

mode d'emploi
plaque de cuisson à induction

Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypschild ein.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

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.

ATAG



700003175101

HI1271S	HI8271S
HI6271SV	HI8271SI
HI7271S	HI9271S
HI7271SI	HI9271SI
	HI9271SV

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 44

DE

Anleitung

DE 3 - DE 44

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson	
Introduction	4
Panneau de commandes	5
Description	6
Sécurité	
Points importants	9
Raccordement et réparation	9
Utilisation	9
Sécurité anti-surchauffe	11
Arrêt automatique	11
Utilisation	
Fonctionnement des touches sensitives	12
La cuisson par induction	12
Le fonctionnement de l'induction	13
Les bruits de l'induction	13
Casseroles	14
Fonctionnement	
Mise en marche et réglage de la puissance	16
Voyant de chaleur résiduelle	16
Boost	16
Zones de cuisson l'une derrière l'autre	17
Coupler les zones d'induction Vario	17
Arrêt	18
Mode veille	19
Mode écoveille	19
Sécurité enfant	20
Pause	20
Reconnaissance du mode	21
Horloge/minuteur de cuisson	21
Activation et désactivation du signal sonore	23
Programmes de cuisson automatique	24
Cuisson saine	28
Réglages de cuisson	29
Entretien	
Nettoyage	30
Pannes	
Généralités	31
Tableau des erreurs	31
Installation	
Points importants	34
Raccordement électrique	40
Encastrement	41
Données techniques	42
Aspects environnementaux	
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	45

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

Cuire sur une plaque de cuisson diffère de l'utilisation d'un appareil conventionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci signifie 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 plaque de cuisson à induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle . Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit comment utiliser la plaque à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

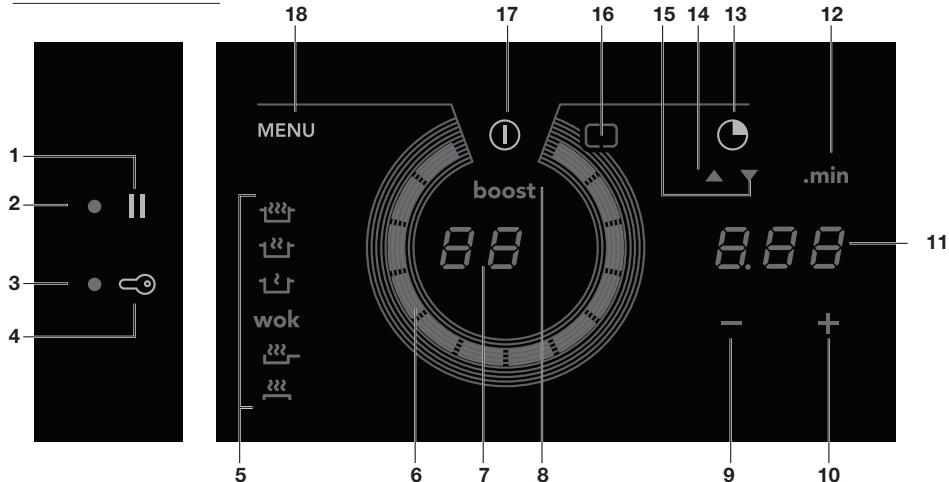
Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.

Cette notice constitue également un document de référence pour les techniciens du service après-vente. **Veuillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu, au dos de la notice.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Bonne cuisine !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Panneau de commandes

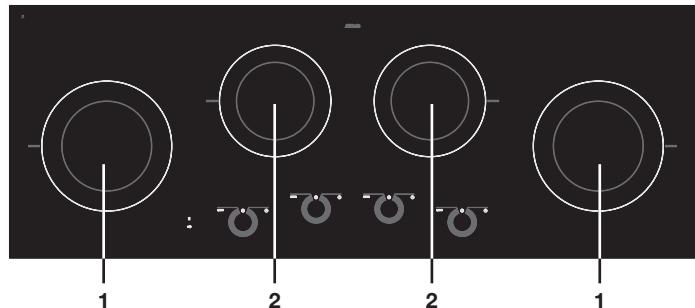


1. Touche pause
2. Voyant pause
3. Voyant sécurité enfant/ voyant écoveille
4. Touche clé (pour verrouillage de sécurité enfant/fonction écoveille)
5. Fonctions d'induction du menu (voir pages 19-21)
6. Commande sensitive (12 niveaux)
7. Voyant de position
8. Voyant boost
9. Touche de réduction du temps
10. Touche d'augmentation du temps
11. Horloge/minuteur de cuisson
12. Voyant de "minutes après le point"
13. Touche horloge/minuteur de cuisson
14. Voyant du minuteur
15. Voyant de minuteur
16. Touche de fonction de couplage (connecte deux zones de cuisson ensemble, créant ainsi une grande zone pouvant être commandée au moyen d'un seul curseur)
17. Touche marche/arrêt
18. Touche Menu

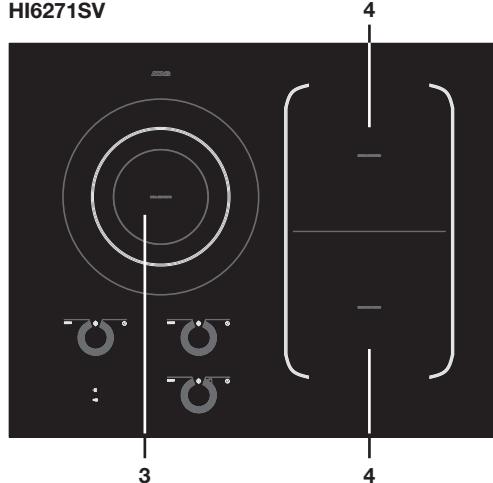
VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description

HI7271S



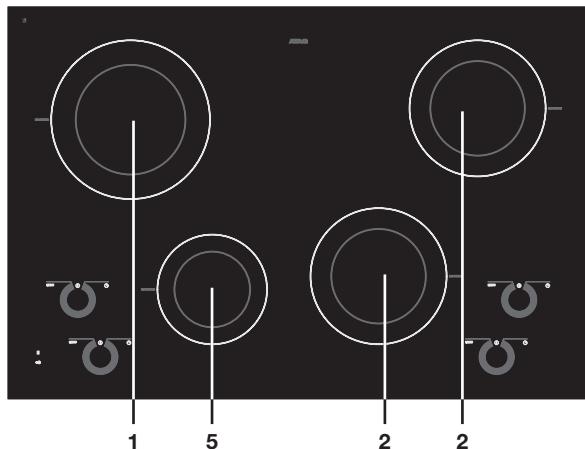
HI6271SV



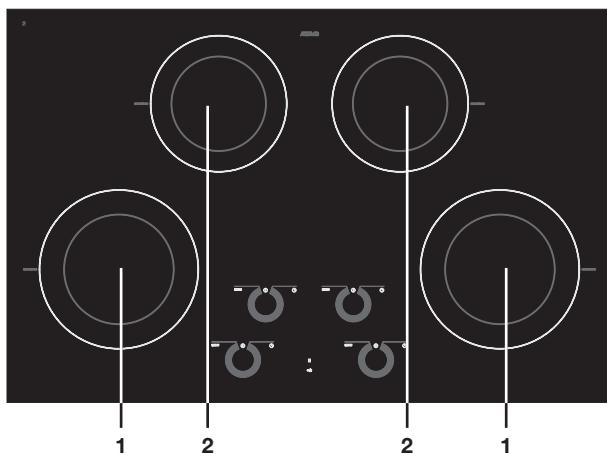
1. Zone de cuisson Ø210 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø180 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø260 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

HI7271S / HI7271SI



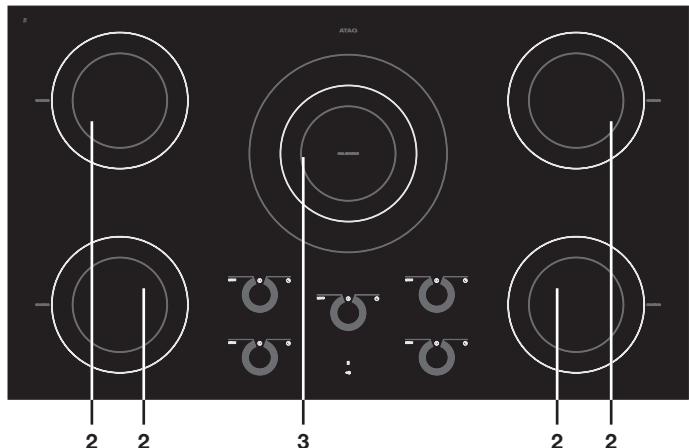
HI8271S / HI8271SI



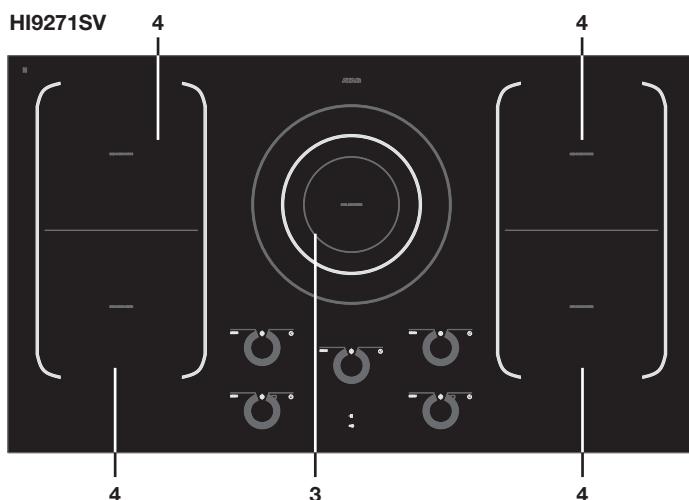
1. Zone de cuisson Ø210 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø180 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø260 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)
5. Zone de cuisson Ø145 2,2 kW

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

HI9271S / HI9271SI



HI9271SV



1. Zone de cuisson Ø210 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø180 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø260 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)
5. Zone de cuisson Ø145 2,2 kW

Points importants



- La cuisson à induction est extrêmement sûre. Différents dispositifs ont été intégrés à la plaque, notamment un indicateur de chaleur résiduelle et un limiteur de durée de cuisson. Un certain nombre de précautions doivent néanmoins être prises.

Raccordement et réparation



- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur qualifié.
- N'ouvrez jamais l'habillage. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention de réparation. De préférence, débranchez l'appareil, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur de la boîte à fusible sur zéro.

Utilisation

- **ATTENTION :** L'appareil et ses éléments accessibles chauffent pendant l'utilisation. Éviter de toucher les éléments chauffants. Tenir éloignés les enfants de moins de 8 ans, à moins de les surveiller en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou n'ayant pas l'expérience ni connaissance de l'appareil à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et de comprendre les risques possibles. Ne pas laisser l'enfant jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être fait par des enfants laissés sans surveillance.
- **ATTENTION :** La cuisson à l'huile ou graisse laissée sans surveillance sur une plaque peut être dangereuse et risque de s'enflammer. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteindre d'abord l'appareil, puis couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION :** Danger d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les zones de cuisson.
- **ATTENTION :** Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter une possible décharge électrique.
- Ne placez pas d'objets métalliques sur la plaque de cuisson, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles, car ils risquent d'être brûlants.
- Après l'avoir utilisé, éteignez l'élément de la plaque de cuisson avec sa touche de commande ; ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

- N'utilisez pas la plaque à des températures inférieures à 5 °C.
- Cet appareil de cuisson est conçu pour une utilisation domestique. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Ne laissez pas la plaque sans surveillance lorsque vous utilisez une zone sur un réglage fort.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. La plaque proprement dite est protégée contre la surchauffe, mais la casserole deviendra vraiment très chaude et pourrait être endommagée. La garantie ne couvre pas les dommages provoqué par le chauffage à sec d'une casserole.
- Veillez à laisser un espace de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne rangez aucune matière combustible dans le tiroir situé sous la plaque de cuisson.
- Vérifiez que les fils d'appareils électriques, mixeur par exemple, ne peuvent pas entrer en contact avec la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent chaudes quelques temps encore après utilisation (voir aussi « voyant de chaleur résiduelle »). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte est éteinte.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Un pot d'épices ou un ustensile pointu tombant dessus, par exemple, peut la briser.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque, consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée et s'éteigne en cas de surchauffe, la casserole demeure extrêmement chaude. La casserole risque d'être endommagée.

