



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.  
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.  
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.  
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.  
Produktets identifikationskort er placeret i bunden af produktet.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.  
Stick the appliance identification card here.  
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.  
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.  
Placér produktets identifikationskort her.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.  
When contacting the service department, have the complete type number to hand.  
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.  
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.  
Sørg for at have produktets typenummer parat, når du kontakter serviceafdelingen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.  
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.  
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.  
Du kan finde adresser og telefonnumre til serviceorganisationen i garantihæftet.

gebruiksaanwijzing  
**inductiekookplaat**

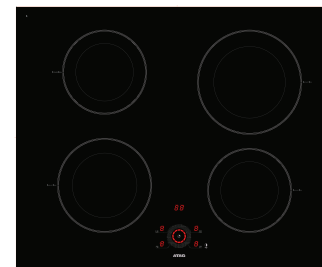
instructions for use  
**induction hob**

mode d'emploi  
**plaque de cuisson à induction**

Bedienungsanleitung  
**Induktionskochfeld**

brugsanvisning  
**induktionskogeplade**

**ATAG**



HI6271E

HI7271E

NL

Handleiding

NL 3 - NL 20

EN

Manual

EN 3 - EN 20

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 20

DE

Anleitung

DE 3 - DE 20

DA

Vejledning

DA 3 - DA 20

**Gebuike pictogrammen - Pictograms used**

**Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme - Anvendte piktogramme**



Belangrijk om te weten - Important information

Important à savoir - Wissenswertes - Vigtige oplysninger



Tip - Conseil - Tipp - Tips

# INHOUDSOPGAVE

---

## ***Uw inductiekookplaat***

---

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

## ***Veiligheid***

---

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzing	7

## ***Gebruik***

---

Werking van de aanraaktoetsen	8
Inductiekoken	8
Inductiegeluiden	9
Pannen	9

## ***Bediening***

---

Inschakelen en vermogen instellen	11
Restwarmte-indicatie	11
Boost	11
Uitschakelen	12
Kinderslot	12
Kooktimer/wekker	13
Aankookautomaat	13

## ***Koken***

---

Kookstanden	15
-------------	----

## ***Onderhoud***

---

Reinigen	16
----------	----

## ***Storingen***

---

Algemeen	17
Storingstabel	17

## ***Technische gegevens***

---

Technische gegevens	19
---------------------	----

## ***Milieuaspecten***

---

Afvoeren toestel en verpakking	20
--------------------------------	----

## *Inleiding*

---

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. 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 ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

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 geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

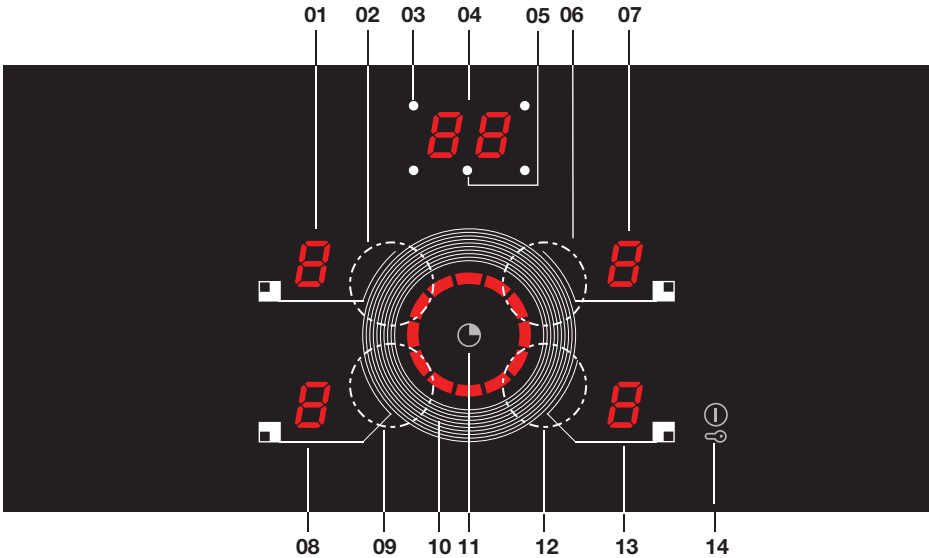
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

**Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

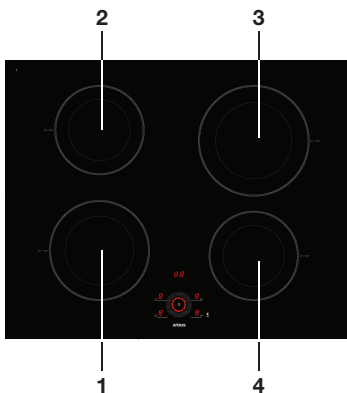
## Bedieningspaneel



1. Kookstanden display zone linksachter
2. Keuzetoets kookzone linksachter
3. Kookzone timer indicatie
4. Timer display
5. Kookwekker indicatie
6. Keuzetoets kookzone rechtsachter
7. Kookstanden display zone rechtsachter
8. Kookstanden display zone linksvoor
9. Keuzetoets kookzone linksvoor
10. Slide control (9 kookstanden + boost P)
11. Timer-/kookwekkertoets
12. Keuzetoets kookzone zone rechtsvoor
13. Kookstanden display zone rechtsachter
14. Aan-/uittoets

# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Beschrijving



1. Kookzone Ø 200 / 3 kW
2. Kookzone Ø 160 / 1,4 kW
3. Kookzone Ø 200 / 3 kW
4. Kookzone Ø 160 / 1,4 kW

## Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies!

### Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

### Kookduurbegrenzing



- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

<i>Kookstand</i>	<i>De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:</i>
1	8 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
boost (P)	1,5 uur (zone's RA en LV)

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

## Werking van de aanraaktoetsen

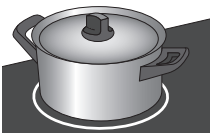
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingers plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen als uw huisdier over de kookplaat loopt.

## Inductiekoken

### **Inductiekoken is snel**

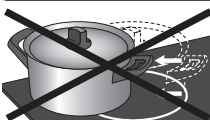
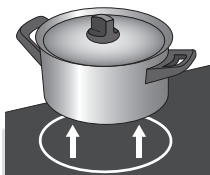
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



*Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.*

### **Het vermogen past zich aan**

- 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 vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



### **Let op**

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



## Inductiegeluiden

### **Tikkend geluid**

Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

### **Pan maakt geluid**

De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.

### **Ventilator maakt geluid**

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

## Pannen

### **Pannen voor inductiekoken**

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



### **Let op**

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
  - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het “Class Induction” keurmerk.



### **Tip**

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

<b>Geschikt</b>	<b>Ongeschikt</b>
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



### Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



### Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

### Minimale pandiameter

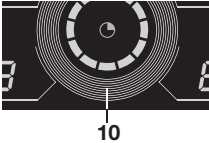
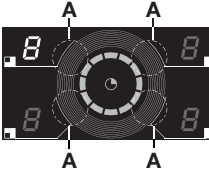
De minimale diameter van de panbodem bedraagt 11 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

### Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen.

De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

## Inschakelen en vermogen instellen



1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan/uittoets (14).  
*Er klinkt een enkel geluidssignaal.*
3. Druk op de keuzetoets (A) van de gewenste kookzone.  
*Er klinkt een enkel geluidssignaal. De display van de geselecteerd zone licht op, de andere displays dimmen.*
4. Schuif met uw vinger over de slide control (10) om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.
5. Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slide control te schuiven.  
Het vermogen is in te stellen in 9 standen en een 'boost' stand (P).

### Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, verschijnt er in de display een symbool 'U' en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 10 minuten geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit.

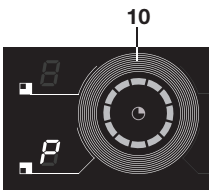
## Restwarmte-indicatie



Na gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog een tijd heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display staan.

## Boost

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. De kookzone's rechtsachter en linksvoor hebben een 'boost' stand. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.



### Boost inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone en schakel de kookzone in.
2. Schuif met uw vinger linksom of rechtsom over de slide control (10) tot 'P' in de display verschijnt.  
*De 'boost' stand is nu geselecteerd.*

## De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is 'P' zichtbaar.

1. Selecteerd met de slider (linksom of rechtsom) een lagere stand.  
*In de display verschijnt een lagere stand.*

## Uitschakelen

### Eén kookzone uitschakelen

Een kookzone is ingeschakeld. De display toont een vermogensstand tussen 1 en 9, of "P".

- Stel met de slider control de kookzone op de '0' (uit) stand.  
*De kookzone schakelt uit*  
*Als alle kookzones ingesteld zijn op '0' en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 20 seconden automatisch uit.*

### Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Meerdere kookzones zijn actief.

- Druk op de aan-/uittoets (14) om alle kookzones tegelijk uit te schakelen.  
*U hoort een geluidssignaal. Alle displays zijn uit. De kookplaat is uitgeschakeld.*



## Kinderslot

### Kinderslot inschakelen

- Druk minimaal drie seconden op de aan-/uittoets (14) totdat u een geluidssignaal hoort.  
*In de displays van de kookzones verschijnt gedurende enkele seconden 'L'. Het kinderslot is ingeschakeld.*



### Kinderslot uitschakelen

- Druk minimaal drie seconden op de aan-/uittoets (14) totdat u een geluidssignaal hoort.  
*In de displays van de kookzones verschijnt '0'. Het kinderslot is uitgeschakeld.*

### Tip

Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat reinigt. Hiermee voorkomt u dat de kookplaat per ongeluk inschakelt.

## Kooktimer/wekker



Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld. De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld. De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook aftellen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld. De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat is ingeschakeld.



### **Kooktimer instellen**

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogen in.
2. Druk op de timer-/kookwekkertoets (11).
3. Stel met de slide control of de timer-/kookwekkertoets de gewenste tijd in.

*Met de timer-/kookwekkertoets kan in stappen van 10 minuten de tijd worden ingesteld. De tijd wordt weergegeven in de timerdisplay (04). De geselecteerde kookzone schakelt automatisch uit als de ingestelde tijd is verstreken.*

### **Kookwekker instellen**

1. Druk op de timer-/kookwekkertoets (11).  
*Zorg ervoor dat alle kookzone's uitgeschakeld zijn.*
2. Stel met de slide control of de timer-/kookwekkertoets de gewenste tijd in.

*Met de timer-/kookwekkertoets kan in stappen van 10 minuten de tijd worden ingesteld. De tijd wordt weergegeven in de timerdisplay (04). Er klinkt een wekkersignaal als de ingestelde tijd is verstreken.*

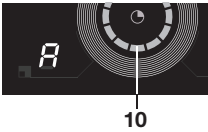
## Aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. Als de aankookautomaat is geactiveerd, warmt de kookzone automatisch met maximaal vermogen op en schakelt daarna terug naar de door u gekozen kookstand. De aankooktijd is afhankelijk van de gekozen kookstand (stand 1 tot 8).

