

gebruiksaanwijzing/installatievoorschrift

inductiekookplaat

HI7071A

mode d'emploi/instruction d'installation

plaque de cuisson
à induction

Bedienungsanleitung/Installationsanweisung

Induktionskochfeld

instructions for use/installation instructions

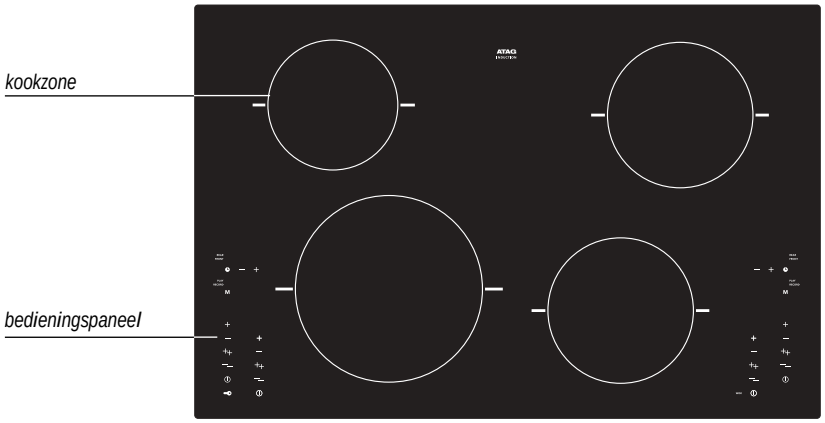
induction hob



ATAG

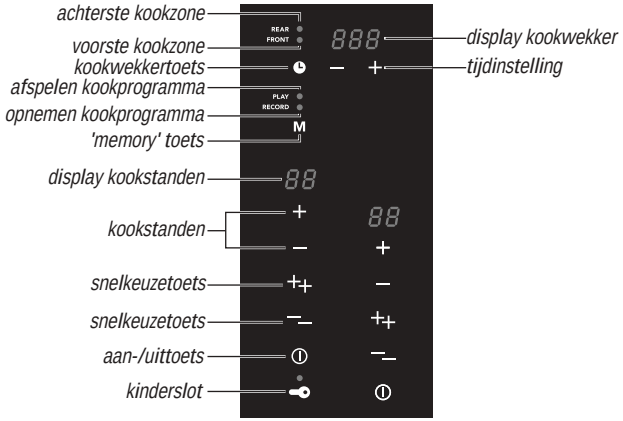
700001956000

ATAG



Zone linksvoor 2800 Watt boost ( ) en 3200 Watt Powerboost ( )
Zone linksachter 2200 Watt
Zone rechtsachter 2800 Watt boost ( )
Zone rechtsvoor 2800 Watt boost ( )

bedieningspaneel



In deze handleiding staat beschreven hoe u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten.
U vindt hierin informatie over bediening, geschikte pannen en achtergrondinformatie over de werking van het toestel.
Daarnaast zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het hoofdstuk 'installatie'.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

U heeft gekozen voor een inductiekookplaat van Atag;
een apparaat dat volledig voldoet aan de wensen van de kookliefhebber.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk 'pannen' op de pagina 9 en 10 geeft hierover meer informatie.

Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel.
De kookplaat is eenvoudig te reinigen; de plaat zelf wordt niet erg heet doordat de warmte in de pan zelf wordt opgewekt.
In het hoofdstuk 'veiligheid' op de pagina's 4 en 5 vindt u uitgebreide informatie over de voordelen van inductiekoken.

veiligheid
waar u op moet letten 4 – 8

algemene informatie
pannen 9 – 10

bediening
inschakelen 11 – 16
extra zekerheid 17 - 19

kookaanwijzingen
standen en vermogens 20 – 21
kooktabellen 22 – 23

onderhoud
reinigen 24

extra instellingen
pieptoon 25

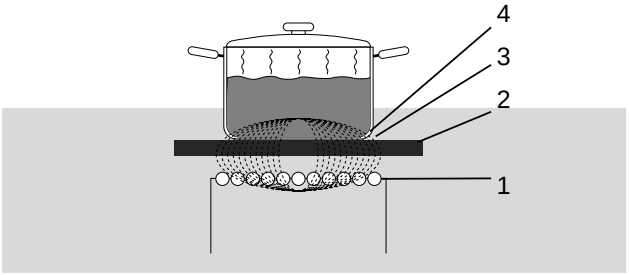
storingen
wat moet ik doen als... 26

installatie
algemeen 27 - 28
inbouwmogelijkheden 29 - 30
inbouwen 31

milieu aspecten
verpakking en toestel afvoeren 33

technische gegevens 34

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt. Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain-marie verwarmt.

snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel.
Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere wijze.

schoon

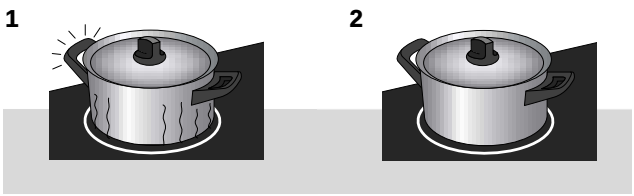
De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor is de kans uiterst klein dat u zich brandt aan het toestel. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

milieubewust

De warmteverliezen zijn minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt.
Bij kleinere pannen wordt alleen dàt deel van de zone geactiveerd dat contact maakt met de panbodem. Een bijkomend voordeel is dat de handgrepen van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan.



1. Warmteverlies en hete handgrepen bij een conventionele kookplaat.

2. Geen warmteverlies en koude handgrepen bij inductiekoken.

Inductiekoken is uiterst veilig. Omdat de warmte in de pan wordt opgewekt en de glasplaat niet warmer wordt dan de inhoud van de pan, is de kans klein dat u zich aan het toestel zou branden. Toch zijn er, net als bij elk toestel, een aantal zaken waar u op moet letten.

- Als de kookplaat voor de eerste maal gebruikt wordt zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Het is de lak van het toestel die opgewarmd wordt. Dit is normaal. Door ventileren verdwijnt de geur vanzelf.

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de toevoerleiding op de nul te zetten bij een vaste aansluiting.

- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.

- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.

- Let op dat de pan niet droog kookt.
  Schade ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken valt buiten de garantie.

- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.

- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op zou vallen, kan er een breuk ontstaan.

- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos en bel de servicedienst.

- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (credit cards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.

- Gebruik nooit aluminiumfolie (bijv. de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.

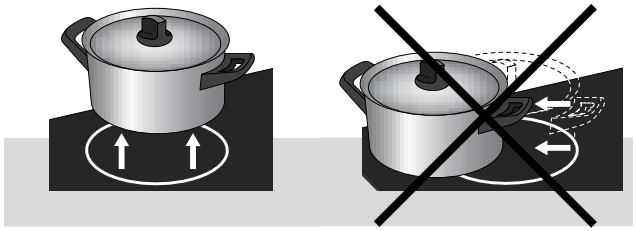
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.

- Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen en vorken, op de kookzone. Deze kunnen heet worden.

- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

- Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.



Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.

Tip: schuif de panbodem over een vochtige doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terechtkomen.

Bij inductiekoken wordt gebruik gemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Daarom moet de panbodem ijzer bevatten en dus magnetisch zijn.

Bij voorkeur pannen gebruiken die de gehele cirkel van de kookzone bedekken. De panbodem moet altijd groter zijn dan 12 cm.

geschikt

Speciale roestvrijstalen pannen voor inductiekoken; solide geëmailleerde pannen; geëmailleerde gietijzeren pannen.

U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn.
Een pan is geschikt wanneer:

- de panbodem wordt aangetrokken door de magneet;
- de pan geschikt is voor elektrisch koken.

Gebruik alleen pannen met een dikke (minimaal 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Het beste zijn pannen met het 'Class Induction' keurmerk.

ongeschikt

Aardewerk, aluminium, kunststof, koper, porselein, roestvrijstaal.

Pannen, waarvan de bodem niet magnetisch is of niet geschikt voor elektrisch koken, zijn ongeschikt voor gebruik op de inductiekookplaat.

let op

Wees voorzichtig met plaatstaal geëmailleerde pannen. Deze kunnen beschadigd raken als ze gebruikt worden voor inductiekoken. Met name wanneer deze pannen een te dunne bodem hebben.
Bij plaatstaal geëmailleerde pannen kan:

- email afspringen (het email laat los van het staal) wanneer u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is;
- de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem.
Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.

Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

geluid in de bodem van de pan

Tijdens het koken kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig. Het geluid wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem.
Verminder het ratelende geluid door een lagere stand te kiezen.

snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Zodra u een kookzone uitschakelt stopt het kookproces direct.

introductie

Gebruik de juiste pan. Zie hoofdstuk 'pannen' op de pagina's 9 en 10.

De inductiekookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, kookwekker, kinderslot, automatische kookduurbegrenzing, twee snelkeuzetoetsen en 1 programmageheugen per zone. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

inschakelen



aan/uit toets

1 Zet een pan op een kookzone.
2 Druk op de aan/uit toets.
In het display verschijnt een liggend streepje. Indien na het inschakelen van de zone geen kookstand wordt gekozen schakelt de zone terug naar 'standby'.

vermogen instellen



vermogen instellen

1 Druk op de + of – toets.
De kookplaat stelt zich direct in op stand 1.
2 Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de + of – toetsen te drukken.

snelkeuzetoets



snelkeuzetoetsen

1 Druk op de snelkeuzetoetsen – – of + +.
De kookplaat stelt zich direct in op de stand 1 (– –), of stand 3 (+ +).
De gekozen stand wordt continu weergegeven als er een pan op de kookzone staat.

De gekozen stand knippert als er geen pan op de kookzone staat. Het aantal stappen dat gemaakt wordt bij iedere indrukking van een snelstaptoets is 3, behalve hele lage en hoge standen.

wokken

Bij stand 11 gaat de extra 'wok' indicatie branden (alleen bij de zone rechtsvoor).

boost

Bij stand " b " (boost) geeft de kookzone een vermogen af van maximaal 2800 Watt (behalve de kookzone linksachter). Gebruik deze stand als u gerechten snel aan de kook wilt brengen.

powerboost

De stand " Pb " is een speciale stand (3200 Watt) om extra snel een grote hoeveelheid van een vloeibaar gerecht op te warmen. Het powerboost vermogen is 5 minuten beschikbaar. De kookzone schakelt na 5 minuten vanzelf terug naar boost. De volgende 5 minuten is powerboost niet beschikbaar. Hierna wel weer.

Het display geeft de gekozen stand weer. De lampjes knipperen als er geen pan op de kookzone staat. De gekozen kookzone gaat na korte tijd vanzelf uit.
Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de kooktabellen op de pagina's 22 en 23.

uitschakelen

Druk nog een keer op de aan/uit toets.
Het toestel schakelt uit.
Eventueel blijft de restwarmte-indicatie aangeven dat de zone nog warm is.

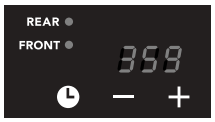
restwarmte-indicatie



restwarmte-indicatie

De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft. De indicatie treedt in werking na 60 seconden gebruik van een zone en wordt zichtbaar na het uitschakelen van de zone.
Restwarmte wordt met H weergegeven in het display.

kookwekker



kookwekker

Het toestel is voorzien van een klok die als kookwekker kan worden gebruikt. Deze kookwekker staat dan op zichzelf en heeft geen invloed op de instellingen van de kookzones.

U kunt een kookzone door de kookwekker laten uitschakelen. De linker kookwekker werkt voor de beide linker kookzones en de rechter kookwekker voor de beide rechter kookzones.

1. Schakel de kookwekker in door één keer op de toets ◔ te drukken.
2. Kies de gewenste tijd (max. 3.59 uur) door de + en – toetsen in te drukken. Door deze toetsen langer vast te houden zal de tijd is steeds grote stappen op- of aflopen.
   In het display wordt de gekozen tijd weergegeven.
3. Wanneer de gekozen tijd verstreken is, begint de kookplaat te piepen. Deze pieptoon kan worden uitgeschakeld door op de toets ◔ te drukken.

timerfunctie



timerfunctie

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Schakel de kookzone in.
   Het toestel begint te werken.
3. Schakel de kookwekker in met de ◔ toets.
   Druk nogmaals op de ◔ toets voor de timerfunctie.

Het lampje naast 'FRONT' (voor de voorste zone) of 'REAR' (voor de achterste zone) licht op. Met de + en – toetsen wordt de kooktijd ingesteld (max. 3.59 uur).
In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven.

Door de ◔ toets meerdere keren in te drukken wordt steeds het volgende rijtje afgelopen:

Aantal keren ◔ ingedrukt	Reactie
0	Klok is uit; displays zijn donker
1	Klok als kookwekker
2	Klok schakelt de achterste zone uit na de gekozen tijd (als de zone in is geschakeld)
3	Klok schakelt de voorste zone uit na de gekozen tijd (als de zone in is geschakeld)
4	Klok is uit; displays zijn donker
Enzovoort	

Indien een kookzone niet is ingeschakeld, is deze ook niet te selecteren om uitgeschakeld te worden door de timer en wordt deze overgeslagen in bovenstaande tabel.

Indien beide linker (of rechter) kookzones zijn ingeschakeld kan door nogmaals op de ◔ toets te drukken gekozen worden tussen de voorste of achterste kookzone.
Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een pieptoon.
De zone schakelt uit.

Schakel aan het einde van de bereidingstijd de pieptoon uit door op de ◔ toets van de kookwekker te drukken.
Als u de pieptoon niet uitschakelt, stopt deze vanzelf na 30 minuten.

kinderslot


kinderslot

Het toestel is voorzien van een kinderslot. Als het kinderslot is ingeschakeld kunnen de toetsen niet bediend worden.
Het kinderslot is alleen in te schakelen als geen van de zones of kookwekkers actief zijn.

op slot
Druk op de toets met het sleutelsymbool.
Het lampje naast het sleutelsymbool licht op.

van het slot
Druk de toets met het sleutelsymbool 3 seconden in.
Het lampje naast het sleutelsymbool dooft.

geheugenfunctie



memory

Het toestel is voorzien van een geheugenfunctie. Deze functie geeft u de mogelijkheid per kookzone kookstanden en bijbehorende kooktijden te programmeren.

geheugenfunctie inschakelen (play)

1 Druk kort op de 'memory' toets **M**. Het lampje naast 'PLAY' licht op.
De lampjes naast 'REAR' en 'FRONT' gaan knipperen.

2 Schakel een kookzone in.
De kookzone schakelt in op de geprogrammeerde kookstand. Als er geen programma aanwezig is, schakelt de zone meteen weer uit.

Schakel de zone uit met de aan/uittoets of de 'memory' toets **M**.

Als tijdens het afspelen van een programma een hoog vermogen gekozen wordt, terwijl een andere zone handmatig op een hoge stand is ingesteld, zal de andere zone een lager vermogen af gaan geven. De instellingen van het programma zijn dus dominant. Wanneer het programma de zone op een lager vermogen instelt, gaat de andere zone niet weer naar het hoge vermogen terug.



memory

geheugenfunctie programmeren (record)

1 Druk op de 'memory' toets **M** totdat het lampje naast 'RECORD' oplicht.
De lampjes naast 'REAR' en 'FRONT' gaan knipperen en het klokdisplay geeft 000 aan.

2 Schakel de kookzone in die opgenomen moet worden.

3 Stel een kookstand in met de + of – toetsen.
De gekozen kookstand en de kookduur worden nu opgenomen. Meerdere kookstanden kunnen na elkaar worden gekozen (max. 38).

Wanneer tijdens een opname reeds 38 standen zijn opgenomen, zal de volgende stap die wordt vastgelegd automatisch het opname-einde zijn.

4 Beëindig de opname met de aan/uittoets of de 'memory' toets **M**.

Wanneer een nieuwe opname wordt vastgelegd, wordt de eventueel bestaande opname gewist.

De gekozen kookstanden en de kookduur staan in het geheugen. Deze opname is met de 'PLAY' functie (geheugen inschakelen) te activeren.

Per zone kan maximaal 1 opname worden gemaakt.

In het toestel zijn verschillende beveiligingen ingebouwd om de elektronica en uw kookgerei te beschermen. Wanneer het toestel op de juiste wijze is geïnstalleerd zullen de beveiligingen zelden of nooit ingrijpen.

kookduurbegrenzing-vermogens

De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit.

De tijd loopt vanaf het moment dat een stand is gekozen, dus bij een nieuwe keuze van een kookstand begint de tijd weer opnieuw te lopen.

In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduur-begrenzer bij de verschillende standen de kookzone uitschakelt. Dit geldt niet voor kookstand Pb (Powerboost). Deze gaat na 5 minuten automatisch naar b (boost).

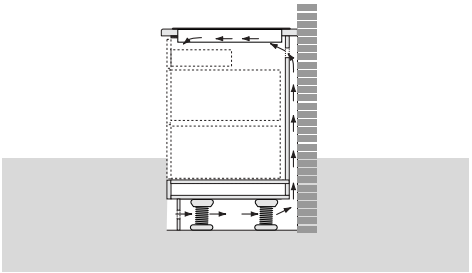
stand	**vermogen ø 16 cm zone linksachter**	**vermogen ø18 cm beide rechterzones**	**vermogen ø 23 cm zone linksvoor**	**tijd**
0	-	-	-	10 sec.
1	50 W	50 W	50 W	9 uur
2	100 W	100 W	100 W	9 uur
3	150 W	200 W	225 W	5 uur
4	200 W	300 W	325 W	5 uur
5	275 W	400 W	450 W	5 uur
6	400 W	500 W	600 W	4 uur
7	650 W	750 W	825 W	4 uur
8	950 W	1000 W	1100 W	4 uur
9	1400 W	1400 W	1400 W	3 uur
10	1800 W	1800 W	1800 W	2 uur
11	2050 W	2050 W	2400 W	1 uur
12/b	2200 W	2800 W	2800 W	1 uur
Pb	-	-	3200 W	5 min.

detectiebeveiliging

De kookzone reageert alleen als er een geschikte pan op staat. Wanneer er alleen een lepel of vork op de kookzone ligt, schakelt de kookzone niet in.
De displays kookstanden blijven knipperen.

ventilatiebeveiliging

De elektronica moet gekoeld worden. De koele lucht wordt achter het keukenkastje aangezogen en aan de onderzijde van de kookplaat weer uitgeblazen. Het toestel kan daarom alleen functioneren als er voldoende lucht kan circuleren.
Het toestel schakelt zich na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert.



Luchtcirculatie onder de inductiekookplaat.

oververhittingsbeveiligingen

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:
– de pan de warmte niet goed geleidt;
– vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
– er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging).

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:
– de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets af laten nemen (dit is niet zichtbaar bij de kookstanden in de displays);
– wanneer dit niet helpt zal de kookplaat het vermogen verder terugregelen en afwisselend de gekozen kookstand en 'F7' weergeven in de displays. Als de kookplaat hierdoor voldoende af is gekoeld, komt het ingestelde vermogen weer terug;
– mocht de kookplaat nog niet voldoende zijn afgekoeld, dan zal de kookplaat één of meerdere kookzones uitschakelen en in het display afwisselend de ingestelde kookstand en 'F8' weergeven. Als de kookplaat hierdoor voldoende afkoelt, komt het ingestelde vermogen weer terug. Wanneer dit na enige niet helpt zal de betreffende kookzone uitgeschakeld blijven.

