeld nach zehn Sekunden automatisch ausgeschaltet.
3. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie darauf, um die gewünschte Stufe einzustellen. Das Kochfeld startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
4. Indem Sie mit Ihrem Finger über den Schieberegler streichen oder darauf tippen, können Sie eine höhere oder niedrigere Leistung einstellen. Die Leistung lässt sich in 12 Stufen einstellen. Zusätzlich gibt es noch die Stufe „Boost“ für die Induktionszonen.



Achtung!

Wenn die APd-Funktion ausgeschaltet ist, können Sie die Kochzone mit der Ein-/Austaste anschalten.

Automatische Topferkennung (APd)

Wenn nach dem Einschalten des Kochfelds Kochgeschirr auf einer inaktiven Kochzone gestellt wird, leuchtet das entsprechende Bedienelement auf und kann direkt genutzt werden (ohne die Ein-/Austaste zu nutzen). Wenn die Kochzone nicht innerhalb von zehn Sekunden eingeschaltet wird, schaltet sich diese von selbst wieder aus. Die Kochzone kann dann wieder aktiviert werden, indem das Kochgeschirr entfernt wird und erneut auf die Kochzone gesetzt wird oder indem die Ein-/Austaste gedrückt wird.

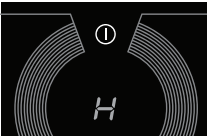
Diese Funktion ist standardmäßig aktiviert, aber kann auch ausgeschaltet werden. Sie können diese Funktion ausschalten, indem Sie das Kochfeld ausschalten und dann im Spar-Stand-by-Modus die „Pause“-Taste (09) fünf Sekunden lang drücken. Auf dem Display erscheint der Text „APd OFF“ (APd AUS). Die Funktion wird wieder aktiviert, indem Sie diese Schritte wiederholen; es erscheint dann im Display der Text „APd ON“ (APd AN).



Achtung!

Wenn das Kochfeld nach dem Einstellen der Stufe kein (eisenhaltiges) Kochgeschirr erkennt, blinkt das Display, und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb von einer Minute ein (eisenhaltiges) Kochgeschirr auf die Zone gestellt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige



Eine Kochzone kann nach intensivem Gebrauch noch eine Zeit lang heiß bleiben. Solange die Kochzone heiß ist, wird auf dem Display „H“ angezeigt.

Booster



Mit der „Boost“-Funktion können Sie für eine kurze Zeit (maximal zehn Minuten) mit der höchsten Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 12 gesetzt.

Booster einschalten

1. Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Kochzone und schalten Sie sie ein.
2. Tippen Sie mit Ihrem Finger zweimal auf das Ende des Schiebereglers, um die Stufe „Boost“ einzustellen.
Im Display erscheinen „Boost“ und „12“.

Die Boost-Funktion ausschalten

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, auf dem Display werden die Stufe „12“ und „Boost“ angezeigt.

1. Tippen Sie auf dem Schieber auf eine beliebige Stelle.
Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.

Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display erlischt. Die Kochzone ist jetzt komplett ausgeschaltet.

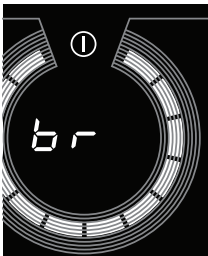
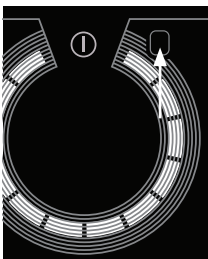
Zwei hintereinander liegende Kochzonen

- 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 maximal einzustellende Stufe für die vorne oder hinten liegende Kochzone, die später hinzugeschaltet wird, hängt daher von der Stufe der ersten Kochzone ab. Wenn Sie die maximale Kombination der Kochstufen erreicht haben, blinkt die zuletzt gewählte Stufe und wird automatisch auf die höchst mögliche Stufe reduziert.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen sich nicht. Sie können beide Kochzonen auf eine hohe Stufe stellen.

Bridge-Induktion

Die Bridge-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht eine große Zone, die beispielsweise für eine große Fischpfanne oder mehrer Töpfe mit derselben Leistung genutzt werden kann.

- Wenn die Bridge-Induktionszonen verbunden werden, kann die Boost-Funktion nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.
- Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens eine der Bridge-Induktionszonen in der Mitte bedeckt.



Bridge-Funktion einschalten

1. Stellen Sie eine große Pfanne/einen großen Topf auf beide Kochzonen, sodass beide Zonen im Ganzen bedeckt sind.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Drücken Sie zwei Sekunden lang auf die Bridge-Taste am vorderen Schieberegler, um den Bridge-Modus auszuwählen.

Im Display der hinteren Zone erscheint „br“. Die hintere Zone kann nun nicht mehr benutzt werden. Die für die vordere Kochzone eingestellte Stufe legt fest, auf welche Stufe die beiden Zonen erhitzt werden.

4. Streichen Sie mit dem Finger über den vorderen Schieberegler (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie darauf, um die gewünschte Stufe einzustellen.

Bridge-Funktion ausschalten

1. Drücken Sie zwei Sekunden lang auf die Bridge-Taste am vorderen Schieberegler, um den Bridge-Modus auszuschalten.

Die Bridge-Funktion wird ausgeschaltet, die Anzeige der hinteren Kochzone erlischt, in der Anzeige für die vordere Kochzone steht Stufe 1.

Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste für die vordere Kochzone, um beide Zonen auszuschalten.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display erlischt. Die Kochzone ist jetzt komplett ausgeschaltet.

Ausschalten

Ausschalten einer Kochzone

Drücken Sie auf die Ein-/Austaste für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

Es ertönt ein akustisches Signal und der Regler erlischt.

- Wenn alle Kochzonen auf diese Art abgeschaltet sind, befindet sich das Kochfeld automatisch im Stand-by-Modus (siehe auch „Stand-by-Modus“).

Alle Kochzonen zugleich ausschalten

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

Es ertönt ein akustisches Signal. Neben der Schlüsseltaste blinkt weiterhin langsam ein rotes Lämpchen.

- Das Kochfeld befindet sich nun im Spar-Stand-by-Modus (siehe auch „Spar-Stand-by-Modus“).

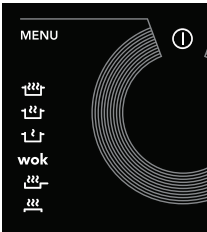
Automatische Kochprogramme

Jede Induktionszone verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Sie können die mögliche Endzeit von einem automatischen Kochprogramm mithilfe der Kochweckerfunktion selbst einstellen (s. Seite 17).

Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen.

Sie erzielen bei den Kochprogrammen die besten Resultate mit Kochgeschirr, dass von ATAG empfohlen wurde (siehe hierzu www.atag.de).

Diese Menüfunktionen arbeiten am besten, wenn sie bereits zum Beginn des Kochprozesses eingeschaltet werden.



Ein automatisches Kochprogramm einstellen

Die Kochzone ist eingeschaltet.

- Drücken Sie auf die Menütaaste.
Eine Reihe mit sechs Symbolen leuchtet auf, wovon ein Symbol heller als die anderen leuchtet.
- Drücken Sie erneut auf die Menütaaste oder halten Sie die Menütaaste gedrückt, um zur folgenden Menüfunktion zu gelangen.
Nach drei Sekunden startet automatisch das gewählte Kochprogramm. Im Display erscheint „A“ (für „automatisch“).

Falls ein automatisches Kochprogramm aktiv ist, können Sie zum manuellen Kochprozess zurückkehren, indem Sie auf den Schieberegler tippen.



Achtung!

Die Kochprogramme sind nicht aktiv, wenn die Zonen verbunden sind.



(An)kochfunktion

Bringt den Topfinhalt zum Kochen (100 °C) und hält diese Temperatur. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn der Inhalt kocht oder wenn die Speisen hinzugefügt werden müssen. Dies funktioniert nur, wenn sich kein Deckel auf dem Topf befindet.



Köchelfunktion

Die Temperatur der Speisen wird konstant auf dem Siedepunkt (90 °C – 95 °C) gehalten. Die Köchelstufe funktioniert am besten, wenn sich der Deckel auf dem Topf befindet. Speisen von dickerer Konsistenz müssen alle 15 Minuten umgerührt werden. Die maximale Köchelzeit beträgt acht Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt.



Warmhaltefunktion

Die Temperatur der Speisen wird automatisch konstant zwischen 70 °C und 75 °C gehalten. Die Warmhaltestufe funktioniert am besten, wenn sich der Deckel auf dem Topf befindet. Größere Mengen und Speisen von dickerer Konsistenz müssen ab und zu umgerührt werden. Die maximale Warmhaltezeit beträgt acht Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt.

wok

Wokfunktion

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch für das Wokken selbst. Das akustische Signal gibt an, dass der Wok die gewünschte Temperatur erreicht hat. Sie können nun Öl in den Wok geben und dann die Zutaten hinzufügen.



Bratfunktion

Die Bratstufe sorgt für eine optimale Brattemperatur. Das akustische Signal gibt an, dass der Topf/die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat. Sie können nun Öl oder Butter und dann die Zutaten hinzufügen.



Grillfunktion

Die Grillstufe sorgt für eine optimale Grilltemperatur. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Kochstufen

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

Verwenden Sie „Boost“ und Stufe 11 und 12 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Einkochen von Blattgemüse;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen mit dem Wok.

Verwenden Sie die Stufen 9 und 10 für:

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

Verwenden Sie die Stufen 7 und 8 für:

- Backen dicker Pfannkuchen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch;
- Kochen von Pasta;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch;
- Anbraten von rotem Fleisch.

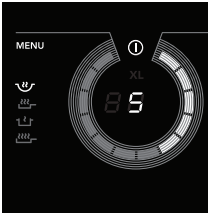
Verwenden Sie die Stufen 4 bis 6 für:

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

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 3 für:

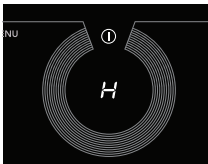
- Bouillon ziehen lassen;
- Pochieren;
- Warmhalten;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Zünden und einstellen



1. Setzen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte des Kochaufsatzes.
2. Drücken Sie auf die Schlüsseltaste.
Es ertönt ein akustisches Signal.
3. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste. Der Brenner wird gezündet und brennt auf Stufe 5.
Im Display wird die Stufe „5“ angezeigt und es ertönt ein akustisches Signal.
4. Indem Sie mit Ihrem Finger über den Schieberegler streichen oder darauf tippen, können Sie eine höhere oder niedrigere Stufe einstellen. Der Brenner lässt sich in 12 Stufen einstellen.

Restwärmeanzeige



Der Wokbrenner kann nach dem Gebrauch noch eine Zeit lang heiß bleiben. Solange der Brenner heiß ist, wird auf dem Display „H“ angezeigt.

Menü-Funktion

Der Wokbrenner ist mit vier Brennerstufen ausgestattet. Der Brenner startet automatisch auf der Wokstufe.

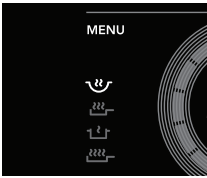
Mit der „Menü“-Taste können Sie „Bratstufe“, „Köchelstufe“ oder „XL-Bratstufe“ wählen.

Eine Brennerstufe einstellen

Drücken Sie auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur folgenden Menüfunktion zu gelangen.

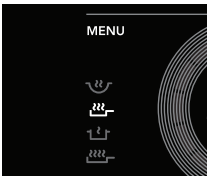
Nach drei Sekunden startet automatisch das gewählte Kochprogramm. Das entsprechende Symbol leuchtet auf.





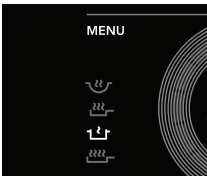
Wokstufe

Die Wokstufe liefert eine konzentrierte Wärme in das Zentrum des Kochgeschirrs. Mit dem mitgelieferten Wokrost lässt sich der Wok stabil für den Kochvorgang aufstellen.



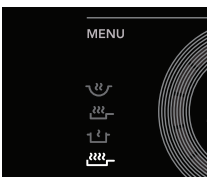
Bratstufe

Verwenden Sie diese Stufe zum Braten von Speisen. Der Außenbrenner ist zugeschaltet und sorgt somit für eine gleichmäßige Wärmeverteilung in der Pfanne/im Topf.



Köchelstufe

Diese Stufe eignet sich für das langsame Garen und Warmhalten von Speisen. Die gewünschte Leistung lässt sich dabei mithilfe der 12 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten sehr präzise regeln.



XL-Bratstufe

Verwenden Sie diese Stufe zum Braten von Speisen auf hoher Leistung. Diese Stufe ist geeignet für große Töpfe und Pfannen (> 28 cm). Der Außenbrenner ist zugeschaltet und sorgt somit dafür, dass mit der maximal verfügbaren Leistung die Wärme gleichmäßig in der Pfanne/im Topf verteilt wird.