### **Inschakelen**

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan/uittoets (14).

*Er klinkt een enkel geluidssignaal.*



3. Druk op de keuzetoets (A) van de gewenste kookzone.  
*Er klinkt een enkel geluidssignaal. De display van de geselecteerde zone licht op, de andere displays dimmen.*
4. Schuif met uw vinger over de slide control (10) om de gewenste stand in te stellen. Hou vervolgens minimaal 3 seconden de slide control op de gewenste stand ingedrukt.  
*In de display verschijnt vervolgens een 'A' afgewisseld met de geselecteerde kookstand.*

In de onderstaande tabel staan de kookstanden met de daarbij corresponderende aankooktijden.

Kookstand	Aankooktijd (minuten:seconden)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

## Uitschakelen

1. Druk op de keuzetoets van de betreffende kookzone.
2. Kies met de slide control een andere kookstand.  
*De aankookautomaat wordt automatisch uitgeschakeld.*

## Twee achter elkaar liggende kookzones

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot en met stand 9 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op de boost stand dan wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet.
- Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan.
- Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op de boost stand instellen.

## *Kookstanden*

---

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

### **Gebruik 'boost' en stand 9 voor:**

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

### **Gebruik stand 8 voor:**

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

### **Gebruik stand 7 voor:**

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

### **Gebruik stand 6 en 5 voor:**

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

### **Gebruik stand 1 t/m 4 voor:**

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

## Reinigen

---



### Tip

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

### Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden 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

- 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.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



### Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.



# STORINGEN

## Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

## Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.atagservice.nl'.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool ( U ) in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 11 cm.	Gebruik een goede pan.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).

## STORINGEN

<b>Symtoom</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

## TECHNISCHE GEGEVENS

### *Technische gegevens*

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

<b>Kookplaattype</b>	<b>HI6272E</b>	<b>HI7272E</b>
Inductie	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Aantal fasen	2	2
<b>Max. vermogen kookzones</b>		
Linksmidden		
Linksvoor	3 kW (Ø200)	3 kW (Ø200)
Linksachter	1,4 kW (Ø160)	1,4 kW (Ø160)
Rechtsachter	3 kW (Ø200)	3 kW (Ø200)
Rechtsvoor	1,4 kW (Ø160)	1,4 kW (Ø160)
<b>Aansluitwaarde</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Totale aansluitwaarde	7100 W	7100 W
<b>(Inbouw)maten</b>		
Toestel breedte x diepte	600 x 510 mm	700 x 510 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	56 mm	56 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm

### Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

### **Conformiteitsverklaring**



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

---

# TABLE OF CONTENTS

---

## ***Your induction hob***

---

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

## ***Safety***

---

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7

## ***Use***

---

Operation of the touch-sensitive buttons	8
Induction cooking	8
Induction sounds	9
Pans	9

## ***Operation***

---

Switching on and power setting	11
Residual heat indicator	11
Boost	11
Switching off	12
Child lock	12
Cooking-timer/alarm	13
Automatic boost function	13

## ***Cooking***

---

Cooking levels	15
----------------	----

## ***Maintenance***

---

Cleaning	16
----------	----

## ***Faults***

---

General	17
Fault table	17

## ***Technical data***

---

Technical data	19
----------------	----

## ***Environmental aspects***

---

Disposal of the appliance and packaging	20
---	----

## *Introduction*

---

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob responds quickly and can also be set to a very low power level. As it can also be set to a high power level, it comes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

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 section on pans gives more information about this.

For optimum safety, the induction hob is equipped with various temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information to assist you in using this product, as well as cooking tables and maintenance tips.

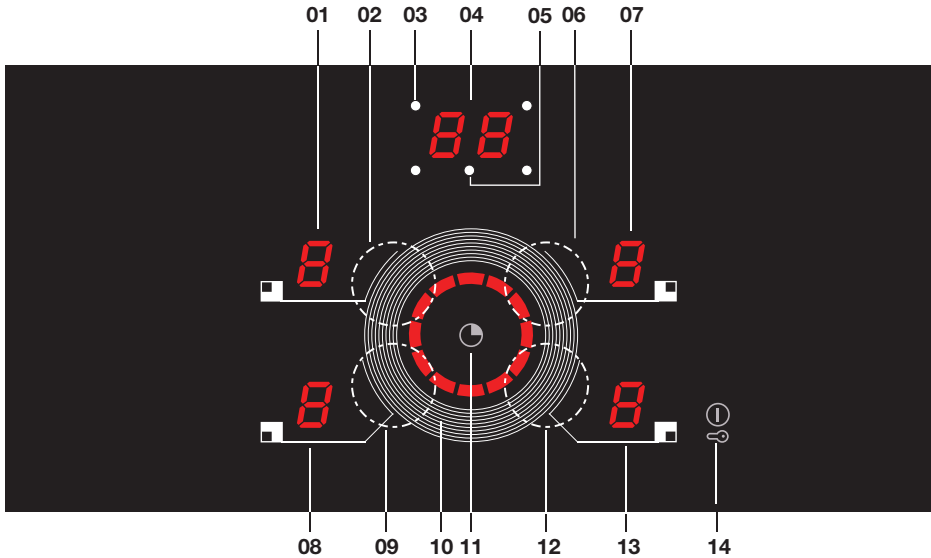
**First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them safely for future reference.**

The manual also serves as reference material for service technicians. **That is why you should stick the appliance identification card supplied in the space provided at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your questions.

Happy cooking!

# YOUR INDUCTION HOB

## Control panel

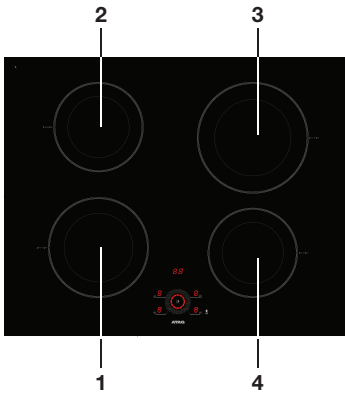


1. Cooking level display zone rear left:
2. Cooking zone menu rear left
3. Cooking zone timer indicator
4. Timer display
5. Kitchen timer indicator
6. Cooking zone menu rear right
7. Cooking level display zone rear right
8. Cooking level display zone front left
9. Cooking zone menu front left
10. Slide control (9 Cooking levels + boost P)
11. Kitchen timer button/timer button
12. Cooking zone menu front right
13. Cooking level display zone rear right
14. On/Off button

# YOUR INDUCTION HOB

## *Description*

---



1. Cooking zone Ø 200 / 3 kW
2. Cooking zone Ø 160 / 1.4 kW
3. Cooking zone Ø 200 / 3 kW
4. Cooking zone Ø 160 / 1.4 kW



## Read the separate safety instructions before use.

### Temperature safety

- Each cooking zone is equipped with a sensor. This sensor measures the temperature of the base of the pan and the sections of the hob to avoid any risk of overheating, for example, a pan boiling dry. In case of temperatures rising too high, the power of the cooking zone/hob is reduced or shut off automatically.

### Cooking-time limiter



- If a cooking zone is on for an unusually long time, it will be switched off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

<i>Cooking level</i>	<i>The cooking zone switches off automatically after:</i>
1	8 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
boost (P)	1.5 hours (zones RA and LV)

The cooking-time limiter switches the cooking zones off when the above-stated time has elapsed.

## Operation of the touch-sensitive buttons

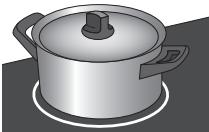
If you are used to different controls, it can take time to get used to operating the hob using the touch-sensitive buttons. For optimum working, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to push hard.

The touch sensors have been set in such a way that they only react to the pressure and size of finger tips. The hob can't be operated with other objects and won't, for instance, be switched on if your pet walks over the hob.

## Induction cooking

### **Induction cooking is fast**

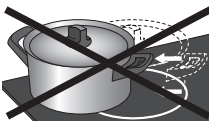
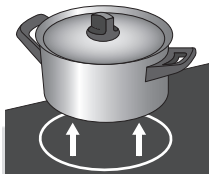
- To start with you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will come to the boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



*With induction cooking there is no heat loss and handles stay cool.*

### **The power level adjusts itself.**

- In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



### **Please note**

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.

## Induction sounds

### **Ticking sound**

A light ticking sound is caused by the capacity limiter on the front and back zones. A soft ticking sound can also occur at lower settings.

### **Pan makes sounds**

The pan can make sounds during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.

### **Ventilator makes sounds**

In order to increase the lifespan of electronic components, the appliance is fitted with a ventilator. If you use the appliance intensively, the ventilator will be switched on and you will hear a humming sound. The ventilator can also make sounds after you have switched off the appliance.

## Pans

### **Pans for induction cooking**

Induction cooking requires a particular type of pan.



#### **Please note**

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - a thick base of a minimum of 2.25 mm;
  - a flat base.
- The best pans are those with the 'Class Induction' quality mark.



#### **Tip**

You can use a magnet to check whether your pans are suitable. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



### Please note

Be careful with thin enamelled sheet steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings if the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



### Please note

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

### Minimum pan diameter

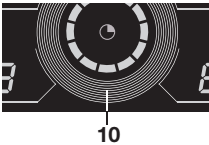
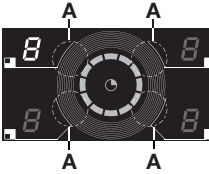
The minimum diameter for the pan base is 11 cm. The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

### Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for pressure cookers.

The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the dish stops cooking immediately.

## Switching on and power setting



1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the On/Off button (14).  
*A single beep sounds.*
3. Press the menu button (A) of the desired cooking zone.  
*A single beep sounds. The display of the selected zone lights up, the other displays are dimmed.*
4. Slide your finger over the slide control (10) to set the desired setting. The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
5. Set a higher or lower power by sliding with your finger over the slide control.  
The cooking zones have 9 levels and a boost level (P).

### Pan detection

If the hob doesn't detect a pan with iron content after a power level has been set, the display will show the symbol 'U' and the cooking area will remain cold. If no pan with iron content is placed on the zone within 10 minutes, the cooking zone will switch off automatically.

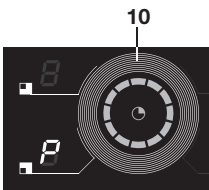
## Residual heat indicator



After use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an 'H' will be visible in the display.

## Boost

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max.10 minutes). The cooking zones at the rear right and front left have a boost setting. After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.