Zodra de kookzone(s) voldoende is (zijn) afgekoeld kunt u deze weer normaal gebruiken.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:
– pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
– vet of olie op een lagere stand te verhitten;
– voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.

Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.

vermogen

Het vermogen is instelbaar van 50 W tot 3,2 kW (zie tabel op pagina 17).

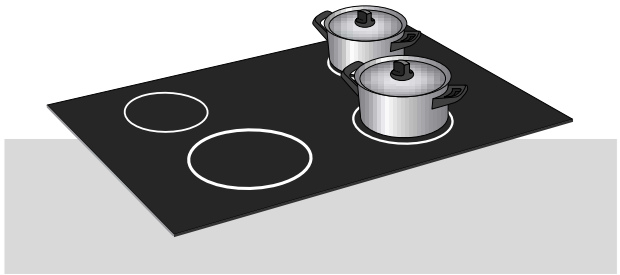
twee zones

U hoort een tikkend geluid als twee achter elkaar liggende zones tegelijk ingeschakeld zijn. Dit wordt veroorzaakt doordat het toestel overschakelt van de achterste naar de voorste kookzone en omgekeerd.

Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. Dit heeft als voordeel dat per kookzone een hoog vermogen gerealiseerd kan worden. Dit is ideaal voor het zeer snel aan de kook brengen van gerechten en vloeistoffen, frituren of het aanbraden van grote hoeveelheden.

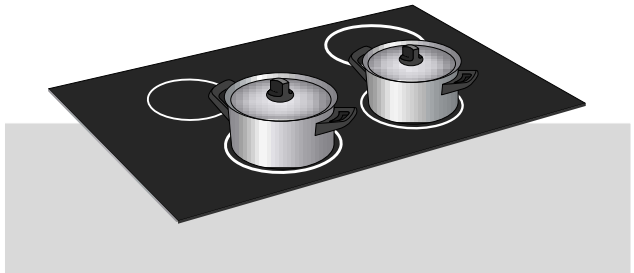
Wanneer beide achter elkaar liggende kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot stand 10 heeft dit geen consequenties.
Stelt u echter een kookzone in op stand 11, 12 b of Pb dan zal de andere kookzone automatisch terugschakelen naar stand 6 of 7.

Achter elkaar liggende zones beïnvloeden elkaar.



Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt ze dus gelijktijdig op een hoge stand instellen.

Zones naast elkaar kunnen tegelijkertijd op een hoge stand ingesteld worden.



even wennen...

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het aan de kook brengen op een hogere stand gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven staan.

Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen die dezelfde afmetingen heeft als de kookzone. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is. Als een te kleine pan gebruikt wordt zal de kookzone niet in schakelen. De minimum diameter is 12 cm.

stand 12, b of Pb

Schakel de kookplaat alleen in op stand 12, b of Pb als u water aan de kook wilt brengen. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.
– Raadpleeg om de techniek te leren kennen de kooktabellen op de pagina's 22 en 23.

stand 11

Stand 11 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te bakken. Op stand 12 gaat dit veel te hard; de melkbestanddelen in de margarine verbranden voordat de margarine gesmolten is.

wokstand

Stand 11 is tevens de 'wok' voorkeurstand. Het indicatielampje 'wok' licht op. Dit geldt alleen voor de kookzone rechtsvoor. Er mogen echter ook andere standen of kookzones worden gebruikt. Heeft u bijvoorbeeld een gietijzeren wokpan met een kleine bodem, en laat de ruimte het toe, dan kan ook de kookzone linksachter worden gebruikt.

	aan de kook brengen	tussenstand	doorkook-stand
soep			
bouillon trekken	12, b, Pb	9	3
heldere soep	12, b, Pb	9	2/3/4
gebonden soep	10	–	–
vlees			
klein vlees	9	–	–
groot vlees	11	9	3/5
biefstuk	7/8	–	–
vis			
bakken	11	10	8
aardappels			
koken	12, b, Pb	8	6
bakken			
– rauwe aardappels	12, b	8	6
– gekookte aardappels	9	–	–
groenten			
koken			
– gedroogde peulvruchten (bijv. erwten, bonen)	12, b, Pb	8	4
– stevige groenten (bijv. worteltjes, boontjes)	12, b, Pb	8	3
– slinkgroenten (bijv. andijvie, spinazie)	9	–	5
fruiten			
– uien	9	–	7
ontdooien			
– stevige groenten	8	–	–
– bladgroenten	6	–	–
saus			
gebonden saus d.m.v. roux of aangemengd bindmiddel	9	–	9
frituren			
frites bakken	12, b, Pb	–	12
kroket - diepvries	12, b, Pb	–	8
kroket - vers	12, b, Pb	–	9

kookaanwijzingen
kooktabellen

	aan de kook brengen	tussenstand	doorkook-stand
diversen			
appelmoes	9	8	3
boter smelten	9	4-6	4
chocola smelten	1	–	–
drie in de pan	7	–	7
eieren	9	–	6
flensjes	8	–	8
macaroni	12, b, Pb	6	3
melk koken	9	–	–
pannenkoeken	9	–	8
pap koken	9	6	2
rijst	12, b, Pb	8	2
sauzen binden (met eidooiers)	1	–	2
spek uitbakken	8	–	–
spiegelei	8	–	8
stoofperen	12, b	8	3

let op!

Als u bakt in een koekenpan met een bodem die groter is dan de kookzone, is het belangrijk dat de pan rustig opwarmt. Begin bijvoorbeeld op stand 6 en voer de stand langzaam op.

Bij gebruik van een wok is het van belang dat de bodem vlak is en dat de wok goed voorverwarmd wordt op hoog vermogen.

dagelijkse reiniging

Hoewel overgekookt voedsel niet in kan branden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

hardnekkige vlekken

waterkringen;
kalkresten;
metaalsporen.

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.
Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar in de handel.

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

tip

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

uit-/inschakelen pieptoon

De pieptoon, die hoorbaar is bij het bedienen van de toetsen, kan worden uit- of ingeschakeld.



aan/uit toets kookzone linksvoor

de pieptoon uitschakelen

1 Schakel de kookzone linksvoor in en vervolgens uit door twee keer op de aan/uit toets te drukken.

2 Druk binnen 3 seconden tegelijk de – toets van de kookzone linksvoor en de + toets van de zone linksachter in.
Een pieptoon bevestigt de zojuist gekozen instelling.

De pieptoon voor de zones linksvoor en linksachter is nu uitgeschakeld.

Herhaal deze werkwijze voor de rechter kookzones met de aan/uit toets van de kookzone rechtsachter en de aan/uittoets en de + toets van de kookzone rechtsachter.



– toets kookzone linksvoor

de pieptoon inschakelen

1 Schakel de kookzone linksvoor in en vervolgens uit door twee keer op de aan/uit toets te drukken.

2 Druk binnen 3 seconden tegelijk de – toets van de kookzone linksvoor en de + toets van de zone linksachter in.
Een pieptoon bevestigt de zojuist gekozen instelling.

De pieptoon voor de zones linksvoor en linksachter is nu ingeschakeld.

Herhaal deze werkwijze voor de rechter kookzones met de aan/uit toets van de kookzone rechtsachter en de aan/uittoets en de + toets van de kookzone rechtsachter.

wat moet ik doen als...

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

storing	oorzaak	oplossing
Het toestel werkt niet en de lampjes branden niet.	Geen elektriciteit.	Elektrische installatie controleren (hoofd-zekering(en), aansluiting).
De kookplaat werkt niet. F9 of FA verschijnt in het display of het toestel begint meteen te piepen wanneer het wordt aangesloten.	Het toestel is verkeerd aangesloten of de netspanning is onjuist.	Laat de installateur de installatie controleren.
De kookplaat werkt niet. F99 verschijnt in het display.	Twee toetsen tegelijk bediend, de glasplaat is vervuild of er ligt een voorwerp op de bediening.	Bedieningsfout of glasplaat reinigen.
De ventilator schakelt spontaan in.	Het toestel controleert zichzelf nadat de spanning is weggevallen.	De ventilator schakelt vanzelf uit.
De melding F7 of F8 verschijnt.	Oververhitting van de elektronica in de kookplaat.	Laat het toestel afkoelen. Druk op een willekeurige toets en de melding ver-dwijnt. Opnieuw beginnen op een lagere stand.
Na het inschakelen van de zone blijven de zone displays knipperen.	Ongeschikte pannen of geen pan op de kookzone.	Geschikte pan gebruiken (zie pag. 9).
Het toestel is niet in te schakelen.	Toestel staat op slot.	Druk de toets met het sleutelsymbool enkele seconden onafgebroken in.
Het aan de kook brengen duurt langer dan verwacht.	Te kleine pan gebruikt.	Gebruik een pan die ongeveer gelijk is aan de diameter van de kookzone.
Foutcode F00 in het display.	Een toets is defect, vuil of er ligt een voorwerp op.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel.
Foutcodes F01 - F11 in het display.	Toets te lang bediend of te veel vocht in het toestel.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel.

algemeen

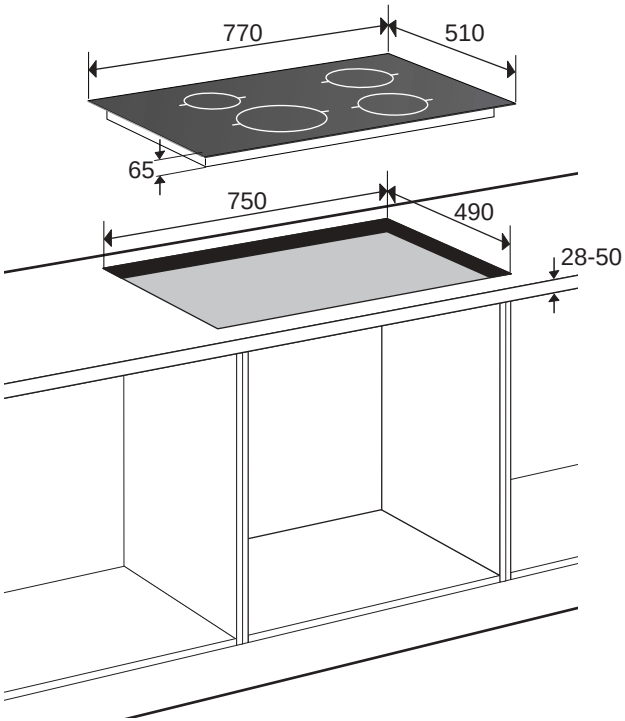
Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten!
De installatie dient te geschieden volgens de geldende nationale en lokale voorschriften. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd inbouwen valt niet onder de garantie.

veiligheidsvoorschriften

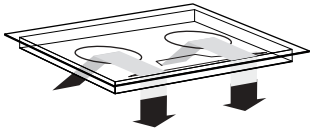
Voor een goede werking van het toestel is het volgende van belang:

- Dat er voldoende ventilatie aanwezig is voor het koelen van de kookplaat; een en ander volgens de in dit hoofdstuk gespecificeerde mogelijkheden.
- De ventilatielucht die de kookplaat aanzuigt mag niet warmer zijn dan 35 °C. Houd hier rekening mee als u een oven onder de kookplaat inbouwt.
- Dat de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade aangestoten wordt.
- Het aanrechtblad moet minimaal 2,8 cm en mag maximaal 5 cm dik zijn.
- Dat het aanrechtblad vlak is.
- Als de kookplaat dichter dan 40 mm bij een achter- of zijwand wordt geïnstalleerd moet deze wand van hittebestendig materiaal zijn.

inbouwmaten

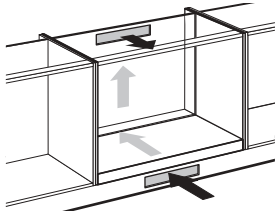


beluchting



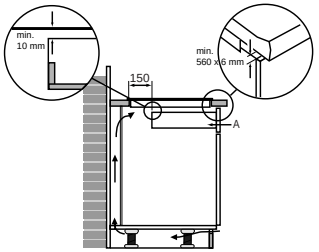
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.
Voor een optimale koeling van het kooktoestel moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

Boven lade of vaste blende



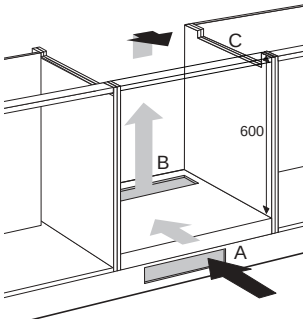
Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit.
Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast.

Let op: een lade mag de ventilatieopeningen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten.



Bij een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm.
De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.
Bij een vaste blende hoeven geen extra aanpassingen voor beluchting te geschieden.

Boven een 60 cm oven van het merk ATAG



Nismaat minimaal 600 mm hoog.

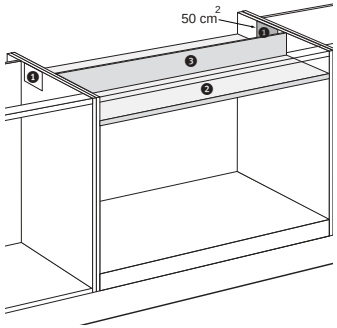
Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde oven.

Bij een oven moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm.
Zaag de beluchtingsopeningen 'A' + 'B' uit (100 cm²).
Zaag de zijwanden 'C' uit, zodat de kookplaat erin valt.
De kookplaat mag alleen met ATAG-ovens worden gecombineerd, niet met combitrons.

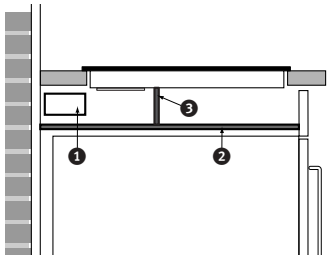
attentie

Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Is er een lade onder de inductiekookplaat, zorg er dan voor dat de lade niet boven de rand gevuld is om de beluchting niet te belemmeren.

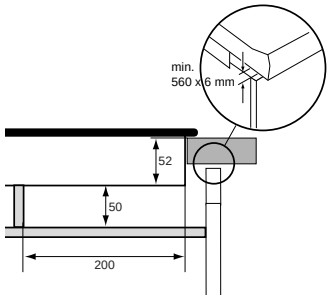
installatie van de inductiekookplaat boven een combitron, magnetron, ATAG oven van 90 cm of een oven van een ander merk



❶ Zaag de beluchtingsopening(en) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur met twee gaten van 50 cm².

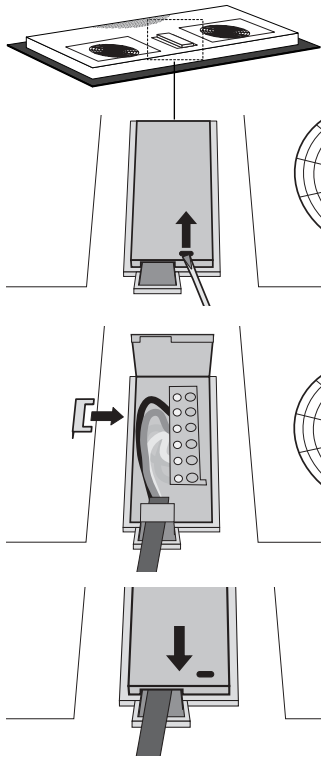


❷ Plaats een schermplaat tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C). De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen.



❸ Plaats, voor afscherming van de luchtstroom, een schermpaneel, van het zelfde materiaal als de schermplaat, tussen de schermplaat en de kookplaat. Ontluchting vindt plaats via de naastliggende kasten.

aansluitkabel monteren



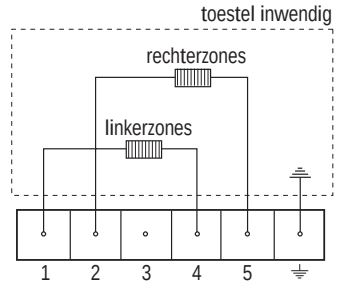
1. Open het deksel van de aansluitkast met een schroevendraaier.

2. Monteer de aansluitkabel en maak met de bijgeleverde bruggen de juiste doorverbindingen (zie aansluitschema). In het deksel van het aansluitblok staat een illustratie waarop staat hoe u de doorverbindingen met de bruggen moet maken.

3. Zet de kabel vast met de trekontlasting en sluit het deksel.

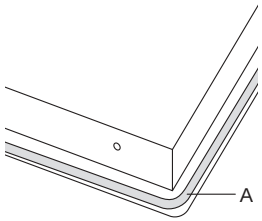
Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding aan wordt gebracht.

Kookplaattype	Inductie
Componentenspanning	230V 50Hz
Toestel breedte x diepte	770 x 510 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenzijde werkblad	48 mm
Zaagmaat breedte x diepte	750 x 490 mm
Werkbladdikte	28 – 50 mm
Vermogens modules Links Rechts	 3600 W 3600 W



Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften.
De kabelommanteling moet van rubber zijn.

inbouwen



1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen (zie 'inbouwmaten' en 'veiligheidsvoorschriften').

2. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band in de groef van de aluminium profielen.

3. Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

4. Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

5. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

6. Controleer de werking. Indien het toestel fout aan is gesloten zal het een piepsignaal geven.

7. Overhandig de gebruiksaanwijzing aan uw cliënt.

N.B.: Direct na het inschakelen zal de ventilator aanslaan. Het toestel controleert zichzelf nu gedurende een aantal seconden.

verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

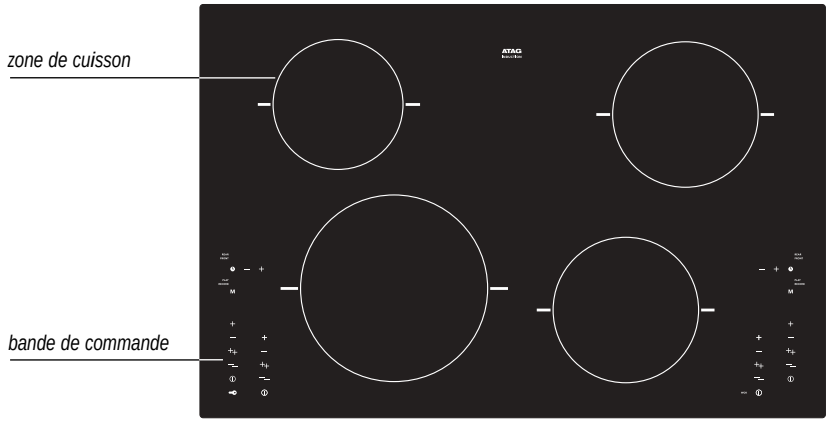
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

Het typenummer, de energiesoort en de aansluitwaarde staan op het gegevensplaatje vermeld.

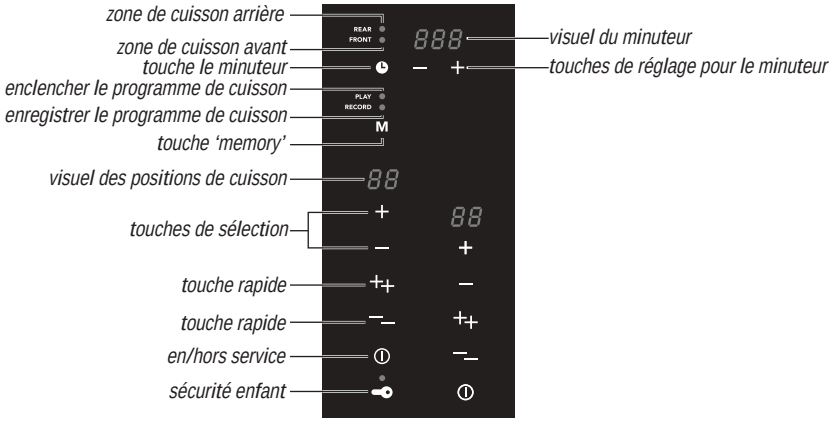
Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.