SÉCURITÉ

- Un ustensile de petites dimensions, comme une petite casserole (moins de 12 cm), une fourchette ou un couteau, n'est pas détecté par la plaque de cuisson. L'affichage de la zone indiquant le réglage clignotera dans ce cas, et la plaque de cuisson ne sera pas mise en marche.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- En cas d'endommagement, le câble ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Sécurité anti-surchauffe

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

Arrêt automatique



- Si une zone de cuisson chauffe trop longtemps, elle s'arrête automatiquement.
- Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

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

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

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

UTILISATION

Fonctionnement des touches sensitives

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

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

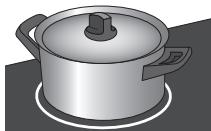
La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

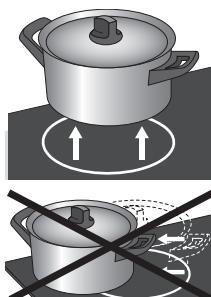
- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson.

La puissance s'adapte

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



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

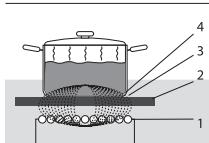


Remarque

- Les grains de sable peuvent être à l'origine de rayures irréversibles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.

UTILISATION

Le fonctionnement de l'induction



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

Un champ magnétique est activé dans l'appareil.

En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

Simple

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

Rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps qu'avec tout autre mode de cuisson.

Propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole, les projections d'aliments ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole proprement dite. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime.

Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

Les bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Les casseroles font du bruit

Les casseroles peuvent faire beaucoup de bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. Ceci est normal pour certaines casseroles sur un réglage puissant. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.

UTILISATION

Le ventilateur est bruyant

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation peut continuer à faire du bruit après l'arrêt de l'appareil.

Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Remarque

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - ▷ un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».



Conseil

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

Approprié	Inadéquat
Acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium



Remarque

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est sur un réglage élevé alors que la casserole est (trop) sèche ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'un réglage trop élevé.



Remarque

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

Diamètre minimum de récipient

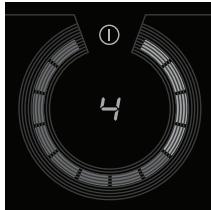
La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole du même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

Cocottes minutes

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

FONCTIONNEMENT

Mise en marche et réglage de la puissance



1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche clé.
Un signal sonore unique est émis.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.
Le symbole "-" se met à clignoter et vous entendrez un signal sonore unique. Si aucun réglage de cuisson n'est sélectionné après avoir allumé une zone, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes.
4. Passez le doigt sur la commande sensitive (dans le sens horaire) ou tapez dessus avec le doigt pour effectuer le réglage voulu. La plaque démarre automatiquement au réglage sélectionné.
5. Réglez une puissance plus ou moins forte en glissant le doigt sur la commande sensitive ou en tapant dessus. Il y a 12 positions de réglage de la puissance des zones de cuisson. Une fonction "boost" est également disponible.

Détection de récipient

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

Voyant de chaleur résiduelle

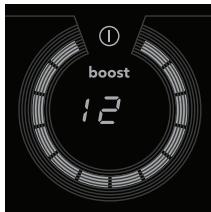


Après utilisation, une zone de cuisson peut rester chaude pendant quelques temps. Tant que la zone de cuisson est chaude, un "H" est affiché.

Boost

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

FONCTIONNEMENT



Activer la fonction boost

1. Placez une casserole sur la zone de cuisson et allumez la zone.
2. Tapez deux fois au bout du curseur de réglage pour activer la fonction "boost".

La mention "boost" et la position "12" s'affichent.

Désactiver la fonction boost

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

1. Tapez du doigt sur une partie quelconque du curseur de réglage.
Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.

Ou :

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

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

Zones de cuisson l'une derrière l'autre

- Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre s'influent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Le réglage de la première zone de cuisson mise en fonctionnement reste toujours le même. Le réglage maximum de la seconde zone, devant ou derrière, ajoutée ensuite, dépend donc du réglage de la première zone de cuisson. Lorsque la combinaison de réglages maximum est atteinte, le dernier réglage effectué clignote et est baissé automatiquement à la plus haute position de réglage possible.
- Deux zones de cuisson juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre. Les deux zones de cuisson peuvent être réglées sur une position élevée.
- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

Coupler les zones d'induction Vario (HI6271SV et HI9271SV)

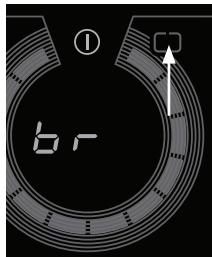
Les zones d'induction Vario peuvent être couplées (connectées) ensemble. Ceci crée une grande zone pouvant servir à la cuisson, par exemple, dans un grand plat à poisson.

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

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



FONCTIONNEMENT



Mise en marche de la fonction de couplage

1. Placez le grand récipient à cheval sur les deux zones en vous assurant qu'il les recouvre bien.
2. Allumez la zone de cuisson avant.
3. Appuyez sur la touche de couplage du curseur de réglage avant pendant deux secondes afin d'activer la fonction "couplage".
"BR" s'affiche sur le panneau d'affichage de la zone arrière. La zone arrière ne pourra pas être utilisée.
4. Passez le doigt sur le curseur de réglage avant (dans le sens horaire) ou tapez dessus avec le doigt pour effectuer le réglage voulu. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.

Mise en marche de la fonction de couplage

1. Appuyez sur la touche de couplage du curseur de réglage avant pendant deux secondes afin de désactiver la fonction "couplage".
La fonction couplage est désactivée, le panneau d'affichage arrière s'éteint, et la position 1 est affichée sur le panneau avant.

Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson avant pour éteindre les deux zones.
Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.

Arrêt

Arrêt d'une zone de cuisson

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

Un signal sonore unique est émis et le curseur s'éteint.

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

Arrêt de toutes les zones de cuisson

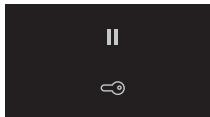
Appuyez sur la touche clé pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson.

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

- La plaque de cuisson à induction est désormais en mode écoveille (voir également "mode écoveille").

FONCTIONNEMENT

Mode veille



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

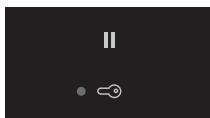
Vous pouvez commencer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.

Passage du mode écoveille au mode veille

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

- Appuyez brièvement sur la touche pour passer en mode veille.
Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants de la plaque de cuisson sont éteints, sauf peut-être l'indicateur de chaleur résiduelle "H".

Mode écoveille



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

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



Bon à savoir

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

Passage en mode écoveille

- Appuyez sur la touche clé.

Un signal sonore unique est émis. Le mode écoveille est actif, le voyant rouge à côté de la touche "clé" continue à clignoter lentement.

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

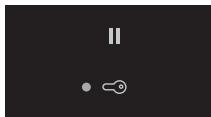


Bon à savoir

Après 30 minutes en mode veille, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode écoveille pour éviter toute consommation d'énergie inutile.

FONCTIONNEMENT

Sécurité enfant



Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Elle évite de mettre les zones de cuisson en marche accidentellement.

Activation de la sécurité enfant

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



Conseil

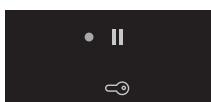
Activez le mode sécurité enfant avant de nettoyer la plaque, pour éviter de l'allumer accidentellement.



Bon à savoir

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

Pause



La fonction pause permet de mettre l'ensemble de la plaque de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. L'alimentation électrique de la zone de cuisson est interrompue sans toutefois perdre les réglages. Cependant, n'oubliez pas que la zone de cuisson reste chaude pendant quelques temps. Il est préférable de retirer les plats délicats de la zone de cuisson.

Passage en mode pause

- Appuyez une fois sur la touche pause.
Un signal sonore double est émis, les zones de cuisson s'arrêtent et le voyant rouge à côté de la touche pause clignote.
 - ▷ S'ils ont été activés, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent.
 - ▷ Toutes les zones de cuisson sont arrêtées automatiquement.
 - ▷ Toutes les touches sont inactives, sauf les touches clé et pause. Les touches marche/arrêt des zones de cuisson individuelles demeurent actives, mais avec un délai de réaction de deux secondes afin que vous puissiez nettoyer le panneau de commandes.

FONCTIONNEMENT

- Si vous appuyez encore sur la touche pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus en pause reprennent.
Un double signal sonore est émis et la plaque de cuisson reprend les réglages définis avant la pause.
- Sans autre action de votre part dans un délai de 5 minutes :
toutes les zones de cuisson actives s'arrêtent automatiquement. Ensuite, la touche pause continue à clignoter pendant 25 minutes pour indiquer que les processus de cuisson ont été interrompus par le mode pause. La plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écoveille après 25 minutes.

Reconnaissance du mode

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

Horloge/minuteur de cuisson



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



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

FONCTIONNEMENT



Remarque

- Chaque zone de cuisson dispose d'une horloge/minuteur de cuisson.
- La fonction horloger/minuteur de cuisson peut aussi être placée en pause sans activer la zone de cuisson correspondante.



Activation du minuteur

- Appuyez une fois sur la touche minuteur.
L'affichage de l'horloge s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. "+" et "-" sont affichés en-dessous.
- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide des touches "+" ou "-", le minuteur démarre automatiquement après 3 secondes. L'horloge va jusqu'à 9 heures et 59 minutes.
La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps augmente.
- Appuyez encore sur la touche minuteur pour l'arrêter.

Activation du minuteur de cuisson

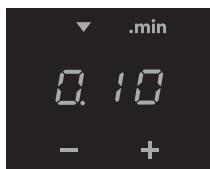
- Appuyez une fois sur la touche minuteur de la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour passer de la fonction horloge à la fonction minuteur de cuisson. Vous pouvez ensuite régler le temps de cuisson voulu avec la touche "+". Vous pouvez ensuite modifier le temps réglé avec la touche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



Remarque

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- La zone de cuisson à laquelle le minuteur de cuisson est associé s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson réglé écoulé.
La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication "0.00" et la flèche rouge pointée vers le haut clignotent. Appuyez encore sur la touche minuteur pour l'arrêter.

FONCTIONNEMENT



Réglage du temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisson.

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

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



Conseil

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

Activation et désactivation du signal sonore

- Maintenez simultanément appuyées les touches menu et minuteur jusqu'à l'émission d'un signal sonore.
Le son est maintenant désactivé pour toutes les opérations avec les touches, sauf les touches pause et clé. Remarque : l'alarme du minuteur et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
- Utilisez la même combinaison de touches pour réactiver le son.

FONCTIONNEMENT

Programmes de cuisson automatique

Votre plaque de cuisson comporte 6 programmes de cuisson automatique. Vous pouvez régler l'heure de fin d'un programme de cuisson automatique avec la fonction de minuteur de cuisine (reportez-vous à la page 22).

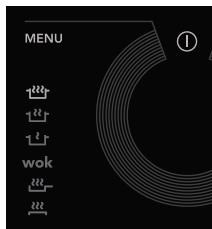
Les programmes de cuisson sont basés sur des quantités normales.

Les tableaux sont indicatifs, et vous pouvez modifier le plat à votre gré grâce aux marges importantes.

Activer un programme de cuisson prédefini

La zone de cuisson est allumée.

- Appuyez sur la touche menu.
Une série de 6 icônes s'allume, l'une plus brillante que les autres.
- Appuyez encore sur la touche menu ou maintenez-la appuyée pour accéder aux fonctions de menu suivantes.
Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un "A" signifiant "automatique" s'affiche.



Lorsqu'un programme de cuisson automatique est actif, vous pouvez revenir à la cuisson manuelle en tapant le curseur de réglage.



Remarque

Les programmes de cuisson ne fonctionnent pas pour le modèle HI6271MV et HI9271SV si les zones de cuisson sont couplées.