### Switching on 'boost'

1. Put a pan on a cooking zone and switch the cooking zone on.
2. Slide your finger left or right over the slide control (10) until 'P' appears in the display.  
*The 'boost' setting is now selected.*

## Switching off 'boost'

The boost function has been switched on, the display shows level 'P'.

1. Select a lower level with the slider (to the left or to the right).

In the display you will see a lower level.

## Switching off

### Switching off one cooking zone

One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or "P".

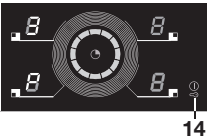
- Use the slider to set the cooking zone at '0' (off).

The hob switches off after 20 seconds, if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.

### Switching off all cooking zones

Several cooking zones are active.

- Press the On/Off button (14) to switch off all cooking zones. You will hear an audible signal. All displays are off. The hob is switched off.



## Child lock

### Activate the child lock

- Press the on/off button (14) for at least three seconds until you hear a beep.

For a few seconds the cooking zone display will show 'L'. The child lock is activated.



### De-activate the child lock

- Press the on/off button (14) for at least three seconds until you hear a beep.

The cooking zone display will show '0'. The child lock is de-activated.

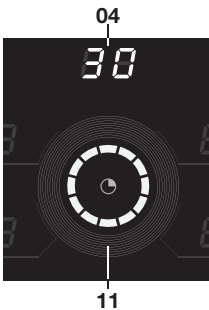
### Tip

Set the hob to child lock mode before starting to clean the hob. This will prevent you from switching on the hob by accident.

## Cooking-timer/alarm



A cooking-timer can be set for each cooking zone. The hob also has an alarm. Both the cooking-timer as well as the alarm can be set for a maximum of 99 minutes. The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off. The alarm can only be switched off when the hob is switched on.



### **Setting the cooking-timer**

1. Select the desired cooking zone and set the power level.
2. Press the timer/kitchen timer button (11).
3. Use the slide control or the timer/kitchen timer button to adjust the desired time.

*Using the timer/kitchen timer button the time can be adjusted in intervals of 10 minutes. The time is shown in the timer display (04). The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.*

### **Setting the kitchen timer**

1. Press the timer/kitchen timer button (11).  
*Make sure that all the cooking zones are switched off.*
2. Use the slide control or the timer/kitchen timer button to adjust the desired time.

*Using the timer/kitchen timer button the time can be adjusted in intervals of 10 minutes. The time is shown in the timer display (04). An alarm signal will sound once the set time has elapsed.*

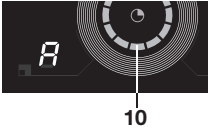
## Automatic boost function

All cooking zones are equipped with an automatic boost function. If the automatic boost function is activated the cooking zone will automatically heat up using the maximum power and will then switch back to the cooking level selected by you. The boost time depends on the selected cooking level (level 1 to 8).

### **Switching on**

1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the On/Off button (14).

*A single beep sounds.*



3. Press the menu button (A) of the desired cooking zone.  
*A single beep sounds. The display of the selected zone lights up, the other displays are dimmed.*
4. Slide your finger over the slide control (10) to set the desired setting. Hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level.  
*An 'A' will appear in the display alternating with the selected cooking level.*

The table below shows the cooking levels and the corresponding boost times.

<i>Cooking level</i>	<i>Boost time (minutes:seconds)</i>
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

### Switching off

1. Press the menu button of the desired cooking zone.
2. Select another cooking level using the slide control.  
*The boost switches off automatically.*

### Two cooking zones behind each other

- Two cooking zones that are behind each other influence each other. The power is automatically distributed when these cooking zones are used at the same time. This does not have any consequences up to setting 9. Selecting the Boost setting for one of the cooking zones, however, automatically switches the other cooking zone to a lower setting.
- If one of the cooking zones is set to boost and you want to set the other zone to setting 9 or Boost, the cooking zone that is set to boost will automatically be switched to a lower setting.
- Two cooking zones that are beside each other do not influence each other.



## Cooking levels

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

### **Use 'boost' setting and setting 9 to:**

- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

### **Use setting 8 to:**

- sear meats;
- fry fish;
- fry omelets;
- fry boiled potatoes;
- deep-fry.

### **Use setting 7 to:**

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry up bacon;
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

### **Use settings 6 and 5 to:**

- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

### **Use settings 1 to 4 to:**

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- melt cheese.

## *Cleaning*

---



### **Tip**

Activate the child lock before cleaning the hob.

### **Daily cleaning**

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

### **Stubborn stains**

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.



### **Never use**

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

# FAULTS

## General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the fuses or automatic fuses in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Then contact the Service Department.

## Fault table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website '[www.atag.co.uk](http://www.atag.co.uk)' for more information.

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	A soft ticking sound can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 11 cm.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random button.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).

## FAULTS

<b>Symptom</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance overheated.	The appliance has been switched off because of overheating.
Fault code E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Other error codes.	Defective generator.	Contact your service centre.

## TECHNICAL DATA

### Technical data

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HI6272E	HI7272E
Induction	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Number of phases	2	2
<b>Max. power cooking zones</b>		
Middle left		
Front left	3 kW (Ø200)	3 kW (Ø200)
Rear left	1.4 kW (Ø160)	1.4 kW (Ø160)
Rear right	3 kW (Ø200)	3 kW (Ø200)
Front right	1.4 kW (Ø160)	1.4 kW (Ø160)
<b>Connected load</b>		
L1	3.7 kW	3.7 kW
L2	3.7 kW	3.7 kW
L3		
Total connected load	7100 W	7100 W
<b>(Built-in) dimensions</b>		
Appliances width x depth	600 x 510 mm	700 x 510 mm
Build-in height from top of worktop	56 mm	56 mm
Setting size width x depth	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimum distance setting size to back wall	40 mm	40 mm
Minimum distance setting size to side wall	40 mm	40 mm

### Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following materials may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.

### **Declaration of Conformity**



We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

# SOMMAIRE

---

## ***Votre table de cuisson à induction***

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

## ***Sécurité***

Sécurité anti-surchauffe	7
Limiteur de durée de cuisson	7

## ***Utilisation***

Fonctionnement des touches sensibles	8
La cuisson par induction	8
Bruits émis par la table à induction	9
Casseroles	9

## ***Commande***

Mise en marche et réglage de la puissance	11
Indicateur de chaleur résiduelle	11
Boost	11
Arrêt	12
Sécurité enfants	12
Minuteur/minuterie	13
Accélérateur de chauffe	13

## ***Cuisiner***

Positions de cuisson	15
----------------------	----

## ***Entretien***

Nettoyage	16
-----------	----

## ***Pannes***

Généralités	17
Tableau des pannes	17

## ***Spécifications techniques***

Spécifications techniques	19
---------------------------	----

## ***Aspects environnementaux***

Élimination de l'appareil et de l'emballage	20
---	----

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## *Introduction*

---

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

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

En vue d'assurer une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée d'une sécurité anti-surchauffe et d'un indicateur de chaleur résiduelle qui signale quels foyers sont encore chauds.

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

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

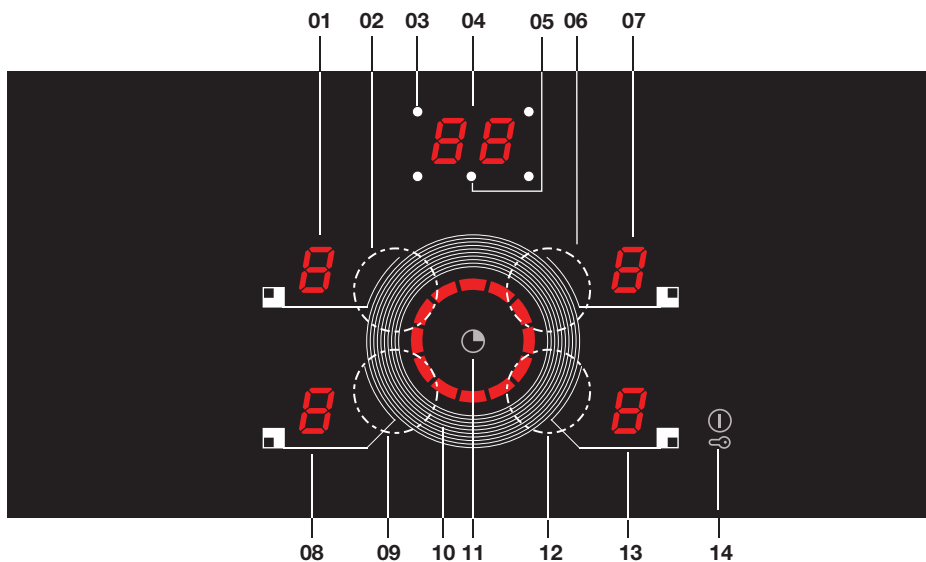
Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. **C'est pourquoi il vous faut coller la plaquette signalétique fournie séparément dans le cadre prévu à cet effet, au dos du manuel.** La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires pour que le service d'entretien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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !



# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## Panneau de commande

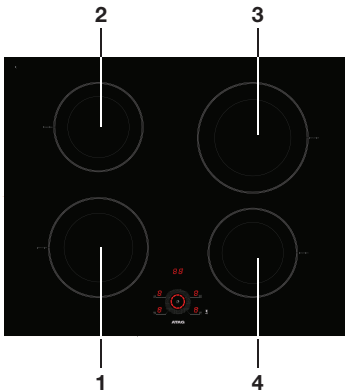


1. Écran d'affichage positions de cuisson zone arrière gauche
2. Touche de sélection foyer arrière gauche
3. Voyant minuteur du foyer
4. Écran d'affichage du minuteur
5. Voyant de la minuterie
6. Touche de sélection foyer arrière droit
7. Écran d'affichage positions de cuisson zone arrière droite
8. Écran d'affichage positions de cuisson zone avant gauche
9. Touche de sélection foyer avant gauche
10. Slide control (9 positions de cuisson + boost P)
11. Touche du minuteur/de la minuterie
12. Touche de sélection foyer zone avant droite
13. Écran d'affichage positions de cuisson zone arrière droite
14. Touche marche/arrêt

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## Description

---



1. Zone de cuisson Ø 200 / 3 kW
2. Zone de cuisson Ø 160 / 1,4 kW
3. Zone de cuisson Ø 200 / 3 kW
4. Zone de cuisson Ø 160 / 1,4 kW

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

### Sécurité anti-surchauffe

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

### Limiteur de durée de cuisson



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

<i>Position de cuisson</i>	<i>Le foyer s'éteindra automatiquement après :</i>
1	8 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
boost (P)	1,5 heure (foyers arrière droit et avant gauche)

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

## Fonctionnement des touches sensibles

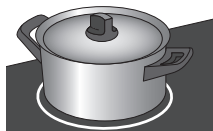
Il faut s'habituer au fonctionnement des touches sensibles de la table de cuisson lorsqu'on est habitué à un autre système de commande. En posant le bout des doigts à plat sur les touches, vous obtiendrez le meilleur résultat. Une pression légère suffit.