Zone située à l'avant gauche : 2800 Watts boost ( ) et 3200 Watts Powerboost ( )
Zone située à l'arrière gauche : 2200 Watts
Zone située à l'arrière droit : 2800 Watts boost ( )
Zone située à l'avant droit : 2800 Watts boost ( )

bande de commande



Ce livret d'instructions décrit comment utiliser parfaitement la plaque de cuisson à induction. Vous y trouverez une information sur la commande, les casseroles à utiliser et une information de base sur le fonctionnement de l'appareil. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation, se trouvent dans le chapitre 'installation'.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

Vous avez choisi une plaque de cuisson à induction Atag : un appareil qui répond intégralement aux souhaits de l'amateur de cuisine.

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" (pages 9 et 10) vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

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.
La plaque de cuisson est facile à nettoyer car elle n'est jamais vraiment chaude. C'est que la chaleur est générée dans la casserole.
Le chapitre "sécurité" (pages 4 et 5) vous fournira de plus amples informations sur les avantages de la cuisson à l'induction.

sécurité
les points qui méritent votre attention 4 – 8

information générale
casseroles 9 – 10

commande
mise en service 11 – 16
sécurité supplémentaire 17 – 19

conseils de cuisson
positions et puissances 20 – 21
tableaux de cuisson 22 – 23

entretien
nettoyer 24

programmations supplémentaires
bip 25

pannes
que faire si… 26

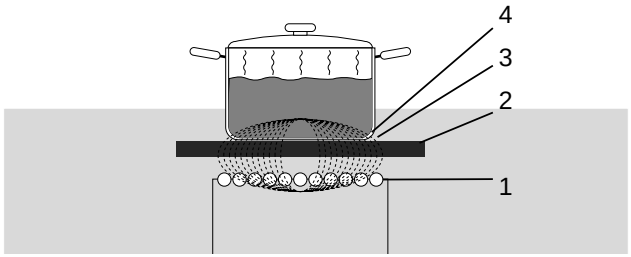
installation
généralités 27 – 28
possibilités d'encastrement 29 – 30
encastrement 31

environnement
que faire de l'emballage et de l'appareil 33

données techniques 34

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

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.



confortable

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

rapide

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

propre

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

sûr

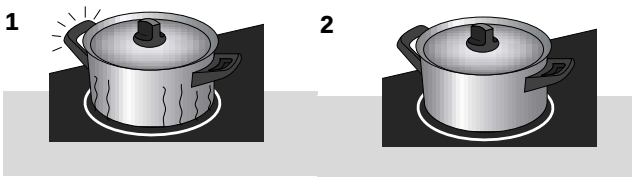
La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

sensibilisé aux problèmes de l'environnement

Les pertes de chaleur sont minimales du fait que la génération de chaleur se produit dans la casserole en question. En cas de casseroles plus petites, sera seulement activée la partie de la zone qui fait contact avec le fond de la casserole. Un avantage supplémentaire est que les poignées de la casserole ne chauffent pas du fait que la chaleur rayonnante ne longe pas la casserole.

1. Perte de chaleur et poignées chaudes lors d'une plaque de cuisson conventionnelle.

2. Pas de perte de chaleur et poignées froides en cas de cuisson à l'induction.



les points qui méritent votre attention

La cuisson à induction est extrêmement sûre. Parce que la chaleur est générée dans la casserole et que la plaque de cuisson ne devient pas plus chaude que le contenu de la casserole, il y a peu de danger de se brûler à l'appareil. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer cette odeur.

- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.

- Avant de réparer ou de nettoyer l’appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s) (automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.

- Utilisez seulement le four pour cuire des aliments.

- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avec allumé une zone de cuisson.

- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnées par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie.

les points qui méritent votre attention

- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre une surchauffe éventuelle, la casserole chauffe très fort et peut s'endommager.

- La plaque de vitroceram est très solide mais n'est pas incassable. Si vous laissez tomber, par exemple, un pot d'épice ou un objet pointu, la plaque peut se fêler.

- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.

- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque : consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.

- N'utilisez jamais de feuillet en aluminium lors de la préparation de vos mets (par exemple emballage aluminium des produits surgelés). Le feuillet d'aluminium fond rapidement et attache définitivement sur la plaque de cuisson.

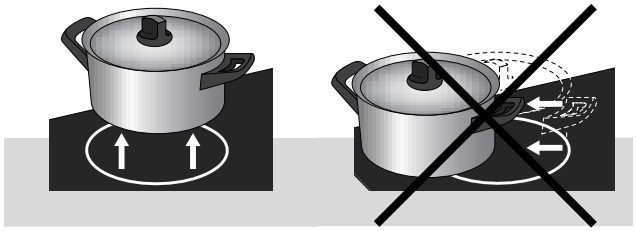
- N’utilisez pas le plan de cuisson comme surface d’entreposage ou de rangement.

- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson : ils risqueraient de devenir très chauds.

- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.

Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.

- Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.



Soulevez toujours les casseroles : ne les faites pas glisser.

Conseil : faites glisser le fond de casserole sur un chiffon humide avant de déposer la casserole sur la surface de cuisson. Ceci empêche que des grains de sable ou autres ne se déposent à la surface de la plaque.

La cuisson à l'induction fait emploi d'un champ magnétique pour générer de la chaleur. C'est pourquoi le fond de la casserole doit contenir du fer et être donc magnétique.

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole qui a les mêmes dimensions que la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit toujours être plus large que 12 cm.

approprié

Les casseroles en acier inoxydable spécial pour la cuisson à l'induction ; les casseroles solides en émail ; les casseroles en fonte émaillées.

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en utilisant un aimant.
Une casserole est appropriée lorsque :

- le fond de la casserole est attiré par l'aimant ;
- le fond est approprié pour la cuisson à l'électricité.

Utilisez seulement une casserole avec un fond plat et épais (2,5 mm min.) appropriée pour la cuisson à l'induction. Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque "Class induction".

inadéquat

La faïence, l'aluminium, le plastique, le cuivre, la porcelaine, l'acier inoxydable.

Les casseroles dont le fond n'est pas magnétique ou n'est pas approprié pour la cuisine électrique, ne sont pas appropriées pour être utilisées sur la plaque de cuisson à induction.

attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée. Celles-ci peuvent s'abîmer si vous les utilisez sur l'induction. Notamment lorsque celles-ci ont un fond trop fin.
En cas de casseroles en tôle émaillée,

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

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre.

Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

bruit dans le fond de la casserole

Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit inhabituel dans le fond de la casserole. C'est innocent. Le bruit est causé par le fait que la puissance élevée de la zone de cuisson est en train d'entrer en action dans le fond de la casserole.
Vous pouvez réduire le bruit en question en sélectionnant une position plus basse.

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.

introduction

Utilisez la casserole appropriée. Voir chapitre "casseroles" aux pages 9 et 10.

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un voyant à chaleur résiduel, d'un minuteur, d'un système de sécurité enfants, d'un limiteur de durée de cuisson automatique et d'une mémoire pour les programmes par zone. Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

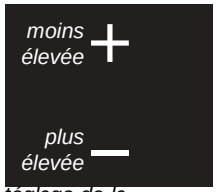
mise en service



touche marche/arrêt

1 Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
L'écran affichera un tiret. Si après avoir enclenché la zone, vous n'avez pas sélectionné de position de cuisson, la zone reviendra automatiquement sur 'standby'.

réglage de la puissance



téglage de la puissance

1 Appuyez sur la touche + ou – .
La plaque de cuisson se met directement sur la position 6.
2 Réglez une position plus élevée ou moins élevée en appuyant une fois sur les touches + ou – .

touche rapide



voyant de chaleur résiduelle

1 Appuyez sur la touche rapide –– ou ++ .
La plaque de cuisson se met directement sur la position 1 –– ou sur la position 3 ++ .
En cas de casserole sur la zone de cuisson, la position sélectionnée sera affichée de façon continue.

La position sélectionnée clignote si la casserole ne se trouve pas sur la zone de cuisson. Le nombre d'étapes effectuées en appuyant sur une touche à sélection rapide est de 3, sauf pour les positions très basses ou très élevées.

cuisine au wok

Sur la position 11, le voyant supplémentaire 'wok' va s'allumer (seulement pour la zone située à l'avant droit).

boost

Sur la position ' b ' (boost), la zone de cuisson émet une puissance de 2800 Watts au maximum (sauf la zone de cuisson située à l'arrière gauche). Utilisez cette position si vous souhaitez porter rapidement à ébullition des mets.

powerboost

La position ' Pb ' est une position spéciale (3200 Watts) pour réchauffer encore plus rapidement une substance liquide. La puissance Powerboost fonctionne pendant 5 minutes. Après 5 minutes, la zone de cuisson revient automatiquement sur la position boost. Pendant les 5 minutes qui vont suivre, il n'est pas possible d'enclencher la position powerboost. Après, il sera possible de la réutiliser.

L'écran affiche la position sélectionnée. Les témoins lumineux clignotent quand il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson. La zone de cuisson sélectionnée s'arrête automatiquement après quelques instants. Les positions que vous pouvez sélectionner sont présentées dans les tableaux de cuisson aux pages 22 et 23.

mise hors service

Appuyez encore une fois sur la touche marche/arrêt.
La zone de cuisson cesse alors son fonctionnement.
Si la zone de cuisson est encore chaude, cette situation sera éventuellement signalée par le voyant de chaleur résiduelle.

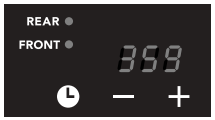
voyant de chaleur résiduelle



voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. Dès fonctionnement d'une zone pendant 60 secondes, le voyant s'enclenche et s'affiche après arrêt de la zone. *La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole H.*

minuteur



minuteur

L'appareil est équipé d'une horloge qu'il est possible d'utiliser en tant que minuteur. Ce minuteur est autonome et n'a aucune influence sur les réglages des zones de cuisson.

Vous pouvez faire arrêter la zone de cuisson par le minuteur. Le minuteur de gauche s'occupe des deux zones de cuisson de gauche et le minuteur de droite s'occupe des deux zones de cuisson de droite.

1 Enclenchez le minuteur en appuyant une fois sur la touche ;
2 Sélectionnez le temps souhaité (max. 3.59 heures) en appuyant sur les touches + et –. En maintenant plus longtemps la pression sur les touches, le temps va augmenter ou diminuer plus rapidement. Le temps sélectionné s'affichera sur l'écran ;
3 Dès que le temps sélectionné s'est écoulé, la plaque de cuisson va émettre un signal sonore. Il est possible d'arrêter ce signal en appuyant sur la touche .

Fonction du minuteur



fonction du minuteur

1 Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2 Enclenchez la zone de cuisson.
L'appareil commence à fonctionner.
3 Enclenchez le minuteur avec la touche .

Appuyez encore une fois pour la fonction Minuteur .

Le voyant à côté de 'FRONT' (zone de devant) ou 'REAR' (zone arrière) s'allume. Programmez le temps de cuisson en utilisant les touches + ou – (3.59 heures au max.).
L'écran affichera le nombre de minutes sélectionnées.

En appuyant plusieurs fois sur la touche , la ligne suivante sera continuellement parcourue :

nombre de fois que la touche est appuyée	**réaction**
0	Horloge est éteinte ; les écrans sont noirs
1	Horloge en tant que minuteur
2	Horloge arrête la zone arrière après le temps sélectionné (si la zone a été enclenchée)
3	Horloge arrête la zone avant après le temps sélectionné (si la zone a été enclenchée)
4	Horloge est éteinte ; les écrans sont noirs
Etc	

Si une zone de cuisson n'a pas été enclenchée, il n'est pas possible de la sélectionner pour que le minuteur l'arrête. Celle-ci sera omise dans le tableau situé ci-dessus.

Si les deux zones de cuisson de gauche (ou de droite) sont enclenchées, il est encore possible de choisir entre la zone de cuisson de devant et celle arrière en appuyant sur la touche . A la fin du temps de préparation, vous devez entendre un bip. *La zone cessera alors de fonctionner.*

A la fin du temps de cuisson, arrêtez le bip en appuyant sur la touche du minuteur . Si vous n'arrêtez pas le bip, celui-ci s'arrêtera automatiquement après 30 minutes.

sécurité enfants



sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches lorsque celle-ci est enclenchée. Le système de sécurité enfants ne peut être enclenché que si les zones ou les minuteurs ne sont pas actifs.

verrouiller
Appuyez sur la touche avec le symbole clé.
Le voyant situé à côté du symbole clé s'enclenche.

déverrouiller
Appuyez 3 secondes sur la touche avec le symbole clé.
Le voyant situé à côté du symbole clé va s'éteindre.

fonction mémoire

L'appareil est équipé d'une fonction mémoire. Cette fonction vous permet de programmer pour chaque zone de cuisson les positions de cuisson et les temps de cuisson correspondants.



memory

mise en service (play) de la fonction mémoire

1. Appuyez brièvement sur la touche 'memory' **M** . Le voyant situé à côté de 'PLAY' s'allume.
   Les voyants situés à côté de 'REAR' et de 'FRONT' vont clignoter ;
2. Enclenchez une zone de cuisson.
   La zone de cuisson s'enclenche sur la position de cuisson programmée. Si le programme n'est pas présent, la zone s'arrêtera de nouveau automatiquement.

Arrêtez la zone en utilisant la touche marche/Arrêt ou la touche 'memory' **M** .

Si pendant le déroulement d'un programme, une puissance élevée est choisie alors qu'une autre zone a été réglée manuellement sur une position supérieure, l'autre zone diffusera une puissance inférieure. Les réglages du programme sont donc dominants. Si le programme règle la zone à une puissance inférieure, l'autre zone ne repassera pas à une puissance élevée.



memory

programmation (record) de la touche mémoire

1 Appuyez sur la touche 'mémoire' **M** jusqu'à ce que le voyant situé à côté de 'RECORD" s'allume.
Les voyants situés à côté de 'REAR' et de 'FRONT' vont clignoter et l'écran horloge affichera 000.

2 Enclenchez la zone de cuisson qui doit être enregistrée.

3 Réglez une position de cuisson en utilisant les touches + ou –.
La zone de cuisson et la durée de cuisson sélectionnées sont maintenant enregistrées. Il est possible de choisir l'une derrière l'autre plusieurs positions de cuisson (max. 38).

Si pendant un enregistrement, 38 positions ont été enregistrées, l'étape suivante qui sera déterminée, sera automatiquement la fin de l'enregistrement.

4 Terminez l'enregistrement avec la touche marche/arrêt ou la touche 'mémoire' **M** .

Lors de la détermination d'un nouvel enregistrement, l'enregistrement éventuellement existant sera effacé.

Les positions de cuisson choisies et la durée de cuisson sont enregistrées. Cet enregistrement s'active avec la touche 'PLAY' (enclencher mémoire).

Par zone, il est possible d'établir 1 enregistrement au maximum.

Divers systèmes de sécurité ont été intégrés à l'appareil pour protéger l'électronique et vos ustensiles de cuisine. Si l'installation a été faite correctement, les dispositifs de sécurité n'entreront pas ou peu en action.

limiteur de durée de cuisson

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

Le temps s'écoule dès qu'une position est sélectionnée. Donc dès qu'une position de cuisson est de nouveau sélectionnée, le temps recommence à s'écouler.

Dans le tableau ci-dessous, vous pourrez voir après combien de temps le limiteur de durée de cuisson des diverses positions arrêtera la zone de cuisson. Ceci n'a pas lieu pour la position de cuisson Pb (Powerboost). Celle-ci passe automatiquement à b (boost) après 5 minutes.

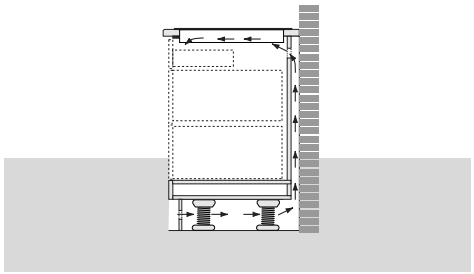
position	puissance ø 16 cm zone gauche arrière	puissance ø18 cm les deux zones de droite	puissance ø 23 cm zone gauche avant	temps
0	-	-	-	10 sec.
1	50 W	50 W	50 W	9 heure
2	100 W	100 W	100 W	9 heure
3	150 W	200 W	225 W	5 heure
4	200 W	300 W	325 W	5 heure
5	275 W	400 W	450 W	5 heure
6	400 W	500 W	600 W	4 heure
7	650 W	750 W	825 W	4 heure
8	950 W	1000 W	1100 W	4 heure
9	1400 W	1400 W	1400 W	3 heure
10	1800 W	1800 W	1800 W	2 heure
11	2050 W	2050 W	2400 W	1 heure
12/b	2200 W	2800 W	2800 W	1 heure
Pb	-	-	3200 W	5 min.

dispositif de sécurité pour la détection

La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate. En cas de cuiller ou de fourchette sur la zone de cuisson, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher. *Les écrans des positions de cuisson continuent de clignoter.*

dispositif de sécurité pour l'aération

L'électronique doit être refroidie. L'air froid est aspiré derrière le placard et rejeté sous la plaque de cuisson. L'appareil ne peut donc fonctionner que si la circulation d'air est suffisante. *L'appareil s'arrêtera rapidement en cas d'une circulation d'air insuffisante.*



Circulation d'air sous la plaque de cuisson à induction.

Dispositif de sécurité en cas de surchauffe

L'appareil risque de surchauffer :
- s'il y a mauvaise conduction de la chaleur sous la casserole ;
- si vous utilisez une position élevée pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en cas d'un manque de circulation d'air (voir aussi dispositif de sécurité pour la ventilation).

En cas de surchauffe de la zone de cuisson concernée, respectivement de toutes les zones de cuisson, les situations suivantes risquent de se présenter :
- la plaque de cuisson veillera à une légère réduction de la puissance ajoutée (ce n'est pas visible aux positions de cuisson affichées dans les écrans) ;
- si ceci reste sans effet, la plaque de cuisson abaissera davantage la puissance ; l'écran affichera tour à tour la position de cuisson sélectionnée et 'F7'. Si la plaque de cuisson est ainsi suffisamment refroidie, la puissance programmée sera de nouveau utilisée ;
- si la plaque de cuisson n'est pas encore assez refroidie, la plaque de cuisson arrêtera une ou plusieurs zones de cuisson ; l'écran affichera tour à tour la position de cuisson programmée et 'F8'. Si la plaque de cuisson est ainsi suffisamment refroidie, la puissance programmée sera de nouveau utilisée. Si le refroidissement ne se produit pas, la zone de cuisson en question restera hors service.

Dès que la/les zone(s) de cuisson a/ont atteint un niveau de refroidissement suffisant, vous pouvez de nouveau les utiliser comme d'habitude.
Evitez que le dispositif de sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :
- en utilisant des casseroles qui conduisent bien la chaleur ;
- en utilisant des positions plus basses pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en assurant une bonne circulation d'air.

Au cas où le dispositif de sécurité pour la surchauffe s'enclencherait encore, prenez contact avec le service après-vente ou un spécialiste agréé.