Reinigung Glasplatte



Tipp!

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht anbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch nach.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwer zu entfernen. Dafür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Achtung!

- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände, wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Reinigung Wok-Brennerteile



Achtung!

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

Hartnäckige Flecken auf der Emaille (Topfträger, 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.

Wokbrennerteile aus Messing

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



Achtung!

Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.atag.de!

STÖRUNGEN

Allgemeines



Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie das Kochfeld unverzüglich aus, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie den Gaskran. Wenden Sie sich dann bitte an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Kochfeld korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall die folgenden Punkte in der unten stehenden Tabelle, oder finden Sie weitere Informationen auf der Website „www.atag.de“.

Achtung

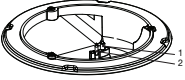
Wenn das viereckige, rote Lämpchen über der Pausentaste blinkt (und keine der unten stehenden Störungen zutrifft), wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Induktionszonen		
Beim Einschalten erscheinen Zeichen in den Displays.	Dies ist die normale Startroutine.	Normale Funktionsweise.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Abkühlen des Kochfeldes.	Normale Funktionsweise.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochgängen einen leichten Geruch ab.	Aufwärmen des neuen Geräts.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Kochgängen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf dem Kochfeld.	Dies wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Zone verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten. APd überprüft das Vorhandensein von Kochgeschirr.	Normale Funktionsweise. Entfernen Sie das Kochgeschirr oder schalten Sie die APd-Funktion aus (Seite 19).
Die Töpfe/Pfannen machen beim Kochen Lärm.	Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr.	Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies bei hohen Kochstufen normal. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter.	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (s. Seite 11 und 12).
Eine Kochzone beendet plötzlich ihre Funktion und es ertönt ein Signal.	Die eingestellte Timerzeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf die „-“- oder „+“-Taste des Timers drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und auf dem Display wird nichts angezeigt.	Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfelds brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlerhafter Anschluss des Kochfelds.	Prüfen Sie den Elektroanschluss.
Im Display erscheint „br“ und die Bedienung reagiert nicht.	Die Bridge-Funktion ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Bridge-Funktion aus (siehe Seite 15).
Fehlercode F00 / Das rote Lämpchen neben der Kindersicherung brennt und das Lämpchen über der Pausentaste blinkt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder von Wasser bedeckt.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F0 bis F6 und FC.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht richtig.	Schalten Sie alle Wärmequellen in der Umgebung des Kochfeldes aus.
Fehlercode F8 und F08 / Das rote Lämpchen neben der Kindersicherung brennt und das Lämpchen neben der Pausentaste blinkt.	Gerät überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und beginnen Sie dann erneut mit dem Kochen.
Fehlercode F9 und/oder kontinuierliches akustisches Signal.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Lassen Sie den Anschluss ändern.
Fehlercode F99 / Das rote Lämpchen neben der Kindersicherung brennt und das Lämpchen über der Pausentaste blinkt.	Es wurden zwei oder mehr Tasten gleichzeitig gedrückt.	Drücken Sie immer nur eine Taste auf einmal.
Fehlercode FA.	Spannung zu gering.	Wenden Sie sich bitte an Ihr Energieversorgungsunternehmen.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode FAN.	Schlechte Luftzirkulation.	Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungslöcher unten im Kochfeld geöffnet sind.
Sonstige Fehlercodes.		Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Wokbrenner		
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Gasinstallateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.  Fehlercode F04-066 *	<p>Stromanschluss ist nicht korrekt.</p> <p>Sicherung defekt/Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet.</p> <p>Zündkerze (1) verschmutzt/feucht.</p> <p>Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.</p> <p>Brennerteile verschmutzt/feucht.</p> <p>Hauptgashahn geschlossen.</p> <p>Störung im Gasnetz.</p> <p>Die Gasflasche oder der Gastank ist leer.</p> <p>Die falsche Gasart wird verwendet.</p>	<p>Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Gasinstallateur auf.</p> <p>Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.</p> <p>Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.</p> <p>Öffnen Sie den Hauptgashahn.</p> <p>Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten.</p> <p>Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Gasinstallateur.</p>

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	<p>Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.</p> <p>Brennerteile verschmutzt/feucht.</p> <p>Die falsche Gasart wird verwendet.</p>	<p>Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.</p> <p>Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Gasinstallateur.</p>
<p>Brenner erlischt nach dem Anzünden.</p> <p>Fehlercode F3 *</p>	Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.
Die keramische Glasplatte ist gebrochen.		<p>Schließen Sie den Gashaupthahn, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Gasinstallateur auf.</p> <p>Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.</p>
Sonstige Fehlercodes.		Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Fehlercode resettet: Schalten Sie das Kochfeld mithilfe der Schlüsseltaste „ein - aus“, schalten Sie anschließend mit dem Schieberegler die Gaszone ein.

Gerät und Verpackung entsorgen

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät verantwortungsbewusst entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Verwendet worden sein können:

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

Diese Materialien müssen verantwortungsbewusst und gemäß den behördlichen Vorschriften entsorgt werden.



Um auf die Pflicht einer getrennten Entsorgung von elektrischen Haushaltsgeräten hinzuweisen, ist auf dem Produkt ein Symbol mit einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einer speziellen Mülltrennungsanlage der Gemeinde gebracht werden oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts verhindert mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen. Sie garantiert, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, zurückgewonnen werden können und somit eine beträchtliche Einsparung bei Energie und Rohstoffen erzielt werden kann.



Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die entsprechenden Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft und die in den Normen erwähnten Anforderungen, auf die verwiesen wird, erfüllen.

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction et gaz

Introduction	4
Fonctionnement des touches sensibles	4
Description	5
Commande des foyers à induction	6
Commande du brûleur pour wok	7

Sécurité

Sécurité anti-surchauffe des foyers à induction	8
Limiteur de durée de cuisson	8

Utilisation de l'induction

La cuisson par induction	9
Fonctionnement de l'induction	10
Bruits émis par la table à induction	10
Casseroles	11

Utilisation du brûleur pour wok

Casseroles	13
Mise en place du brûleur pour wok	14

Commande

Mode écoville	15
Mode veille	15
Sécurité enfants	16
Pause	16
Reconnaissance du mode	17
Minuteur / Minuterie	17
Activation et désactivation du signal sonore	18

Commande induction

Mise en marche et réglage de la puissance	19
Indicateur de chaleur résiduelle	20
Boost	20
Deux foyers placés l'un derrière l'autre	20
Bridge induction	21
Arrêt	22
Programmes de cuisson automatiques	22
Positions de cuisson	24

Commande du brûleur pour wok

Allumage et réglage	26
Indicateur de chaleur résiduelle	26
Fonction menu	26

Entretien

Nettoyage de la plaque vitrocéramique	28
Nettoyage des composants du brûleur pour wok	29

Pannes

Généralités	30
Tableau des pannes	30

Environnement

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

Introduction

Ce manuel décrit comment utiliser au mieux la table de cuisson. En plus d'informations sur les commandes, vous trouverez également des informations de base qui vous seront utiles pour vous servir de ce produit ainsi que des conseils d'entretien.

