

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

Bedienungsanleitung  
**Induktionskochfeld**

**ATAG**



HI8471SVC  
HI8471SVIC  
HI8472SVC  
HI8472SVIC  
HI9271SVC  
HI9271SVIC  
HI9272SVC  
HI9272SVIC

---

FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 35
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 35

#### **Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme**



Informations importantes - Wichtige Informationen



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

---

## ***Votre plaque de cuisson à induction***

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

## ***Utilisation***

Fonctionnement des touches sensitives	8
La cuisson par induction	8
Fonctionnement de l'induction	9
Bruits de l'induction	9
Casseroles	10

## ***Fonctionnement***

Mise en marche et réglage de la puissance	12
Détection automatique de casserole (APd)	12
Indicateur de chaleur résiduelle	13
Boost	13
Répartition de la puissance des zones de cuisson	13
Induction combinée	14
Arrêt	14
Mode Veille	15
Mode Écoveille	15
Sécurité enfant	16
Pause	16
Reconnaitre un mode	17
Minuterie/minuteur de cuisson	18
Activer/désactiver le signal sonore	20
Programmes de cuisson automatique	20
Cuisson saine	24
Réglages de cuisson	25

## ***Fonctionnement de la hotte aspirante (modèles « C »)***

Description	26
Utilisation	27
Nettoyer les filtres	28

## ***Entretien***

Nettoyage	29
-----------	----

## ***Problèmes***

Généralités	30
Tableau des erreurs	30

## ***Maintenance***

Exigences supplémentaires pour l'intégration (installation encastrée) de la plaque de cuisson (modèles « SI » et « SVI »)	33
---	----

## ***Informations (UE) 66/2014***

Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014	34
--	----

## ***Considérations environnementales***

Élimination de l'appareil et de l'emballage	35
---	----

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## *Introduction*

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson par induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de sélectionner des réglages de très faible puissance. Et comme il est de même possible de sélectionner des réglages de puissance très élevée, le point d'ébullition des plats est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure également un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque à induction est différente de celle sur un appareil conventionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Vous ne pouvez donc pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre Casseroles fournit de plus amples informations à ce sujet.

Afin d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson à induction est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité thermique et d'un indicateur de chaleur résiduelle. Ce dernier signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel indique 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.



## **Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

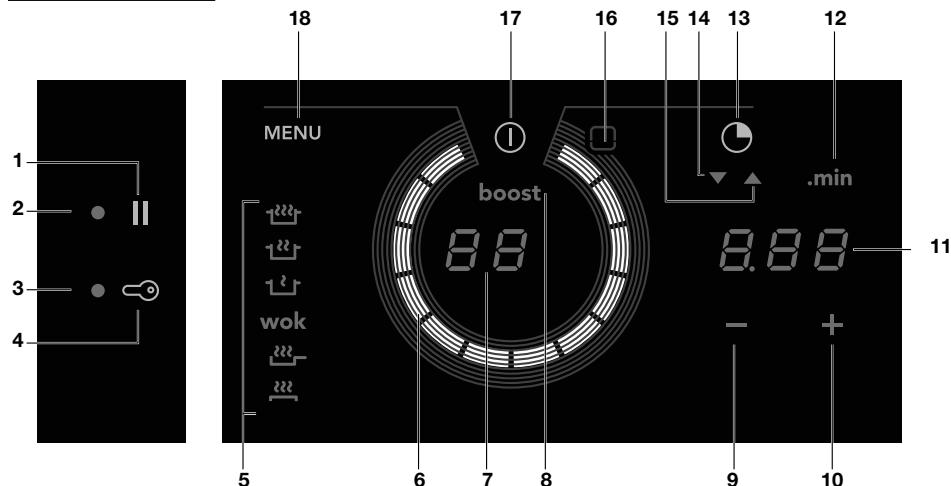
**Avant toute utilisation, lisez attentivement et intégralement le mode d'emploi et conservez-le en vue d'une consultation ultérieure.**

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.** Cette fiche contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Panneau de commande