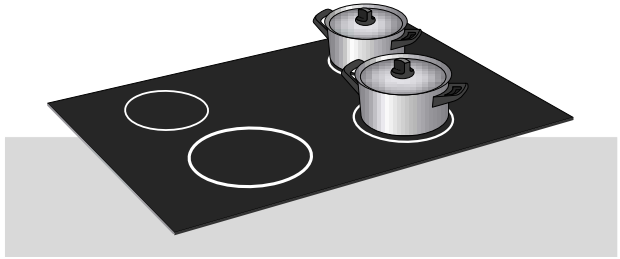
puissance

Il est possible de régler la puissance entre 50 W et 3,2 kW (voir tableau à la page 17).

deux zones

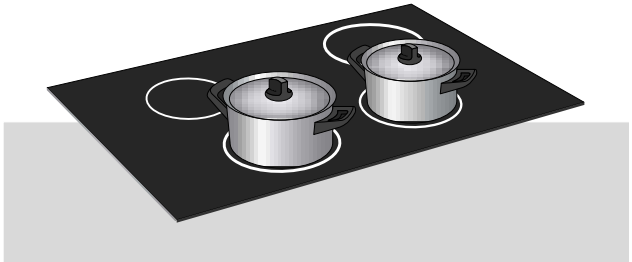
Lors de leur enclenchement, les zones qui se trouvent l'une derrière l'autre font du bruit. Ceci vient du fait que l'appareil passe de la zone de cuisson qui se trouve sur le devant vers celle qui se trouve à l'arrière et vice versa.

Deux zones de cuisson qui se trouvent l'une derrière l'autre sont commandées par un seul générateur. L'avantage de cette situation est de parvenir à une puissance élevée pour chaque zone de cuisson. C'est idéal pour porter à ébullition des produits, pour frire ou faire revenir de grandes quantités très rapidement. Si les zones de cuisson qui se trouvent l'une derrière l'autre sont enclenchées en même temps, la puissance sera automatiquement partagée. Ceci sera sans conséquence jusqu'à la position 10. Si vous programmez toutefois une zone de cuisson sur la position 11, 12 b ou Pb, l'autre zone de cuisson reviendra automatiquement sur la position 6 ou 7.



Les zones qui se trouvent l'une derrière l'autre s'influencent l'une l'autre.

Deux zones de cuisson qui se trouvent l'une à côté de l'autre n'ont pas d'effet l'une sur l'autre. Vous pouvez donc les programmer sur une position élevée.



Les zones qui se trouvent l'une à côté de l'autre peuvent être programmées en même temps sur une position élevée.

vos premiers pas…

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, surveillez la cuisson.

En cas de cuisson à l'induction, seule la partie de la zone où se trouve la casserole sera utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur une grande plaque, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole qui a les mêmes dimensions que la zone de cuisson. La puissance sera donc moins élevée et il faudra plus de temps pour que le contenu de la casserole arrive à ébullition. Si vous utilisez une casserole trop petite, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher. Le diamètre minimal est de 12 cm.

position 12, b ou Pb

Enclenchez la plaque de cuisson sur la position 12, b ou Pb si vous souhaitez faire bouillir de l'eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et beaucoup trop élevée pour décongeler.

– Consultez les tableaux de cuisson (pages 22 et 23) pour vous familiariser avec la technique.

position 11

La position 11 est la position du gril. Cette position est idéale pour cuire de la viande. Sur la position 12, c'est beaucoup trop fort. Les éléments du lait qui se trouvent dans la margarine brûlent avant que la margarine ne soit fondue.

position du wok

La position 11 correspond aussi à la position préférentielle 'wok'. Le voyant lumineux 'wok' s'allume. Ceci vaut seulement pour la zone de cuisson située sur l'avant droit. Toutefois, il est possible d'utiliser d'autres positions ou zones de cuisson. Si vous avez, par exemple, un wok en acier en fonte avec un petit fond, et si l'espace le permet, il est aussi possible d'utiliser la zone de cuisson à l'arrière gauche.

	faire bouillir	position intermédiaire	position 'cuisson douce'
potage			
faire un bouillon	12, b, Pb	9	3
consommé clair	12, b, Pb	9	2/3/4
potage	10	–	–
viande			
morceaux de viande	9	–	–
rôti	11	9	3/5
bifteck	7/8	–	–
poisson			
poêlé	11	10	8
pommes de terre			
cuites à l'eau	12, b, Pb	8	6
au beurre			
– crues	12, b	8	6
– cuites à l'eau	9	–	–
légumes			
cuits à l'eau			
– légumes secs (par ex.			
pois cassés, haricots)	12, b, Pb	8	4
– légumes (par ex.			
carottes, haricots)	12, b, Pb	8	3
– légumes verts			
(scarole, épinards)	9	–	5
fruits			
– oignons	9	–	7
décongélation			
– légumes	8	–	–
– légumes verts	6	–	–
sauce			
sauce liée par un roux			
ou par un agent de liaison	9	–	9
friture			
cuire des frites	12, b, Pb	–	12
croquettes - congelées	12, b, Pb	–	8
croquettes - fraîches	12, b, Pb	–	9

	faire bouillir	position intermédiaire	position 'cuisson douce'
divers			
compote de pommes	9	8	3
faire fondre du beurre	9	4-6	4
faire fondre du chocolat	1	–	–
3 crêpes à la hollandaise	7	–	7
oeufs	9	–	6
crêpes dentelles	8	–	8
macaroni	12, b, Pb	6	3
faire bouillir du lait	9	–	–
crêpes épaisses	9	–	8
bouillie	9	6	2
riz	12, b, Pb	8	2
lier des sauces			
(avec des jaunes d'oeuf)	1	–	2
bacon	8	–	–
oeufs sur le plat	8	–	8
poires à cuire	12, b	8	3

attention !

Si vous utilisez une poêle avec un fond plus large que la zone de cuisson, il est important que la casserole se réchauffe lentement. Commencez par utiliser, par exemple, la position 6 et augmentez-la progressivement.

En cas d'utilisation d'un wok, il est important que le fond soit plat et que le préchauffement du wok se produise en sélectionnant une position élevée.

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.

Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux. Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

en cas de taches tenaces

taches d'eau ; restes de calcaire ; traces de métal.

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien.

Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.
A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.

Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

n'utilisez jamais

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.

N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité enfants.

mise en/hors service du bip

Le bip qui se fait entendre lors de la commande des touches, peut être mis en/hors service.

mise hors service du bip



à l'avant gauche, touche marche/arrêt de la zone de cuisson

1. Enclenchez la zone de cuisson située sur l'avant gauche, puis arrêtez-la en appuyant deux fois sur la touche marche/arrêt.
2. Appuyez en même temps dans un délai de 3 secondes sur la touche de la zone de cuisson située à l'avant gauche et sur la + touche de la zone située à l'arrière gauche.
   Un bip confirmera la programmation venant d'être sélectionnée.

Le bip correspondant aux zones de gauche - devant et arrière - est maintenant hors service.

Répétez cette opération pour les zones de cuisson de droite avec la touche marche/arrêt de la zone de cuisson située à l'arrière droite, les touches marche/arrêt et la touche + de la zone de cuisson située à l'arrière droit.

mise en service du bip



à l'avant gauche, touche – de la zone de cuisson

1. Enclenchez la zone de cuisson située sur l'avant gauche, puis arrêtez-la en appuyant deux fois sur la touche marche/arrêt.
2. Appuyez en même temps dans un délai de 3 secondes sur la touche de la zone de cuisson située à l'avant gauche et sur la + touche de la zone située à l'arrière gauche.
   Un bip confirmera la programmation venant d'être sélectionnée.

Le bip correspondant aux zones de gauche - devant et arrière - est maintenant hors service.

Répétez cette opération pour les zones de cuisson de droite avec la touche marche/arrêt de la zone de cuisson située à l'arrière droite, les touches marche/arrêt et la touche + de la zone de cuisson située à l'arrière droit.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

panne	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas et les voyants ne s'enclenchent pas.	Absence d'électricité.	Contrôle de l'installation électrique (fusible(s) primaire(s), connexion).
La plaque de cuisson ne fonctionne pas. F9 ou FA s'affiche à l'écran si l'appareil commence tout de suite à émettre un son dès qu'il a été connecté.	L'appareil est mal branché si la tension du réseau n'est pas correcte.	Demandez à l'installateur de contrôler l'installation.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas. L'écran affiche F99.	Deux touches sont activées en même temps, la plaque en verre est sale ou il y a un objet sur la commande.	Erreur de commande ou nettoyer la plaque en verre.
Le ventilateur s'enclenche spontanément.	Contrôle automatique de l'appareil après chute de la tension.	Le ventilateur s'arrête automatiquement.
La plaque de cuisson s'arrête brusquement.	Ventilation insuffisante.	Contrôlez les trous d'aération.
Le message F7 ou F8 s'affiche.	Surchauffe de l'électronique dans la plaque de cuisson.	Laissez refroidir l'appareil. Appuyez sur une touche quelconque, le message va alors disparaître. Recommencez en sélectionnant une position plus basse.
Après arrêt de la zone, les écrans de la zone continuent de clignoter.	Casseroles inadéquates ou l'absence de casserole sur la zone de cuisson.	Utilisez une casserole appropriée (voir page 9).
L'appareil n'entre pas en service.	L'appareil est verrouillé.	Appuyez sur la touche avec le symbole clé quelques secondes sans interruption.
La mise à ébullition dure plus longtemps que prévu.	Vous avez utilisé une petite casserole.	Utilisez une casserole du même diamètre environ que celui de la zone de cuisson.
Code erreur F00 visualisés.	Une touche ne fonctionne plus ou est sale. Autre raison possible : un objet est placé sur la touche.	Nettoyez l'appareil ou faites-le réparer ne posez rien sur l'aire de commande.
Codes erreur F00 - F11 visualisés.	Touche a été utilisée trop longtemps ou trop d'humidité dans l'appareil.	Nettoyez l'appareil ou faites-le réparer ne posez rien sur l'aire de commande.

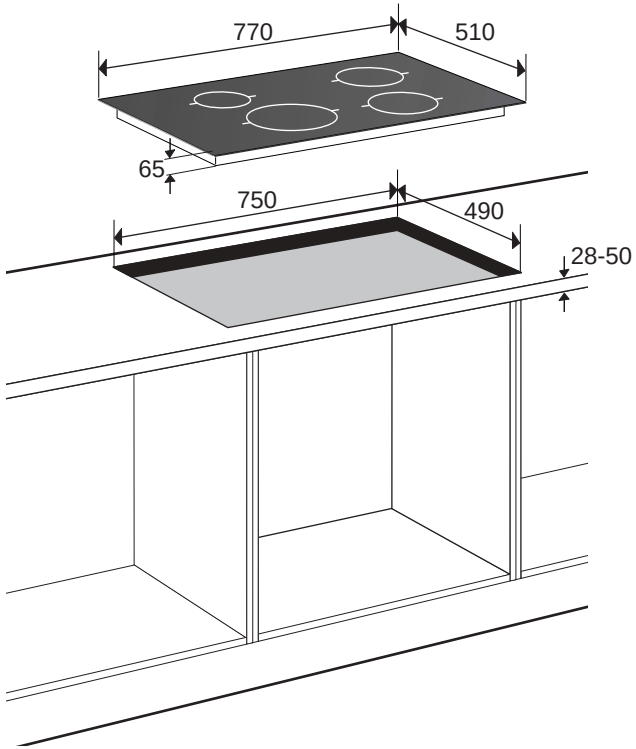
Seul un installateur électrotechnique agrée est autorisé à brancher cet appareil !
L'installation doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.
Des dommages provenant d'un branchement ou d'un encastrement erronés ne tombent pas sous le champ de la garantie.

sécurité

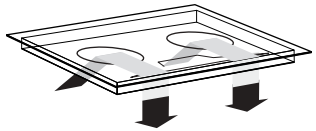
Ce qui suit est indispensable pour un bon fonctionnement de l'appareil :

- qu'il y ait une ventilation suffisante pour que la plaque de cuisson se refroidisse ; le tout conformément aux possibilités spécifiées dans le présent chapitre ;
- l'air que la plaque de cuisson aspire, ne doit pas être plus chaud que 35 °C. N'oubliez pas ce point si vous placez un four sous la plaque de cuisson ;
- veiller à ce que le câble de branchement soit libre de tout obstacle (tiroir etc.) ;
- le plan de travail doit avoir une épaisseur de 2,8 cm au minimum et de 5 cm au maximum ;
- le plan de travail doit être plat ;
- si l'appareil est installé à une distance de moins de 40 mm auprès d'une paroi, il faut que celle ci soit fabriquée d'un matériau qui résiste à la chaleur. Bien que l'appareil ne soit pas chaud, la chaleur d'un poêle pourrait abîmer ou décolorer les parois.

dimensions hors tout



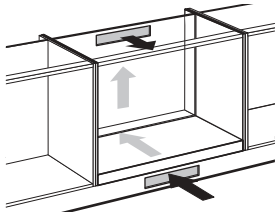
aération



L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. Des évents ont été placés sur la face inférieure de l'appareil. Ils permettent l'aspiration de l'air frais. Sur la partie latérale, l'appareil est équipé de bouches de soufflage. Pour obtenir un refroidissement optimal de la cuisinière, vous devez modifier quelque peu le meuble de cuisine.

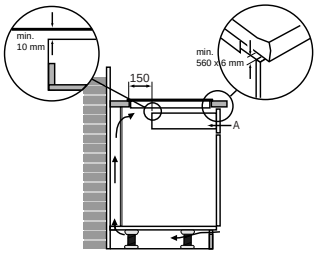
Au-dessus d'un tiroir ou d'un panneau fixe

Sciez les trous d'aération (min. 100 cm²).
L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du placard.



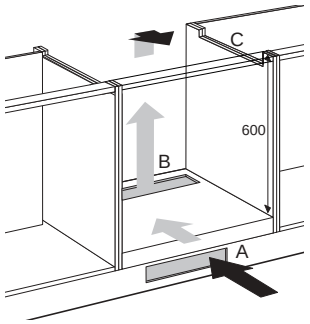
Attention : un tiroir ne doit pas boucher les évents situés sur la face inférieure de l'appareil.

Avec un tiroir, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 6 mm.
L'espace entre le tiroir A et la plaque de cuisson doit être au moins de 10 mm.
Dans le cas d'un panneau fixe, aucune aération supplémentaire n'est nécessaire.



Au-dessus d'un four de 60 cm de la marque ATAG

Evidement 600 mm de hauteur minimum.



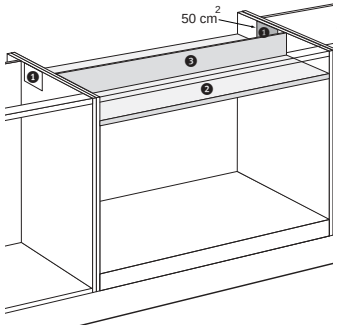
L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du four.

Avec un four, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 6 mm.
Découpez à la scie les ouvertures d'aération 'A' + 'B' (100 cm²).
Sciez les parois latérales 'C', pour encastrer la plaque.
La plaque de cuisson ne se combine qu'avec les fours ATAG, pas avec les combitrons.

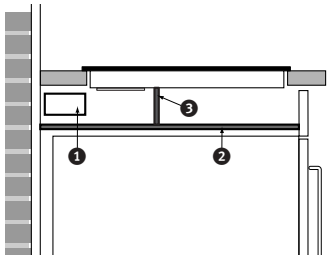
attention

Vérifier que le câbles de raccordement pendent librement. S'il y a un tiroir sous le plan de cuisson à induction, veillez à ce que le tiroir ne soit pas rempli au-dessus du bord pour ne pas former un obstacle à l'air.

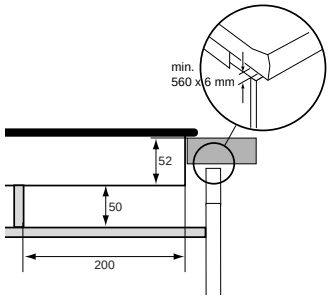
installation de la plaque de cuisson à induction au-dessus d'un micro-ondes multi-cuisson, d'un micro-ondes, d'un four ATAG de 90 cm ou d'un four d'une autre marque



❶ Sciez les/l'évent(s) pour que la surface totale des ouvertures soit au minimum de 100 cm².
A titre d'exemple, voir le dessin ci-dessus avec deux ouvertures de 50 cm².

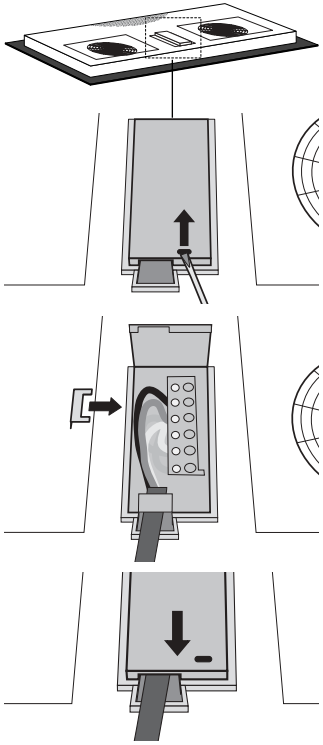


❷ Placez une plaque de protection entre le four et la plaque de cuisson. La plaque doit mesurer au moins 10 mm de hauteur et résister à la chaleur (85 °C). L'espace entre la face inférieure de la plaque de cuisson et la plaque de protection doit être au minimum de 50 mm.



❸ Placez pour masquer le courant d'air un panneau de protection entre la plaque de protection et la plaque de cuisson. Le matériel doit être le même que la plaque de protection.
L'aération se fait par les placards qui se trouvent à côté.

monter un câble de raccordement



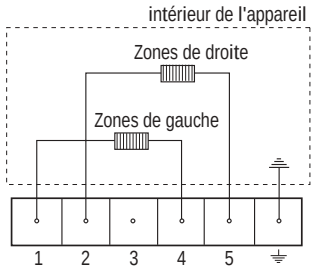
1. Ouvrez le couvercle de la boîte de connexion avec un tournevis.

2. Montez le câble de raccordement et établissez les interconnexions correctes avec les ponts livrés (voir schéma de connexion). Une illustration se trouve dans le couvercle du bloc de connexion. Elle indique la manière de faire les connexions avec les ponts.

3. Assemblez le câble à la prise de sécurité et fermez le couvercle.

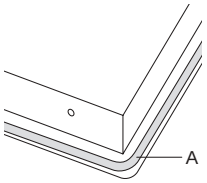
Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.

Type plaque de cuisson	Induction
Tension composants	230V 50Hz
Appareil largeur x profondeur	770 x 510 mm
Hauteur d'encastrement à partir du côté supérieur du plan de travail	48 mm
Dimension de sciage largeur x profondeur	750 x 490 mm
Epaisseur du plan de travail	28 – 50 mm
Puissances modules Gauche Droite	 3600 W 3600 W



Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. Le revêtement du câble doit être en caoutchouc.

encastrement



1. Contrôlez si l'armoire et l'évidement satisfont aux exigences (voir à ce propos ‘Mesures d'encastrement’ et ‘Prescriptions de sécurité’).

2. Eliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la rainure des profils en aluminium.

3. Si le plan de travail est réalité en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d’étanchéité, afin d’eviter que le plaque ne se déforme suite à la absorption d’humidité.

4. Retourner l'appareil dans le bon sens et poser la face dans le logement qui lui est réservé.

5. Brancher le courant.

6. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis.