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

Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. **C'est pourquoi il vous faut coller la plaquette signalétique fournie séparément dans le cadre prévu à cet effet, au dos du manuel.** La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires pour que le service d'entretien puisse répondre correctement à vos questions.

Fonctionnement des touches sensibles

En posant le bout des doigts à plat sur les touches, vous obtiendrez le meilleur résultat. Une pression légère suffit. Les capteurs sous les touches se trouvent sur l'anneau extérieur du slider.

Les capteurs sensitifs sont réglés de sorte à ne réagir qu'à une pression et un format correspondant au bout des doigts. La commande de la table de cuisson n'est pas possible au moyen d'un autre objet. Celle-ci ne s'enclenchera pas, par exemple, si votre animal domestique marche dessus.

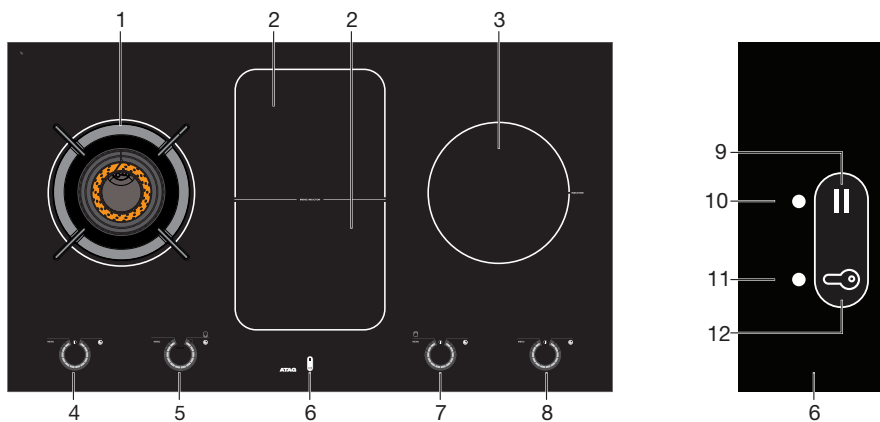


Attention

Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction !

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION ET GAZ

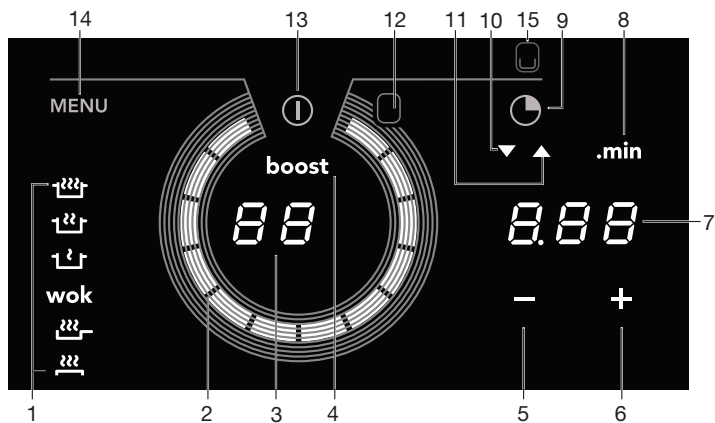
Description



1. Brûleur pour wok (gaz)
2. Foyer Bridge induction
3. Foyer à induction
4. Commande du brûleur pour wok
5. Commande du foyer Bridge induction avant central
6. Touche pause / touche de clé
7. Commande du foyer Bridge induction arrière central
8. Commande du foyer à induction droit
9. Touche pause
10. Témoin pause
11. Témoin sécurité enfants (témoin écoveille)
12. Touche de clé (fonction sécurité enfants / écoveille)

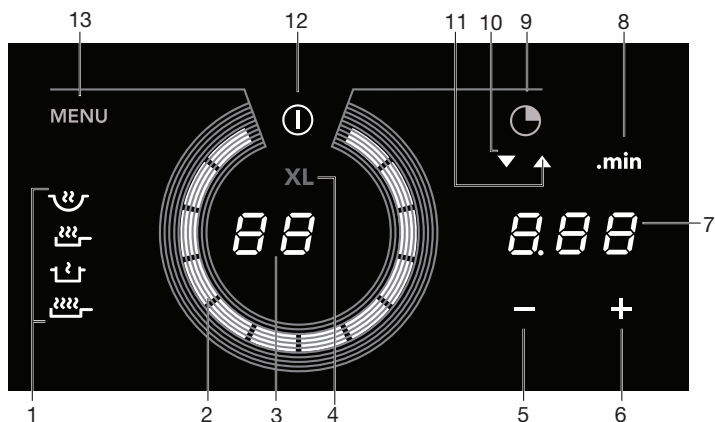
VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION ET GAZ

Commande des foyers à induction



1. Fonctions menu induction
2. Slide control (12 positions)
3. Témoin positions
4. Témoin boost
5. Touche de réduction de la durée
6. Touche d'augmentation de la durée
7. Minuteur / minuterie
8. Témoin minutes
9. Touche minuteur / minuterie
10. Témoin minuterie
11. Témoin minuteur
12. Touche couplage (uniquement foyer avant)
13. Touche marche / arrêt
14. Touche menu
15. Indicateur de la zone de cuisson

Commande du brûleur pour wok



1. Fonctions menu brûleur programmes brûleur pour wok
2. Slide control (12 positions)
3. Témoin positions
4. Témoin position rôti « XL »
5. Touche de réduction de la durée
6. Touche d'augmentation de la durée
7. Minuteur / minuterie
8. Témoin minutes
9. Touche minuteur / minuterie
10. Témoin minuterie
11. Témoin minuteur
12. Touche marche / arrêt
13. Touche menu (pour sélectionner les positions du brûleur)

Avant l'utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées !

Sécurité anti-surchauffe des foyers à induction

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

Limiteur de durée de cuisson



- Lorsqu'un foyer ou le brûleur pour wok est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.
- En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

Position de cuisson	Le foyer ou le brûleur pour wok s'éteindra automatiquement 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

Lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont dépassées, le foyer ou le brûleur pour wok s'éteint automatiquement.

Position de cuisson	Le foyer est automatiquement réglé sur la position 12 après :
boost	10 minutes

La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

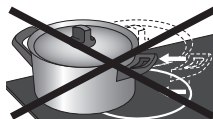
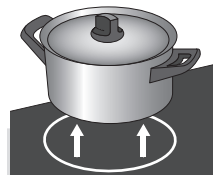
- Au début, vous serez surpris par la vitesse de l'appareil. Surtout par la vitesse à laquelle le point d'ébullition est obtenu en utilisant une position très élevée. Pour éviter que l'aliment ne cuise trop ou ne se dessèche, il vaut mieux surveiller la cuisson en permanence.



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

La puissance s'adapte

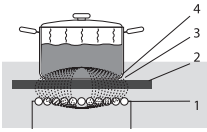
- Avec la cuisson par induction, seule la partie du foyer couverte par la casserole est utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc inférieure et il faudra plus de temps pour atteindre le point d'ébullition.



Attention !

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

Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la table 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 se produit dans le fond de la casserole.

Un champ magnétique est activé dans l'appareil.

En plaçant une casserole dotée d'un fond en fer sur un foyer, un courant à induction se produit 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 en toute simplicité.

Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer les ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

En raison de la puissance élevée de la table 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 table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les foyers ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque vitrocéramique ne chauffe pas plus que la casserole. C'est pourquoi le foyer est moins chaud que celui, par exemple, d'une plaque céramique. Une fois la casserole retirée, le foyer se refroidit très vite.

Bruits émis par la table à induction

Bruit de tic-tac

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

Bruit émis par la casserole

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

Bruit émis par le ventilateur

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



Casseroles

Détection de casserole automatique

Lorsque la détection de casserole automatique (DCA) est activée, un bruit de tic-tac est perceptible même si le foyer n'est pas utilisé.

Casseroles adaptées à la cuisson par induction

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

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



Conseil !

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

Approprié	Inadéquat
Casserolés en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casserolés en émail résistant	Porcelaine
Casserolés en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium

Pour les programmes de cuisson automatiques, il est conseillé d'utiliser les casseroles recommandées par ATAG. Des accessoires spéciaux peuvent être commandés pour les foyers à induction pouvant être couplés (voir www.atag.be).



Attention !

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

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



Attention !

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 peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique et fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole

Le diamètre du fond de la casserole ne doit pas être inférieur à 12 cm. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

Cocottes-minute

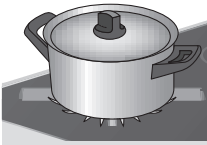
La cuisson par induction se prête particulièrement à la cuisson dans une cocotte-minute. Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

UTILISATION DU BRÛLEUR POUR WOK

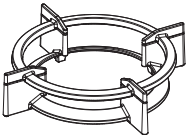
Casseroles



incorrect



correct



anneau pour wok

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. Elles ne sont pas assez stables.

Anneau pour wok

L'anneau pour wok destiné au brûleur pour wok est livré avec l'appareil. Il permet de stabiliser les woks à fond arrondi.

N'utilisez l'anneau pour wok qu'avec un wok (à fond arrondi) en position wok. En position rôti, il peut se décolorer.

Support de casseroles

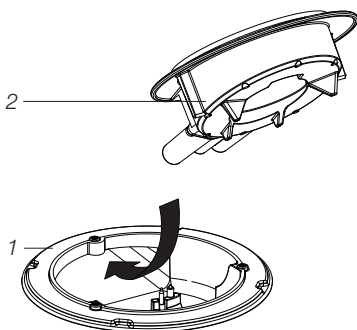
Pour mettre en place le support de casseroles, posez-le verticalement, en évitant de le faire glisser sur le fond de la plaque vitrocéramique. Mettez en place le support de casseroles sur la plaque vitrocéramique au moyen des encoches de positionnement.

UTILISATION DU BRÛLEUR POUR WOK

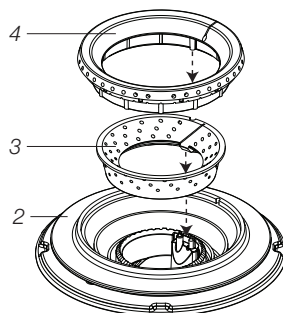
Mise en place du brûleur pour wok

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

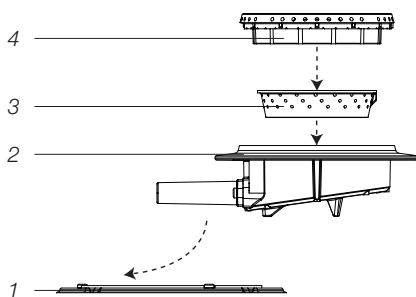
1. Montez la coupelle de brûleur (2) dans le logement du brûleur (1).
2. Montez l'anneau intérieur (3) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.
3. Montez l'anneau extérieur (4) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.



montage de la coupelle



montage des anneaux

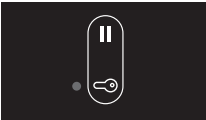


vue de profil

Mode écovveille

En mode écovveille, la table de cuisson est éteinte et utilise le moins d'énergie possible.

La table de cuisson peut passer en mode écovveille depuis le mode veille et lorsque des foyers sont encore actifs.



Mettre la table de cuisson en mode écovveille

- Appuyez brièvement sur la touche de clé.

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

Vous ne pouvez pas commencer directement la cuisson depuis le mode écovveille. Pour ce faire, vous devez d'abord mettre la table de cuisson en mode veille.

Mode veille

En mode veille, la table de cuisson est allumée, mais tous les foyers sont éteints. Vous pouvez passer au mode veille depuis le mode écovveille, ou en éteignant chaque foyer.

Vous pouvez commencer directement la cuisson depuis le mode veille. Appuyez sur la touche marche / arrêt du foyer souhaité ou du brûleur pour wok ou placez une casserole sur un foyer à induction et sélectionnez la puissance souhaitée.



Passage du mode écovveille au mode veille

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

- Appuyez brièvement sur la touche de clé pour passer au mode veille.

Un signal sonore retentit. Tous les voyants de la table de cuisson sont éteints, sauf éventuellement l'indicateur de chaleur résiduelle « H ».



Conseil !