FONCTIONNEMENT



Fonction ébullition */**

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

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

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

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

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

FONCTIONNEMENT



Fonction mijotage*

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

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



Fonction maintien au chaud*

Le plat est maintenu automatiquement à une température constante de 70 °C à 75 °C. La fonction de maintien au chaud donne les meilleurs résultats en couvrant le récipient. Remuez de temps en temps si la quantité est importante ou si la composition est épaisse. La durée maximale de maintien au chaud est de 8 heures, sauf si une durée plus courte a été réglée avec un minuteur.

Plat	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Zone
Tous les plats	1	1 000 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1 500 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4 000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	8	4 000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double

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

FONCTIONNEMENT

wok

Fonction wok*/**

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

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



Fonction rôtissage*/**

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

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

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

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

FONCTIONNEMENT



Fonction grill*/**

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

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

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

Point de fumée des différents types d'huile. ATAG recommande de choisir une huile selon sa température de cuisson afin de garantir une cuisson saine. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon l'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

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

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

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

FONCTIONNEMENT

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

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

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

Utilisez le réglage 11 pour :

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

Utilisez le réglage 10 pour :

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

Utilisez les réglages 8 et 9 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments ;
- décongeler des légumes fermes ;
- frire des tranches fines de viande panée.

Utilisez les réglages 1 à 7 pour :

- faire frémir du bouillon ;
- faire mijoter des viandes ;
- faire frémir des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage.

Nettoyage



Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité enfant.

Nettoyage quotidien

- L'entretien régulier après utilisation permet d'éviter aux aliments de pénétrer durant une longue période et de causer ainsi des taches difficiles à enlever. Pour cela, utilisez un détergent doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches résistantes sur la plaque en verre

Nettoyez la plaque de verre avec un nettoyant spécial plaques vitrocéramiques. La méthode la plus simple pour éliminer les marques et le tartre est d'utiliser du vinaigre.

Taches résistantes

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causée par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à retirer. Il existe des produits d'entretien spéciaux.
- Utilisez un grattoir pour verre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondu.



Ne jamais utiliser

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

DÉFAUTS

Généralités

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

Tableau des erreurs

Un doute quand au bon fonctionnement de votre appareil ne signifie pas forcément qu'il est défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site "www.atagservice.nl".

Remarque

Si le voyant rouge de forme carrée situé au-dessus de la touche pause clignote (et que les dysfonctionnements ci-dessous ne sont pas en cause), contactez le service après-vente.

Symptôme	Cause possible	Solution
Du texte apparaît sur le panneau d'affichage lorsque je commence à l'utiliser.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaît après quelques utilisations. Ventilez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.

DÉFAUTS

Symptôme	Cause possible	Solution
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal pour certaines casseroles à un réglage puissant. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée (voir p. 14 et 15).
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche "+" ou "-" du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
"BR" apparaît sur le panneau d'affichage et les touches ne fonctionnent pas.	La fonction couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage (voir page 18).
Code de panne F00 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Le panneau de commandes est sale ou mouillé.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne F0 ... F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après vente.
Code de panne F7.	La température ambiante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Code de panne F8 et F08 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	L'appareil est en surchauffe.	Laissez la plaque refroidir et reprenez la cuisson.
Code de panne F9 et/ou signal sonore continu. audible signal.	Tension trop élevée et/ou branchement erroné.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F99 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Vous avez appuyez sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une touche à la fois.
Code de panne FA.	Tension trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Code de panne FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les ouvertures de ventilation sous la plaque de cuisson sont ouvertes.
Autres codes de pannes.	Générateur défectueux.	Contactez le service après vente.

INSTALLATION

Points importants

Consignes de sécurité pour l'installation

- Le raccordement doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être raccordé à la terre.
- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur électricien qualifié.
- Pour le raccordement, il est impératif d'utiliser un câble homologué (par exemple de type HO7RR) conformément aux réglementations en vigueur. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer par un tiroir.
- Si vous souhaitez effectuer un raccordement fixe, vérifiez que la ligne d'alimentation est équipée d'un commutateur multipolaire dont les contacts sont séparés de 3 mm au moins.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température de 85 °C au moins. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer la paroi.
- Les dégâts provoqués par un raccordement, une installation ou une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les éléments susceptibles de chauffer.
- Ne pas utiliser d'adaptateur ou de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation secteur. La sécurité de l'utilisation de l'appareil avec ces accessoires ne peut être garantie.
- L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié et agréé par le fabricant. Le non-respect de cette consigne annule la garantie.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant l'installation ou toute intervention de réparation ou de maintenance. L'appareil est entièrement hors tension uniquement si :
 - ▷ le disjoncteur principal de la maison est éteint ou
 - ▷ le fusible de la maison est retiré ou
 - ▷ si la prise est débranchée du secteur.

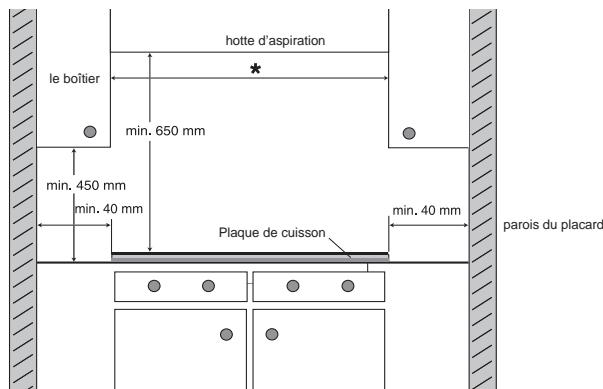
INSTALLATION

- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces ATAG originales. Seules les pièces garanties par Atag sont conformes aux exigences de sécurité.
- En cas d'endommagement, le câble ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Espace requis

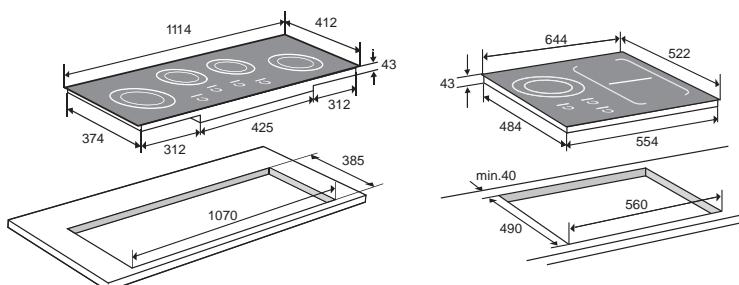
Un espace suffisant tout autour de l'appareil est essentiel pour l'utiliser en toute sécurité. Vérifiez que l'espace est suffisant.

* HI1271S : min. 110 cm
HI6271SV : min. 65 cm
HI7271S : min. 78 cm
HI7271SI : min. 78 cm
HI8271S : min. 80 cm
HI8271SI : min. 80 cm
HI9271S : min. 90 cm
HI9271SI min. 90 cm
HI9271SV : min. 90 cm



Dimensions d'installation

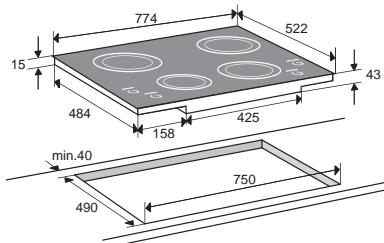
Les dimensions et retraits d'encastrement sont indiqués dans les illustrations ci-dessous.



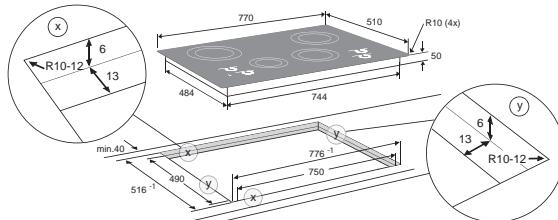
HI7271S

HI6271SV

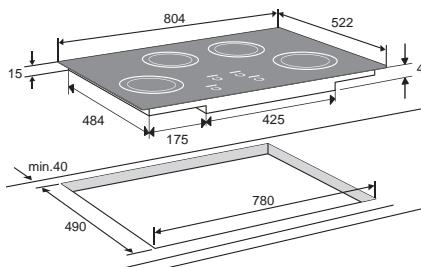
INSTALLATION



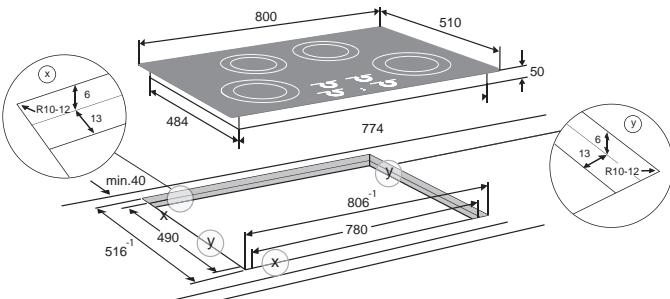
HI7271S



HI7271SI

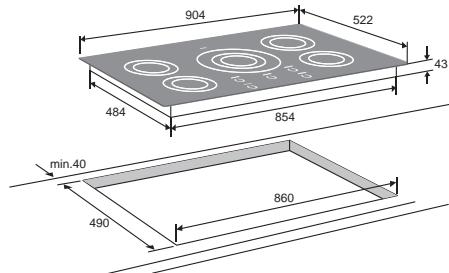


HI8271S

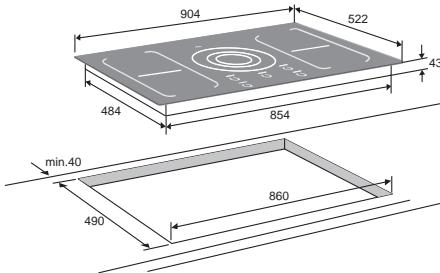


HI8271SI

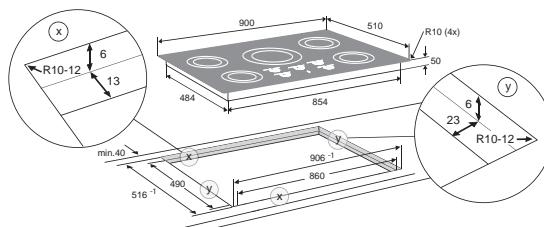
INSTALLATION



HI9271S



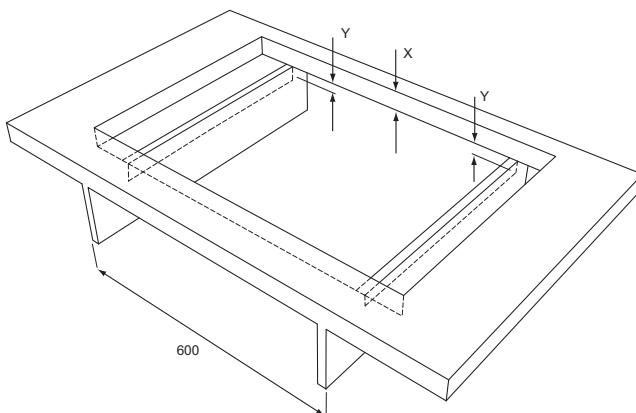
HI9271SV



HI9271SI

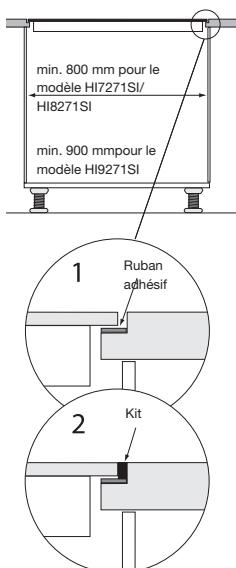
Si la plaque de cuisson est plus large que le placard, avec un plan de travail inférieur à 46 mm d'épaisseur, sciez une découpe dans les deux côtés du placard afin que l'appareil en soit séparé.