7. Donnez le mode d’emploi au client.

N.B. : Le ventilateur se mettra en marche directement après son installation. L'appareil effectue maintenant un contrôle automatique pendant quelques secondes.

que faire de l'emballage et de l'appareil

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

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

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

Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations pour évacuer de façon adéquate les appareils ménagers dont vous voulez vous débarrasser.

Le numéro du modèle, le type d'énergie et la puissance connectée sont indiqués sur la plaque signalétique.

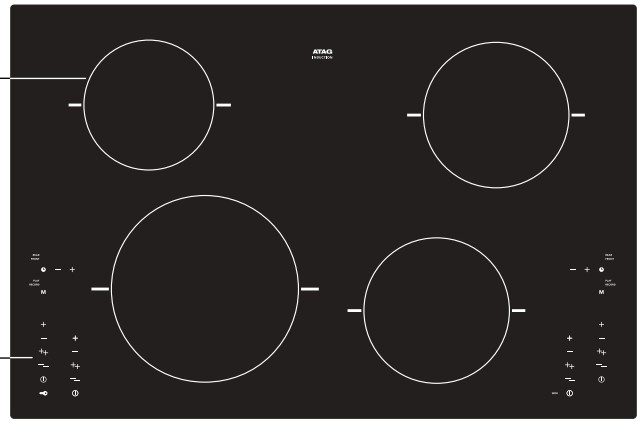
La plaque signalétique est fixée sous l'appareil.

Le cordon d’alimentation électrique est de type Y.

Seuls le fabricant, le service après-vente ou les homologues qualifiés dans ce sens sont autorisés à remplacer le câble de connexion, ceci afin d'éviter des situations dangereuses.

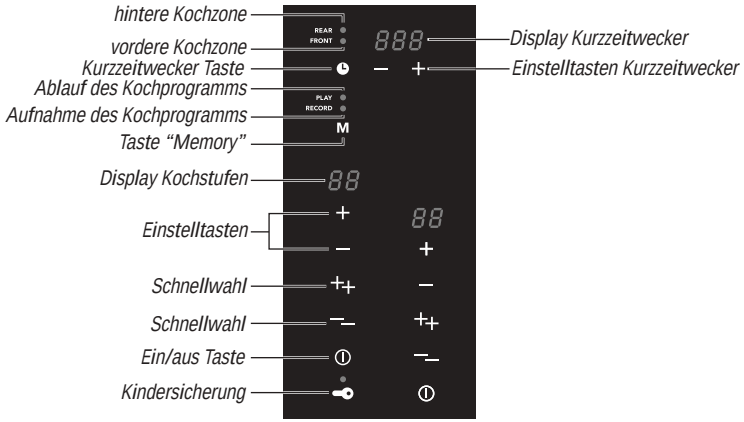
Cet appareil répond aux directives CE.

Beschreibung



Zone vorne links 2800 Watt boost (b) und 3200 Watt Powerboost (Pb)
Zone hinten links 2200 Watt
Zone hinten rechts 2800 Watt boost (b)
Zone vorne rechts 2800 Watt boost (b)

Bedienungsblende



Vorwort

In dieser Anleitung steht, wie Sie dieses Induktionskochfeld so optimal wie möglich benutzen können. Sie finden hier alles über die Bedienung und Hintergrundinformationen über den Betrieb des Gerätes. Ferner finden Sie Kochtabellen und Pflegetips.

Die Sicherheitsvorschriften, die bei der Installation wichtig sind, stehen im Kapitel 'Installation'.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Sie haben sich für ein Induktionskochfeld von Atag entschieden. Dieses Gerät wurde speziell für den Hobbykoch entworfen.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art.
Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel "Kochgeschirr" auf den Seiten 9 und 10.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht.
Das Kochfeld ist einfach zu reinigen und die Platte wird nicht besonders heiß, weil die Hitze im Topf selbst erzeugt wird. Näheres zu den Vorteilen beim Kochen mit Induktionskochfeldern finden Sie im Kapitel 'Sicherheit' auf den Seiten 4 und 5.

Sicherheit
Worauf Sie achten müssen 4 – 8

Allgemeine Informationen
Kochgeschirr 9 – 10

Bedienung
Einschalten 11 – 16
Extra-Sicherheit 17 – 19

Kochanleitungen
Kochstufen und Leistungen 20 – 21
Kochtabellen 22 – 23

Pflege
Reinigung 24

Extra-Einstellungen
Signalton 25

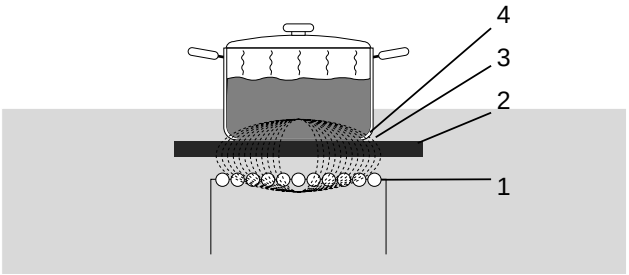
Störungen
Was ist, wenn... 26

Installation
Allgemein 27 – 28
Einbaumöglichkeiten 29 – 30
Einbau 31

Umweltaspekte
Entsorgung von Verpackung und Gerät 33

Technische Daten 34

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



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.

Bequem

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

Schnell

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

Sauber

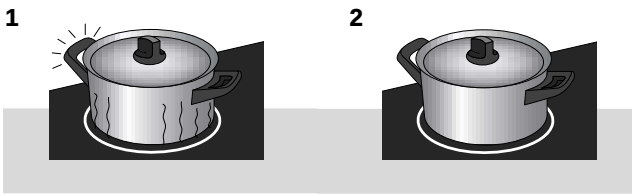
Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Die Wahrscheinlichkeit, sich am Gerät zu verbrennen, ist daher äußerst gering. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Umweltbewusst

Die Wärmeverluste sind minimal, weil die Hitze im Topf selbst erzeugt wird. Bei kleineren Töpfen wird nur derjenige Teil der Zone aktiviert, der in Berührung mit dem Topfboden steht. Ein zusätzlicher Vorteil: Die Griffe eines Topfes werden nicht warm, da außen am Topf keine Strahlungswärme auftritt.



1. Wärmeverlust und heiße Griffe bei einer herkömmlichen Kochplatte.

2. Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.

Worauf Sie achten müssen

Induktionskochen ist äußerst sicher. Da die Wärme im Topf erzeugt wird und die Glasplatte nicht heißer werden kann als der Topfinhalt, ist es kaum möglich, daß Sie sich an dem Gerät verbrennen. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.

- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.

- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.

- Achten Sie darauf, daß der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Worauf Sie achten müssen

- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.

- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.

- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, spannungsfrei machen und rufen Sie den Servicedienst an.

- Sorgen Sie dafür, daß magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.

- Verwenden Sie als Gefäße für die Zubereitung von Gerichten niemals Aluminium (z.B. Tiefkühl-verpackungen aus Aluminium). Aluminiumfolie schmilzt auf Ihrer Kochplatte fest und ist nicht mehr zu entfernen.

- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.

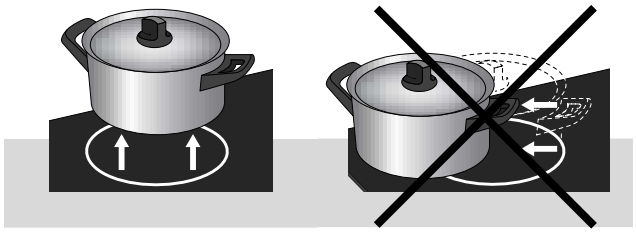
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.

- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.

Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.

- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

Töpfe immer hochheben, niemals schieben.



Tip: Schieben Sie den Topfboden über ein feuchtes Tuch, bevor Sie den Topf auf die Kochfläche setzen. So kann verhindert werden, daß Sandkörner oder ähnliches auf die Kochfläche geraten.

Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Daher muss der Topfboden Eisen enthalten, d.h. er muss magnetisch sein.

Das beste Ergebnis wird mit einem Topf mit den gleichen Abmessungen wie die Kochzone erzielt. Der Topfboden muss immer größer als 12 cm sein.

Geeignet

Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld-Ausführung; solide emailliertes bzw. emailliertes gusseisernes Kochgeschirr.

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist.
Ein Topf ist geeignet, wenn

- der Topfboden vom Magneten angezogen wird;
- der Topf für den Elektroherd geeignet ist.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einer Mindestdicke von 2,25 mm und einem flachen Boden, der sich für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern eignet. Am besten sind Töpfe mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.

Ungeeignet

Keramik, Aluminium, Kunststoff, Kupfer, Porzellan, Edelstahl.

Töpfe, deren Boden nicht magnetisch ist bzw. die nicht für den Elektroherd geeignet sind, können auf einem Induktionskochfeld nicht verwendet werden.

Vorsicht

Vorsicht bei blechemailliertem Kochgeschirr. Solches Kochgeschirr könnte bei Verwendung auf Induktionskochfeldern beschädigt werden. Dies gilt vor allem dann, wenn die Töpfe einen zu dünnen Boden haben.
Bei blechemailliertem Kochgeschirr könnte

- die Emailbeschichtung abspringen (d.h. sich vom Stahl lösen), wenn Sie das Kochfeld auf hoher Stufe einschalten, während der Topf noch trocken ist.
- sich der Topfboden verziehen, z.B. durch Überhitzung oder durch Verwendung einer zu hohen Leistung.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit verchromtem 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.

Geräusche im Topfboden

Beim Kochen ist es möglich, dass Sie im Topfboden ein ratterndes Geräusch hören. Dieses Geräusch ist harmlos. Es wird verursacht durch die Einwirkung der Kochzone auf den Topfboden infolge der hohen Leistung.
Bei einer niedrigeren Stufe wird das ratternde Geräusch leiser.

Schnellkochtöpfe

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

Einführung

Verwenden Sie einen geeigneten Kochtopf. Siehe Kapitel 'Kochgeschirr' auf den Seiten 9 und 10.

Das Induktions-Kochfeld ist mit Restwärmeanzeige, Kurzzeitwecker, Kindersicherung, automatischer Kochdauerbegrenzung, zwei Schnellwahltasten und einem Programmspeicher je Zone ausgestattet. Einzelheiten zum Gebrauch dieser Funktionen finden Sie auf den folgenden Seiten.

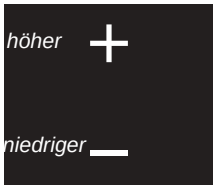
Einschalten



Ein/Aus-Taste

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste.
   Im Display erscheint ein Bindestrich (–). Wenn nach dem Einschalten der Zone keine Kochstufe gewählt wurde, schaltet die Zone zurück auf 'Standby'.

Leistung einstellen



Leistung einstellen

1. Betätigen Sie die + oder – Taste.
   Das Kochfeld stellt sich automatisch auf Stufe 6 ein.
2. Stellen Sie eine höhere bzw. niedrigere Stufe ein, indem Sie nochmals die Taste + bzw. – betätigen.

Schnellwahlstufen



Schnellwahlstufen

1. Betätigen Sie die Tasten für die Schnellwahlstufen oder .

   Das Kochfeld schaltet sofort auf die Stufe 1 , oder Stufe 3 .
   Die gewählte Stufe wird fortwährend angezeigt, wenn sich ein Topf auf dem Kochfeld befindet.

Wenn sich kein Topf auf dem Kochfeld befindet, blinkt die gewählte Stufe auf. Die Anzahl Stufen bei jeder Betätigung einer Schnellwahltaste beträgt 3, außer bei sehr niedrigen und hohen Stufen.

Woks

Bei Stufe 11 leuchtet die zusätzliche 'Wok'-Anzeige (nur bei der Zone vorne rechts).

Boost

Bei Stufe ' ♭ ' (Boost) beträgt die Leistung der Kochzone maximal 2800 Watt (außer der Kochzone hinten links). Benutzen Sie diese Stufe, wenn Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden sollen.

Powerboost

Die Stufe ' P♭ ' ist eine Spezialstufe (3200 Watt), um extra schnell eine große Menge eines flüssigen Gerichtes zu erwärmen. Die Powerboost-Leistung ist 5 Minuten verfügbar. Die Kochzone schaltet nach 5 Minuten automatisch auf Boost zurück. Die nächsten 5 Minuten ist Powerboost nicht verfügbar. Danach wieder.

Das Display zeigt die gewählte Stufe an. Die Lampen blinken, wenn kein Topf auf der Kochzone steht. Die gewählte Kochzone schaltet sich nach kurzer Zeit automatisch aus. Welche Stufen Sie einstellen müssen entnehmen Sie den Kochtabellen auf den Seiten 22 und 23.

Ausschalten

Betätigen Sie nochmals die Ein/Aus-Taste.
Das Kochfelt wird ausgeschaltet.
Eventuell zeigt die Restwärme-Anzeige an, dass die Zone noch warm ist.

Restwärme-Anzeige



Restwärme-Anzeige

Diese Anzeige weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat. Die Anzeige wird nach 60 Sekunden Benutzung einer Zone aktiviert und wird nach dem Ausschalten der Zone sichtbar.
Restwärme wird im Display mit H angezeigt.

Kurzzeitwecker



Kurzzeitwecker

Das Gerät ist mit einer Uhr ausgestattet, die als Kurzzeitwecker benutzt werden kann. Dieser Kurzzeitwecker funktioniert selbständig und hat keinen Einfluss auf die Einstellungen der Kochzonen.

Sie können eine Kochzone vom Kurzzeitwecker ausschalten lassen. Der linke Kurzzeitwecker wird für die beiden linken Kochzonen und der rechte Kurzzeitwecker für die beiden rechten Kochzonen aktiviert.

1. Den Kurzzeitwecker durch einmalige Betätigung der Taste ◔ einschalten.
2. Die gewünschte Zeit (max. 3.59 Stunden) durch Druck der Tasten + und – wählen. Bei längerem Druck der Tasten läuft die Zeit in immer größeren Schritten ab oder steigt an. Im Display wird die gewählte Zeit angezeigt.
3. Wenn die gewählte Zeit abgelaufen ist, ertönt auf dem Kochfeld ein akustisches Signal. Dieses Signal kann durch Betätigung der Taste ◔ ausgeschaltet werden.

Timer-Funktion



Timer-Funktion

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Schalten Sie die Kochzone ein.
   Das Gerät läuft an.
3. Schalten Sie den Kurzzeitwecker mit Taste ◔ ein. Nochmals die Taste ◔ für die Timer-Funktion drücken.

Die Lampe neben 'FRONT' (für die vordere Zone) oder 'REAR' (für die hintere Zone) leuchtet auf. Mit den + und – Tasten wird die Kochzeit eingestellt (max. 3 Std., 59 Min.).
Im Display wird die gewählte Minutenzahl angezeigt.

Durch mehrmaligen Druck der Taste ◔ wird immer die folgende Reihe duchlaufen:

Anzahl Mal ◔ gedrückt	Reaktion
0	Uhr ist ausgeschaltet; Displays sind dunkel
1	Uhr als Kurzzeitwecker
2	Uhr schaltet die hintere Zone nach der gewählten Zeit aus(wenn die Zone eingeschaltet ist)
3	Uhr schaltet die vordere Zone nach der gewählten Zeit aus(wenn die Zone eingeschaltet ist)
4	Uhr ist ausgeschaltet, Displays sind dunkel
usw.	

Wenn eine Kochzone nicht eingeschaltet ist, braucht sie auch nicht zum Ausschalten durch den Kurzzeitwecker gewählt zu werden. Sie wird in obiger Tabelle übersprungen.

Wenn beide linke (oder rechte) Kochzonen eingeschaltet sind, kann bei nochmaligem Druck der Taste ◔ zwischen der vorderen oder hinteren Kochzone gewählt werden.
Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein akustisches Signal.
Die Zone schaltet sich aus.

Schalten Sie am Ende der Kochzeit den Signalton durch Druck der ◔ Kurzzeitweckertaste aus.
Wenn Sie das Signal nicht ausschalten, verstummt es von selbst nach 30 Minuten.

Kindersicherung



Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, können die Tasten nicht bedient werden. Die Kindersicherung ist nur einzuschalten, wenn Zonen oder Kurzzeitwecker nicht in Betrieb sind.

Kindersicherung ein
Die Taste mit dem Schlüsselsymbol drücken.
Die Lampe neben dem Schlüsselsymbol leuchtet auf.

Kindersicherung aus
Die Taste mit dem Schlüsselsymbol 3 Sekunden lang drücken. *Die Lampe neben dem Schlüsselsymbol erlischt.*

Speicherfunktion



memory

Das Gerät ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet. Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, je Kochzone Kochstufen und die dazugehörigen Kochzeiten zu programmieren.

Speicherfunktion einschalten (play)

1 Drücken Sie kurz die Taste 'memory' **M** . Die Lampe 'PLAY' leuchtet auf.
Die Lampen neben 'REAR' und 'FRONT' blinken.

2 Schalten Sie eine Kochzone ein.
Die Kochzone schaltet sich in der programmierten Kochstufe ein. Wenn kein Programm vorhanden ist, schaltet sich die Zone sofort wieder aus.

Schalten Sie die Zone mit der Taste Ein/Aus oder der Taste 'memory' **M** aus.

Wenn während des Programmablaufs eine hohe Leistung gewählt wird, während eine andere Zone von Hand auf eine hohe Stufe eingestellt worden ist, wird die Leistung der anderen Zone niedriger. Die Programmeinstellungen sind also ausschlaggebend. Wenn das Programm die Zone auf eine geringere Leistung einstellt, geht die andere Zone nicht wieder auf die höhere Leistung zurück.



memory

Speicherfunktion programmieren (record)

1 Drücken Sie die Taste 'memory' **M** , bis die Lampe neben 'RECORD' aufleuchtet.
Die Lampen neben 'REAR' und 'FRONT' blinken und das Uhrendisplay zeigt 000 an.

2 Die Kochzone einschalten, die aufgenommen werden muss.

3 Stellen Sie die Kochstufe mit der Taste + oder – ein.
Die gewählte Kochstufe und die Kochdauer werden jetzt aufgenommen. Mehrere Kochstufen können nacheinander gewählt werden (max. 38).

Wenn bei einer Aufnahme bereits 38 Stufen aufgenommen worden sind, ist die nächste Stufe, die aufgenommen wird, automatisch das Aufnahme-ende.

4 Die Aufnahme mit der Ein-/Aus-Taste oder der Taste **M** 'memory' beenden.

Wenn eine neue Aufnahme festgelegt wird, wird die eventuell bestehende Aufnahme gelöscht.

Die gewählten Kochstufen und die Kochdauer sind gespeichert. Diese Aufnahme ist mit der Funktion 'PLAY' zu aktivieren (Speicher einschalten).

Je Zone kann maximal 1 Aufnahme erfolgen.

In das Gerät sind verschiedene Sicherungen zum Schutz von Elektronik und Kochgeschirr eingebaut. Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert ist, werden diese Sicherungen selten oder nie in Funktion treten.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen - je nach eingestellter Stufe - nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Die Zeit läuft, sobald eine Stufe gewählt wurde. Bei einer erneuten Wahl einer Kochstufe beginnt die Zeit erneut zu laufen.

In der nachstehenden Tabelle ist zu sehen, nach welcher Zeit die Kochdauerbegrenzung bei den verschiedenen Stufen die Kochzone ausschaltet.
Dies gilt nicht für Kochstufe Pb (Powerboost). Diese Stufe wird nach 5 Minuten automatisch auf b (Boost) geschaltet.