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

## La cuisson par induction

### **La cuisson par induction est rapide**

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



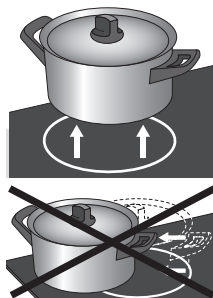
*Avec la cuisson par induction, il n'y a pas de perte de chaleur et les poignées restent froides.*

### **La puissance s'adapte**

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

### **Attention**

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



## Bruits émis par la table à induction

### **Bruit de tic-tac**

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

### **Bruit émis par la casserole**

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

### **Bruit émis par le ventilateur**

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

## Casseroles

### **Casseroles adaptées à la cuisson par induction**

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



#### **Attention**

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



#### **Conseil**

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

<b>Approprié</b>	<b>Inadéquat</b>
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles émaillées solides	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium



### **Attention**

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

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



### **Attention**

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

### **Diamètre de casserole minimum**

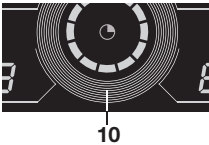
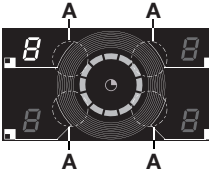
Le diamètre du fond de la casserole ne doit pas être inférieur à 11 cm. Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

### **Cocottes-minute**

La cuisson par induction se prête particulièrement à la cuisson dans une cocotte-minute.

Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

## Mise en marche et réglage de la puissance



1. Placez une casserole au centre d'un foyer.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt (14).  
*Un signal sonore est émis.*
3. Appuyez sur la touche de sélection (A) du foyer souhaité.  
*Un signal sonore est émis. L'écran d'affichage de la zone sélectionnée s'allume, alors que l'intensité d'éclairage des autres écrans d'affichage baisse.*
4. Avec le doigt, effleurez le dispositif « slide control » (10) pour régler la position souhaitée. Le foyer s'allume automatiquement dans la position réglée.
5. Réglez une puissance plus élevée ou plus basse en effleurant le dispositif slide control du doigt.  
La puissance se règle sur 9 positions et une position « boost » (P).

### Détection de casserole

Une fois la puissance réglée, si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (à base de fer), le symbole « U » apparaît sur l'écran d'affichage et le foyer reste froid. Si aucune casserole (à base de fer) n'est placée en l'espace de dix minutes, le foyer s'éteindra automatiquement.

## Indicateur de chaleur résiduelle

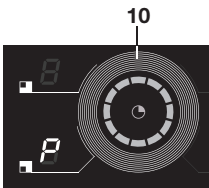


Après usage, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques temps. Tant que le foyer est chaud, le témoin « H » s'affiche sur l'écran.

## Boost

Il est possible d'utiliser la fonction « boost » pour cuire sur la position la plus élevée durant un bref laps de temps (10 minutes au maximum). Les foyers arrière droits et avant gauches disposent d'une position « boost ».

Une fois ce laps de temps écoulé, la puissance est réduite jusqu'à la position 9.



### Allumer la position Boost

1. Mettez une casserole sur un foyer et allumez-le.
2. Avec le doigt, effleurez le dispositif slide control (10) vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que « P » apparaisse à l'écran d'affichage.  
*Vous venez de sélectionner la position « boost ».*

## Désactiver la fonction Boost

La fonction « boost » est activée, un « P » est visible sur l'écran.

1. Sélectionner avec la touche type slider (vers la gauche ou la droite) une position plus basse.

*L'écran affiche une position plus basse.*

## Arrêt

### Éteindre un foyer

Un foyer est allumé. L'écran affiche une puissance programmée entre 1 et 9 ou « P ».

- Avec la touche slider control, réglez le foyer sur la position « 0 » (arrêt).  
*Le foyer s'éteint*

*Si tous les foyers sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même après 20 secondes.*

### Éteindre tous les foyers simultanément

Plusieurs foyers sont actifs.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt (14) pour éteindre tous les foyers simultanément.

*Vous entendez un signal sonore. Tous les écrans sont éteints. La table de cuisson est éteinte.*



14

## Sécurité enfants



### Activation de la sécurité enfants

- Appuyez pendant au moins trois secondes sur la touche marche/arrêt (14), jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

*Un « L » s'affiche sur les écrans des foyers pendant quelques secondes. La sécurité enfants est activée.*

### Désactivation de la sécurité enfants

- Appuyez pendant au moins trois secondes sur la touche marche/arrêt (14), jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

*Un « 0 » s'affiche sur les écrans des foyers. La sécurité enfants est désactivée.*

### Conseil

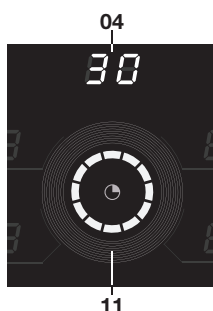
Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table de cuisson. Vous éviterez ainsi de l'allumer par inadvertance.



## Minuteur/minuterie



Il est possible de programmer un minuteur pour chaque foyer. La table de cuisson est par ailleurs équipée d'une minuterie. Le minuteur et la minuterie peuvent être programmés sur 99 minutes au maximum. La minuterie fonctionne de la même façon que le minuteur, mais il n'est pas relié à un foyer. Une fois la minuterie programmée, elle continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte. Il n'est possible d'éteindre la minuterie que lorsque la table de cuisson est allumée.



### Régler le minuteur

1. Sélectionnez le foyer souhaité et réglez la puissance.
2. Appuyez sur la touche du minuteur/de la minuterie (11).
3. Réglez la durée souhaitée avec le dispositif slide control ou au moyen de la touche minuteur/minuterie.

*Avec la touche minuteur/minuterie, la durée peut être programmée par paliers de 10 minutes. La durée est indiquée sur l'écran du minuteur (04). Lorsque la durée programmée est écoulée, le foyer sélectionné s'éteint automatiquement.*

### Régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche du minuteur/de la minuterie (11).  
*Veillez à ce que tous les foyers soient éteints.*
2. Réglez la durée souhaitée avec le dispositif slide control ou au moyen de la touche minuteur/minuterie.

*Avec la touche minuteur/minuterie, la durée peut être programmée par paliers de 10 minutes. La durée est indiquée sur l'écran du minuteur (04). Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore provenant de la minuterie retentit.*

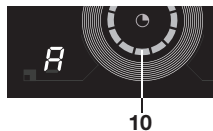
## Accélérateur de chauffe

Tous les foyers sont équipés d'un accélérateur de chauffe. Lorsque l'accélérateur de chauffe est activé, le foyer chauffe automatiquement à la puissance maximale, puis revient à la position choisie. Le temps de chauffe dépend de la position choisie (position 1 à 8).

### Mise en marche

1. Placez une casserole au centre d'un foyer.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt (14).

*Un signal sonore est émis.*



- Appuyez sur la touche de sélection (A) du foyer souhaité.  
*Un signal sonore est émis. L'écran d'affichage de la zone sélectionnée s'allume, alors que l'intensité d'éclairage des autres écrans d'affichage baisse.*
- Avec le doigt, effleurez le dispositif « slide control » (10) pour régler la position souhaitée. Ensuite, maintenez enfoncé le dispositif slide control pendant au moins 3 secondes sur la position souhaitée.  
*L'écran affiche tour à tour un « A » et la position sélectionnée.*

Le tableau ci-dessous mentionne les positions de cuisson ainsi que les temps de chauffe correspondants.

Position de cuisson	Durée d'accélération de chauffe (minutes:secondes)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

## Arrêt

- Appuyez sur la touche de sélection du foyer concerné.
- Avec le dispositif slide control, choisissez une autre position de cuisson. *L'accélérateur de chauffe s'éteint automatiquement.*

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

- Deux zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Cela est sans conséquences jusqu'au niveau 9. Toutefois, si vous activez pour l'une de ces zones de cuisson la fonction boost, l'autre sera réglée automatiquement à un niveau de puissance légèrement inférieur.
- Si vous voulez régler une zone de cuisson sur la position 9 ou sur boost alors que l'autre zone de cuisson est sur boost, la puissance de la zone de cuisson déjà sur boost sera automatiquement réglée à un niveau inférieur. Deux zones de cuisson juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre.

## Positions de cuisson

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

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

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

### **Utilisez la position 8 pour :**

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

### **Utilisez la position 7 pour :**

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

### **Utilisez les positions 5 et 6 pour :**

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

### **Utilisez les positions 1 à 4 pour :**

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

## Nettoyage

---



### Conseil

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

### Nettoyage quotidien

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

### En cas de taches tenaces

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



### Produits proscrits

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

## Généralités

Si la surface vitrocéramique est cassée ou fissurée (si petit soit le dommage), arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) dans le placard à compteurs. Contactez le service après-vente.

## Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ne signifie pas automatiquement qu'il soit défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site web « [www.atag.be](http://www.atag.be) ».

Symptôme	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la table de cuisson dégage une légère odeur.	Réchauffement d'un nouvel appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole.	Lorsqu'une position de cuisson élevée est sélectionnée, ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il n'est pas nuisible ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.
L'écran ne cesse de clignoter après l'allumage d'un foyer. Le symbole de détection de casserole ( U ) s'affiche sur l'écran.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 11 cm.	Utilisez une casserole appropriée.
Un foyer cesse subitement de fonctionner et un signal retentit.	La durée programmée du minuteur est écoulée.	Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.

## PANNES

Symptôme	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'écran n'affiche aucune indication.	L'appareil n'est pas sous tension en raison d'une alimentation défectueuse ou d'un mauvais raccordement.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (en présence d'un appareil sans fiche).
Lors de l'allumage de la table de cuisson, le fusible de l'installation grille.	Mauvais raccordement de la table de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique.
Code d'erreur ER03.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E3.	Une casserole mal adaptée a été utilisée.	Utilisez une casserole adaptée à la cuisson par induction.
Code d'erreur E2.	Surchauffe de l'appareil.	Laissez refroidir l'appareil avant de relancer la cuisson.
Code d'erreur E6.	Tension trop élevée et/ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## Spécifications techniques

Ces appareils sont conformes à toutes les directives CE applicables.