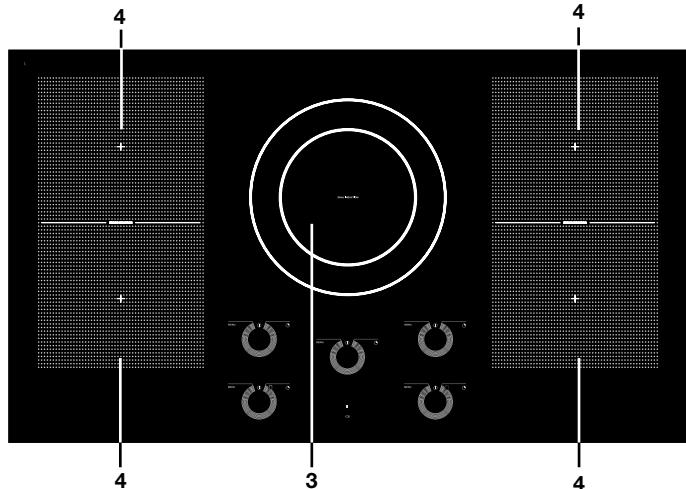


1. Touche Pause
2. Voyant de pause
3. Voyant de sécurité enfant/voyant écoveille
4. Touche Clé (fonction sécurité enfant/écoveille)
5. Fonctions du menu Induction
6. Commande sensitive (12 niveaux)
7. Voyant de niveau
8. Voyant boost
9. Touche Diminution du temps
10. Touche Augmentation du temps
11. Minuterie/minuteur de cuisson
12. Voyant « Minutes après le point »
13. Touche Minuterie/minuteur de cuisson
14. Voyant du minuteur de cuisson
15. Voyant de la minuterie
16. Touche de la fonction de couplage (relie deux zones de cuisson, créant ainsi une grande zone pouvant être commandée au moyen d'un seul curseur)
17. Touche Marche/arrêt
18. Touche Menu

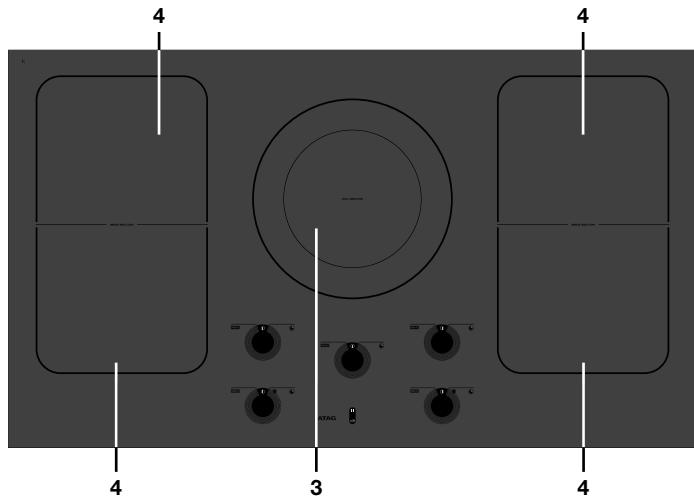
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Description

**HI9271SVC / HI9271SVIC**



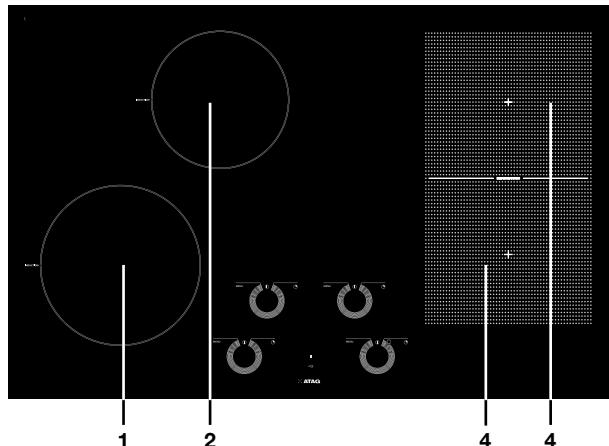
**HI9272SVC / HI9272SVIC**



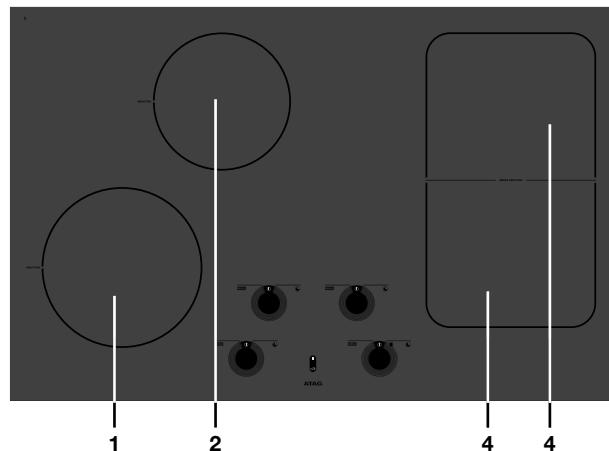
3. Zone de cuisson Ø 260 5,5 kW (double anneau)
4. Zone d'induction combinée 180 x 220 mm 3,7 kW (zones pouvant être couplées)

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

**HI8471SVC / HI8471SVIC**



**HI8472SVC / HI8472SVIC**



1. Zone de cuisson Ø 210 / 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø 180 / 3,0 kW
4. Zone d'induction combinée 180 x 220 mm 3,7 kW (zones pouvant être couplées)

# 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 est inutile 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. Par exemple, elle ne se mettra pas en marche si un animal domestique marche sur les touches.