Stufe	**Leistung ø 16 cm Zone links hinten**	**Leistung ø18 cm Zwei rechte Zonen**	**Leistung ø 23 cm Zone links vorne**	**Zeit**
0	-	-	-	10 sec.
1	50 W	50 W	50 W	9 Stunde
2	100 W	100 W	100 W	9 Stunde
3	150 W	200 W	225 W	5 Stunde
4	200 W	300 W	325 W	5 Stunde
5	275 W	400 W	450 W	5 Stunde
6	400 W	500 W	600 W	4 Stunde
7	650 W	750 W	825 W	4 Stunde
8	950 W	1000 W	1100 W	4 Stunde
9	1400 W	1400 W	1400 W	3 Stunde
10	1800 W	1800 W	1800 W	2 Stunde
11	2050 W	2050 W	2400 W	1 Stunde
12/b	2200 W	2800 W	2800 W	1 Stunde
Pb	-	-	3200 W	5 min.

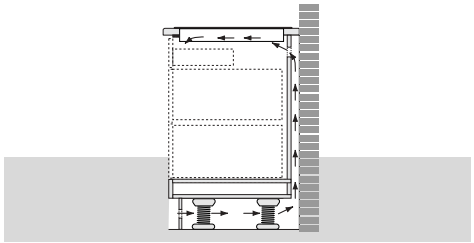
Detektionssicherung

Die Kochzone reagiert nur dann, wenn ein entsprechend geeigneter Kopf verwendet wird. Wenn sich lediglich ein Löffel oder eine Gabel auf der Kochzone befindet, schaltet sie sich nicht ein.
Die Displays Kochstufen blinken.

Gebläsesicherung

Die Elektronik muss gekühlt werden. Die kühle Luft wird hinter dem Küchenmobiliar angesaugt und unter dem Kochfeld wieder ausgeblasen. Das Gerät kann daher nur dann funktionieren, wenn eine ausreichende Luftzirkulation möglich ist.
Das Gerät schaltet sich nach kurzer Zeit aus, wenn nicht genug Luft zirkuliert.

Luftzirkulation unter dem Induktions-kochfeld.



Überhitzungssicherungen

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:
– der Topf die Wärme nicht einwandfrei leitet;
– Fett oder Öl auf einer hohen Stufe erhitzt wird;
– die Luftzirkulation (siehe auch Lüftungssicherung) unzureichend ist.

Bei Überhitzung führt dies bei der betreffenden Kochzone, bzw. den Kochzonen zu einer der nachfolgenden Reaktionen:
– das Kochfeld wird die zugeführte Leistung etwas reduzieren (das ist bei den Kochstufen in den Displays nicht sichtbar);
– wenn das nicht hilft, schaltet das Kochfeld die Leistung weiter zurück. Abwechselnd wird dann in den Displays die gewählte Kochstufe und 'F7' angezeigt. Wenn das Kochfeld dadurch genug abgekühlt ist, wird wieder auf die eingestellte Leistung zurückgeschaltet;
– sollte das Kochfeld noch nicht genug abgekühlt sein, dann schaltet das Kochfeld eine oder mehrere Kochzonen aus, und im Display wird abwechselnd die eingestellte Kochstufe und 'F8' angezeigt. Wenn das Kochfeld dadurch genug abkühlt, wird wieder auf die eingestellte Leistung zurückgeschaltet. Wenn dies nach einiger Zeit nicht hilft, bleibt die betreffende Kochzone ausgeschaltet.

Sobald die Kochzone(n) genug abgekühlt ist (sind), kann (können) sie wieder normal benutzt werden.
Um die Aktivierung der Überhitzungssicherung des Gerätes zu vermeiden, ist:
– Töpfe benutzt werden, die die Wärme gut leiten;
– Fett oder Öl auf einer niedrigeren Stufe erhitzt wird;
– für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.

Nehmen Sie mit dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann Kontakt auf, wenn die Überhitzungssicherung trotzdem aktiviert wird. Wenn das Kochfeld die Höchsttemperatur erreicht, wird das Gerät zum Schutz Ihres Kochgeschirrs ausgeschaltet.

Leistung

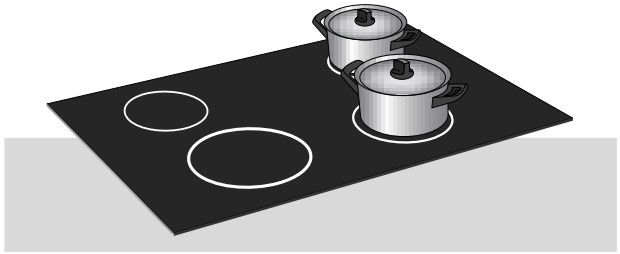
Die Leistung ist zwischen 50 W und 3,2 kW einstellbar (Siehe Tabelle auf Seite 17).

Zwei Zonen

Wenn zwei hintereinander liegende Zonen gleichzeitig eingestellt sind, hören Sie ein Tickgeräusch. Dieses Geräusch wird verursacht durch das Umschalten von der hinteren auf die vordere Kochzone und umgekehrt.

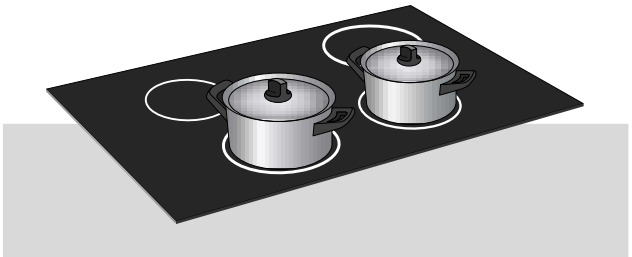
Zwei hintereinander liegende Kochzonen werden von einem Generator gesteuert. Vorteil dabei ist, dass für jede Kochzone eine hohe Leistung erzielt werden kann. Dies ist ideal zum schnellen Kochen von Speisen und Flüssigkeiten, zum Frittieren oder zum Anbraten großer Mengen. Wenn beide hintereinander liegende Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, verteilt sich die Leistung automatisch. Bis zu Stufe 10 hat dies keine Auswirkungen.
Wenn Sie jedoch eine Kochzone auf Stufe 11, 12 b oder Pb einstellen, so werden die anderen Kochzonen automatisch auf Stufe 6 oder 7 zurückschalten.

Hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen einander.



Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können sie daher gleichzeitig auf eine hohe Stufe einstellen.

Nebeneinander liegende Zonen können gleichzeitig auf eine hohe Stufe eingestellt werden.



Gewöhnungssache…

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

Beim Induktionskosten wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung auf den kleinen Topf angepasst. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf mit den gleichen Abmessungen wie die Kochzone erzielt. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet. Der Mindestdurchmesser ist 12 cm.

Stufe 12, b oder Pb

Stellen Sie das Kochfeld nur dann auf Stufe 12, b oder Pb (Höchstleistung) ein, wenn Sie Wasser zum Kochen bringen möchten. Diese Stufe ist zu hoch zum Erhitzen von Butter oder Milch bzw. zum Auftauen.
– Lesen Sie die Kochtabellen auf den Seiten 22 und 23, damit Sie mit der Technik vertraut werden.

Stufe 11

Stufe 11 ist die Grillstufe. Diese Stufe eignet sich zum Braten von Fleisch. Auf Stufe 12 würde dies viel zu schnell gehen. Die Milchbestandteile in der Margarine würden noch vor dem Schmelzen der Margarine verbrennen.

Wokstufe

Stufe 11 ist auch die 'Wok'-Vorzugsstufe. Die Anzeigelampe 'Wok' leuchtet auf. Dies gilt nur für die Kochzone vorne rechts. Andere Stufen oder Kochzonen können natürlich auch benutzt werden. Wenn Sie zum Beispiel eine gusseiserne Wokpfanne mit einem kleinen Boden haben, dann kann auch die Kochzone hinten links benutzt werden, wenn der Platz dazu reicht.

	zum Kochen bringen	Zwischen-stellung	Fortkochen
Suppe			
Bouillon ziehen	12, b , Pb	9	3
Klare Suppe	12, b , Pb	9	2/3/4
Gebundene Suppe	10	–	10
Fleisch			
Kleines Stück Fleisch	10	–	–
Großes Stück Fleisch	11	9	3/5
Beefsteak	7/8	–	–
Fisch			
braten	11	10	8
Kartoffeln			
kochen	12, b , Pb	8	6
braten			
– rohe Kartoffeln	12, b	8	6
– gekochte Kartoffeln	9	–	–
Gemüse			
kochen			
– getrocknete Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen, Bohnen)	12, b , Pb	8	4
– Hartes Gemüse (z.B. Möhren, Bohnen)	12, b , Pb	8	3
– Zartgemüse (z.B. Endivien, Spinat)	9	–	5
rösten			
– Zwiebeln	9	–	7
auftauen			
– Hartgemüse	8	–	–
– Blattgemüse	6	–	–
Saucen			
gebundene Saucen mit Mehlschwitze oder Bindemittel	9	–	9
frittieren			
Pommes frites	12, b , Pb	–	12
Tiefkühlkroketten	12, b , Pb	–	8
frische Kroketten	12, b , Pb	–	9

Kochanleitungen
Kochtabellen

	zum Kochen bringen	Zwischen-stellung	Fortkochen
Verschiedenes			
Apfelmus	10	8	3
Butter schmelzen	9	4-6	4
Schokolade schmelzen	1	–	–
Amerikanische Pancakes (3 pro Pfanne)	7	–	7
Eier	9		6
Crêpes	8	–	8
Nudeln	12, b , Pb	6	3
Milch kochen	9	–	–
Pfannkuchen	9	–	8
Brei kochen	9	6	2
Reis	12, b , Pb	8	2
Saucen binden (mit Eigelb)	1	–	2
Speck knusprig braten	8	–	–
Spiegelei	8	–	8
Kochbirnen	12, b	8	3

Vorsicht!

Wenn Sie zum Braten eine Pfanne verwenden, deren Boden größer ist als die Kochzone, ist es wichtig, dass die Pfanne sich in Ruhe aufheizt. Beginnen Sie z.B. auf Stufe 6 und erhöhen Sie die Leistung allmählich.

Bei Verwendung eines Woks ist es wichtig, dass der Boden flach ist und der Wok mit hoher Leistung gut vorgeheizt wird.

Tägliche Reinigung

Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.

Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch. Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

Wasserflecken; Kalkreste; Metallrückstände.

Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungsessig zu entfernen.

Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen.
Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.

Niemals verwenden

Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.

Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Tip

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

Akustisches Signal ein-/ausschalten

Der Signalton, der bei der Bedienung der Tasten ertönt, kann ein- bzw. ausgeschaltet werden.



Ein/Aus-Taste Kochzone links vorne

Signalton ausschalten

1. Schalten Sie die Kochzone links vorne ein und betätigen Sie anschließend zweimal die Ein/Aus-Taste.
2. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig die Taste – der Kochzone vorne links und die Taste + der Zone hinten links.
   Ein Signalton bestätigt die soeben gewählte Einstellung.

Der Signalton für die Kochzonen links vorne und links hinten ist jetzt ausgeschaltet.

Wiederholen Sie diese Arbeitsweise für die rechten Kochzonen mit der Ein-/Aus-Taste der Kochzone hinten rechts und der Ein-/Austaste und der Taste + der Kochzone hinten rechts.



– Taste Kochzone links vorne

Signalton einschalten

1. Schalten Sie die Kochzone links vorne ein und betätigen Sie anschließend zweimal die Ein/Aus-Taste.
2. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig die Taste – der Kochzone vorne links und die Taste + der Zone hinten links.
   Ein Signalton bestätigt die soeben gewählte Einstellung.

Der Signalton für die Kochzonen links vorne und links hinten ist jetzt eingeschaltet.

Wiederholen Sie diese Arbeitsweise für die rechten Kochzonen mit der Ein-/Aus-Taste der Kochzone hinten rechts und der Ein-/Austaste und der Taste + der Kochzone hinten rechts.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen. Verständigen Sie den Kundendienst, wenn die nachstehenden Ratschläge keine Abhilfe verschaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Gerät funktioniert, aber die Anzeigelampen leuchten nicht.	Kein Strom.	Elektroanlage kontrollieren (Hauptsicherung(en), Anschlüsse).
Kochfeld funktioniert nicht. F9 oder FA erscheint im Display oder es ertönt beim Anschließen sofort ein akustisches Signal.	Gerät falsch angeschlossen oder die Netzspannung stimmt nicht.	Lassen Sie das Gerät erneut gemäß Anschlussplan vom Installateur anschließen.
Kochfeld funktioniert nicht. F99 erscheint im Display.	Zwei Tasten gleichzeitig bedient, die Glasplatte ist verschmutzt oder es liegt ein Gegenstand auf der Bedienungsblende.	Bedienungsfehler oder die Glaspatte reinigen.
Das Gebläse schaltet sich plötzlich ein.	Gerät führt Selbsttest nach Stromausfall durch.	Das Gebläse schaltet sich selbständig aus.
Fehlercode F7 oder F8 erscheint.	Überhitzung der Elektronik im Kochfeld.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Fehlercode verschwindet. Erneut beginnen auf niedrigerer Stufe.
Nach dem Einschalten der Zone blinken die Zonendisplays weiterhin.	Ungeeignete Töpfe oder kein Topf auf der Kochzone.	Geeigneten Topf verwenden (siehe Seite 9).
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Halten Sie die Taste mit dem Schlüsselsymbol ein paar Sekunden gedrückt.
Die Ankochzeit dauert länger als erwartet.	Kleiner Topf wurde benutzt.	Benutzen Sie einen Topf, der ungefähr dem Durchmesser der Kochzone entspricht.
Fehlercodeanzeige F00 auf dem Display.	Eine Taste ist defekt, verschmutzt oder von einem deckt.	Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld.
Fehlercodeanzeige F01 - F11 auf dem Display.	Taste zu lange gedrückt oder zu viel Feuchtigkeit im Gerät.	Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld.

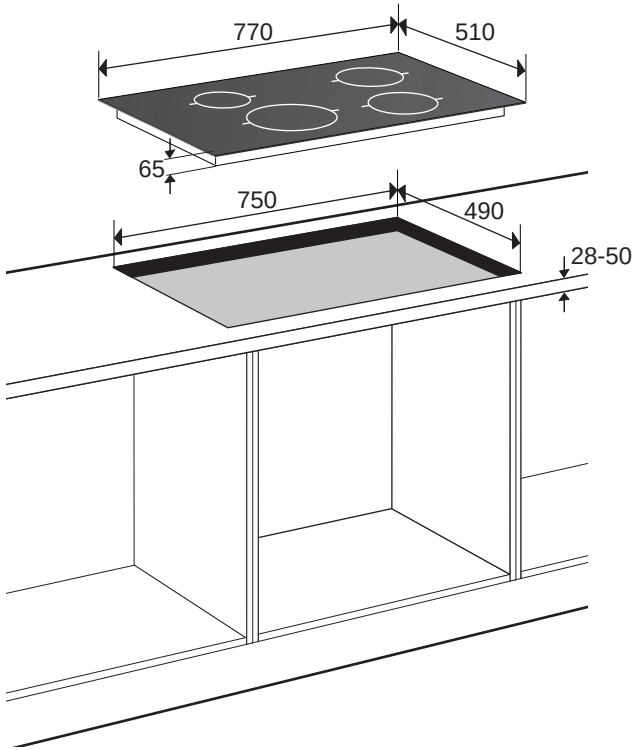
Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Sicherheitsmaßnahmen

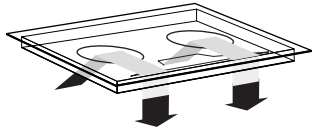
Um eine gute Funktion des Gerätes zu gewährleisten, ist folgendes zu beachten:

- Dass ausreichende Lüftung zum Kühlen des Kochfeldes vorhanden ist. Siehe dazu die in diesem Kapitel spezifizierten Möglichkeiten.
- Die Frischluft, welche das Kochfeld ansaugt, darf 35 °C nicht überschreiten. Berücksichtigen Sie das, wenn Sie einen Backofen unter dem Kochfeld einbauen.
- Das Anschlußkabel muß frei beweglich sein und nicht von einer Lade berührt werden.
- Die Arbeitsplatte muss minimal 2,8 cm und maximal 5 cm dick sein.
- Die Arbeitsplatte flach ist.
- Wenn das Gerät weniger als 40 mm von der Wand eingebaut wird, daß die Wand aus hitzebeständiges Material ist.

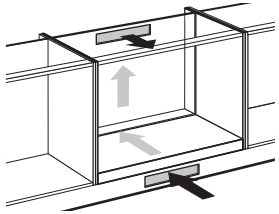
Einbaugrößen



Belüftung

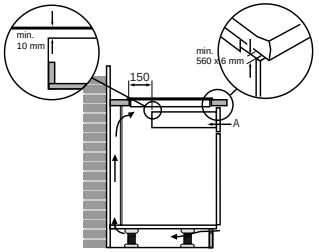


Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft angesaugt werden kann. An der Vorderseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.
Zur optimalen Kühlung des Kochgerätes sind am Küchenmöbel ein paar Änderungen vorzunehmen.



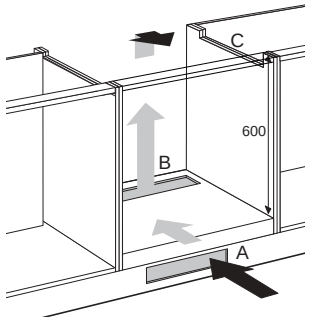
Oben Lade oder feste Blende
Sägen Sie die Belüftungsschlitze (mindestens 100 cm²) aus.
Die belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Gehäuserückseite.

Achtung: eine Schublade darf die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes nicht abschließen.



Bei einer Schublade ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen.
Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss minimal 10 mm betragen.
Bei einer festen Blende sind keine zusätzlichen Anpassungen für die Belüftung erforderlich.

Über einem 60 cm-Backofen der Marke ATAG
Nischenmaß mindestens 600 mm hoch.



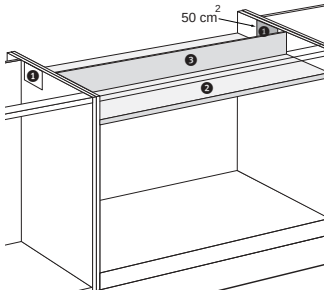
Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Ofenrückseite.

Bei einem Ofen ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen.
Sägen Sie die Belüftungsöffnungen 'A' + 'B' aus (100 cm²). Sägen Sie die Seiten 'C' aus, so dass die Kochmulde eingesetzt werden kann. Das Kochfeld darf nur mit ATAG-Backöfen kombiniert werden, nicht mit Combitrons.

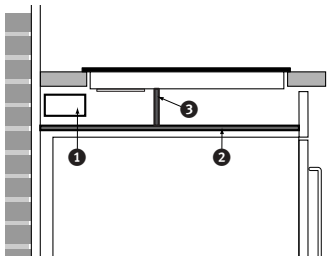
Achtung

Achten Sie darauf, daß die Anschlußkabel frei beweglich sind. Wenn sich unter der Induktionskochfläche eine Schublade befindet, ist dafür zu sorgen, dass die Schublade nicht über den Rand hinaus gefüllt ist, um die Belüftung nicht zu behindern.

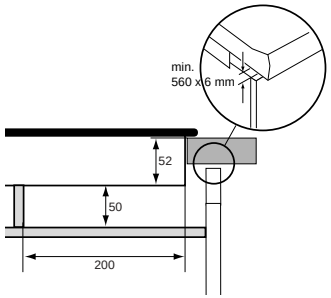
Installation des Induktions-Kochfeldes über einem Combitron, einer Mikrowelle, einem ATAG-Backofen von 90 cm oder einem Backofen einer anderen Marke.