En mode écovveille, la table de cuisson consomme moins de 0,5 W. 30 minutes après avoir été mise en veille, la table de cuisson passe automatiquement en mode écovveille, évitant une consommation d'énergie inutile.

Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec la sécurité enfants. Celle-ci empêche la mise en route involontaire des foyers.



Activation de la sécurité enfants

- Appuyez pendant 2 secondes sur la touche de clé.
Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sont inactives, sauf la touche de clé. La table de cuisson passe d'abord en mode écovveille puis en mode sécurité enfants. Le voyant rouge est allumé en continu.
- Appuyez encore une fois pendant 2 secondes sur la touche sécurité enfants pour désactiver la sécurité enfants.
Un signal sonore retentit. La table de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge à côté de la touche de clé est éteint.



Conseil !

Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table de cuisson pour éviter de l'allumer par inadvertance.

En mode sécurité enfants, la table de cuisson consomme aussi peu d'énergie qu'en mode écovveille.

Pause

La fonction pause permet de mettre toute la table de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. L'alimentation en énergie du foyer cesse, sans que les réglages ne se perdent. N'oubliez pas, cependant, que le foyer peut encore rester chaud pendant quelques temps. Il vaut donc mieux retirer les plats délicats du foyer.



Mettre la table de cuisson en mode pause

- Appuyez une fois sur la touche pause.
Un double signal sonore est retentit et le voyant rouge à côté de la touche pause clignote.
 - S'ils ont été activés, les minuteurs / minuteriers s'arrêtent.
 - Tous les foyers sont automatiquement mis à fixer de 1 ou 2, le brûleur pour wok est mis sur la position la plus basse.
 - Toutes les touches sont inactives, sauf la touche de clé et la touche pause. La touche marche / arrêt de chaque foyer reste active, mais réagit avec un délai de deux secondes pour vous permettre de nettoyer le panneau de commande.

- Si vous appuyez encore une fois sur la touche pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus de cuisson en pause reprennent. *Un double signal sonore retentit, la table de cuisson reprend les réglages définis avant la pause.*
- Sans autre action de votre part dans un délai de 5 minutes : *Tous les foyers actifs s'éteignent 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. Après 25 minutes, la table de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écovveille.*

Reconnaissance du mode

Mode écovveille	Le voyant rouge à côté de la touche de clé clignote lentement.
Mode veille	Aucun voyant n'est allumé.
Mode sécurité enfants	Le voyant rouge à côté de la touche de clé clignote en continu.
Mode pause	Le voyant rouge à côté de la touche pause clignote.

Minuteur / Minuterie



Attention !

- Un minuteur / une minuterie est disponible par foyer.
- La fonction minuteur / minuterie peut aussi être utilisée sans activation du foyer correspondant.

Activation du minuteur



- Appuyez une fois sur la touche minuteur / minuterie du foyer. *L'écran d'affichage du minuteur s'allume et trois zéros clignotent. En dessous, un + et un - s'affichent.*
- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide des touches + ou -, le minuteur s'enclenche automatiquement après 3 secondes. Le minuteur 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.*
- Appuyez encore une fois sur la touche minuteur / minuterie pour la désactiver.



Activation de la minuterie

- Appuyez une fois sur la touche minuteur / minuterie du foyer.
- Appuyez sur la touche + ou - pour passer de la fonction minuteur à la fonction minuterie. Réglez ensuite la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -. Vous pouvez ensuite modifier la durée réglée avec la touche -.

La flèche rouge pointée vers le bas s'allume. Le décompte de la durée s'affiche.

- Appuyez encore une fois sur la touche minuteur / minuterie pour la désactiver à nouveau.



Attention !

- La minuterie est liée au foyer correspondant si ce dernier est actif.
- Si la minuterie est liée à un foyer, celui-ci s'éteindra une fois que la durée réglée est écoulée.

L'alarme de la minuterie se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant, tandis que l'indication « 0.00 » et la flèche rouge pointée vers le bas clignotent. Appuyez encore une fois sur la touche minuteur / minuterie ou retirez la casserole du foyer pour désactiver l'alarme de la minuterie.



Conseil !

Il est possible de maintenir la touche + ou - enfoncée pour régler la durée désirée plus rapidement.

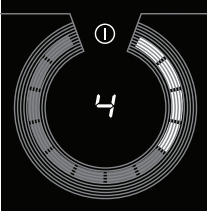
Activation et désactivation du signal sonore

- Appuyez simultanément sur la touche menu et la touche minuteur / minuterie d'un foyer quelconque jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est maintenant désactivé pour toutes les touches, sauf la touche pause et la touche de clé. Remarque : l'alarme de la minuterie et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.

- Utilisez la même combinaison de touches pour réactiver le son.

Mise en marche et réglage de la puissance



1. Appuyez sur la touche de clé.
Un signal sonore retentit.
2. Placez une casserole au centre d'un foyer.
*La DCA détecte une casserole et un « - » clignote sur l'affichage.
Si vous ne faites rien d'autre, le foyer s'éteindra de lui-même après 10 secondes.*
3. Effleurez avec le doigt le slide control (dans le sens horaire) ou tapez du doigt sur le slide control pour régler la position souhaitée.
Le foyer s'allume automatiquement dans la position réglée.
4. Réglez une puissance plus élevée ou plus basse en effleurant le slide control du doigt ou en tapant avec le doigt dessus.
La puissance se règle sur 12 positions. De plus, une position « boost » est disponible pour les foyers à induction.



Attention !

Si la fonction DPA est désactivée, allumez le foyer avec la touche marche / arrêt.

Détection de casserole automatique

Si, après l'activation de la table de cuisson, vous posez une casserole sur un foyer inactif, la touche de commande correspondante s'allume et peut directement être commandée (sans utiliser la touche marche / arrêt). Si le foyer n'est pas activé dans les 10 secondes, il s'éteint automatiquement. Il peut ensuite être réactivé en retirant la casserole et en la remettant sur le foyer 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 table de cuisson et d'appuyer pendant 5 secondes sur la touche « Pause » (09). L'écran affiche alors « DCA OFF ». En répétant cette procédure, la fonction est réactivée et « DCA On » s'affiche sur l'écran.



Attention !

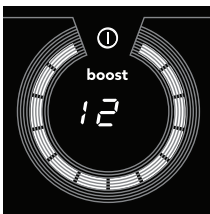
Une fois la puissance réglée, si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (à base de fer), l'écran continuera de clignoter et le foyer restera froid. Si aucune casserole (à base de fer) n'est placée en l'espace d'une minute, le foyer s'éteindra automatiquement.