## La cuisson par induction

### La cuisson par induction est rapide

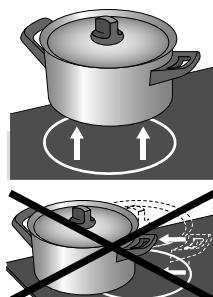
- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson.

### La puissance s'adapte

- Dans la cuisson par 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.



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

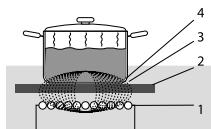


### Remarque

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et soulevez-les toujours pour les déplacer (ne les faites pas glisser).
- Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter une perte d'énergie.

# UTILISATION

## Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) génère un champ magnétique (3). Lorsqu'une casserole pourvue d'un fond en fer (4) est placée sur la bobine, un courant est induit à la base de la casserole.

Un champ magnétique est généré dans l'appareil.

Lorsque vous placez une casserole pourvue d'un fond de fer sur une zone de cuisson, un courant à induction est généré à la base de la casserole. Ce courant produit alors de la chaleur au fond de la casserole.

### Confortable

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

### Rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, cuire la nourriture prend autant de temps qu'avec les autres modes 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 générée à l'intérieur de la casserole. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Autrement dit, la zone de cuisson est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique ou un brûleur à gaz. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

## Bruits de l'induction

### Cliquetis

Le limiteur de capacité des zones avant et arrière émet une succession de bruits légers. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

### La casserole fait du bruit

Les casseroles émettent parfois un bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.

# UTILISATION

## Le ventilateur fait du bruit

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, ce qui produit un bourdonnement audible. Ce bruit persiste parfois une fois l'appareil éteint.



## Détection automatique de casserole

Lorsque la fonction de détection automatique de casserole (APD) est activée, un léger cliquetis est audible même quand la zone n'est pas utilisée.

## Casseroles

### Casseroles pour la cuisson par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.



#### Remarque

- Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
  - ▷ 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. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles solides en émail	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre
	Plastique
	Aluminium

# UTILISATION



## 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 réglée sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe, par exemple, ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.



## Remarque

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité antisurchauffe et l'appareil risque de trop chauffer. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inappropriées ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement) sont exclus du champ de la garantie.

## Diamètre minimum de la casserole

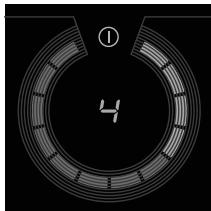
Le diamètre d'un fond de casserole ne doit pas être inférieur à 12 cm (16 cm pour les zones d'induction combinées). Les meilleurs résultats sont obtenus avec une casserole de même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone ne fonctionne pas.

## Autocuiseurs

Les autocuiseurs conviennent parfaitement à la cuisson par induction. La zone de cuisson réagit très vite et l'autocuiseur se trouve rapidement 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. Appuyez sur la touche Clé.  
*Un signal sonore unique est émis.*
2. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.  
*La fonction de détection automatique de casserole (APd) la repère et le signe « - » se met à clignoter à l'écran. Sans aucune autre action de votre part, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes.*
3. Faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage (dans le sens horaire) ou tapotez sur ce dernier pour effectuer le réglage voulu. La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance réglée.
4. Pour augmenter ou diminuer la puissance, faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage ou tapotez sur ce dernier. Les zones de cuisson disposent de 12 positions de réglage. Un réglage boost existe aussi pour les zones d'induction.



### Remarque !

Si la fonction de détection automatique de casserole (APd) est désactivée, activez une zone de cuisson à l'aide de la touche Marche/arrêt.

## Détection automatique de casserole (APd)

Si, après l'activation de la plaque de cuisson, vous posez une casserole sur une zone de cuisson inactive, la commande correspondante s'allume et peut être employée immédiatement (sans passer par la touche Marche/arrêt). Si la zone de cuisson n'est pas activée dans un délai de 10 secondes, elle s'éteint d'elle-même. Elle peut être réactivée ensuite, soit en enlevant la casserole et en la replaçant sur la zone de cuisson, soit au moyen de la touche Marche/arrêt.