Type de table de cuisson	HI6272E	HI7272E
Induction	x	x
Alimentation	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Nombre de phases	2	2
<b>Puissance max. Foyers</b>		
Centre gauche		
Avant gauche	3 kW (Ø200)	3 kW (Ø200)
Arrière gauche	1,4 kW (Ø160)	1,4 kW (Ø160)
Arrière droit	3 kW (Ø200)	3 kW (Ø200)
Avant droit	1,4 kW (Ø160)	1,4 kW (Ø160)
<b>Puissance de raccordement</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Puissance de raccordement totale	7100 W	7100 W
<b>Dimensions (d'encastrement)</b>		
Appareil largeur x profondeur	600 x 510 mm	700 x 510 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la partie supérieure du plan de travail	56 mm	56 mm
Dimensions scie largeur x profondeur	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Distance minimale dimensions scie jusqu'à la paroi arrière	40 mm	40 mm
Distance minimale dimensions scie jusqu'à la paroi latérale	40 mm	40 mm

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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

### **Déclaration de conformité**



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



# INHALTSANGABE

---

## ***Ihr induktionskochfeld***

---

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

## ***Sicherheit***

---

Temperaturschutz	7
Kochzeitbegrenzung	7

## ***Verwendung***

---

Funktionsweise der berührungstasten	8
Induktionskochen	8
Induktionsgeräusche	9
Kochgeschirr	9

## ***Bedienung***

---

Einschalten und einstellen der stufe	11
Anzeige der restwärme	11
Boost	11
Ausschalten	12
Kindersicherung	12
Kochtimer/wecker	13
Ankochautomatik	13

## ***Kochen***

---

Kochstufen	15
------------	----

## ***Wartung***

---

Reinigung	16
-----------	----

## ***Störungen***

---

Allgemeines	17
Störungstabelle	17

## ***Technische daten***

---

Technische daten	19
------------------	----

## ***Umweltschutz***

---

Entsorgung des geräts und der verpackung	20
--	----

## *Einführung*

---

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

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

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über verschiedene Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

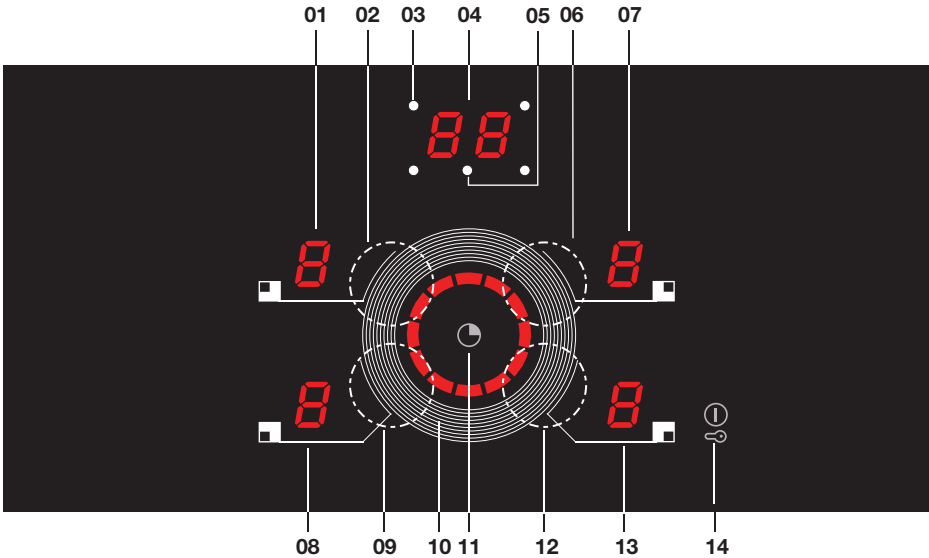
In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie das Induktionskochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produktes behilflich sein können. Darüber hinaus finden Sie hier auch Kochtabellen und Tipps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

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

Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst. **Kleben Sie daher den lose mitgelieferten Datenaufkleber in das dafür bestimmte Feld hinter der Gebrauchsanweisung.** Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

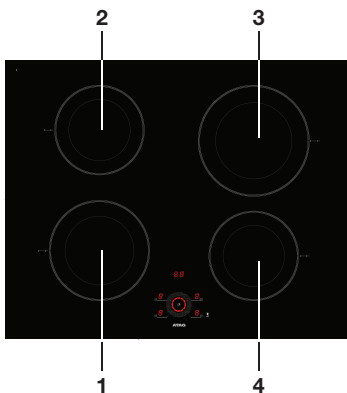
## Bedienfeld



1. Kochstufenanzeigezone hinten links
2. Auswahltaste Kochzone hinten links
3. Kochzone - Timeranzeige
4. Timerdisplay
5. Kochweckeranzeige
6. Auswahltaste Kochzone hinten rechts
7. Kochstufenanzeige Zone hinten rechts
8. Kochstufenanzeige Zone vorn links
9. Auswahltaste Kochzone vorn links
10. Schieberegler (9 Kochstufen + Boost-Stufe P)
11. Kochwecker-/Timertaste
12. Auswahltaste Kochzone vorn rechts
13. Kochstufenanzeige Zone hinten rechts
14. Ein-/Ausschalter

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Beschreibung



1. Kochzone Ø 200 / 3 kW
2. Kochzone Ø 160 / 1,4 kW
3. Kochzone Ø 200 / 3 kW
4. Kochzone Ø 160 / 1,4 kW

## Lesen Sie vor Gebrauch erst die separaten Sicherheitsanweisungen!

### Temperaturschutz

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

### Kochzeitbegrenzung



- Wenn eine Kochzone ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

<i>Kochstufe</i>	<i>Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:</i>
1	8 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	1,5 Stunden (Zonen RA und LV)

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

## Funktionsweise der Berührungstasten

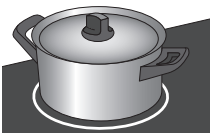
Die Bedienung des Kochfeldes mit den Berührungstasten bedarf einiger Gewöhnung, wenn Sie ansonsten mit anderen Bedienungsmöglichkeiten vertraut sind. Legen Sie Ihre Fingerkuppen flach auf die Tasten, um den besten Effekt zu erzielen. Sie müssen nicht fest darauf drücken.

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

## Induktionskochen

### **Induktionskochen ist schnell**

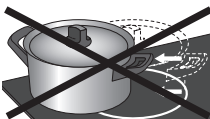
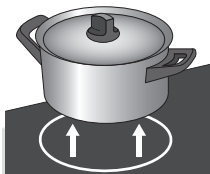
- Zu Anfang werden Sie überrascht sein, wie schnell Sie mit dem Gerät kochen können. Vor allem auf höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Damit das Überkochen oder Trockenkochen vermieden wird, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.



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

### **Die Leistung passt sich an**

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



### **Achtung**

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

## Induktionsgeräusche

### **Tickendes Geräusch**

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

### **Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich**

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

### **Der Ventilator gibt Geräusche von sich**

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

## Kochgeschirr

### **Kochgeschirr für das Induktionskochfeld**

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



### **Achtung**

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



### **Tipp**

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

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



### **Achtung**

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

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



### **Achtung**

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

### **Minimaler Kochgeschirrdurchmesser**

Der Mindestdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens ist 11 cm.

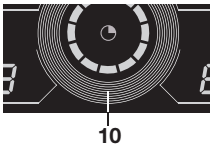
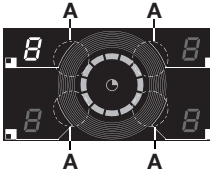
Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr erzielt, das die gleichen Abmessungen wie die Kochzone hat. Bei zu kleinen Töpfen/Pfannen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

### **Schnellkochtöpfe**

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



## Einschalten und Einstellen der Stufe



1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (14).  
*Es ertönt ein akustisches Signal.*
3. Drücken Sie auf die Wahl-taste (A) der gewünschten Kochzone.  
*Es ertönt ein akustisches Signal. Das Display der ausgewählten Zone leuchtet auf, die anderen Displays werden abgedunkelt.*
4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler (10), um die gewünschte Stufe einzustellen. Das Kochfeld startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
5. Stellen Sie durch Streichen mit dem Finger eine höhere oder niedrigere Stufe ein.  
Die Leistung ist in 9 Stufen plus einer „Boost“-Stufe (P) einstellbar.

### Topferkennung

Wenn das Kochfeld nach dem Einstellen der Stufe kein (eisenhaltiges) Kochgeschirr erkennt, blinkt auf dem Display das Symbol „U“, und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb von 10 Minuten ein (eisenhaltiges) Kochgeschirr auf die Zone gestellt wird, wird diese automatisch ausgeschaltet.

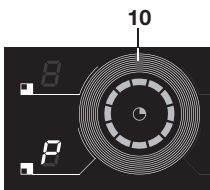
## Anzeige der Restwärme



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

## Boost

Mit der „Boost“-Funktion können Sie für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit der höchsten Leistung kochen. Die Kochzonen rechts hinten und links vorn verfügen über eine „Boost“-Stufe. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesetzt.



### Boost einschalten

1. Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Kochzone , und schalten Sie sie ein.
2. Streichen Sie mit dem Finger nach links oder rechts über den Schieberegler (10), bis auf dem Display „P“ angezeigt wird.  
*Die „Boost“-Stufe ist jetzt ausgewählt.*

## Die Boost-Funktion ausschalten

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, auf dem Display wird „P“ angezeigt.

1. Wählen Sie mit dem Schieberegler (nach links oder nach rechts) eine niedrigere Stufe.

Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.

## Ausschalten

### Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone ist eingeschaltet. Das Display zeigt eine Stufe zwischen 1 und 9 oder „P“ an.

- Stellen Sie mit dem Schieberegler die Kochzone auf die Stufe „0“ (aus). Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Wenn alle Kochzonen auf „0“ eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, wird das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.



14

### Alle Kochzonen zugleich ausschalten

Mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (14), um alle Kochzonen zugleich auszuschalten.

Sie hören ein akustisches Signal. Alle Displays sind ausgeschaltet. Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

## Kindersicherung



### Kindersicherung einschalten

- Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang auf die Ein-/Aus-Taste (14), bis Sie einen Signalton hören.

Auf den Displays der Kochzonen erscheint einige Sekunden lang „L“. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

### Kindersicherung ausschalten

- Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang auf die Ein-/Aus-Taste (14), bis Sie einen Signalton hören.

Auf den Displays der Kochzonen erscheint „0“. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

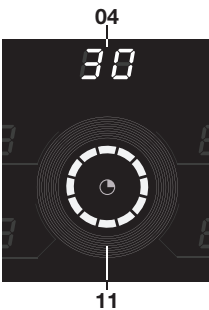
### Tipp

Schalten Sie die Kindersicherung ein, bevor Sie das Kochfeld reinigen. Dadurch verhindern Sie, dass das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.

## Kochtimer/Wecker



Für jede Kochzone kann ein Kochtimer eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt auch über einen Wecker. Sowohl der Kochtimer als auch der Wecker können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden. Der Wecker funktioniert auf dieselbe Weise wie der Kochtimer, er ist jedoch nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Wenn der Wecker eingeschaltet ist, läuft er weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Der Wecker kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.