Indicateur de chaleur résiduelle



Après usage, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques temps. Tant que le foyer est chaud, l'indicateur « H » s'affiche sur l'écran.

Boost



Il est possible d'utiliser la fonction « boost » pour cuire sur la position la plus élevée durant un bref laps de temps (10 minutes au maximum). Une fois ce laps de temps écoulé, la puissance est réduite jusqu'à la position 12.

Activation de la position Boost

1. Mettez une casserole sur un foyer et allumez-le.
2. Tapez du doigt deux fois sur la fin du slide control pour régler la position « boost ».
« Boost » et « 12 » s'affichent sur l'écran.

Désactivation de la fonction Boost

La fonction boost est activée, la position 12 et « boost » sont visibles sur l'écran.

1. Tapez du doigt n'importe où sur le slider.
L'écran affiche une position plus basse.

Ou bien :

2. Appuyez sur la touche marche / arrêt du foyer que vous souhaitez éteindre.
Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. Le foyer est alors éteint.

Deux foyers placés l'un derrière l'autre

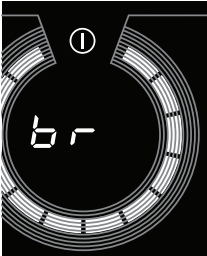
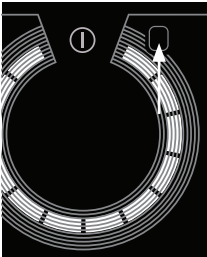
- Deux foyers placés l'un derrière l'autre s'influencent mutuellement. Lorsque ces foyers sont allumés simultanément, la puissance est automatiquement répartie. Le réglage du foyer mis en marche en premier reste toujours le même. Le réglage maximum du second foyer, devant ou derrière, ajouté ensuite, dépend donc du réglage du premier foyer. Lorsque la combinaison de réglages maximum est atteinte, le dernier réglage effectué clignote et est baissé automatiquement sur la plus haute position de réglage possible.

Bridge induction

- Deux foyers placés à côté l'un de l'autre ne s'influencent pas mutuellement. Il est possible d'enclencher une position élevée pour chacun de ces foyers.

Les foyers Bridge induction peuvent être couplés. Ceci crée un grand foyer pouvant servir à la cuisson, par exemple, d'une grande poêle à poisson ou de plusieurs casseroles à la même puissance.

- Si les foyers Bridge induction sont couplés, la fonction boost et les fonctions menu ne sont pas disponibles.
- Utilisez une casserole ou poêle (ovale à poisson) qui couvre au moins le centre de l'un des foyers Bridge induction.



Activer la fonction bridge

1. Placez une grande casserole à cheval sur les deux foyers en vous assurant qu'elle les recouvre bien.
2. Allumez le foyer avant.
3. Appuyez pendant deux secondes sur la touche bridge du slide control avant pour sélectionner la position bridge.
Un « br » s'affiche sur l'écran du foyer arrière. La commande du foyer arrière n'est plus possible. Les deux foyers chauffent à la puissance sélectionnée pour le foyer avant.
4. Effleurez avec le doigt le slide control avant (dans le sens horaire) ou tapez du doigt sur le slide control pour régler la position souhaitée.

Désactiver la fonction bridge

1. Appuyez pendant deux secondes sur la touche bridge du slide control avant pour désactiver la position bridge.
La fonction bridge est désactivée, l'affichage du foyer arrière s'éteint, la position 1 est visible sur l'écran du foyer avant.

Ou bien :

2. Appuyez sur la touche marche / arrêt du foyer avant pour éteindre les deux foyers.
Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. Le foyer est alors éteint.

Arrêt

Éteindre un foyer

Appuyez sur la touche marche / arrêt du foyer que vous souhaitez éteindre.

Un signal sonore est émis et le slider s'éteint.

- Si tous les foyers ont été arrêtés de la sorte, la table de cuisson passe automatiquement au mode veille (voir également « mode veille »).

Éteindre tous les foyers simultanément

Appuyez brièvement sur la touche de clé pour éteindre tous les foyers simultanément.

Un signal sonore retentit. Un voyant rouge à côté de la touche de clé clignote très lentement.

- La table de cuisson est maintenant en mode écoveille (voir également « mode écoveille »).

Programmes de cuisson automatiques

Chaque foyer à induction dispose de 6 programmes de cuisson automatiques. Vous pouvez éventuellement régler la fin d'un programme de cuisson automatique à l'aide de la fonction minuterie (voir page 17). Les programmes de cuisson sont basés sur les quantités habituelles.

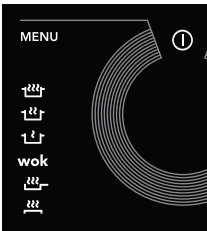
Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les casseroles recommandées par ATAG (voir www.atag.be).

Ces fonctions menu donnent les meilleurs résultats si elles sont lancées au début du processus de cuisson.

Activer un programmes de cuisson automatique

Le foyer est allumé.

- Appuyez sur la touche menu.
Une série de six icônes s'allume, une icône étant plus lumineuse que les autres.
- Appuyez encore une fois sur la touche menu, ou maintenez-la enfoncée pour passer à la fonction de menu suivante.
Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Le « A » de « automatique » s'affiche.



Si un programme de cuisson automatique est actif, il est possible de retourner au processus de cuisson manuel en tapant avec le doigt sur le slide control.



Attention !

Les programmes de cuisson ne fonctionnent pas si les foyers ont été couplés.



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 fonctionne uniquement lorsqu'aucun couvercle n'est placé sur la casserole.



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 lorsqu'un couvercle est placé sur la casserole. 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 n'ait été réglé avec le minuteur.



Fonction de maintien de la chaleur

La température de cuisson du plat est maintenue automatiquement à une température constante de 70 °C - 75 °C. La fonction de maintien de la chaleur donne les meilleurs résultats lorsqu'un couvercle est placé sur la casserole. Remuez de temps en temps si la quantité est importante ou si la composition est épaisse. Le temps de maintien au chaud maximum est de 8 heures, à moins qu'un temps plus court n'ait été réglé avec le minuteur.

wok

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.



Fonction rôti

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



Fonction gril

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

Positions de cuisson

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

Utilisez la fonction « boost » et les positions 11 et 12 pour :

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

Utilisez les positions 9 et 10 pour :

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

Utilisez les positions 7 et 8 pour :

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

Utilisez les positions 4 à 6 pour :

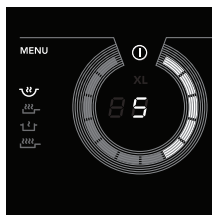
- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des gros morceaux de viande ;
- cuire à la vapeur.