*Dimensions d'encastrement
dans la masse*
 $x < 46 \text{ mm} : y = 46 \text{ mm} - x$
 $x \geq 46 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$



INSTALLATION

Exigences supplémentaires pour l'intégration (installation encastrée) de la plaque de cuisson (HI7271SI, HI8271SI et HI9271SI)



- La plaque de cuisson ne peut être encastrée qu'au-dessus d'un placard de 800/900 mm de large au minimum (voir l'illustration).
 - Une fois intégrée, la plaque de cuisson doit demeurer accessible par en-dessous pour les réparations.
 - S'il existe un tiroir ou un four sous la plaque de cuisson, il doit être aisément amovible.
 - Ces plaques de cuisson conviennent particulièrement bien à l'encastrement dans un plan de travail en pierre ou carrelé.
 - Lors de l'intégration, la plaque de cuisson ne doit être équipée que sur le côté de la surface en verre, mais pas en-dessous. Ceci afin de garantir que la surface en verre proprement dite reste accessible en cas de remplacement.
- Pour ce faire, appliquez une couche de ruban adhésif (ruban de masquage par exemple) sur la surface d'encastrement.
- Signalez toute détérioration de transport avant d'intégrer la plaque de cuisson. Les détériorations signalées après seront considérées comme imputables à l'encastrement.
 - La garantie ne couvre pas les détériorations résultant de l'intégration de la plaque de cuisson.
 - La garantie ne couvre pas les dégâts des eaux ou d'autre nature subis par le plan de travail d'encastrement de la plaque de cuisson.
 - Avant de faire appel au service après-vente, toutes les pièces intérieures du placard d'encastrement de la plaque de cuisson, telles que support de tiroir, étagères, grilles et rallonges doivent être déposées.
 - Le service après-vente est uniquement responsable de la réparation et de la révision de la plaque de cuisson. Il convient de contacter votre cuisiniste pour réintégrer la plaque de cuisson (installation encastrée).
 - Le kit utilisé pour étanchéifier les bords de la surface en verre doit résister à une température de 160 °C au minimum.
 - Pour éviter la décoloration de la pierre naturelle, utilisez un produit d'étanchéité spécialement conçu entre le verre et la pierre naturelle.

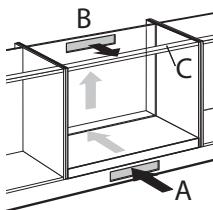
INSTALLATION

Ventilation

Les composants électroniques de l'appareil doivent être refroidis.

L'appareil s'arrête automatiquement en cas de ventilation insuffisante.

Des orifices de ventilation sont ménagés au fond de l'appareil. L'air frais doit pouvoir circuler à travers ces orifices. Les grilles d'aération sont situées sur la face avant de l'appareil.



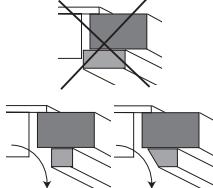
Construction au-dessus d'un placard, d'un four ou d'un panneau fixe

La ventilation passe par la plinthe (A) et l'arrière du placard (B).

Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min.

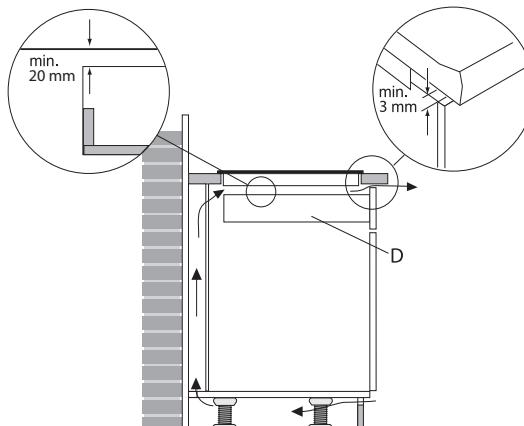
100 cm²). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permet de ventiler l'appareil en combinaison avec l'ouverture B.

Veuillez à ce que la latte transversale ne gêne pas la circulation d'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.



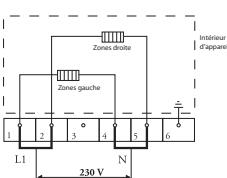
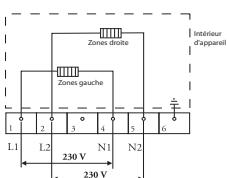
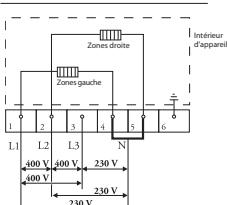
Une bonne ventilation doit être assurée (entrée et sortie d'air).

- Pratiquez une ouverture d'aération sur la face avant du meuble de cuisine. L'ouverture doit être au moins aussi large que l'appareil et doit avoir au moins 3 mm de hauteur si l'appareil est installé au dessus d'un tiroir ou d'une étagère. Ménagez un espace libre d'au moins 20 mm entre la plaque de cuisson et le tiroir ou l'étagère 'D'.
- S'il n'est pas possible de pratiquer une ouverture d'aération, veillez à ce qu'il y ait un vide d'au moins 60 mm entre la plaque de cuisson et le tiroir ou l'étagère.



INSTALLATION

Raccordement électrique



Raccordements courants :

- Triphasé avec un neutre (3 1 N, 400 V ~ / 50 Hz) :
 - ▷ La tension entre les phases et le neutre est de 230V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 4 et 5. La phase 3 n'est pas chargée. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (3). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 2,5 mm².
- 2 phases avec 2 branchements neutres (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - ▷ La tension entre les phases et les neutres est de 230V ~. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (2). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 2,5 mm².

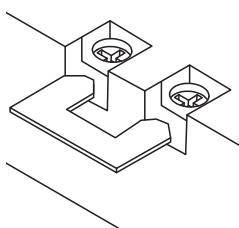
Raccordements spéciaux :

- Raccordement monophasé (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - ▷ La tension entre la phase et le neutre est de 230V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 1-2 et 4-5. Le groupe doit être équipé d'un fusible d'une capacité minimale de 32 A. Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 6 mm².

Raccordement des plaques avec 5 zones de cuisson :

- Triphasé avec un neutre (3 1 N, 400 V ~ / 50 Hz) :
 - ▷ La tension entre les phases et le neutre est de 230V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points 4-5. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (3). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 2,5 mm².

Les pont peuvent être utilisés sur le bloc de raccordement pour créer les branchements requis, comme illustré.

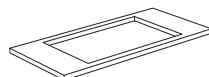


Fixez le câble avec l'étrier puis refermez le couvercle.

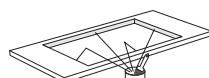
Le point de raccordement, la prise et la fiche murales doivent toujours être accessibles.

INSTALLATION

Encastrement



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

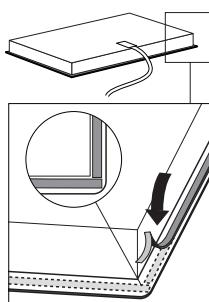


Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.



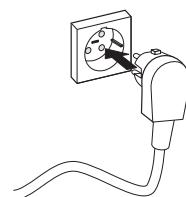
Posez la plaque de cuisson à l'envers sur le plan de travail.

Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière
(voir page 40).



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

Retournez la plaque de cuisson et posez-là dans l'encastrement.



Raccordez l'appareil au secteur. L'appareil est prêt à l'emploi.

Vérifiez qu'il fonctionne correctement. Si l'appareil est incorrectement raccordé, un signal sonore retentit ou les affichages restent vides, en fonction de l'erreur.

INSTALLATION

Données techniques

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

Modèle	HI7271S	HI6271SV	HI7271S /
Induction	x	x	x
Raccordement	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Capacité maximale des zones de cuisson			
Centre gauche		5,5 kW (Ø260 double couronne)	
Avant gauche	3,7 kW (Ø210)		2,2 kW (Ø145)
Arrière gauche	3,0 kW (Ø180)		3,7 kW (Ø210)
Centre			
Arrière droite	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210 x 180	3,0 kW (Ø180)
Avant droite	3,7 kW (Ø210)	3,7 KW (octa) 210 x 180	3,0 kW (Ø180)
Charge			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			
Charge totale raccordée	7400 W	7400 W	7400 W
Dimensions (d'encastrement)			
Appareil longueur x largeur	1114 x 412 mm	644 x 522 mm	774 x 522 mm
Hauteur d'encastrement depuis le haut du plan de travail	43 mm	43 mm	43 mm
Évidemment longueur x largeur	1070 x 385 mm	560 x 490 mm	750 x 490 mm
Distance minimale entre l'évidement et la paroi arrière	40 mm	40 mm	40 mm
Distance minimale entre l'évidement et la paroi latérale	40 mm	40 mm	40 mm

INSTALLATION

Modèle	HI7271SI	HI8271S	HI8271SI
Induction	x	x	x
Raccordement	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Capacité maximale des zones de cuisson			
Centre gauche			
Avant gauche	2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)
Arrière gauche	3,7 kW (Ø210)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Centre			
Arrière droite	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Avant droite	3,0 kW (Ø180)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)
Charge			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			
Charge totale raccordée	7400 W	7400 W	7400 W
Dimensions (d'encastrement)			
Appareil longueur x largeur	770 x 510 mm	804 x 522 mm	800 x 510 mm
Hauteur d'encastrement depuis le haut du plan de travail	50 mm	43 mm	50 mm
Évidemment longueur x largeur	750 x 490 mm	780 x 490 mm	780 x 490 mm
Distance minimale entre l'évidement et la paroi arrière	40 mm	40 mm	40 mm
Distance minimale entre l'évidement et la paroi latérale	40 mm	40 mm	40 mm

INSTALLATION

Modèle	HI9271S	HI9271SI	HI9271SV
Induction	x	x	x
Raccordement	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Capacité maximale des zones de cuisson			
Centre gauche			
Avant gauche	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210 x 180
Arrière gauche	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210 x 180
Centre	5,5 kW (Ø260 double couronne)	5,5 kW (Ø260 double couronne)	5,5 kW (Ø260 double couronne)
Arrière droite	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210 x 180
Avant droite	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210 x 180
Charge			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3	3700 W	3700 W	3700 W
Charge totale raccordée	11100 W	11100 W	11100 W
Dimensions (d'encastrement)			
Appareil longueur x largeur	904 x 522 mm	900 x 510 mm	904 x 522 mm
Hauteur d'encastrement depuis le haut du plan de travail	43 mm	50 mm	43 mm
Évidemment longueur x largeur	860 x 490 mm	860 x 490	860 x 490 mm
Distance minimale entre l'évidement et la paroi arrière	40 mm	40 mm	40 mm
Distance minimale entre l'évidement et la paroi latérale	40 mm	40 mm	40 mm

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

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

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

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

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions gouvernementales.



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

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

Déclaration de conformité



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

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr Induktionskochfeld	
Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6
Sicherheit	
Worauf Sie achten müssen	9
Anschluss und Reparatur	9
Beim Gebrauch	9
Überhitzungsschutz	11
Automatische Abschaltung	11
Gebrauch	
Funktion der Berührungsstästen	12
Kochen mit Induktion	12
Funktionsweise der Induktion	13
Geräusche beim Kochen mit Induktion	13
Töpfe	14
Bedienung	
Einschalten und Einstellen der Leistung	16
Restwärmeanzeige	16
Boost-Funktion	16
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	17
Verbinden der Vario-Induktionszonen	17
Ausschalten	18
Standby-Modus	19
Spar-Standby-Modus	19
Kindersicherung	20
Pause	20
Erkennen eines Modus	21
Timer-/Kochzeitprogrammierung	21
Das akustische Signal ein- oder ausschalten	23
Automatische Kochprogramme	24
Gesund kochen	28
Kochstufen	29
Pflege	
Reinigen	30
Störungen	
Allgemeines	31
Fehlertabelle	31
Installation	
Worauf Sie achten müssen	34
Elektroanschluss	40
Einbau	41
Technische Daten	42
Umweltschutz	
Entsorgung von Gerät und Verpackung	45

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für den leidenschaftlichen Koch entworfen. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, da das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Bei Einstellen einer hohen Leistung wird der Siedepunkt schnell erreicht. Auch der große Abstand zwischen den Kochzonen erleichtert das Kochen.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung benutzt. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Töpfe“.

Um höchstmögliche Sicherheit zu gewährleisten, verfügt das Gerät über einige Überhitzungsschutzvorrichtungen und eine Restwärmeanzeige, die zeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal gebrauchen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch dieses Produktes hilfreich sein können. Außerdem finden Sie darin Kochtabellen und Reinigungstipps.