### Activation/désactivation de la fonction APd

Cette fonction est activée par défaut, mais il est possible de la désactiver. Pour cela, il vous suffit d'éteindre la plaque de cuisson. Ensuite, depuis le mode « écoûveille », appuyez pendant 5 secondes sur la touche Pause. L'écran affiche alors « APd OFF » (APd désactivé). Répétez cette action pour réactiver la fonction, « APd On » (APd activé) s'affiche alors à l'écran.

### Détection de casserole

Si la plaque de cuisson ne détecte pas de casserole (métallique) après le réglage de la puissance, l'affichage continue de clignoter et la zone de cuisson reste froide. Si aucune casserole (métallique) n'est déposée sur la plaque dans un délai de 1 minute, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

# FONCTIONNEMENT

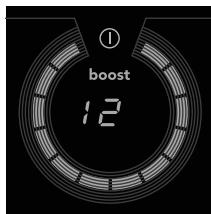
## Indicateur de chaleur résiduelle



Une zone de cuisson peut rester chaude pendant quelque temps après son utilisation. Un « H » demeure affiché tant qu'elle est chaude.

## Boost

La fonction « boost » permet une cuisson au niveau de puissance maximum pendant une courte durée (10 minutes max.). La puissance est automatiquement réduite au niveau 12 une fois la durée maximale de la fonction boost écoulée.



### Activer la fonction boost

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson et activez cette zone.
2. Tapotez deux fois sur l'extrémité 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. Tapotez 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 complètement éteinte.*

## Répartition de la puissance des zones de cuisson



- Les zones de cuisson peuvent interagir selon le type d'appareil. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont allumées simultanément, la puissance disponible est automatiquement répartie entre les zones.
- Si, lors du réglage, la puissance maximale de la combinaison des positions de cuisson est atteinte, la puissance d'une ou de plusieurs zones est automatiquement réduite à la position la plus élevée alors possible. Cet état est indiqué par le clignotement de la commande correspondante. La zone de cuisson activée en dernier est prioritaire.

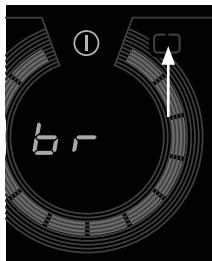
# FONCTIONNEMENT

## Induction combinée

Les zones d'induction combinées peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour la plaque à griller ATAG, le teppanyaki ATAG, une grande poêle à poisson ou plusieurs casseroles à la même puissance.

- Si les zones d'induction combinées sont couplées, ni la fonction boost ni les fonctions de menu ne sont disponibles.
- Utilisez une poêle à poisson ou un autre type de récipient couvrant au moins l'une des positions centrales des zones d'induction combinées.

### Activer 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 l'état « couplage ». « BR » apparaît sur l'affichage de la zone arrière. Il n'est plus possible d'utiliser la zone arrière.
4. Faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage avant (dans le sens horaire) ou tapotez sur ce dernier pour effectuer le réglage voulu. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance sélectionnée.

### Désactiver la fonction de couplage

1. Appuyez sur la touche de couplage du curseur de réglage avant pendant deux secondes afin de désactiver l'état « couplage ». La fonction de couplage est désactivée, l'affichage arrière s'éteint, la position 1 apparaît sur l'affichage avant.

Ou :

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

## Arrêt

### Arrêt de la zone de cuisson

Appuyez sur la touche Marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.

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

- Si toutes les zones de cuisson ont été éteintes de cette façon, la plaque passe automatiquement en mode Veille (voir également « mode veille »).

# FONCTIONNEMENT

## Arrêt de toutes les zones de cuisson

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

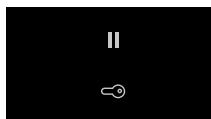
*Un signal sonore unique est émis. Le voyant rouge de verrouillage situé à côté de la touche Sécurité enfant clignote très lentement.*

- La plaque de cuisson à induction est désormais en mode Écoveille (voir également « mode Écoveille »).

## Mode Veille

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

Pour commencer la cuisson directement depuis le mode Veille, appuyez sur la touche Marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.



## Passer du mode Écoveille au mode Veille

*Le voyant rouge situé à côté de la touche Clé clignote lentement.*

- Appuyez brièvement sur la touche Clé pour passer en mode Veille.  
*Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants de la plaque de cuisson sont éteints, à l'exception (éventuellement) de l'indicateur de chaleur résiduelle « H ».*

## Mode Écoveille

En mode Écoveille, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise le moins d'énergie possible.