Utilisez les positions 1 à 3 pour :

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

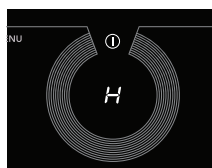
COMMANDE DU BRÛLEUR POUR WOK

Allumage et réglage



1. Placez une casserole au centre du foyer.
2. Appuyez sur la touche de clé.
Un signal sonore retentit.
3. Appuyez sur la touche marche / arrêt du brûleur pour wok.
Le brûleur s'allume sur la position 5.
La position 5 s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit.
4. Réglez une position plus élevée ou plus basse en effleurant le slide control du doigt ou en tapant avec le doigt dessus. Le brûleur se règle sur 12 positions.

Indicateur de chaleur résiduelle



Après usage, le brûleur pour wok peut encore rester chaud pendant quelques temps. Tant que le brûleur est chaud, l'indicateur « H » s'affiche sur l'écran.

Fonction menu

Le brûleur pour wok dispose de 4 positions brûleur. Le brûleur s'allume automatiquement sur la position wok.

La touche « Menu » permet de sélectionner une « position rôti », « position mijotage » ou « position rôti XL ».

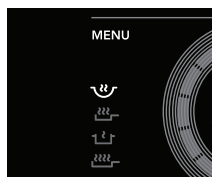


Programmer une position brûleur

Appuyez sur la touche menu, ou maintenez-la enfoncée pour passer à la fonction de menu suivante.

Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes.

L'icône correspondante s'allume.



Position wok

La position wok assure une chaleur concentrée au centre de la casserole. Utilisez la grille du wok fournie pour une mise en place plus stable du wok.

COMMANDE DU BRÛLEUR POUR WOK



Position rôti

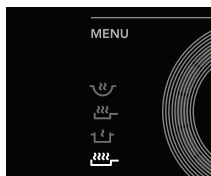
Cette position est utilisée pour rôtir les plats.

Le brûleur extérieur est activé et assure une répartition régulière de la chaleur dans la casserole.



Position mijotage

Cette position convient pour faire mijoter lentement un plat et le tenir au chaud. Les douze réglages permettent de sélectionner la puissance désirée avec précision.



Position rôti XL

Cette position est utilisée pour rôtir les plats à puissance élevée.

Elle convient aux grandes casseroles (>28 cm).

Le brûleur extérieur est activé et assure, grâce à la puissance maximale disponible, une répartition régulière de la chaleur dans la casserole.

Nettoyage de la plaque vitrocéramique



Conseil !

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

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

En cas de taches tenaces

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



Attention !

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

Nettoyage des composants du brûleur pour wok



Attention !

Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le détergent de 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.

Pièces en laiton du brûleur pour wok

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



Attention !

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

Généralités



Si la surface vitrocéramique est cassée ou fissurée (si petit soit le dommage), arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil du secteur (en retirant la fiche de la prise de courant) et fermez le robinet d'arrivée du gaz. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre table de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site web « www.atag.be ».

Attention

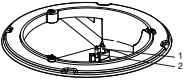
Si le voyant rouge carré situé au-dessus de la touche pause clignote (et qu'aucune des pannes ci-dessous n'est d'application), contactez le service d'entretien.

Symptôme	Cause possible	Solution
Foyers à induction		
Lors de la première utilisation, des signes apparaissent sur les écrans.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la table de cuisson dégage une légère odeur.	Réchauffement d'un nouvel appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Celui-ci est causé par la répartition de la puissance entre le foyer avant et arrière. Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.	Fonctionnement normal.
	La DCA contrôle la présence d'une casserole.	Retirez la casserole ou désactivez la fonction DCA (page 19).

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole.	Lorsqu'une position de cuisson élevée est sélectionnée, ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il n'est pas nuisible ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.
L'écran ne cesse de clignoter après l'allumage d'un foyer.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole appropriée (voir page 11 et 12).
Un foyer cesse subitement de fonctionner et un signal retentit.	La durée programmée du minuteur est écoulée.	Éteignez le signal en appuyant sur la touche - ou + du minuteur.
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'écran n'affiche aucune indication.	L'appareil n'est pas sous tension en raison d'une alimentation défectueuse ou d'un mauvais raccordement.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (en présence d'un appareil sans fiche).
Lors de l'allumage de la table de cuisson, le fusible de l'installation grille.	Mauvais raccordement de la table de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique.
L'écran affiche un « br » et les touches ne fonctionnent pas.	La fonction bridge est activée.	Désactivez la fonction bridge (voir page 15).
Code d'erreur F00 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfants est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur F0 à F6 et FC.	Le générateur est défectueux.	Prenez contact avec le service d'entretien.
Code d'erreur F7.	Mauvaise température ambiante.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la table de cuisson.
Code d'erreur F8 et F08 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfants est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Surchauffe de l'appareil.	Laissez refroidir l'appareil avant de relancer la cuisson.
Code d'erreur F9 et / ou signal sonore continu.	Tension trop élevée et / ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Code d'erreur F99 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfants est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	Appuyez sur une seule touche à la fois.

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Code d'erreur FA.	Tension trop faible.	Contactez votre compagnie d'électricité.
Code d'erreur FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les trous de ventilation sous la table de cuisson ne sont pas bouchés.
Autres codes d'erreur.		Prenez contact avec le service d'entretien.
Brûleur pour wok		
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.  Code d'erreur F4-066 *	Branchement électrique incorrect. Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique. Bougie (1) sale / humide. Composants du brûleur mal montés. Composants du brûleur sales / humides. Robinet d'alimentation principal du gaz fermé. Panne d'alimentation sur le réseau de gaz. La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contactez votre installateur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur. Nettoyez / séchez la bougie. Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement. Nettoyez / séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz. Raccordez une nouvelle bonbonne ou faites remplir le réservoir. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales / humides.	Nettoyez / séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage. Code d'erreur F3*	Le thermocouple (2) est encrassé.	Nettoyez / séchez le thermocouple.
La plaque vitrocéramique est cassée.		Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur. Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.
Autres codes d'erreur.		Prenez contact avec le service d'entretien.

* Réinitialisation du code d'erreur : éteindre - allumer la plaque de cuisson à l'aide de la touche à clé, allumer ensuite la zone de gaz avec le slider.

Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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



Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.



Déclaration de conformité

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