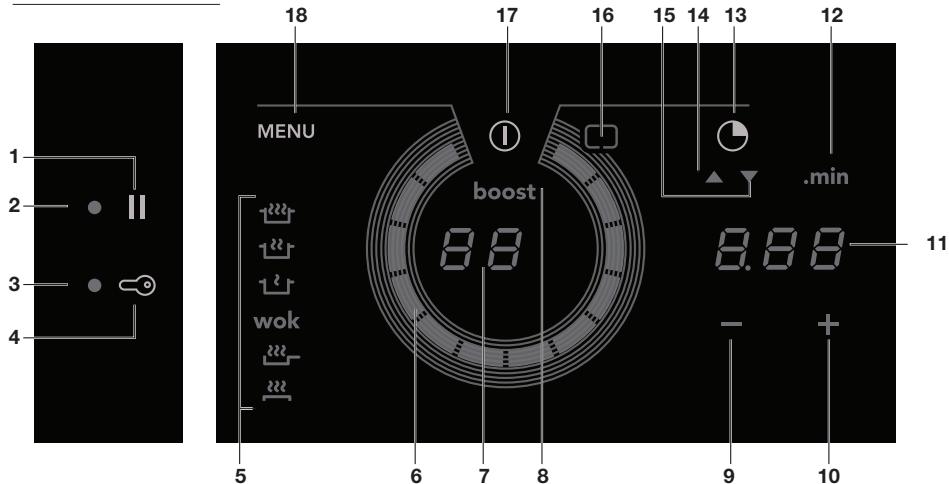
Lesen Sie erst die Gebrauchsanleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das Typenschild in das dafür bestimmte Feld auf der Rückseite des Handbuchs.** Auf dem Typenschild stehen alle Informationen, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienfeld

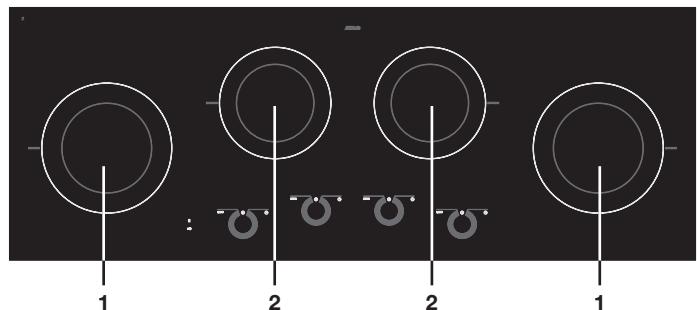


1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
4. Schlüsseltaste (Kindersicherung / Spar-Standby-Modus)
5. Induktions-Menüfunktionen (siehe Seite 19-21)
6. Slide Control (12 Stufen)
7. Stufenanzeige
8. Boost-Anzeige
9. Timer-Minustaste
10. Timer-Plustaste
11. Timer-/Kochzeitprogrammierung
12. Anzeige der „Minuten hinter dem Punkt“
13. Timer-/Kochzeittaste
14. Kochzeit-Anzeige
15. Timer-Anzeige
16. Verbindungsfunktionstaste (verbindet zwei Kochzonen miteinander zu einer großen Zone, die mit einem Schieberegler bedient werden kann)
17. Ein-/Aus-Taste
18. Menütaste

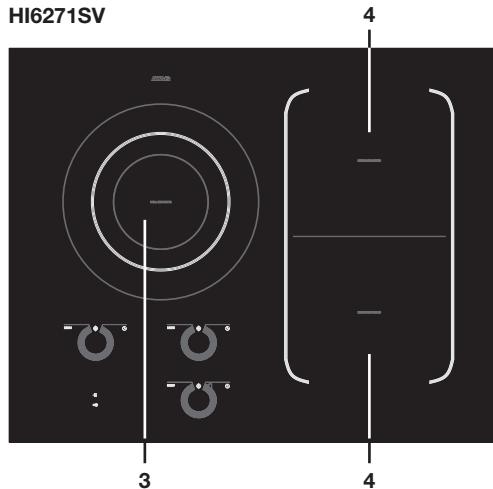
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung

HI1271S



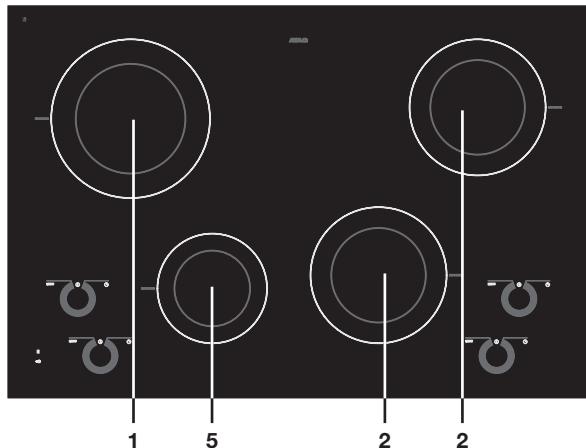
HI6271SV



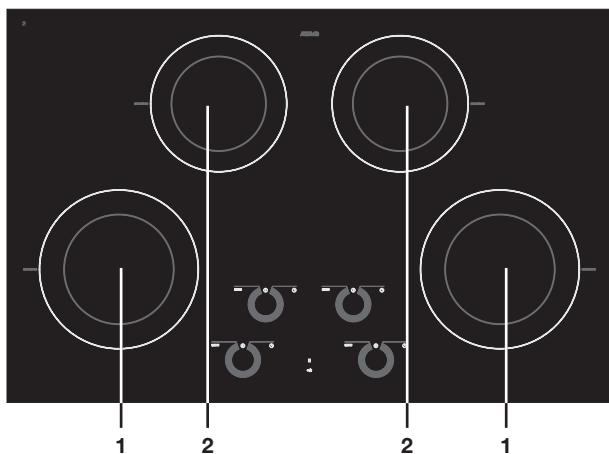
1. Kochzone Ø 210 3,7 kW
2. Kochzone Ø 180 3,0 kW
3. Kochzone Ø 260 5,5 kW (Zweikreis)
4. Vario-Zone 180 x 220 mm 3,7 kW (verbindbare Zonen)

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

HI7271S / HI7271SI



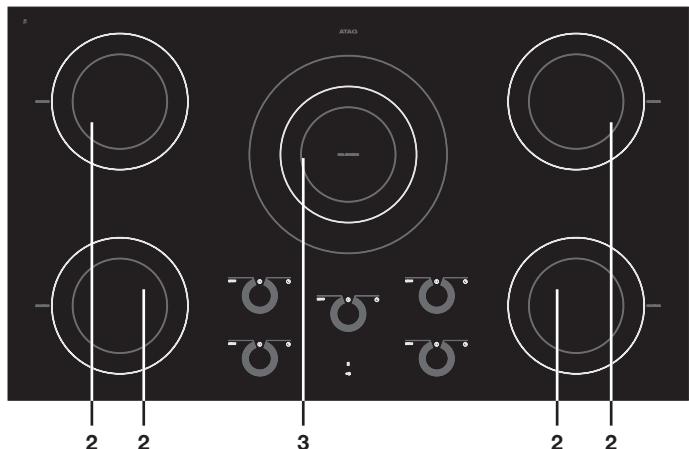
HI8271S / HI8271SI



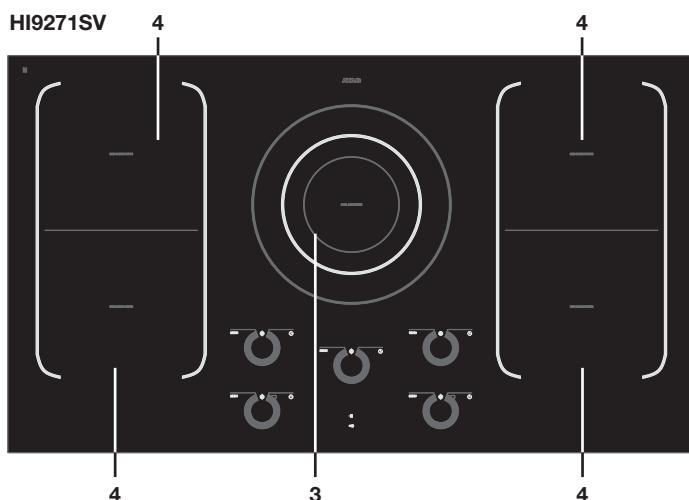
1. Kochzone Ø 210 3,7 kW
2. Kochzone Ø 180 3,0 kW
3. Kochzone Ø 260 5,5 kW (Zweikreis)
4. Vario-Zone 180 x 220 mm 3,7 kW (verbindbare Zonen)
5. Kochzone Ø 145 2,2 kW

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

HI9271S / HI9271SI



HI9271SV



1. Kochzone Ø 210 3,7 kW
2. Kochzone Ø 180 3,0 kW
3. Kochzone Ø 260 5,5 kW (Zweikreis)
4. Vario-Zone 180 x 220 mm 3,7 kW (verbindbare Zonen)
5. Kochzone Ø 145 2,2 kW

SICHERHEIT

Worauf Sie achten müssen



- Induktionskochen ist äußerst sicher. Das Kochfeld verfügt über verschiedene Sicherungen, wie etwa eine Restwärmeanzeige und eine Kochdauerbegrenzung. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

Anschluss und Reparatur



- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gerät darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen ausführen. Vorzugsweise geschieht dies durch Ziehen des Steckers, Ausschalten der (automatischen) Sicherung(en) oder bei einem festen Anschluss durch Ausschalten der Sicherung im Sicherungskasten.

Beim Gebrauch



- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie sorgfältig darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten bzw. in der Nähe des Geräts ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von unerfahrenen Personen verwendet werden, sofern sie über den sicheren Umgang damit instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen und verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **ACHTUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie das Gerät aus, und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einem Brandschutztuch.
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochoberflächen.
- **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Gegenstände aus Metall, wie etwa Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel, dürfen nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie sehr heiß werden können.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5° C benutzen.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nur zum Aufauen und Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Dies ist normal. Durch Lüften verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Kochstufen. Bleiben Sie stets in der Nähe der Kochzone, wenn Sie diese auf eine hohe Kochstufe gestellt haben.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung beim Gebrauch des Geräts. Sorgen Sie dafür, dass alle natürlichen Lüftungsöffnungen offen sind.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Zwar ist die Kochzone gegen Überhitzen geschützt, aber der Topf kann sehr heiß werden und Schaden nehmen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann möglicherweise beschädigt werden.
- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Schubladeninhalt.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade.
- Zuleitungen von Elektrogeräten wie z. B. von einem Mixer dürfen heiße Kochzonen nicht berühren.
- Die Kochzonen werden beim Gebrauch heiß und bleiben nach dem Gebrauch noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochvorgangs und kurz nach dem Kochen vom Kochfeld fern.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube einen Brand verursachen .
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.Ä.) nicht in die Nähe des Geräts kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.
- Reinigen Sie das Kochfeld nie mit einem Hochdruck- oder Dampfreinigungsgerät.
- Wenn Sie den Topf von der Kochzone nehmen, wird diese automatisch ausgeschaltet. Gewöhnen Sie sich daran, die Kochzone oder das Kochfeld nach Benutzung immer auszuschalten, um ungewolltes Einschalten zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernbedienung konzipiert.

SICHERHEIT

- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann beschädigt werden.
- Ein kleiner Gegenstand, wie etwa ein kleiner Topf (kleiner als 12 cm), eine Gabel oder ein Löffel, wird von der Kochzone nicht als Topf/Kochgeschirr erkannt. Das Display des Kochfelds blinkt mit der eingestellten Kochstufe und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet. Das Gerät darf nicht mithilfe eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Überhitzungsschutz

- Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet. Dieser Sensor kontrolliert die Temperatur am Topfboden und an Teilen des Kochfelds, um Gefahren durch Überhitzung, z. B. beim Trockenkochen eines Topfes, zu vermeiden. Bei einer hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfelds automatisch gesenkt, oder die Kochzone/das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Automatische Abschaltung



- Ist eine Kochzone ungewöhnlich lange eingeschaltet, so schaltet sie sich automatisch ab.
- Je nach der gewählten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

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

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

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

GEBRAUCH

Funktion der Berührungstasten

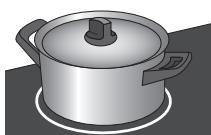
An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen, wie auch an andere Bedienungsmöglichkeiten. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

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

Kochen mit Induktion

Induktionskochen ist schnell

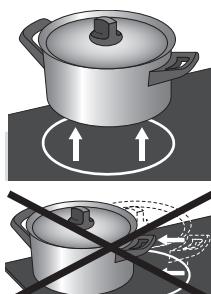
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Geräts überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben.