### Kochtimer einstellen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, und stellen Sie die Leistung ein.
2. Drücken Sie auf die Timer-/Kochweckertaste (11).
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler oder der Timer-/Kochweckertaste die gewünschte Zeit ein.

*Mit der Timer-/Kochweckertaste können Sie die Zeit in Schritten von 10 Minuten einstellen. Die Zeit wird auf dem Timerdisplay (04) angezeigt. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die ausgewählte Kochzone automatisch ausgeschaltet.*

### Kochwecker einstellen

1. Drücken Sie auf die Timer-/Kochweckertaste (11).  
*Achten Sie darauf, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.*
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler oder der Timer-/Kochweckertaste die gewünschte Zeit ein.

*Mit der Timer-/Kochweckertaste können Sie die Zeit in Schritten von 10 Minuten einstellen. Die Zeit wird auf dem Timerdisplay (04) angezeigt. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Weckersignal.*

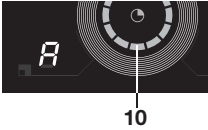
## Ankochautomatik

Alle Kochzonen verfügen über eine Ankochautomatik. Wenn die Ankochautomatik aktiviert ist, wird die Kochzone automatisch mit maximaler Leistung erwärmt und danach auf die von Ihnen gewählte Stufe zurückgesetzt. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Kochstufe (1 bis 8) ab.

### Einschalten

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (14).

*Es ertönt ein akustisches Signal.*



3. Drücken Sie auf die Wahl taste (A) der gewünschten Kochzone.  
*Es ertönt ein akustisches Signal. Das Display der ausgewählten Zone leuchtet auf, die anderen Displays werden abgedunkelt.*
4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler (10), um die gewünschte Stufe einzustellen. Halten Sie den Schieberegler mindestens drei Sekunden lang auf der gewünschten Stufe gedrückt.  
*Auf dem Display erscheint anschließend ein „A“, abwechselnd mit der ausgewählten Kochstufe.*

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die Kochstufen und die diesen entsprechenden Ankochzeiten.

Kochstufe	Ankochzeit (Minuten: Sekunden)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

## Ausschalten

1. Drücken Sie auf die Wahl taste der gewünschten Kochzone.
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler eine andere Kochstufe.  
*Die Ankochautomatik wird automatisch ausgeschaltet.*

## Zwei hintereinander liegende Kochzonen

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Bis zur Stufe 9 hat dies keinerlei Auswirkungen.  
Wenn Sie jedoch die Kochzone auf die Boost-Stufe stellen, wird die andere Kochzone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet.
- Wenn eine Kochzone auf Boost steht und Sie die andere Zone auf Stufe 9 oder Boost setzen möchten, wird die auf Boost eingestellte Zone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht.

## Kochstufen

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

### **Verwenden Sie „Boost“ und Stufe 9 für:**

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

### **Verwenden Sie Stufe 8 für:**

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

### **Verwenden Sie Stufe 7 für:**

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

### **Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:**

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

### **Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:**

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

## Reinigung

---



### **Tip**

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

### **Tägliche Reinigung**

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

### **Hartnäckige Flecken**

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



### **Nicht verwenden**

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

## Allgemeines

Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie das Kochfeld unverzüglich aus, ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten, oder stellen Sie, bei einem festen Anschluss, den Schalter im Sicherungskasten auf Null. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.

## Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der untenstehenden Tabelle, oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website „[www.atag.de](http://www.atag.de)“.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Abkühlen des Kochfeldes.	Normale Funktionsweise.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochgängen einen leichten Geruch ab	Aufwärmen des neuen Geräts.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Kochvorgängen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf dem Kochfeld.	Auch auf niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.	Normale Funktionsweise.
Die Töpfe machen beim Kochen Lärm.	Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr.	Bei manchen Töpfen/ Pfannen ist dies bei hohen Kochstufen normal. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter. Auf dem Display erscheint ein Symbol (U) für das Erkennen von Kochgeschirr.	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet oder hat einen Durchmesser unter 11 cm.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Eine Kochzone beendet plötzlich ihre Funktion, und es ertönt ein Signal.	Die eingestellte Timerzeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.

# STÖRUNGEN

<b>Symptom</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Kochfeld funktioniert nicht, und auf dem Display erscheint nichts.	Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfelds brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlerhafter Anschluss des Kochfelds.	Prüfen Sie den Elektroanschluss.
Fehlercode ER03.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder von Wasser bedeckt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E3.	Falsches Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und beginnen Sie dann erneut mit dem Kochen.
Fehlercode E6.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Lassen Sie den Anschluss ändern.
Sonstige Fehlercodes	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.



# TECHNISCHE DATEN

## Technische Daten

Diese Geräte entsprechen allen relevanten CE-Richtlinien.

<b>Kochfeldtyp</b>	<b>HI6272E</b>	<b>HI7272E</b>
Induktion	x	x
Anschluss	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Anzahl Phasen	2	2
<b>Max. Leistung Kochzonen</b>		
Links Mitte		
Links vorn	3 kW (Ø 200)	3 kW (Ø 200)
Links hinten	1,4 kW (Ø 160)	1,4 kW (Ø 160)
Rechts hinten	3 kW (Ø 200)	3 kW (Ø 200)
Rechts vorn	1,4 kW (Ø 160)	1,4 kW (Ø 160)
<b>Anschlusswert</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Anschlusswert gesamt	7100 W	7100 W
<b>Einbaumaße</b>		
Gerät Breite x Tiefe	600 x 510 mm	700 x 510 mm
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte	56 mm	56 mm
Ausschnittmaß Breite x Tiefe	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimaler Abstand Ausschnittmaß zu Rückwand	40 mm	40 mm
Minimaler Abstand Ausschnittmaß bis Seitenwand	40 mm	40 mm

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



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

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

### **Konformitätserklärung**



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

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

## ***Din induktionskogeplade***

---

Indledning	4
Betjeningspanel	5
Beskrivelse	6

## ***Sikkerhed***

---

Temperatursikring	7
Begrænsning af tilberedningstid	7

## ***Brug***

---

Brug af berøringstasterne	8
Induktionskogning	8
Lyde ved induktion	9
Kogegrej	9

## ***Betjening***

---

Indkobling og effekt indstilles	11
Restvarme-indikator	11
Boost	11
Slukning	12
Børnesikring	12
Timer/minutur	13
Opkogningsautomatik	13

## ***Madlavning***

---

Indstillinger	15
---------------	----

## ***Vedligeholdelse***

---

Rengøring	16
-----------	----

## ***Fejl***

---

Generelt	17
Fejlfindingsoversigt	17

## ***Tekniske specifikationer***

---

Tekniske specifikationer	19
--------------------------	----

## ***Miljøhensyn***

---

Bortskaffelse af apparat og emballage	20
---------------------------------------	----

## *Indledning*

---

Denne induktionskogeplade er designet til dig, der virkelig elsker at lave mad. Madlavning på en induktionskogeplade har en række fordele. Det er bekvemt, fordi kogepladen hurtigt reagerer, og fordi den kan indstilles til en meget lav effekt. Takket være den høje effekt kan man hurtigt bringe kogegrejets indhold i kog. Den store afstand mellem kogezoneerne gør det også bekvemt at tilberede mad.

Tilberedning af mad på en induktionskogeplade fungerer på en anden måde end tilberedning på et traditionelt apparat. Induktionskogeplader gør brug af magnetiske felter til at generere varme. Det betyder, at du ikke kan bruge en hvilken som helst gryde eller pande. I afsnittet Kogegrej kan du finde flere oplysninger om dette.

Induktionskogepladen er udstyret med flere temperatursikringer samt en restvarme-indikator, som angiver, hvilke kogezoneer der stadigvæk er varme, for at give dig optimal sikkerhed.

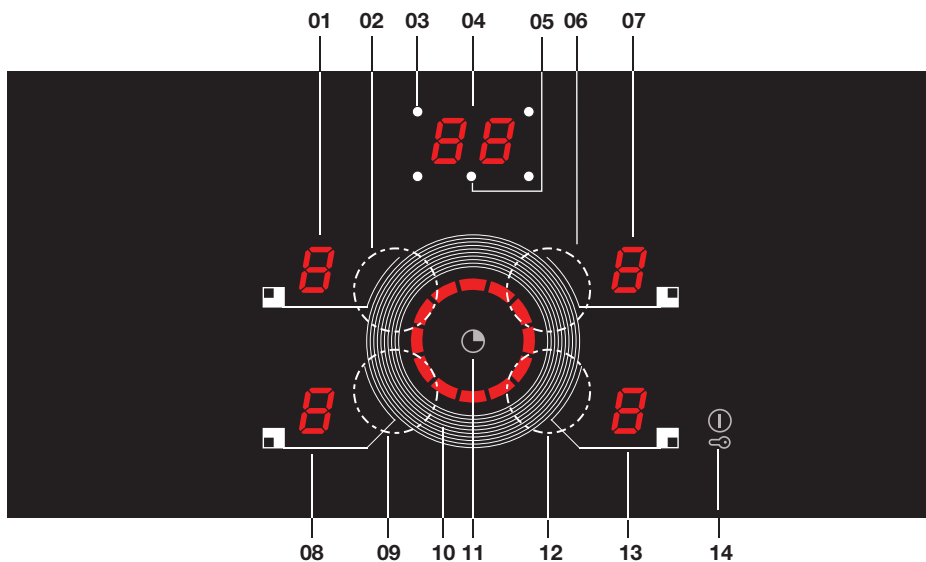
Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du får mest ud af din induktionskogeplade. Ud over information om betjening indeholder den også information, som er nyttig i forbindelse med generel brug af apparatet. Endvidere findes der kogetabeller og vedligeholdelsestips.