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

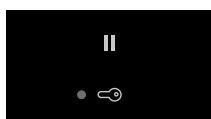


## Bon à savoir

En mode Écoveille, la plaque de cuisson consomme moins de 0,3 W.

En mode Écoveille connectée au réseau (la fonctionnalité Wi-Fi est activée), la consommation est inférieure à 0,9 W.

C'est-à-dire encore moins qu'en mode Veille.



## Passer en mode Écoveille

- Appuyez sur la touche Clé.

*Un signal sonore unique est émis. Le mode Écoveille est actif, le voyant rouge près de la touche Clé clignote lentement.*

# FONCTIONNEMENT

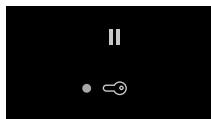
En mode Écoveille, vous ne pouvez pas commencer directement la cuisson. Pour ce faire, la plaque de cuisson doit être placée en mode Veille.



## Bon à savoir

20 minutes après avoir été mise en veille, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode Écoveille afin d'éviter une consommation d'énergie inutile.

## Sécurité enfant



## Activer la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche Clé pendant 2 secondes.  
*Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sont désormais inactives, à l'exception de la touche Clé. La plaque de cuisson passe tout d'abord en mode Écoveille, puis en mode Sécurité enfant. Le voyant rouge est allumé de manière fixe.*
- Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche Sécurité enfant pour désactiver ce mode.  
*Un signal sonore unique est émis. La plaque de cuisson est maintenant en mode Veille. Le voyant rouge situé près de la touche Clé est éteint.*



## Conseil

Mettez la plaque de cuisson en mode Sécurité enfant avant de la nettoyer pour éviter son activation accidentelle.



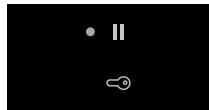
## Bon à savoir

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 toute la plaque de cuisson en « pause » pendant 5 minutes durant la cuisson. L'alimentation électrique de la zone de cuisson est alors interrompue, mais sans perte des réglages. N'oubliez pas cependant que la zone de cuisson restera chaude pendant un certain temps. Il est donc préférable de retirer les plats délicats de la zone de cuisson.

# FONCTIONNEMENT



## Passer en mode Pause

- II
- Appuyez une fois sur la touche Pause.

*Un double signal sonore est émis, les zones de cuisson passent à une puissance inférieure et un voyant rouge à côté de la touche Pause clignote.*

- ▷ Les éventuels réglages de la minuterie ou du minuteur de cuisson s'arrêtent.
- ▷ Toutes les zones de cuisson actives passent automatiquement à la position de réglage 1 ou 2.
- ▷ Toutes les touches sont inactives à l'exception des touches Clé et Pause. Les touches Marche/arrêt des zones de cuisson individuelles demeurent également actives, mais elles réagissent avec un retard de deux secondes pour vous donner le temps de nettoyer le panneau de commande.
- Si vous appuyez de nouveau sur la touche Pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus de cuisson en pause reprennent.  
*Un double signal sonore est émis et la plaque de cuisson reprend les processus de cuisson avec les réglages définis avant la pause.*
- Sans aucune autre action de votre part dans les 5 minutes :  
*Toutes les activités des zones de cuisson s'arrêtent automatiquement. La touche Pause clignote alors 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.*

## Reconnaitre un mode

<b>Mode Veille</b>	Aucun voyant n'est allumé.
<b>Mode Écoveille</b>	Le voyant rouge situé à côté de la touche Clé clignote lentement.
<b>Mode Sécurité enfant</b>	Le voyant rouge situé près de la touche Clé est allumé de manière fixe.
<b>Mode Pause</b>	Le voyant rouge situé à côté de la touche Pause clignote.

# FONCTIONNEMENT

## Minuterie/minuteur de cuisson



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

La fonction Minuterie	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 Minuterie, le temps augmente.	En fonction Minuteur de cuisson, le temps diminue.
La minuterie ne peut pas être liée 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.
Lorsque vous appuyez sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson, la fonction Minuterie est automatiquement activée au bout de 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction Minuteur de cuisson est accessible à partir de la fonction Minuterie en appuyant sur la touche + ou -.

### Remarque



- Chaque zone de cuisson dispose d'une minuterie/d'un minuteur de cuisson.
- La fonction Minuterie/minuteur de cuisson peut également être utilisée sans activer une zone de cuisson correspondante.