Kein Wärmeverlust und
keine heißen Griffe beim
Kochen mit Induktion.

Die Leistung passt sich an

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

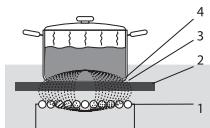


Anmerkung

- Töpfe mit unsauberem Boden können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie daher nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochfeldoberfläche und heben Sie die Töpfe zum Bewegen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energie zu sparen.

GEBRAUCH

Funktionsweise der Induktion



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

Im Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt.

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

Bequem

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

Schnell

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

Sauber

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

Sicher

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

Geräusche beim Kochen mit Induktion

Ticken

Das leise Ticken liegt am Kochzeitbegrenzer der vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Der Topf macht Geräusche

Kochtopfe können beim Kochen Geräusche verursachen. Dies wird durch den Energiefluss von der Kochzone zum Kochtopf verursacht. Dies ist für manche Töpfe ganz normal, besonders bei höheren Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

Der Lüfter macht Geräusche

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die Lebensdauer der Elektronikteile erhöhen soll. Bei intensivem Gebrauch des Gerätes schaltet sich der Lüfter ein und verursacht ein Brummen. Der Lüfter kann weiter Geräusche verursachen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Töpfe

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Anmerkung



- Töpfe, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit
 - ▷ einem dicken Boden (mindestens 2,25 mm);
 - ▷ einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen



Tipp

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

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Anmerkung



Vorsicht bei dünnem, emaillierten Kochgeschirr.

- Der Emailleüberzug kann abplatzen (das Emaille löst sich vom Stahl), wenn die Kochzone zu hoch eingestellt wird und der Topf (zu) wenig Inhalt hat;
- durch z. B. hohe Leistung könnte sich der Topfboden verziehen.



Anmerkung

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Das Gerät kann zu heiß werden und die Glasoberfläche zum Springen und den Topfboden zum Schmelzen bringen. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Topf-Mindestdurchmesser

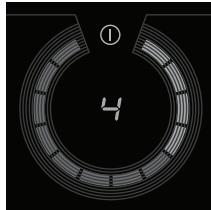
Der Mindestdurchmesser des Topfbodens beträgt 12 cm. Am besten eignen sich Töpfe mit gleichem Durchmesser wie die Zone. Bei einem zu kleinen Topf funktioniert die Kochzone nicht.

Schnellkochtöpfe

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

BEDIENUNG

Einschalten und Einstellen der Leistung

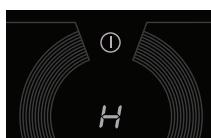


1. Stellen Sie eine(n) Topf/Pfanne in die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Schlüsseltaste
Es ertönt ein akustisches Signal.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der betreffenden Kochzone.
Im Display wird ein blinkender „-“ angezeigt und es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.
4. Fahren Sie mit Ihrem Finger über die Slide Control (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf die Slide Control, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Das Kochfeld schaltet automatisch in der gewählten Kochstufe ein.
5. Wählen Sie eine höhere oder niedrigere Einstellung, indem Sie mit dem Finger über die Slide Control fahren oder darauf tippen. Die Kochzonen haben 12 Kochstufen. Außerdem gibt es die ‚Boost‘-Stufe für die Induktionszonen.

Topferkennung

Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt das Display weiter und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gestellt wird, so schaltet die Kochzone automatisch ab (siehe auch Seite 14 und 15, „Töpfe“).

Restwärmeanzeige

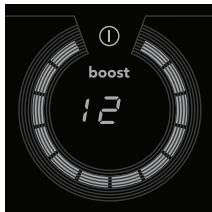


Nach dem Benutzen einer Kochzone kann diese noch eine Weile heiß bleiben. Solange die Kochzone heiß ist, zeigt das Display ein „H“ an.

Boost-Funktion

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

BEDIENUNG



Einschalten der Boost-Funktion

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone und schalten Sie die Kochzone ein.
2. Um die „Boost“-Stufe einzustellen, tippen Sie am Ende der Slide Control zweimal mit Ihrem Finger auf die Taste.
Im Display erscheint Stufe 12 und „Boost“.

Ausschalten der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display wird Stufe 12 und „Boost“ angezeigt.

1. Tippen Sie mit dem Finger auf irgend einen Bereich der Slide Control.
Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.

Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display erlischt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.

Zwei hintereinander liegende Kochzonen

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch zwischen ihnen verteilt. Die zuerst eingestellte Kochzone hält immer die eingestellte Stufe. Die maximale Stufe, die für die davor oder dahinter liegende Kochzone (die später dazugeschaltet wird) eingestellt werden kann, hängt von der Stufe der ersten Kochzone ab. Wenn Sie die maximale Kombination von Kochstufen erreicht haben, blinkt die zuletzt eingestellte Stufe und wird automatisch zur höchstmöglichen Stufe gesenkt.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können beide Kochzonen auf einer hohen Stufe betreiben.
- Wenn die Vario-Zonen verbunden werden, kann die Boost-Funktion nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

Verbinden der Vario-Induktionszonen (HI6271SV und HI9271SV)

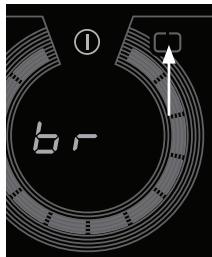
Die Vario-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone, z. B. für eine große Fischpfanne.

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



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

BEDIENUNG



Einschalten der Verbindungsfunction

1. Stellen Sie den großen Topf gut abdeckend auf die beiden Kochzonen.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Drücken Sie die Verbindungsfunctiontaste der vorderen Slide Control zwei Sekunden lang, um die ‚Verbindung‘ herzustellen.
Im Display der hinteren Zone erscheint „BR“. Die hintere Zone kann nicht mehr benutzt werden.
4. Fahren Sie mit Ihrem Finger über die vordere Slide Control (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf die Slide Control, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt.

Ausschalten der Verbindungsfunction

1. Drücken Sie die Verbindungsfunctiontaste der vorderen Slide Control zwei Sekunden lang, um die ‚Verbindung‘ auszuschalten.
Die Verbindungsfunction ist abgeschaltet, das hintere Display erlischt, im vorderen Display wird Stufe 1 angezeigt.

Oder:

2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der vorderen Kochzone, um beide Kochzonen auszuschalten.
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display erlischt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.

Ausschalten

Eine Kochzone ausschalten

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

Sie hören ein akustisches Signal und der Schieberegler schaltet sich aus.

- Wenn alle Kochzonen auf diese Weise ausgeschaltet wurden, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standby-Modus (siehe auch „Standby-Modus“).

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

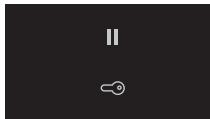
Drücken Sie kurz auf die Schlüsseltaste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

Es ertönt ein akustisches Signal. Neben der Taste blinkt die rote Kindersicherungsanzeige sehr langsam.

- Das Kochfeld befindet sich jetzt im Spar-Standby-Modus (siehe auch „Spar-Standby-Modus“).

BEDIENUNG

Standby-Modus



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

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

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

Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.

- Drücken Sie kurz die Schlüsseltaste, um in den Standby-Modus zu wechseln.

Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Leuchten des Kochfelds sind aus, außer eventuell die Restwärmeanzeige „H“.

Spar-Standby-Modus

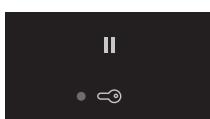
Im Spar-Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet; es verbraucht so wenig Energie wie möglich.

Das Kochfeld kann aus dem Standby-Modus oder bei aktiven Kochzonen in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden.



Wussten Sie schon:

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



Das Kochfeld in den Spar-Standby-Modus versetzen

- Drücken Sie auf die Schlüsseltaste.

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

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

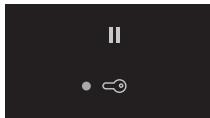


Wussten Sie schon:

Nach 30 Minuten im Standby-Modus wird das Kochfeld automatisch in den Spar-Standby-Modus geschaltet, um Energie zu sparen.

BEDIENUNG

Kindersicherung



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

Einschalten der Kindersicherung

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



Tipp

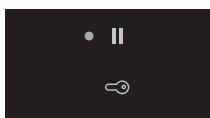
Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird.



Wussten Sie schon:

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

Pause



Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für fünf Minuten „pausieren“ lassen. Die Stromversorgung zu den Kochzonen wird unterbrochen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Sie müssen aber bedenken, dass die Kochzonen noch eine Weile heiß bleiben. Entfernen Sie daher empfindliche Speisen besser von der Kochzone.

Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

- Drücken Sie einmal auf die Pause-Taste.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Kochzonen schalten sich ab und eine rote Leuchte neben der Pause-Taste blinkt.
 - ▷ Eventuell eingestellte Timer-/Kochzeiten werden angehalten.
 - ▷ Alle Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet.
 - ▷ Alle Tasten mit Ausnahme der Schlüsseltaste und der Pause-Taste sind inaktiv. Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen

BEDIENUNG

bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden, so dass Sie das Bedienfeld problemlos reinigen können.

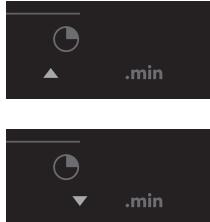
- Wenn Sie die Pause-Taste innerhalb von 5 Minuten erneut drücken, wird der angehaltene Kochvorgang fortgesetzt.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.
- Führen Sie innerhalb von 5 Minuten keine weitere Bedienaktion durch, so werden alle Aktivitäten der Kochzonen automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Pause-Taste noch weitere 25 Minuten, um anzudeuten, dass die Kochvorgänge durch den Pause-Modus beendet wurden. Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pausenmodus in den Spar-Standby-Modus versetzt.

Erkennen eines Modus

Der Standby-Modus	Kein Lämpchen leuchtet.
Der Spar-Standby-Modus	Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.
Die Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste leuchtet.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

Timer-/Kochzeitprogrammierung

Die Timer-/Kochzeit-Taste jeder Kochzone hat zwei Funktionen:



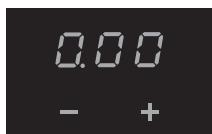
Die Timerfunktion	Die Kochzeitfunktion
Diese Funktion ist an dem roten Pfeil nach oben zu erkennen.	Diese Funktion ist an dem roten Pfeil nach unten zu erkennen.
In der Timerfunktion läuft die Zeit aufwärts.	In der Kochzeitfunktion läuft die Zeit abwärts.
Der Timer kann nicht mit einer Kochzone verbunden werden.	Die Kochzeit kann mit einer Kochzone verbunden werden. Dies bedeutet, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Die Timerfunktion wird nach dem Drücken der Timer-/Kochzeit-Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Die Kochzeitfunktion kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die Taste + oder - drücken.

BEDIENUNG



Anmerkung

- Ein Timer / eine Kochuhr steht für jede Kochzone zur Verfügung.
- Die Timer-/Kochzeitfunktion kann auch verwendet werden, ohne eine dazugehörige Kochzone zu aktivieren.



Einschalten des Timers

- Drücken Sie einmal auf die Timer-/Kochzeit-Taste.
Das Display des Timers leuchtet auf und Sie sehen drei blinkende Nullen.
Darunter erscheint + und -.
- Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer kann die Zeit bis 9 Stunden und 59 Minuten anzeigen.
Der rote Pfeil nach oben leuchtet und die Zeit beginnt zu laufen.
- Drücken Sie die Timer-/Kochzeit-Taste erneut, um die Funktion auszuschalten.

Einschalten der Kochzeitfunktion

- Drücken Sie die Timer-/Kochzeit-Taste der gewünschten Kochzone einmal.
- Drücken Sie auf die Tasten + oder - , um von der Timerfunktion zur Kochzeit zu schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.
Der rote Pfeil nach oben leuchtet auf. Die Zeit läuft ab.
- Drücken Sie die Timer-/Kochzeit-Taste erneut, um die Funktion auszuschalten.