**Læs denne brugsanvisning helt og omhyggeligt igennem, inden du tager apparatet i brug, og gem den til senere brug.**

Brugsanvisningen kan også bruges som reference, hvis du skal kontakte serviceafdelingen. **Klistr derfor apparatets identifikationskort fast på den dertil beregnede ramme bagerst i brugsanvisningen.** Identifikationskortet indeholder al den information, som serviceafdelingen har brug for til at kunne svare på dine spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

## Betjeningspanel

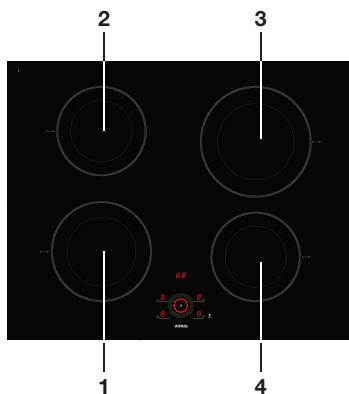


1. Display for indstilling af kogezone bagerst til venstre
2. Knap til valg af kogezone bagerst til venstre
3. Timerindikator for kogezone
4. Timer-display
5. Indikator for minutur
6. Knap til valg af kogezone bagerst til højre
7. Display for indstilling af kogezone bagerst til højre
8. Display for indstilling af kogezone forrest til venstre
9. Knap til valg af kogezone forrest til venstre
10. Slider (9 indstillinger + boost P)
11. Knap til timer/minutur
12. Knap til valg af kogezone forrest til højre
13. Display for indstilling af kogezone bagerst til højre
14. Tænd-/Slukknapp

# DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

## Beskrivelse

---



1. Kogezone Ø 200 / 3 kW
2. Kogezone Ø 160 / 1,4 kW
3. Kogezone Ø 200 / 3 kW
4. Kogezone Ø 160 / 1,4 kW

## Læs venligst de separate sikkerhedsinstruktioner inden brug!

### Temperatursikring

- Hver kogezone er udstyret med en sensor. Denne sensor kontrollerer konstant temperaturen på bunden af kogegrejjet og på kogepladens dele for at undgå enhver risiko for overophedning, fx hvis en pande koger tør. Ved for høje temperaturer sænkes effekten af kogezone/kogepladen automatisk, eller kogezone/kogepladen slukkes helt.

### Begrænsning af tilberedningstid



- Kogezone slukkes automatisk, hvis den har været tændt i usædvanligt lang tid.
- Afhængigt af den valgte kogeeffekt, bliver tilberedningstiden begrænset som følger:

Indstilling	Kogezone slukker automatisk efter:
1	8 timer
2	6 timer
3	5 timer
4	5 timer
5	4 timer
6	1,5 time
7	1,5 time
8	1,5 time
9	1,5 time
boost (P)	1,5 time (Bagerst til højre og forrest til venstre)

Når ovennævnte tidsrum er udløbet, slukkes kogezone automatisk.

## Brug af berøringstasterne

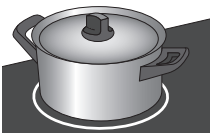
Det kan tage lidt tid at vænne sig til at bruge betjeningsknapperne, hvis du er vant til betjeningsknapper fra andre apparater. Læg dine finderspids på fladt på tasterne for at opnå det bedste resultat. Du behøver ikke trykke hårdt.

Berøringssensorerne er indstillet således, at de kun reagerer på trykket og formen af finderspids. Kogepladen skal ikke betjenes med andre genstande, og den vil eksempelvis ikke tændes, når dit kæledyr går på kogepladen.

## Induktionskogning

### **Induktionskogning går hurtigt**

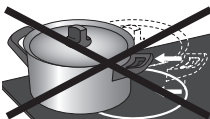
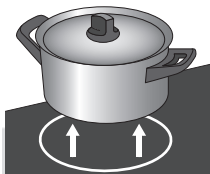
- I begyndelsen vil du blive overrasket over, hvor hurtig kogepladen er. Især ved høje indstillinger går det meget stærkt at bringe indholdet i kog. For at undgå, at det koger over eller koger tørt, er det bedst, at du bliver i nærheden af kogepladen.



*Intet tab af varme, og håndtagene bliver kolde, når du laver mad.*

### **Effekten tilpasses**

- Ved tilberedning af mad ved hjælp af induktion bruges kun den del af kogezone, som kogeuret står på. Hvis du bruger en lille gryde på en stor kogezone, tilpasses effekten til grydens diameter. Effekten vil derfor være lavere, og der vil gå længere tid, før indholdet i gryden kommer i kog.



### **Bemærk**

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Sæt derfor kun kogeuret med en ren bund på kogepladen, og løft altid kogeuret, når det skal flyttes.
- Brug ikke kogepladen som køkkenbord.
- Kog altid med låg på kogeuret for at undgå energispild.



## Lyde ved induktion

### **Tikkende lyd**

En svag, tikkende lyd forårsages af effektfordelingen i forreste og bagerste zone. Også ved lave indstillinger vil man kunne høre en svag, tikkende lyd.

### **Kogegrejet larmer**

Der kan komme lyde fra kogegrejet, mens du tilbereder mad. Dette forårsages af gennemstrømningen af energi fra kogepladen til kogegrejet. Særligt ved høje indstillinger er dette almindeligt ved bestemt kogegrej. Det er ikke skadeligt for hverken kogegrej eller kogeplade.

### **Ventilator larmer**

For at forlænge levetiden på elektronikken er dette apparat udstyret med en ventilator. Hvis du bruger apparatet meget intensivt, tændes ventilatoren, og du vil høre en summelyd. Ventilatoren kan larme, også efter at apparatet er blevet slukket.

## Kogegrej

### **Kogegrej til madlavning med induktion**

Tilberedning af mad ved hjælp af induktion stiller visse kvalitetskrav til kogegrejet.



### **Bemærk**

- Kogegrej, som tidligere er blevet brugt på gaskomfurer, er ikke længere egnet til madlavning på induktionskogeplader.
- Brug kun kogegrej, som er egnet til elektrisk og induktionstilberedning med:
  - en tyk bund på mindst 2,25 mm;
  - en flad bund.
- Det bedste kogegrej er det med "Class Induction"-mærket.



### **Tip**

Du kan selv tjekke om dit kogegrej er egnet ved hjælp af en magnet. Hvis magneten tiltrækkes, er kogegrejet egnet.

Egnet	Ikke egnet
Særlige pander i rustfrit stål	Stentøj
Class Induction	Rustfrit stål
Slidstærke emaljerede gryder	Porcelæn
Emaljerede støbejernsgryder	Kobber
	Kunststof
	Aluminium



### Bemærk

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- Ved en høj indstilling kan emaljen løsnes, hvis gryden er for tør;
- På grund af den høje effekt kan grydens bund nemt blive ujævn/krum.



### Bemærk

Brug aldrig gryder med en ujævn/krum bund. En hul eller bulet bund kan hindre virkningen af overophedningssikkerheden. Apparatet kan blive for varmt, hvilket medfører, at glaspladen kan sprække, og grydens bund kan smelte. Skader, som er forårsaget af brug af uegnede gryder eller tørkogning, er ikke dækket af garantien.

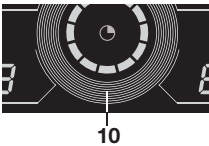
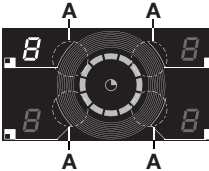
### Mindste diameter for kogegrejet

Den mindste diameter for kogegrejets bund er 11 cm. Du opnår det bedste resultat ved at benytte kogegrej med den samme diameter som kogezone. Ved brug af for små gryder eller pander bliver kogezone ikke tændt.

### Trykkogere

Induktion er meget velegnet, hvis du vil tilberede mad i en trykkoger. Kogezone reagerer meget hurtigt, så der meget hurtigt kommer tryk i trykkogeren. Så snart du slukker for en kogezone, vil kogeprocessen stoppe.

## Indkobling og effekt indstilles



1. Stil en gryde eller en pande på midten af en kogezone.
2. Tryk på Tænd-/Slukknappen (14).  
*Du hører et enkelt lydsignal.*
3. Tryk på knappen (A) for den ønskede kogezone.  
*Du hører et enkelt lydsignal. Displayet på den valgte zone oplyses, og de øvrige displays dæmpes.*
4. Lad fingeren glide hen over slideren (10) for at indstille til den ønskede effekt. Kogepladen starter automatisk på den indstillede effekt.
5. Du kan indstille en højere eller en lavere effekt ved at bevæge din finger hen over slideren.  
Der findes 9 indstillinger/varmetrin for effekt samt en 'boost'-indstilling (P).

### Detektering af kogegej

Hvis kogepladen ikke detekterer en (metalholdig) gryde, efter at du har indstillet effekten, vil symbolet "U" blive vist på displayet, og kogezoneen forbliver kold. Hvis der ikke bliver stillet en (metalholdig) gryde på kogezoneen inden for 10 minutter, vil kogezoneen automatisk slukke.

## Restvarme-indikator



Efter at du har brugt en kogezone, kan den fortsat være varm i et stykke tid. Så længe kogezoneen er varm, står der et "H" på displayet.

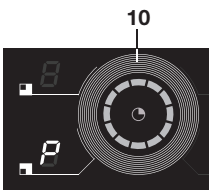
## Boost

Du kan bruge "Boost"-funktionen til at tilberede mad ved højeste effekt under et kort stykke tid (maks. 10 minutter).

Kogezonerne bagerst til højre og forrest til venstre har en "Boost"-indstilling. Efter at den maksimale boosttid er udløbet, bliver effekten sat ned til 9.

### Sådan aktiveres Boost-funktionen

1. Stil en gryde på en kogezone, og tænd for kogezoneen.
2. Lad fingeren glide hen over slideren (10), indtil du ser "P" på displayet.  
*"Boost"-funktionen er nu indstillet.*



## Sådan deaktiveres Boost-funktionen

*Boost-funktionen er indstillet, "P" vises på displayet.*

1. Vælg en lavere indstilling vha. slideren (venstre eller højre).  
*I displayet vises en lavere indstilling.*

## Slukning

### En kogezone slukkes

*En kogezone er tændt. Displayet viser effekten mellem 1 og 9, eller "P".*

- Brug slideren til at stille kogezoneen på "0" (Fra).

*Kogezoneen slukker*

*Hvis alle kogezoneer er indstillet på "0", og der ikke gøres andet, slukker kogepladen automatisk efter 20 sekunder.*

### Sluk for alle kogezoneer samtidig

*Flere kogezoneer er tændte.*

- Tryk på Tænd-/Slukknappen (14) for at slukke for alle kogezoneer samtidig.

*Du hører et lydsignal. Alle displays er slukket. Kogepladen er slukket.*



## Børnesikring



### Aktivering af børnesikring

- Tryk på Tænd-/Slukknappen (14) i mindst tre sekunder, indtil du hører et lydsignal.

*Et "L" vises på kogezoneernes displays i et par sekunder.*

*Børnesikringen er aktiveret.*

### Deaktivering af børnesikring

- Tryk på Tænd-/Slukknappen (14) i mindst tre sekunder, indtil du hører et lydsignal.

*Et "0" vises på kogezoneernes displays i et par sekunder.*

*Børnesikringen er deaktiveret.*

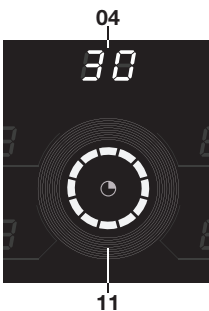
### Tip

Aktivér børnesikringen, inden du begynder at rengøre kogepladen. Hermed undgår du, at du utilsigtet tænder for kogepladen.