### Activer la minuterie

- Appuyez une fois sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson.  
*L'affichage de la minuterie s'allume et trois zéros clignotent. + et - s'affichent en dessous.*
- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide de la touche « + » ou « - », la minuterie démarre automatiquement après 3 secondes. La minuterie peut décompter jusqu'à 9 heures et 59 minutes.  
*La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps augmente.*
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson pour l'arrêter.

### Activer le minuteur de cuisson

- Appuyez une fois sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson de la zone de cuisson.

# FONCTIONNEMENT

- Appuyez sur la touche + ou - pour passer de la fonction Minuterie à la fonction minutier de cuisson. Réglez ensuite le temps de cuisson voulu avec la touche +. Vous pouvez modifier ce temps de cuisson avec la touche - par la suite.  
*La flèche rouge pointée vers le bas s'allume. Le décompte du temps s'effectue.*
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson pour l'arrêter.



## Remarque

- Le minutier de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- Si le minutier de cuisson est lié à une zone de cuisson, celle-ci s'éteint une fois que le temps est écoulé.  
*L'alarme du minutier de cuisson retentit pendant un quart d'heure, en volume décroissant, tandis que l'indication « 0:00 » et la flèche rouge pointée vers le haut clignotent. Appuyez de nouveau sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson ou retirez la casserole de la zone de cuisson pour arrêter l'alarme du minutier de cuisson.*



## Régler le temps de cuisson

- Activez le minutier de cuisson.

Touche	Progression 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 » apparaît au-dessus de l'affichage et les minutes sont ajoutées après le point.



## Conseil

Pour régler le temps de cuisson plus rapidement, appuyez sur la touche + ou - en la maintenant enfoncee.

# FONCTIONNEMENT

## Activer/désactiver le signal sonore

- Appuyez simultanément sur la touche Menu et sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.  
*Le signal sonore est maintenant désactivé pour toutes les touches, sauf pour la touche pause et la touche clé. Remarque : l'alarme du minuteur de cuisson et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.*
- Utilisez la même combinaison de touches pour rétablir le son.

## Programmes de cuisson automatique

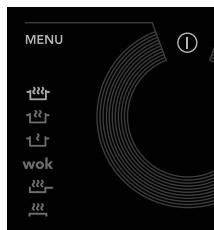
Votre plaque de cuisson comporte 6 programmes de cuisson automatique. Vous pouvez régler n'importe quelle heure de fin d'un programme de cuisson automatique avec la fonction Minutier de cuisson.

Les programmes de cuisson sont basés sur des quantités moyennes. Les tableaux sont indicatifs. Vous pouvez modifier le plat à votre gré grâce aux marges importantes.

### Activer un programme automatique

*La zone de cuisson est allumée.*

- Appuyez sur la touche Menu.  
*Une série de six symboles s'allume. L'un des symboles est plus brillant que les autres.*
- Appuyez de nouveau sur la touche Menu ou appuyez et maintenez-la enfoncée pour accéder à la fonction de menu suivante.  
*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 en mode de cuisson manuelle en tapotant sur le curseur de réglage avec votre doigt.



### Remarque

**Les programmes de cuisson ne fonctionnent pas 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 s'il faut ajouter des ingrédients. Cette fonction est uniquement opérationnelle en l'absence de couvercle sur la casserole.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Contenu du récipient : (en début de cuisson)
Pommes de terre cuites	1 - 3	200 - 500 g	Casserole (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 / couplage	2,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1 500 - 2 200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1 500 - 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 (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 / couplage	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 (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 (Ø 200)	Ø 145	1,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / couplage	2,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
Pâtes	1 - 2	100 - 200 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / couplage	2,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>

1) Ajoutez le riz ou les pâtes après le signal sonore.

\* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients recommandés par ATAG (consulter le site [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

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

# FONCTIONNEMENT



## Fonction Mijotage\*

La température de la préparation est constamment maintenue proche du point d'ébullition (90 °C - 95 °C). La fonction Mijotage donne les meilleurs résultats lorsque la casserole est couverte. Remuez les plats de composition épaisse toutes les 15 minutes. Le temps maximum de mijotage est de 8 heures, à moins qu'un temps plus court ait été réglé avec la minuterie.