❶ Sägen Sie die Belüftungsöffnung(en) aus, so dass die Gesamtfläche der Öffnungen minimal 100 cm² beträgt. Siehe hierzu z.B. Abbildung mit 2 Öffnungen von je 50 cm².

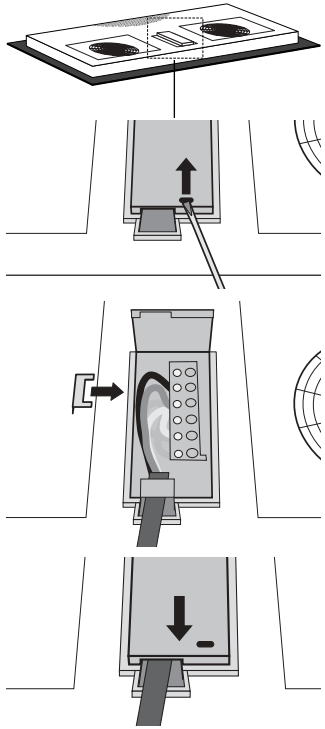


❷ Zwischen dem Backofen und dem Kochfeld ist eine Schirmplatte vorzusehen. Sie muss mindestens 10 mm hoch und hitzebeständig sein (85 °C). Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Abschirmplatte muss mindestens 50 mm betragen.



❸ Sorgen Sie zur Abschirmung des Luftstroms für eine Abschirmblende zwischen der Abschirmplatte und dem Kochfeld aus dem gleichen Material wie die Abschirmplatte. Belüftung erfolgt über die daneben befindlichen Schränke.

Kabel montieren



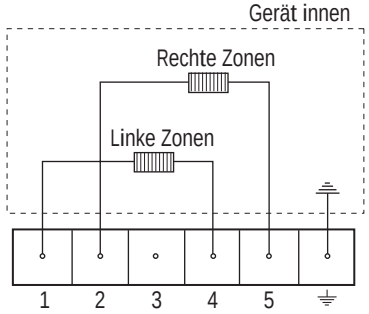
1. Schrauben Sie den Deckel des Anschlussgehäuses mit einem Schraubendreher auf.

2. Montieren Sie das Kabel mit dem Euro-Anschluss und stellen Sie mit Hilfe der mitgelieferten Brücken die richtige Verbindung her (siehe Stromlaufplan). Im Deckel der Anschlussleiste steht eine Abbildung, wie die Verbindungen mit den Brücken herzustellen sind.

3. Sichern Sie das Kabel mit dem Sicherheitsstecker und schließen Sie den Deckel.

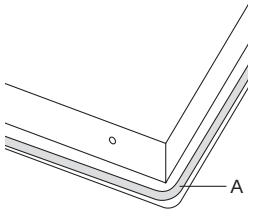
Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.

Kochfeldtyp	Induktion
Komponentenspannung	230V 50Hz
Gerät Breite x Tiefe	770 x 510 mm
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte	48 mm
Ausschnittmaß Breite x Tiefe	750 x 490 mm
Arbeitsplattendicke	28 – 50 mm
Leistungsmodule Links Rechts	 3600 W 3600 W



Benutzen Sie zum Anschluss ein genehmigtes, vorschriftsmäßiges Kabel. Der Kabelmantel muss aus Gummi sein.

Einbau



1. Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen (siehe 'Einbaumaße' und 'Sicherheitsmaßnahmen').

2. Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile.

3. Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.

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

5. Schließen Sie das Gerät an.

6. Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal.

7. Übergeben Sie Ihrem Kunden die Gebrauchsanweisung.

NB: Unmittelbar nach dem Einschalten springt der Ventilator an. Das Gerät führt nun einen Eigentest von wenigen Sekunden durch.

Entsorgen von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:
- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

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

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.

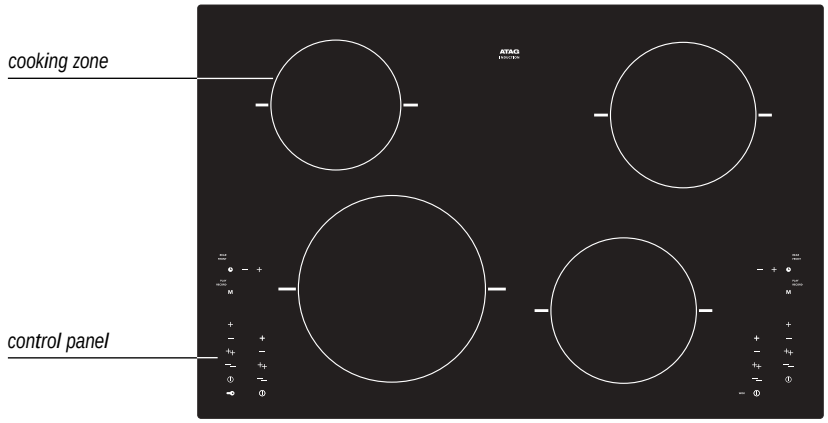
Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild.

Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Das Netzkabel ist ein Typ Y-Kabel.

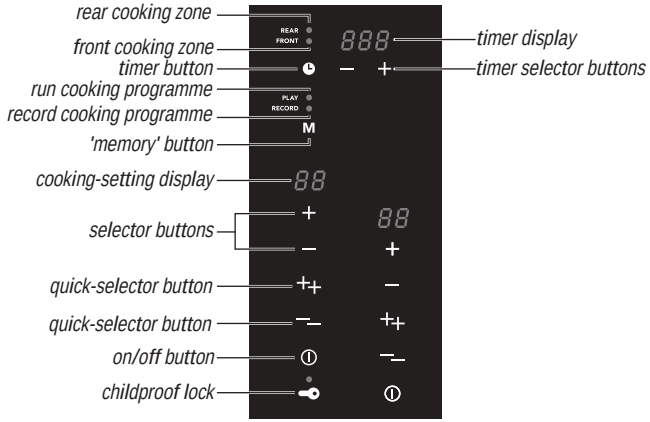
Das Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, der Kundendienstorganisation oder von gleichwertig qualifizierten Personen ersetzt werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.



Front left zone 2800 Watt boost (ᵇ) and 3200 Watt Powerboost (ᴾᵇ)
Rear left zone 2200 Watt
Rear right zone 2800 Watt boost (ᵇ)
Front right zone 2800 Watt boost (ᵇ)

control panel



This manual describes how you can make the best use possible of your induction hob. You can find information in it about the controls and suitable pans, and background information about how the appliance works. You will also find cooking tables and maintenance tips.

The safety instructions that are important during installation are included in the chapter 'installation'.

Please keep this manual carefully, as any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your induction hob!

You have chosen an Atag induction hob, an appliance that will completely satisfy anyone who loves cooking.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance.
Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section on pages 9 and 10 gives more information about this.

Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring things to the boil very quickly.
The hob is simple to clean; the top itself does not become very hot, because the heat is generated in the pan. In the 'safety' section on pages 4 and 5, you will find comprehensive information about the advantages of induction cooking.

safety
what you should pay attention to 4 – 8

general information
pans 9 – 10

operation
switching on 11 – 16
extra security 17 – 19

cooking information
settings and power levels 20 – 21
cooking tables 22 – 23

maintenance
cleaning 24

extra facilities
beep 25

faults
what should I do if… 26

installation
general 27 – 28
possibilities for building in 29 – 30
building in 31

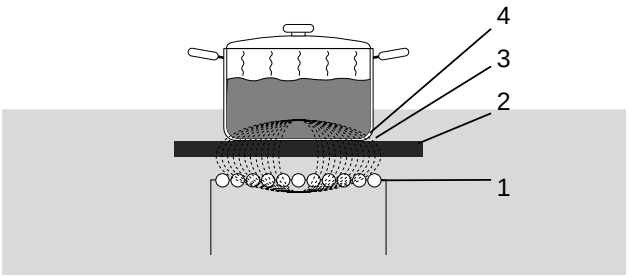
environmental aspects
disposal of packaging and appliance 33

technical information 34

what you should pay attention to

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.



easy

The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in a bain-marie.

fast

Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick.
Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the risk of you burning yourself on the appliance is very small. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

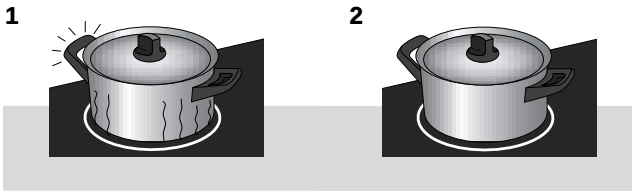
what you should pay attention to

environmentally conscious

Heat losses are minimal, because the heat is generated in the pan itself.
For smaller pans, only that part of the zone that is in contact with the base of the pan is activated. An associated advantage is that the handles of the pan do not get hot due to radiant heat around the pan.

1. Heat loss and hot handles with a conventional hob.

2. No heat loss and cold handles with induction cooking.



what you should pay attention to

Induction cooking is extremely safe.
Because the heat is generated in the pan and the ceramic plate will not get hotter than the contents of the pan, the chance that you will burn yourself on the hob is very slight. However, there are, as with any other hob, a number of matters of which you should be aware.

- When you use the hob for the first time, you will notice that it smells 'new'. This is caused by the appliance's finish heating up. It is perfectly normal. The odour will disappear of its own accord as a result of ventilation.

- This appliance should only be connected to the mains supply by a qualified electrician.

- The power supply must be disconnected before the appliance is cleaned or repaired. Preferably, by removing the plug from the socket, switching off the (automatic) fuse(s) or setting the switch in the supply cable to zero in the case of a fixed connection.

- This cooking appliance is designed for domestic use. Do not use the appliance for any purpose other than food preparation.

- Remember the very short heating up time at the higher settings. Always stay close to the hob if you have a cooking zone on a high setting.

- Take care that the pan does not boil dry. Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.

what you should pay attention to

- Never let an empty pan stand on a hotplate that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.

- The ceramic plate is very strong but certainly not unbreakable. When, for example, a herb jar or a pointed object is dropped onto it a break can be caused.

- When a hob is broken or cracked it should be used no longer. Immediately switch off the hob, disconnect it from the power supply and telephone the service department.

- When the induction hob is in use keep objects that can be affected by magnetic fields (credit cards, bank cards, diskettes, watches and similar items) away from its vicinity. We advise those who have pacemakers to consult a heart specialist first.

- Aluminium foil should never be used as a container for the preparation of dishes (for example aluminium deep freeze containers). Aluminium foil will melt and stick to your hob and can never be removed.

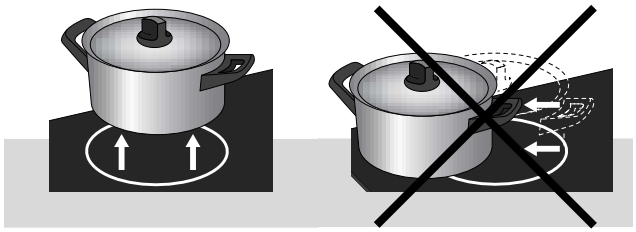
- The cooking surface must not be used for storage.

- Do not place any metal objects such as knives and forks on the cooking area. They could become hot.

- Do not use the appliance below 5 °C.

Grains of sand may cause scratches which cannot be removed.

- Only put pans with a clean base on the cooking surface.
- Always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.



Always pick pans up; never slide them.

A tip: slide the bottom of the pan across a damp cloth, before you put the pan on the cooking surface. This will prevent grains of sand or the like being transferred to the hob surface.

Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This is why the bases of the pans have to contain iron and therefore be magnetic.

You achieve the best result by using a pan that has the same dimensions as the cooking zone. The minimum pan base diameter is 12 cm.

suitable

Special stainless-steel pans for induction cooking; solid enamelled pans; enamelled cast-iron pans.

You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet.
A pan is suitable if:

- the base of the pan is attracted by the magnet;
- the pan is suitable for electric cooking.

You should only use pans with a thick (minimum 2.25 mm), flat base which are suitable for induction cooking. The best are pans with the "Class Induction" quality mark.

unsuitable

Earthenware, aluminium, plastic, copper, china, stainless steel.

Pans with a base which is not magnetic or is not suitable for electric cooking are unsuitable for use on the induction hob.

attention

Be careful with enamelled sheet-steel pans. These can be damaged if they are used for induction cooking, particularly if their bases are too thin.
With enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting.

Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

noise in the base of the pan

While cooking, you will be able to hear a rattling noise in the base of the pan. This is harmless. The noise is due to the high power of the cooking zone having an effect on the base of the pan.
Reduce the rattling noise by selecting a lower setting.

pressure cookers

Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

introductie

Use the correct pan. See the 'pans' section on pages 9 and 10.

The induction hob is fitted with a residual heat indicator light, cooking timer, childproof lock, automatic cooking-time limiter, two quick-select buttons and 1 programme memory per zone. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

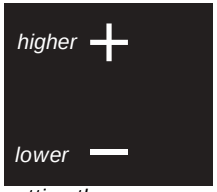
switching on



on/off button

1 Put a pan on a cooking zone.
2 Press the on/off button.
A horizontal line (-) appears in the display. If no cooking setting is selected after a zone is switched on, the zone switches back to 'standby'.

setting the power level



setting the power level

1 Press the + or the – button.
The hob goes directly to setting 6.
2 Select a higher or lower setting by pressing the + or – buttons again.

quick-selector button



quick-selector buttons

1 Press the quick-selector button ⁻⁻ or ++.
The hob goes directly to setting 1 (⁻⁻), or setting 3 (++).
The setting selected is shown continuously, if there is a pan on the cooking zone.

The setting selected blinks, if there is no pan on the cooking zone. The number of steps effected by each press of a quick-select button is 3, except in the case of very low and very high settings.

woks

When setting 11 is selected, the extra 'wok' indicator light comes on (only in the case of the front right zone).

boost

In setting ' b ' (boost), each cooking zone (except for the rear left cooking zone) has a maximum capacity of 2800 W. Use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly.

Powerboost

The ' Pb ' setting is a special setting (3200 W) for heating up a large quantity of a liquid dish extra quickly. The powerboost capacity is available for 5 minutes. After 5 minutes, the cooking zone automatically switches down to boost. For the next 5 minutes, the powerboost is not available. But after that it is available again.

The display shows the setting selected. The lights blink if there is no pan on the cooking zone. The selected cooking zone switches off automatically after a short time.
You can see which setting to select in the cooking tables on pages 22 and 23.

switching off

Press the on/off switch again.
The cooking zone switches off.
The residual-heat indicator will continue to indicate that the zone is hot if it still is.

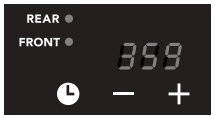
residual-heat indicator



residual-heat indicator

The indicator shows that the cooking zone is still hot and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature. The indicator comes into operation after a zone has been in use for 60 seconds and becomes visible after the zone has been switched off.
Residual heat is shown in the display with an H.

timer



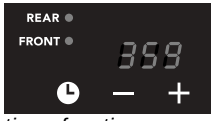
timer

The appliance is fitted with a clock that can be used as a cooking timer. This cooking timer is then independent and has no effect on the settings of the cooking zones.

You can have a cooking zone switched off by the cooking timer. The left cooking timer operates both left cooking zones and the right cooking timer operates both right cooking zones.

1 Switch to the cooking timer by pressing once on the button.
2 Select the desired time (max. 3.59 hours) by pressing the + and – buttons. By keeping these buttons pressed longer, the time will increase or decrease in larger and larger steps.
The selected time is shown in the display.
3 When the selected time has expired, the hob starts beeping. This beep can be switched off by pressing the button.

timer function



timer function

1 Put a pan on a cooking zone.
2 Switch the cooking zone on.
The appliance starts to work.
3 Switch the cooking timer on with the button.
Press the button for the timer function again.

The lamp next to 'FRONT' (for the front zone) or 'REAR' (for the rear zone) comes on. The cooking time is set using the + and – buttons (max. 3.59 hours).
The number of minutes selected is shown in the display.

By pressing the ◔ button a certain number of times, you always get the following series of reactions:

Number of times ◔ is pressed	Reaction
0	Clock is switched off; displays are dark
1	Clock as cooking timer
2	Clock switches the rear zone off after the selected time (if the zone has been switched on)
3	Clock switches the front zone off after the selected time (if the zone has been switched on)
4	Clock is switched off; displays are dark
and so on	

If a cooking zone has not been switched on, it cannot be selected in order to be switched off by the cooking timer and it is skipped in the table above.

If both left (or right) cooking zones have been switched on, the front or the rear cooking zone can be selected by pressing the ◔ button again.
At the end of the cooking time, you hear a beep.
The zone switches off.

Switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the cooking timer button ◔ .
If you do not switch the beep off, it will stop automatically after 30 minutes.

childproof lock



childproof lock

The appliance is fitted with a childproof lock. If the childproof lock is switched on, the controls cannot be used.
The childproof lock can only be switched on if none of the zones or cooking timers have been activated.

locking
Press the button with the key symbol.
The light next to the key symbol comes on.

unlocking
Press the button with the key symbol and keep it pressed for 3 seconds. *The light next to the key symbol goes out.*

memory function



memory

The appliance is fitted with a memory function. This function enables the cooking settings and associated cooking times to be programmed for each cooking zone individually.

switching on memory function (play)

1 Press the 'memory' button **M** briefly. The light next to 'PLAY' comes on.
The lights next to 'REAR' and 'FRONT' start to flash.

2 Switch on a cooking zone.
The cooking zone goes to the cooking setting that has been programmed. If there is no programme present, the zone immediately switches off again.

Switch the zone off with the on/off switch or the 'memory' button **M** .

If, during the running of a programme, a high power level is selected at the same as another zone is set manually to a high power level, the other zone will switch to a lower power level. The settings of the programme, therefore, are dominant. If the programme sets the zone at a lower power level, the other zone will not switch back to the high power level.



memory

programming memory function (record)

1 Press the 'memory' button until the light next to 'RECORD' comes on.
The lights next to 'REAR' and 'FRONT' start to flash and 000 appears in the clock display.

2 Switch on the cooking zone that should be recorded.

3 Select a cooking setting, using the + or – buttons.
The selected cooking setting and the cooking time are now recorded. Several cooking settings can be selected in succession (max. 38).

If, during a recording, 38 settings have already been recorded, the next step that is recorded will automatically be the end of the recording.

End the recording using the on/off button or the 'memory' button **M** .

When a new recording is entered, any existing recording is erased.

The selected cooking settings and cooking times are now in the memory. This recording can be activated using the 'PLAY' function (switch on memory).

A maximum of 1 recording can be made per zone.

Various protective devices have been fitted in the appliance to protect the electronics and your cooking utensils. If the appliance has been installed correctly, the protective devices will rarely, if ever, have to come into operation.

cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting.

The time begins from the moment a setting has been selected. When a new selection of a cooking setting is made, therefore, the time begins again.

The table below shows the time taken before the cooking-time limiter switches the cooking zone off at the various settings. This does not apply to the Pb (Powerboost) cooking setting. After 5 minutes, this automatically switches down to b (boost).