## Timer/minutur



For hver kogezone kan du indstille en timer. Kogepladen er også udstyret med et minutur. Både timeren og minuturet kan indstilles til op til 99 minutter. Minuturet fungerer på samme måde som timeren, men det er ikke koblet til en kogezone. Når minuturet er indstillet, bliver den ved med at nedtælle, selvom kogepladen er blevet slukket. Minuturet kan kun slukkes, når kogepladen er tændt.



### Indstilling af timer

1. Vælg den ønskede kogezone, og indstil effekt.
2. Tryk på knappen til timer/minutur (11).
3. Indstil den ønskede tid ved hjælp af slideren eller knappen til timer/ minutur.

*Med knappen til timer/minutur kan du indstille tiden i trin a 10 minutter. Tiden gengives på timerdisplayet (04). Den valgte kogezone slukker automatisk, når den indstillede tid er udløbet.*

### Indstilling af minutur

1. Tryk på knappen til timer/minutur (11).  
*Sørg for, at alle kogezone er slukket.*
2. Indstil den ønskede tid ved hjælp af slideren eller knappen til timer/ minutur.

*Med knappen til timer/minutur kan du indstille tiden i trin a 10 minutter. Tiden gengives på timerdisplayet (04). Du hører en alarm, når den indstillede tid er udløbet.*

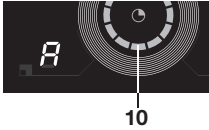
## Opkogningsautomatik

Alle kogezone er udstyret med en opkogningsautomatik. Når opkogningsautomatikken er aktiveret, varmer kogezone automatisk op ved maksimal effekt og skifter derefter tilbage til den indstilling, som du har valgt. Opkogningsautomatikken afhænger af den valgte indstilling (indstilling 1 til 8).

### Indkobling

1. Stil en gryde eller en pande på midten af en kogezone.
2. Tryk på Tænd-/Slukknappen (14).

*Du hører et enkelt lydssignal.*



- Tryk på knappen (A) for den ønskede kogezone.  
*Du hører et enkelt lydssignal. Displayet på den valgte zone oplyses, og de øvrige displays dæmpes.*
- Lad fingeren glide hen over slideren (10) for at indstille til den ønskede effekt. Hold derefter slideren ned ved den ønskede indstilling i mindst 3 sekunder.  
*På displayet vises nu skiftevis et "A" og den valgte indstilling.*

I nedenstående tabel vises indstillinger med de dertil hørende varigheder for opkogning.

Indstilling	Opkogningstid (minutter:sekunder)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

## Slukning

- Tryk på knappen for den ønskede kogezone.
- Vælg en anden indstilling vha. slideren.  
*Opkogningsautomatikken slukker automatisk.*

## To kogezone bag hinanden

- To kogezone, der er placeret bag hinanden, påvirker hinanden. Når disse kogezone er tændt samtidig, fordeles effekten automatisk mellem dem. Den først indstillede kogezone bibeholder altid den indstillede effekt. Den effekt, der maksimalt kan indstilles for en foran- eller bagved liggende kogezone, som tændes senere, afhænger altså af, hvilken effekt den første kogezone er indstillet på. Når den maksimale kombination af effekter er nået, begynder den sidst indstillede effekt at blinke, og den mindskes automatisk til den højst mulige effekt.
- To kogezone ved siden af hinanden påvirker ikke hinanden. Begge kogezone kan indstilles på en høj effekt.

## *Indstillinger*

---

Nedenstående oversigt er kun ment som ledetråd, da indstillingens værdi afhænger af mængden og sammensætningen af retten og af gryden.

### **Brug 'Boost' og indstilling 9 til at:**

- bringe i kog hurtigt;
- blanchere grønsager;
- varme olie og fedt op;
- bringe en trykkoger under tryk.

### **Brug indstilling 8 til at:**

- brune kød;
- stege fisk;
- bage omeletter;
- stege kogte kartofler;
- fritere.

### **Brug indstilling 7 til at:**

- bage tykke pandekager;
- stege tykt, paneret kød;
- stege spæk eller bacon;
- stege rå kartofler;
- lave French toast;
- stege paneret fisk.

### **Brug indstilling 6 og 5 til at:**

- koge;
- tø hårde grønsager op;
- stege tyndt kød.

### **Brug indstilling 1 til 4 til at:**

- lade bouillon trække;
- tilberede gryderetter;
- braisere grønsager;
- smelte chokolade;
- smelte ost.

## Rengøring



### Tip

Aktivér børnesikringen, inden du begynder at rengøre kogepladen.

### Daglig rengøring

- Selvom mad, der er kogt over, ikke kan brænde fast, anbefaler vi, at du rengør kogepladen med det samme.
- Til den daglige rengøring er det bedst at bruge et mildt rengøringsmiddel og en fugtig klud.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.

### Hårdnakkede pletter

- Også hårdnakkede pletter kan fjernes med et mildt rengøringsmiddel, fx opvaskemiddel.
- Fjern vandringe og kalkrester med eddike.
- Metalspor (forårsaget af kogegrej, som er blev slæbt) er ofte sværere at fjerne. Dertil fås særlige midler.
- Fjern madrester med en glasskraber. Smeltet kunststof og sukker kan også fjernes med en glasskraber.



### Brug aldrig

- Brug aldrig skuremidler. Dette kan forårsage små ridser, hvori der ophober sig kalk og smuds.
- Brug heller ikke skarpe genstande som ståluld eller skuresvampe.



**Generelt**

Hvis du ser en ridse eller en revne (hvor lille den end er) i glaspladen, sluk da kogepladen øjeblikkeligt, træk omgående stikket ud, afbryd de(n) (automatiske) sikring(er) i elskabet eller, hvis der er en fast tilslutning, sæt afbryderen i elskabet til nul. Kontakt derefter venligst serviceafdelingen.

**Fejlfindingsoversigt**

Hvis du er i tvivl om dit apparat fungerer korrekt eller ej, er det ikke ensbetydende med, at der er tale om en defekt. Kontrollér gerne følgende punkter i nedenstående tabel, eller kig efter mere information på 'www.atag.dk'.

<b>Tegn</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Løsning</b>
Ventilationen fortsætter i flere minutter, efter at kogepladen er blevet slukket.	Afkøling af kogepladen.	Normal funktion.
Når kogepladen bruges de første par gange, afgives der en svag lugt.	Opvarmning af det nye apparat.	Dette er normalt og vil forsvinde efter et par gange. Luft ud i køkkenet.
Der kommer en svag, tikkende lyd fra kogepladen.	Også ved lave indstillinger vil man kunne høre en svag, tikkende lyd.	Normal funktion.
Kogegrejet larmer, når der laves mad.	Dette forårsages af gennemstrømningen af energi fra kogepladen til kogegrejet.	Ved høje indstillinger er dette almindeligt ved bestemt kogegrej. Det er ikke skadeligt for hverken kogegrej eller kogeplade.
Displayet fortsætter med at blinke, efter at en kogezone er blevet indstillet. Der vises et detekteringssymbol ( U ) på displayet.	Kogegrejet, der bruges, er ikke egnet til induktion eller har en diameter på under 11 cm.	Brug egnet kogegrej.
En kogezone holder pludselig op med at fungere, og der høres et lydsignal.	Den indstillede timertid er udløbet.	Sluk for lyden ved at trykke på en vilkårlig tast.
Kogepladen fungerer ikke, og der vises ingenting på displayet.	Ingen strømforsyning pga. et defekt kabel eller en forkert tilslutning.	Kontrollér sikringen eller den elektriske kontakt (på et apparat uden stik).

## FEJL

<b>Tegn</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Løsning</b>
Når kogepladen tændes, springer sikringen.	Forkert tilslutning af kogepladen.	Kontrollér el-tilslutningen.
Fejlkode ER03.	Betjeningspanelet er beskidt, eller der er vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode E3.	Forkert kogegrej er brugt.	Benyt egnet kogegrej til induktion.
Fejlkode E2.	Apparat overophedet.	Lad apparatet køle ned, og begynd derefter med madlavning igen.
Fejlkode E6.	Spænding er for høj og/eller ikke godt nok tilsluttet.	Ændr tilslutningen.
Andre fejlkoder.	Generator defekt.	Kontakt venligst serviceafdelingen.

# TEKNISKE SPECIFIKATIONER

## Tekniske specifikationer

Disse apparater opfylder alle gældende CE-retningslinjer.

Type kogeplade	HI6272E	HI7272E
Induktion	x	x
Tilslutning	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Antal faser	2	2
<b>Maksimal effekt for kogezone</b>		
Midt til venstre		
Forrest til venstre	3 kW (Ø200)	3 kW (Ø200)
Bagerst til venstre	1,4 kW (Ø160)	1,4 kW (Ø160)
Bagerst til højre	3 kW (Ø200)	3 kW (Ø200)
Forrest til højre	1,4 kW (Ø160)	1,4 kW (Ø160)
<b>Tilslutningsværdi</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Samlet tilslutningsværdi	7100 W	7100 W
<b>(Indbygnings)mål</b>		
Apparat bredde x dybde	600 x 510 mm	700 x 510 mm
Indbygningshøjde fra overside af køkkenbord	56 mm	56 mm
Udskæringsmål bredde x dybde	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimum afstand udskæringsmål til bagvæg	40 mm	40 mm
Minimum afstand udskæringsmål til sidevæg	40 mm	40 mm

## Bortskaffelse af apparat og emballage

Ved fremstilling af apparatet er der blevet anvendt bæredygtige materialer. Når apparatet ikke skal bruges længere, skal det bortskaffes på forsvarlig vis. De lokale myndigheder kan give dig information om, hvordan du gør dette.

Apparatets emballage er genanvendelig. Der kan være anvendt:

- pap;
- polyethylenfolie (PE);
- CFK- polystyren (PS- flamingo).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til gældende love og bestemmelser.



For at sikre, at elektroniske husholdningsapparater bliver bortskaffet på separat vis, er dette produkt mærket med symbolet med den overkrydsede affaldsbeholder. Det betyder, at apparatet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det ikke skal bruges længere. Apparatet skal afleveres på kommunens genbrugsstation, hvor affald sorteres, eller i en forretning, som tilbyder at tage imod den type affald.

Ved at håndtere og behandle husholdningsapparater separat undgår man eventuelle negative følger for miljø og sundhed, som måtte forekomme, hvis affaldet ikke behandles på rette måde. Dette medfører, at de materialer, som apparatet er lavet af, kan genvindes, hvormed man opnår en betydelig besparelse af energi og råstoffer.

### **Overensstemmelseserklæring**



Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiskedirektiver, beslutninger og forordninger og de standarder, som er nævnt i de retningslinjer, der henvises til.