Préparation	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 / couplage
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / couplage
	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 lorsque la casserole est couverte. Remuez de temps en temps si la quantité est importante ou si la composition est épaisse. Le temps maximum de maintien au chaud est de 8 heures, à moins qu'un temps plus court ait été réglé avec la minuterie.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Zone
Tous les plats	1	1 000 g	Casserole (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 / couplage
	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 recommandés par ATAG (consulter le site [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

# FONCTIONNEMENT

## wok

### Fonction Wok\*/\*\*

La fonction Wok fournit une température optimale pour l'huile comme pour le wok. Le wok est à la température voulue après le signal sonore. Ajoutez l'huile, puis les ingrédients.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité maximale de Viande ou poisson / légumes	Casserole	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 / couplage
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 260 double

### Fonction Rôtissage\*/\*\*



Le réglage Rôtissage fournit la température de rôtissage optimale. La poêle est à la température voulue après le signal sonore. Ajoutez l'huile ou le beurre, puis les ingrédients.

Préparation	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 / couplage
	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 recommandés par ATAG (consulter le site [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

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

# FONCTIONNEMENT

## Fonction Gril\*/\*\*



La fonction Gril fournit la température de gril optimale. Un signal sonore est émis lorsque le récipient est à la température voulue.

Préparation	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 / couplage
	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 combustion des divers types d'huile

Point de combustion des types d'huile distincts. Pour une cuisine saine, ATAG conseille de choisir une huile en fonction de la température de cuisson. Le point de fumée, auquel des gaz toxiques se dégagent, varie pour chaque type d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée de chaque type d'huile.

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 recommandés par ATAG (consulter le site [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

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

# FONCTIONNEMENT

## Réglages de cuisson

Les valeurs de réglage dépendant de la quantité, de la composition du mets ainsi que du récipient, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

### Utilisez la fonction « boost » ainsi que les réglages 11 et 12 pour :

- porter rapidement des aliments ou un liquide à ébullition et réduire des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- mettre un autocuiseur sous pression,
- un wok.

### Utilisez les réglages 9 et 10 pour :

- saisir de la viande et faire cuire du poisson,
- cuire les omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

### Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- rire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande panée,
- frire des tranches fines de viande.

### Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- cuire des tranches minces de viande.

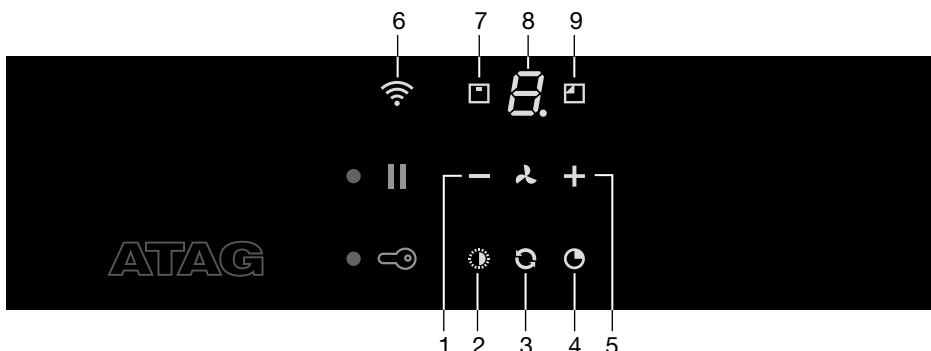
### Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon,
- pocher et tenir au chaud,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat et du fromage.

# FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE

## Description

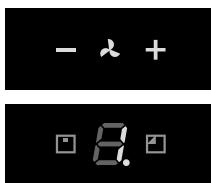
Certaines plaques à induction et hottes aspirantes peuvent être reliées (modèles « C »). Lorsque les appareils sont reliés, la hotte aspirante peut être commandée via la plaque à induction. Pour relier les appareils, veuillez consulter la notice « ATAG Connect Life ».



1. Réduction de la capacité d'aspiration d'air et arrêt
2. Allumer et éteindre l'éclairage
3. Voyant de la fonction Air propre
4. Activation et voyant de la fonction Minuterie, et activation de la fonction « Air propre »
5. Activation et augmentation de la capacité d'aspiration d'air
6. Fonction Wi-Fi
7. Indicateur de nettoyage du filtre à graisse
8. Affichage de l'état
9. Indicateur de nettoyage du filtre à charbon

# FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE

## Utilisation



### Mise en marche/arrêt de l'aspiration

- Appuyez sur la touche « + ».  
*La hotte aspirante se met en marche à la position de réglage la plus basse.*
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche « + » pour définir une vitesse d'aspiration plus élevée. Pour sélectionner le réglage le plus élevé (boost), appuyez sur la touche « + » et maintenez la pression pendant 2 secondes (voir la section sur l'activation d'un réglage intensif).  
*Vous disposez de plusieurs réglages pour la vitesse d'aspiration : de 1 à 5 ou de 1 à 9 (en fonction du modèle).*
- Pour sélectionner un réglage inférieur, appuyez sur la touche « - ».  
*Le réglage de l'aspiration est indiqué dans l'affichage.*
- Si la vitesse d'aspiration est réglée sur 1, vous pouvez arrêter la hotte en appuyant sur la touche « - » et en la relâchant rapidement.
- Pour arrêter la hotte aspirante, quel que soit le réglage, appuyez et maintenez la pression sur la touche « - » pendant au moins 2 secondes.