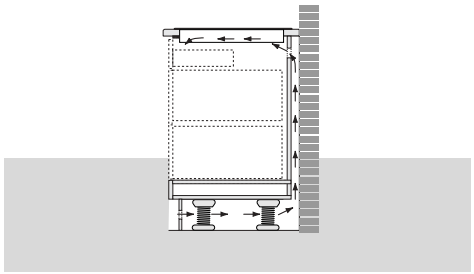
setting	**power ø 16 cm rear left zone**	**power ø18 cm both right zones**	**power ø 23 cm front left zone**	**time**
0	-	-	-	10 sec.
1	50 W	50 W	50 W	9 hours
2	100 W	100 W	100 W	9 hours
3	150 W	200 W	225 W	5 hours
4	200 W	300 W	325 W	5 hours
5	275 W	400 W	450 W	5 hours
6	400 W	500 W	600 W	4 hours
7	650 W	750 W	825 W	4 hours
8	950 W	1000 W	1100 W	4 hours
9	1400 W	1400 W	1400 W	3 hours
10	1800 W	1800 W	1800 W	2 hours
11	2050 W	2050 W	2400 W	1 hour
12/b	2200 W	2800 W	2800 W	1 hour
Pb	-	-	3200 W	5 min.

detection protection

The cooking zone only reacts if a suitable pan is placed on it. If there is just a spoon or a fork on the cooking zone, the cooking zone does not switch on.
The displays of cooking settings continue to flash.

ventilation protection

The electronics have to be cooled. Cool air is drawn in behind the kitchen cupboard and blown out again under the hob. The appliance is only able to function, therefore, if sufficient air can circulate.
When there is insufficient air circulation, the appliance switches itself off after a short time.



Air circulation under the induction hob.

overheating protection

The appliance may become overheated if:
– the pan does not conduct the heat adequately;
– fat or oil is heated at a high setting;
– there is insufficient circulation of air (see also ventilation protection).

In the event of overheating the result will be that the cooking zone in question or all the cooking zones will display one of the following reactions:
– the hob will reduce the power supplied slightly (this is not visible in the cooking settings in the displays);
– if this does not help, the hob will further reduce the power level and show the selected cooking setting and 'F7' alternately in the displays. If this results in the hob cooling down sufficiently, the power level that has been set is restored;
– should the hob still not have cooled down sufficiently, the hob will switch off one or more cooking zones and show the cooking setting that has been set and 'F8' alternately in the display. If this results in the hob cooling down sufficiently, the power level that has been set is restored. If this does not help after some time, the cooking zone concerned will remain switched off.

As soon as the cooking zone(s) has/have cooled down sufficiently, they can be operated normally once again.

Prevent the overheating protection becoming activated by:
– using pans that are good conductors of heat;
– heating up fat or oil at a lower setting;
– making sure there is sufficient ventilation.

If, despite the above-mentioned measures having been taken, the overheating protection becomes activated again, contact the service department or a professionally qualified specialist.

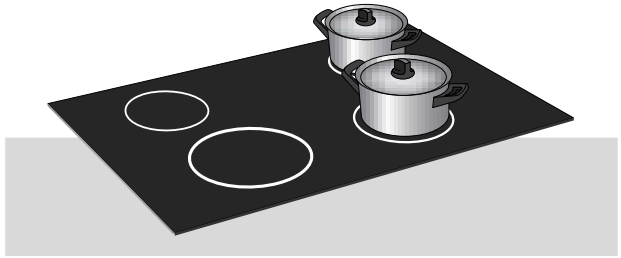
power

The power can be set from 50 W to 3.2 kW (see table on Page 17).

two zones

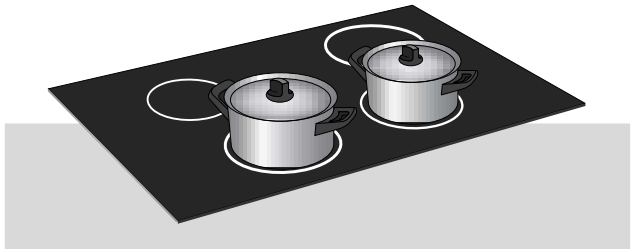
You will hear a ticking sound if two cooking zones one in front of the other are switched on at the same time. This is caused by the appliance switching over from the rear cooking zone to the front one and back again.

Two cooking zones one in front of the other are operated by one generator. The advantage of this is that a high power level can be realised for a cooking zone. This is ideal for bringing food and liquids to the boil very quickly, for frying and for searing large quantities.
When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. Up to setting 10, this does not have any consequences.
If, however, you set one cooking zone to setting 11, 12 b or Pb, the other cooking zone will automatically switch down to setting 6 or 7.



Zones one in front of the other affect each other.

Two cooking zones alongside each other have no effect on each other. So you can set them both to a high setting at the same time.



Zones alongside each other can both be set to a high setting at the same time.

getting used to it…

To start with, you will be surprised by the speed of the appliance. In particular, bringing things to the boil on the higher setting is very fast. To prevent a dish boiling over or boiling dry, the best thing is to always stay beside the hob.

In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. You achieve the best result by using a pan that has the same dimensions as the cooking zone. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil. If you use a pan with a base that is too small, the cooking zone will not switch on. The minimum pan base diameter is 12 cm.

setting 12, b or Pb

Only switch the hob on at setting 12, b or Pb if you want to boil water. This setting is too high for heating butter or milk and much too high for defrosting.
– Consult the cooking tables on pages 22 and 23 to help you learn the techniques.

setting 11

Setting 11 is the grill setting. This setting is suitable for grilling meat. Setting 12 is far too fast for this; the milk constituents in the margarine burn before the margarine has melted.

wok setting

Setting 11 is also the 'wok' pre-selected setting. The 'wok' indicator light comes on. This only applies to the front right cooking zone. Other settings or cooking zones, however, may also be used. If, for example, you have a cast-iron wok with a small base, and if space permits, the rear left cooking zone may also be used.

	bringing to the boil	intermediate setting	cooking-through setting
soup			
making stock	12, ♭, ♭♭	9	3
clear soup	12, ♭, ♭♭	9	2/3/4
thick soup	10	–	–
meat			
small cut	9	–	–
large cut	11	9	3/5
steak	7/8	–	–
fish			
frying	11	10	8
potatoes			
boiling	12, ♭, ♭♭	8	6
frying			
– raw potatoes	12, ♭, ♭♭	8	6
– cooked potatoes	9	–	–
vegetables			
boiling			
– dried pulses			
(e.g. peas, beans)	12, ♭, ♭♭	8	4
– firm vegetables			
(e.g. carrots, beans)	12, ♭, ♭♭	8	3
– vegetables that shrink			
(e.g. endive, spinach)	9	–	5
sautéing			
– onions	9	–	7
defrosting			
– firm vegetables	8	–	–
– leaf vegetables	6	–	–
sauce			
sauce thickened using roux			
or prepared thickener	9	–	9
frying			
frying chips	12, ♭, ♭♭	–	12
croquette – frozen	12, ♭, ♭♭	–	8
croquette – fresh	12, ♭, ♭♭	–	9

	bringing to the boil	intermediate setting	cooking-through setting
miscellaneous			
apple sauce	10	8	3
melting butter	9	4-6	4
melting chocolate	1	–	–
Scotch pancake	7	–	7
eggs	9	–	6
crêpes	8	–	8
macaroni	12, ♭, ♭♭	6	3
boiling milk	9	–	–
pancakes	9	–	8
cooking porridge	9	6	2
rice	12, ♭, ♭♭	8	2
thickening sauces			
(with egg yolks)	1	–	2
frying bacon	8	–	–
fried egg	8	–	8
cooking pears	12, ♭	8	3

attention!

If you fry using a frying pan with a base larger than the cooking zone, it is important to let the pan heat up evenly. Start on setting 6, for example, and increase the setting slowly.

When using a wok, it is important that the base is flat and that the wok is preheated thoroughly at a high power level.

daily cleaning

Although food that has boiled over cannot burn on, it is still recommended that you clean the hob immediately after use.

For daily cleaning, you can best use a mild cleaning agent and a damp cloth. Dry the hob with kitchen paper or a dry cloth.

stubborn stains

Water marks; lime stains; traces of metal.

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent - for example, washing-up liquid.
Remove water marks and lime stains with vinegar.

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.
Special products are available on the market to deal with this.

Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper. Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

never use

You should never use scouring agents. These cause scratches in which lime deposits and dirt can accumulate.

Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

tip

Before you start to clean, turn the childproof lock on.

switching the beep off/on

The beep, which can be heard when the buttons are pressed, can be switched off or on.



on/off button front-left cooking zone

switching the beep off

1. Switch the front-left cooking zone on and then off by pressing the on/off button twice.
2. Press simultaneously, within 3 seconds, the – button of the front left cooking zone and the + button of the rear left zone.
   A beep confirms the setting that has just been selected.

The beep for the front-left and rear-left cooking zones is now switched off.

Repeat this procedure for the right cooking zones with the on/off button of the rear right cooking zone and the on/off button and the + button of the rear right cooking zone.



– button for front-left cooking zone

switching the beep on

1. Switch the front-left cooking zone on and then off by pressing the on/off button twice.
2. Press simultaneously, within 3 seconds, the – button of the front left cooking zone and the + button of the rear left zone.
   A beep confirms the setting that has just been selected.

The beep for the front-left and rear-left cooking zones is now switched on.

Repeat this procedure for the right cooking zones with the on/off button of the rear right cooking zone and the on/off button and the + button of the rear right cooking zone.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

fault	cause	solution
The appliance does not work and the lights are not on.	No electricity.	Check the electrical installation (main fuse(s), connection).
The hob does not work. F9 or FA appears in the display or the appliance immediately starts to beep when it is connected.	The appliance has been connected incorrectly or the mains voltage is not right.	check the installation.
The hob does not work. F99 appears in the display.	Two buttons pressed at the same time, the glass top is dirty or there is an object lying on the controls.	Operation error or clean glass top.
The fan switches on spontaneously.	The appliance is checking itself after a power failure.	The fan switches itself off.
Message F7 or F8 appears.	Overheating of the electronics in the hob.	Let the appliance cool down. Press any button and the message disappears. Start again on a lower setting.
After the zone has been switched on, the zone displays continue to flash.	Unsuitable pans or no pan on the cooking zone.	Use a suitable pan (see page 9).
The appliance cannot be switched on.	Appliance is locked.	Keep the button with the key symbol pressed for a few seconds.
Bringing food to the boil takes longer than expected.	Small pan used.	Use a pan with a diameter approximately the same as the cooking zone.
Fault codes F00 in the display.	A control is defective, dirty or has an object lying on it.	Clean the appliance or have it repaired. Do not place objects on the control panel.
Fault codes F01 – F11 in the display.	Button operated too long or too much damp in the appliance.	Clean the appliance or have it repaired. Do not place objects on the control panel.

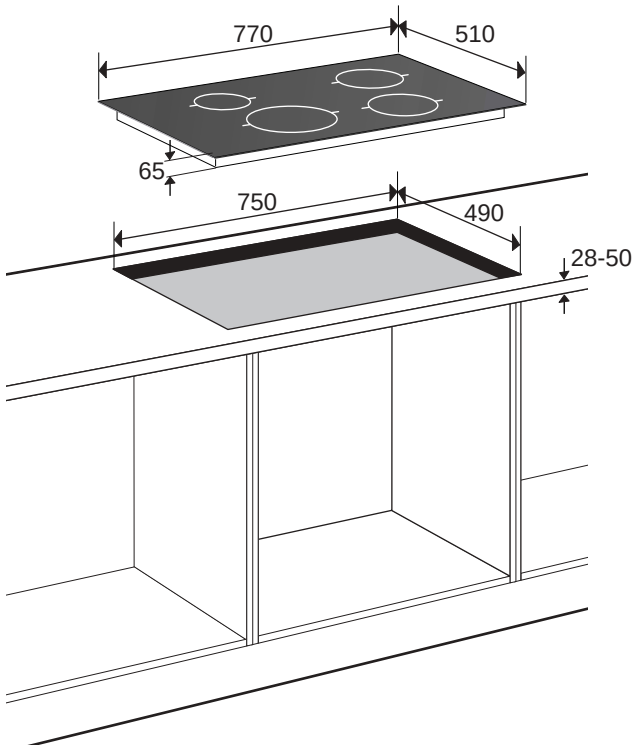
Only a qualified electrician should connect the hob to the mains supply!
The installation should be performed in accordance with the applicable national and local regulations. Damage caused by improper installation or connection is not covered by the guarantee.

safety instructions

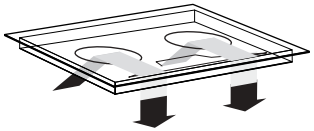
For the appliance to work well, it is important:

- That there is sufficient ventilation to allow the hob to cool down, in accordance with the possibilities specified in this chapter.
- The ventilation air drawn in by the hob must not be warmer than 35 °C. Bear this in mind if the oven is to be built in under the hob.
- That the connecting cable hangs freely and is not caught by a drawer.
- The worktop should be a minimum of 2.8 cm and a maximum of 5 cm thick.
- The worktop is flat.
- If the hob is to be built in any nearer than 40 mm from an adjacent wall or kitchen cabinet, either to the back or side of the appliance, the wall or cabinet should be lined with a heat resistant material.

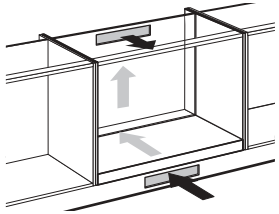
overall dimensions



ventilation

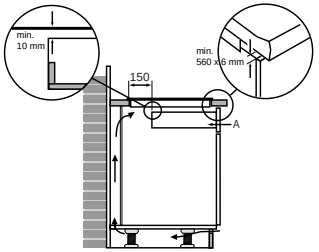


The electronics in the appliance require cooling. The ventilation openings are located on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. The appliance is fitted with outlet openings at the front.
The kitchen unit will require a few modifications to allow optimum cooling of the hob.



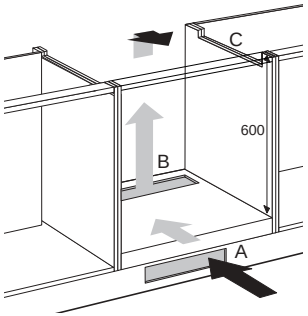
Above drawer or fixed panel
Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²).
Ventilation is via plinth and rear of cupboard.

Attention! Do not allow the ventilation openings on the underside of the appliance to be blocked by a drawer.



Where there is a drawer, a gap of at least 560 x 6 mm should be made at the front.
The distance between drawer A and the hob should be a minimum of 10 mm.
No extra modifications for ventilation need be made where there is a fixed panel.

Above a 60 cm oven of the ATAG brand
Recess height minimum 600 mm



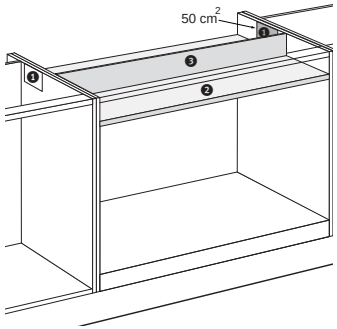
Ventilation is via plinth and rear of oven.

Where there is a oven, a gap of at least 560 x 6 mm should be made at the front.
Cut out ventilation openings 'A' + 'B' (100 cm²).
Cut out side walls 'C', so that the hob will drop in.
The hob may only be combined with ATAG ovens, not with combi-microwave ovens.

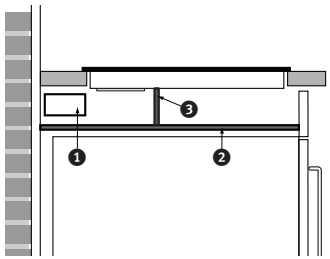
attention

Ensure that the connection cables hang freely. If there is a drawer underneath the hob, make sure that the contents do not project above the edge of the drawer and interfere with the ventilation.

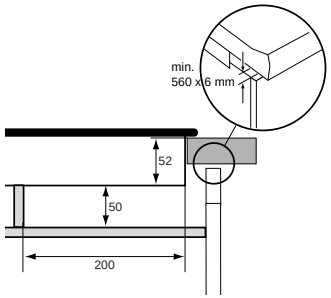
installation of the induction hob above a combi-microwave oven, a 90 cm ATAG oven or an oven of a different brand



❶ Saw out the ventilation opening(s), making sure that the total surface of the holes is a minimum of 100 cm². See the drawing, for example, showing 2 holes of 50 cm².

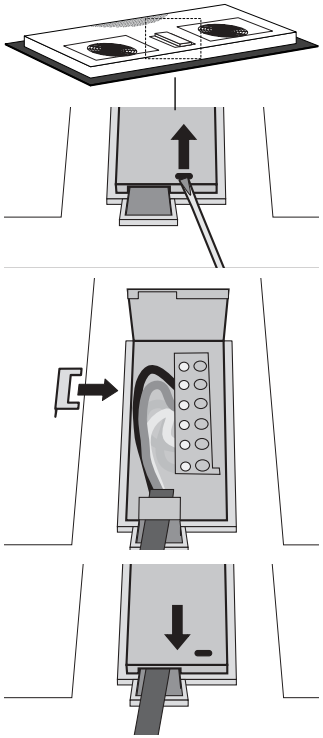


❷ Fit a protective plate between the oven and the hob. The plate should be at least 10 mm thick and heat-resistant (85 °C). The space between the underside of the hob and the protective plate must be at least 50 mm.



❸ To protect the air flow, fit a protective panel - of the same material as the protective plate - between the protective plate and the hob. Ventilation is via the adjoining cupboards.

fitting the connection cable



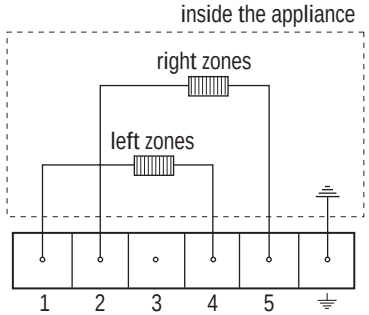
1. Open the cover of the junction box with a screwdriver.

2. Fit the connection cable and make the correct connections using the bridges supplied (see wiring diagram). Inside the lid of the connector block, you will find an illustration showing how to make the connections with the bridges.

3. Fasten the cable with the strain relief and close the cover.

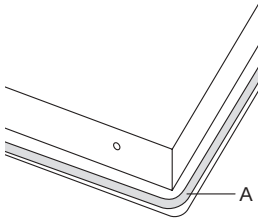
If you wish to make a fixed connection, the plug should be fitted with a multipolar isolating switch with a minimum contact gap of 3 mm.

Hob type	Induction
Component voltage	230V 50Hz
Appliance width x depth	770 x 510 mm
Built-in height from top of worktop	48 mm
Cut-out width x depth	750 x 490 mm
Worktop thickness	28 – 50 mm
Capacities of modules Left Right	 3600 W 3600 W



Use an approved cable for the connection, in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber.

building in



1. Check if the kitchen cabinet and the cut out are in accordance with the instructions (see 'safety' and 'building in dimensions').

2. Remove the protective foil of the sealing strip (A) and attach the sealing strip in the groove of the aluminium profiles.

3. If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

4. Turn the appliance over and put it in the cutout.

5. Connect the appliance to the electricity supply.

6. Check its operation. If the appliance has been connected incorrectly, it will emit a beep signal.

7. Hand over the instructions to your customer.

NB: Immediately after switching on the fan will start. The appliance will now carry out a self-check for a few seconds.

disposal of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:
- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.

The model number, power supply and connected load are specified on the data plate.

The model number plate is attached to the base of the appliance.

The connection cable is of the type Y.

The connection cable may only be replaced by the manufacturer, the service organisation or similarly qualified persons, in order to prevent dangerous situations.

This appliance complies with the CE directives.