Anmerkung

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

Der Kochzeitalarm ist mit einem abnehmenden akustischen Signal für die Dauer von 15 Minuten zu hören, während „0.00“ und der rote Pfeil nach oben blinken. Drücken Sie die Timer-/Kochzeit-Taste erneut, um die Funktion auszuschalten.

BEDIENUNG



Einstellen der Kochzeit

- Schalten Sie die Kochzeitfunktion ein.

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

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



Tipp

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

Das akustische Signal ein- oder ausschalten

- Drücken Sie gleichzeitig die Menütaste und die Timer-/Kochzeit-Taste bis ein akustisches Signal ertönt.

Das akustische Signal ist nun für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, ausgenommen der Pause-Taste und der Schlüsseltaste. Anmerkung: Der Kochzeitalarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.

- Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

BEDIENUNG

Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochzeitfunktion (siehe Seite 22) einstellen.

Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen. Die Tabellen sollen lediglich als Anhalt dienen, die großzügigen Wertbereiche helfen Ihnen dabei, das Gericht Ihren eigenen Wünschen anzupassen.

Einstellen eines automatischen Kochprogramms

Die Kochzone ist eingeschaltet.

- Drücken Sie auf die Menütaste.
Eine Reihe von sechs Symbolen leuchtet auf, eines davon heller als die anderen.
- Drücken Sie erneut auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.

Das gewählte Kochprogramm startet automatisch nach drei Sekunden. Im Display wird „A“ für „automatisch“ angezeigt.

Wenn ein automatisches Kochprogramm aktiv ist, können Sie wieder zum normalen Kochvorgang schalten, indem Sie mit dem Finger auf die Slide Control tippen.



Anmerkung

Beim HI6271MV und HI9271SV funktionieren die Kochprogramme nicht, wenn die Zonen verbunden wurden.

BEDIENUNG



(Auf)kochfunktion*/**

Diese Funktion bringt den Inhalt des Topfes zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie eine Speise hinzufügen können, ertönt ein akustisches Signal. Dies funktioniert nur, wenn kein Deckel auf dem Topf ist.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte Kartoffeln	1 - 3	200 - 500 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	6 - 8	1.000 - 1.400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1.500 - 2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1.500 - 2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	1 - 3	150 - 250 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	4 - 6	500 - 750 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Gemüse
Eier	2 - 6	2 - 6 Eier	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Eier
	8 - 12	8 - 12 Eier	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Eier
Reis	1	100 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
Nudeln	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,0 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l nur Wasser ¹⁾

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

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen (siehe www.atagservice.nl).

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

BEDIENUNG



Köchelfunktion*

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

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



Warmhaltefunktion*

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

Speise	Anzahl Personen	Menge +/-	Topf	Zone
Alle Speisen	1	1.000 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1.500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4.000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260
	8	4.000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen (siehe www.atagservice.nl).

BEDIENUNG

wok

Wokfunktion*/**

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

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



Bratfunktion*/**

Die Bratstufe sorgt für eine optimale Brattemperatur.

Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf/die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht. Das Öl oder die Butter und danach die Speisen können in den Topf gegeben werden.

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

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen (siehe www.atagservice.nl).

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

BEDIENUNG



Grillfunktion*/**

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

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

Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

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

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

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen (siehe www.atagservice.nl).

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

BEDIENUNG

Kochstufen

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

Verwenden Sie „Boost“ und Kochstufe 12:

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

Verwenden Sie Kochstufe 11:

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

Verwenden Sie Kochstufe 10:

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

Verwenden Sie Kochstufe 8 und 9:

- zum Durchkochen von Gerichten (in großen Mengen);
- zum Auftauen von gefrorenem Gemüse;
- um dünne Scheiben paniertes Fleisch zu braten.

Verwenden Sie die Kochstufen 1 bis 7:

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

Reinigen



Tipp

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Regelmäßige Pflege direkt nach dem Gebrauch verhindert, dass sich Speisenreste festsetzen und hartnäckige Flecken bilden, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie hierzu ein mildes Reinigungsmittel.
- Nachrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreiniger für keramische Herdplatten. Am einfachsten lassen sich Wasser- oder Kalkflecken mit Essig entfernen.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallspuren (vom Bewegen der Töpfe) lassen sich oft nur schwer entfernen. Hierfür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.



Auf keinen Fall verwenden

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

STÖRUNGEN

Allgemeines

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

Fehlertabelle

Wenn Sie Zweifel an der korrekten Funktion Ihres Geräts haben, so bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website [,atagservice.nl'](http://atagservice.nl).

Anmerkung

Wenn das quadratische rote Licht über der Pause-Taste blinkt (und keine der unten genannten Fehlfunktionen zutrifft), nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Einschalten erscheint Text im Display	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Der Lüfter läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch. Küche lüften.
Sie hören ein leichtes Ticken im Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer der vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Energiefluss von der Kochzone zum Kochtopf verursacht.	Dies ist bei manchen Töpfen ganz normal, besonders bei höheren Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Seiten 14 und 15.)
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal.	Die voreingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf die Taste + oder - des Timers drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Kabels oder Fehlanschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei Geräten ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Im Display erscheint ‚BR‘ und die Bedienung reagiert nicht.	Die Verbindungsfunction ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Verbindungsfunction aus (siehe Seite 18).
Fehlercode F00 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F0 ... F6 und FC.	Generator defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht in Ordnung.	Schalten Sie alle Heizquellen in der Nähe des Kochfeldes ab.
Fehlercode F8 und F08 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und beginnen Sie erneut mit dem Kochen.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode F9 und/oder andauerndes akustisches Signal.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Sie haben 2 oder mehr Tasten gleichzeitig gedrückt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Kontaktieren Sie den Stromversorger.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen unter dem Kochfeld frei sind.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

INSTALLATION

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitsvorschriften für die Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Richtlinien zu erfolgen.
- Das Gerät muss stets geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem befähigten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR), gemäß den Vorschriften. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen mehrpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann ein heißer Topf zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Stromanschluss und Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Verbindungskabel nicht mit Teilen des Geräts in Kontakt kommt, die heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. In diesem Falle kann ein sicherer Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom Hersteller anerkannten Fachleuten ausgeführt werden. Ansonsten erlöschen Garantieansprüche.
- Für Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz entfernt werden. Das Gerät ist nur vollständig von der Stromversorgung abgeschnitten, wenn:
 - ▷ der Hauptschalter der Hauptsicherung ausgeschaltet ist, oder
 - ▷ die Sicherung der Hausinstallation vollständig entfernt wurde, oder
 - ▷ der Stecker aus der Steckdose entfernt wurde.

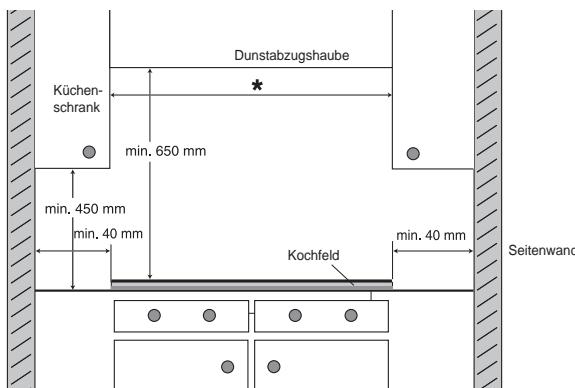
INSTALLATION

- Defekte Teile dürfen nur durch Atag-Originalteile ersetzt werden.
Nur Atag kann gewährleisten, dass die eigenen Teile die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Erforderliche Abstände

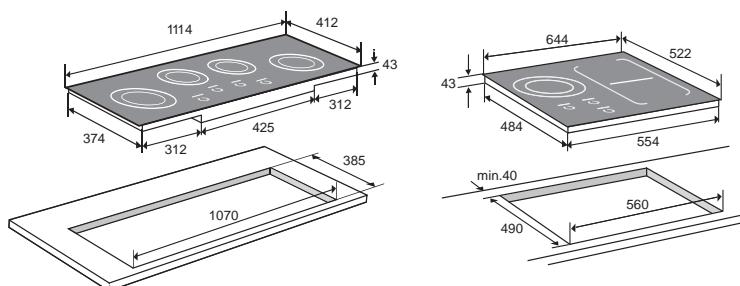
Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Platz um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Platz vorhanden ist.

* HI1271S: mind. 110 cm
HI6271SV: mind. 65 cm
HI7271S: mind. 78 cm
HI7271SI: mind. 78 cm
HI8271S: mind. 80 cm
HI8271SI: mind. 80 cm
HI9271S: mind. 90 cm
HI9271SI mind. 90 cm
HI9271SV: mind. 90 cm



Einbaumaße

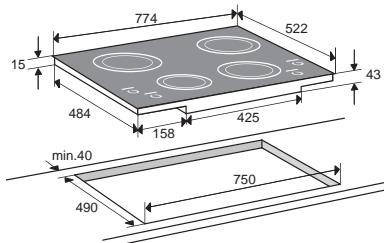
In den folgenden Abbildungen sind die Abmessungen der Aussparungen angegeben.



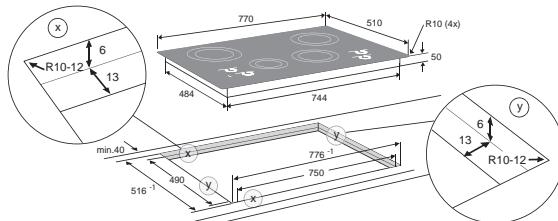
HI1271S

HI6271SV

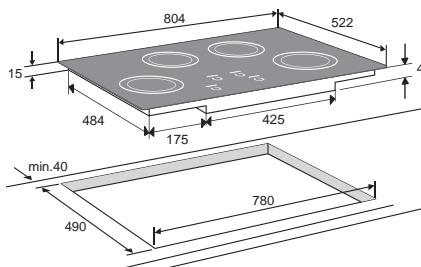
INSTALLATION



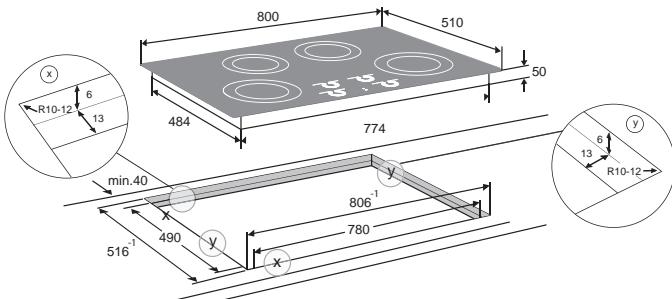
HI7271S



HI7271SI

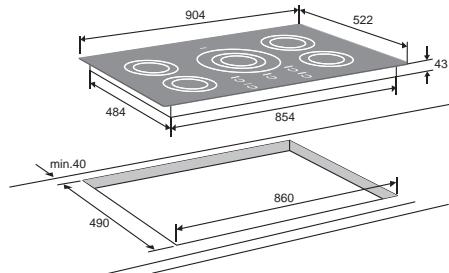


HI8271S

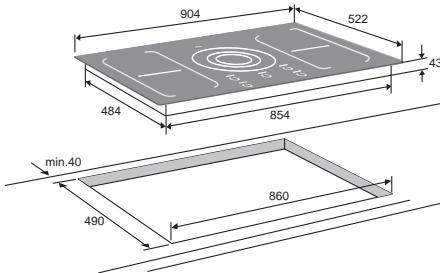


HI8271SI

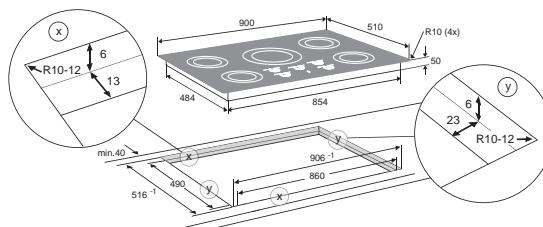
INSTALLATION



HI9271S



HI9271SV



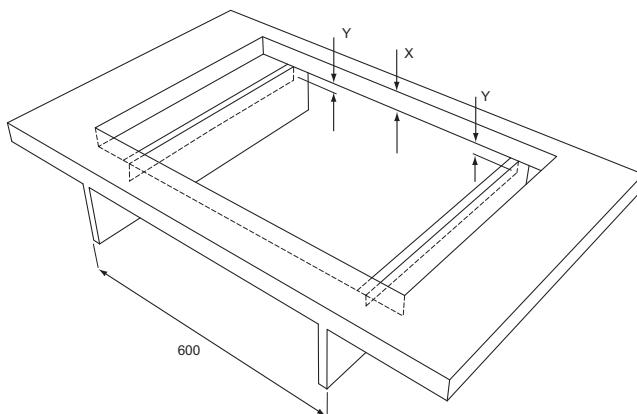
HI9271SI

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

Einbaumaße im Korpus

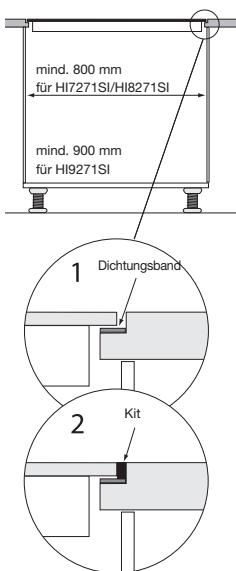
$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

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



INSTALLATION

Weitere Anforderungen für den Einbau (bündige Installation) des Kochfelds (HI7271SI, HI8271SI und HI9271SI)

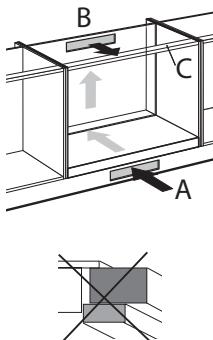


- Das Kochfeld kann nur über einen mindestens 800/900 mm breiten Einzelschrank eingebaut werden (siehe Abbildung).
- Nach dem Einbau muss es für Wartungsaufgaben von unten erreichbar sein.
- Wenn eine Schublade oder ein Ofen unter dem Kochfeld eingebaut wird, muss diese/r leicht entfernt werden können.
- Diese Kochfelder eignen sich besonders gut für einen Einbau in geflieste oder Arbeitsflächen aus Stein.
- Das Kochfeld sollte beim Einbau nur an den Seiten der Glaskeramikplatte verkittet werden, aber nicht auf der Unterseite. Somit bleibt die Glaskeramikplatte erreichbar, wenn sie ersetzt werden muss.
Bedecken Sie hierzu die eingelegte Fläche mit einer Schicht Klebeband oder Kreppband.
- Melden Sie alle Transportschäden, bevor Sie das Kochfeld versiegeln. Alle danach gemeldeten Schäden werden als Ergebnis des Einbaus betrachtet.
- Die Garantie deckt keine Schäden ab, die beim Einbau des Kochfelds entstehen.
- Die Garantie deckt keine Wasserschäden oder andere Schäden an der Arbeitsplatte ab, in die das Kochfeld eingebaut wird.
- Vor dem Besuch des Kundendiensts müssen alle inneren Teile des Schranks, in die das Kochfeld eingebaut ist, entfernt werden, wie Schubladenkonstruktionen, Regale, Gestelle und Schienen.
- Der Kundendienst ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds zuständig. Nehmen Sie für den Wiedereinbau (bündige Installation) des Kochfelds Kontakt mit Ihrem Küchenspezialisten auf.
- Der Kitt zum Versiegeln der Kanten der Glasfläche muss hitzebeständig bis mindestens 160°C sein.
- Um eine Verfärbung von Naturstein zu verhindern, muss ein spezielles Dichtungsmittel zwischen dem Glas und dem Naturstein aufgebracht werden.

INSTALLATION

Belüftung

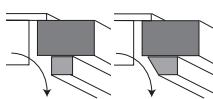
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. An der Unterseite des Geräts befinden sich Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. Bei einer unzureichenden Luftumwälzung schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit aus. Vorne an dem Gerät befinden sich Lüftungsschlitzte.



Einbau oberhalb eines Ofens, einer Schublade oder einer festen Blende

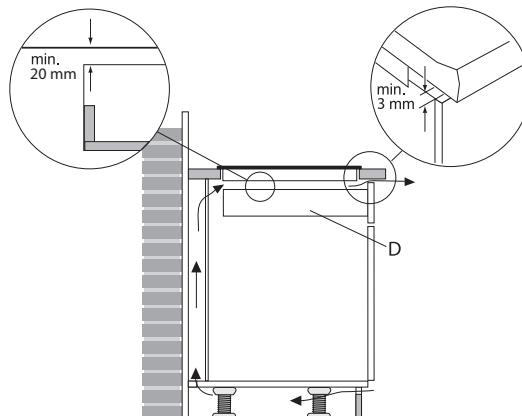
Blende Die Belüftung geschieht über die Leiste (A) und die Rückseite des Schranks (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen (mind. 100 cm²) aus. Die Luftzufuhr A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, eine andere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.

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



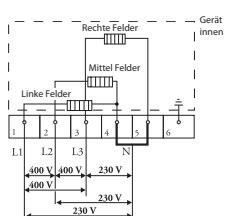
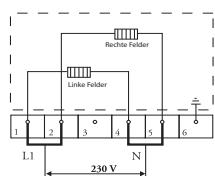
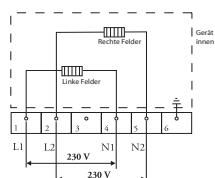
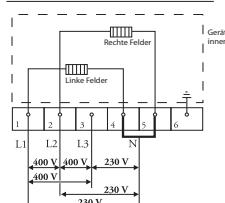
Eine ausreichende Belüftung (Ein- und Auslass) ist äußerst wichtig.

- Bringen Sie an der Vorderseite des Küchenschanks eine Lüftungsöffnung an. Diese Öffnung muss mindestens so breit sein, wie das Gerät selbst. Sie muss mindestens 3 mm hoch sein, wenn das Gerät über einer Schublade oder einem Regal installiert wird. Achten Sie darauf, dass zwischen der Kochplatte oder dem Regal „D“ ein Abstand von mindestens 20 mm besteht.
- Wenn es nicht möglich ist, eine Lüftungsöffnung herzustellen, stellen Sie sicher, dass zwischen der Kochplatte und der Schublade/dem Regal ein Abstand von mindestens 60 mm besteht.



INSTALLATION

Elektroanschluss



Allgemeine Anschlüsse:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 eine Verbindungsbrücke an. Phase 3 wird nicht belastet. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern.
Das Anschlusskabel muss einen Aderquerschnitt von mindestens 2,5 mm haben².
- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230V ~. Die Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderquerschnitt von mindestens 2,5 mm haben².

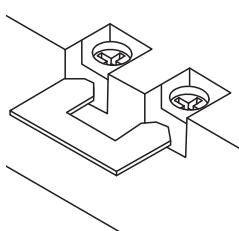
Spezialanschlüsse:

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

Anschluss für Kochfelder mit fünf Kochzonen:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke an. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern.
Das Anschlusskabel muss einen Aderquerschnitt von mindestens 2,5 mm haben².

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

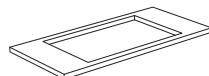


Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen.

Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

INSTALLATION

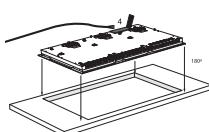
Einbau



Prüfen Sie, ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Belüftungsanforderungen erfüllen.



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

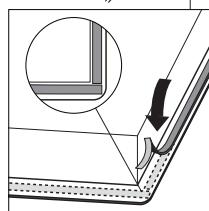


Das Gerät mit der Unterseite nach oben auf die Anrichte legen.

Anschlusskabel vorschriftsmäßig am Gerät befestigen
(siehe Seite 40).



Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die Unterseite der Glaskeramikplatte. Das Dichtungsband nicht um die Ecken kleben, sondern in 4 Stücke schneiden, um die Ecken gut abzudichten.



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



Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Kontrollieren Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Bei falschem Anschluss des Geräts ertönt ein akustisches Signal oder in den Displays wird nichts angezeigt. Dies hängt vom Fehler ab.

INSTALLATION

Technische Daten

Diese Geräte erfüllen alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	HI1271S	HI6271SV	HI7271S /
Induktion	x	x	x
Anschluss	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Max. Leistung der Kochzonen			
Mitte links		5,5 kW (Ø 260 Zweikreis)	
Vorne links	3,7 kW (Ø 210)		2,2 kW (Ø 145)
Hinten links	3,0 kW (Ø 180)		3,7 kW (Ø 210)
Mitte			
Hinten rechts	3,0 kW (Ø 180)	3,7 KW (octa) 210x180	3,0 kW (Ø 180)
Vorne rechts	3,7 kW (Ø 210)	3,7 KW (octa) 210x180	3,0 kW (Ø 180)
Leistung			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			
Gesamtanschlusswert	7400 W	7400 W	7400 W
(Einbau-) Maße			
Gerät, Länge x Breite	1114 x 412 mm	644 x 522 mm	774 x 522 mm
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43 mm	43 mm	43 mm
Ausschnitt, Länge x Breite	1070 x 385 mm	560 x 490 mm	750 x 490 mm
Mindestabstand des Ausschnitts zur Rückwand	40 mm	40 mm	40 mm
Mindestabstand des Ausschnitts zur Seitenwand	40 mm	40 mm	40 mm

INSTALLATION

Kochfeldtyp	HI7271SI	HI8271S	HI8271SI
Induktion	x	x	x
Anschluss	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Max. Leistung der Kochzonen			
Mitte links			
Vorne links	2,2 kW (Ø 145)	3,7 kW (Ø 210)	3,7 kW (Ø 210)
Hinten links	3,7 kW (Ø 210)	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Mitte			
Hinten rechts	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)
Vorne rechts	3,0 kW (Ø 180)	3,7 kW (Ø 210)	3,7 kW (Ø 210)
Leistung			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			
Gesamtanschlusswert	7400 W	7400 W	7400 W
(Einbau-) Maße			
Gerät, Länge x Breite	770 x 510 mm	804 x 522 mm	800 x 510 mm
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	50 mm	43 mm	50 mm
Ausschnitt, Länge x Breite	750 x 490 mm	780 x 490 mm	780 x 490 mm
Mindestabstand des Ausschnitts zur Rückwand	40 mm	40 mm	40 mm
Mindestabstand des Ausschnitts zur Seitenwand	40 mm	40 mm	40 mm

INSTALLATION

Kochfeldtyp	HI9271S	HI9271SI	HI9271SV
Induktion	x	x	x
Anschluss	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Max. Leistung der Kochzonen			
Mitte links			
Vorne links	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,7 KW (octa) 210x180
Hinten links	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,7 KW (octa) 210x180
Mitte	5,5 kW (Ø 260 Zweikreis)	5,5 kW (Ø 260 Zweikreis)	5,5 kW (Ø 260 Zweikreis)
Hinten rechts	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,7 KW (octa) 210x180
Vorne rechts	3,0 kW (Ø 180)	3,0 kW (Ø 180)	3,7 KW (octa) 210x180
Leistung			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3	3700 W	3700 W	3700 W
Gesamtanschlusswert	11100 W	11100 W	11100 W
(Einbau-) Maße			
Gerät, Länge x Breite	904 x 522 mm	900 x 510 mm	904 x 522 mm
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43 mm	50 mm	43 mm
Ausschnitt, Länge x Breite	860 x 490 mm	860 x 490	860 x 490 mm
Mindestabstand des Ausschnitts zur Rückwand	40 mm	40 mm	40 mm
Mindestabstand des Ausschnitts zur Seitenwand	40 mm	40 mm	40 mm

UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Gerät wurde unter Verwendung umweltfreundlicher Materialien hergestellt. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss es verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wieder verwendbar. Folgende Materialien wurden verwendet:

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

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



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach der Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einer speziellen Abfallentsorgungsstelle der Gemeinde oder einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten hilft dabei, potentielle Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden. Es wird sicher gestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiederverwertet werden können, um so erheblich Energie und Rohstoffe einzusparen.

Konformitätserklärung



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