### Allumer et éteindre l'éclairage

- Appuyez sur la touche d'éclairage et relâchez-la rapidement.  
*L'éclairage s'allume ou s'éteint.*



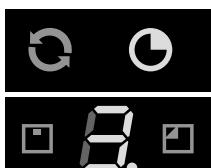
### Activer la minuterie

- Appuyez sur la touche Minuterie.  
*Le voyant de la minuterie s'éclaire de manière intense.*  
*La hotte aspirante s'arrêtera automatiquement au bout de 10 minutes.*



### Remarque !

Si le réglage intensif a été sélectionné, vous ne pouvez pas activer la fonction Minuterie.



### Fonction Air propre

La fonction Air propre vous permet de rafraîchir l'air de votre cuisine pendant une durée maximale de 12 heures.

- Éteignez la hotte aspirante.
- Appuyez sur la touche Minuterie pendant environ 4 secondes.  
*Toutes les heures, la hotte aspirante se mettra en marche automatiquement pendant 10 minutes à la vitesse d'aspiration la plus faible. Pendant le processus d'aspiration, le voyant de la fonction Air propre s'éclaire de manière intense.*
- Pour désactiver la fonction Air propre, appuyez sur n'importe quelle touche (sauf celle d'éclairage).

# FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE

## **Nettoyer les filtres**

### **Saturation des filtres à graisse et à charbon**

Les filtres à graisse et à charbon doivent être remplacés ou nettoyés dès que leur indicateur respectif s'allume (consultez le mode d'emploi de la hotte aspirante).



#### **Filtre à graisse**

- Le filtre à graisse doit être nettoyé.
- Mettez la hotte aspirante en marche pour réinitialiser l'indicateur.



#### **Filtre à charbon**

- Le filtre à charbon doit être nettoyé ou remplacé.
- Mettez la hotte aspirante en marche pour réinitialiser l'indicateur.

## Nettoyage



### **Conseil**

Avant de commencer le nettoyage, activez la sécurité enfant.

### **Nettoyage quotidien**

- Un entretien régulier immédiatement après utilisation permet d'éviter l'incrustation d'aliments qui, sur la durée, s'accompagne de taches tenaces difficiles à enlever. Utilisez pour cela un détergent doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

### **Taches tenaces sur la plaque de verre**

Nettoyez la plaque de verre avec un détergent spécial pour vitrocéramiques. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent le plus facilement avec du vinaigre de ménage.

### **Taches tenaces**

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez également employer un détergent doux tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Enlez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Des produits spéciaux sont disponibles à cette fin.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique ou de sucre fondu.



### **Ne jamais utiliser**

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges à récurer.

# PROBLÈMES

## 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 ensuite le service après-vente.

## Tableau des erreurs

Un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil ne signifie pas nécessairement qu'il est défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site « [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl) ».

### Remarque

Si le voyant rouge carré situé au-dessus de la touche Pause clignote (et qu'aucun des dysfonctionnements décrits ci-dessous n'est en cause), contactez le service après-vente.

Symptôme	Cause possible	Solution
Du texte apparaît sur l'écran d'affichage au démarrage.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Veillez à ventiler votre cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Un léger cliquetis est également audible à des réglages moins puissants.  La fonction de détection automatique de casserole (APd) vérifie si une casserole est présente.	Fonctionnement normal.  Retirez la casserole ou désactivez la fonction de détection.

## PROBLÈMES

Symptôme	Cause possible	Solution
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal avec certaines casseroles, à des puissances de chauffe élevée. 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 pages 13 et 14).
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédefini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche + ou - de la minuterie.
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 l'écran d'affichage et les touches ne fonctionnent pas.	La fonction de couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage (voir page 18).
Après avoir activé une zone de cuisson, une autre zone de cuisson qui était utilisée avec un programme de cuisson automatique s'arrête simultanément.	C'est une fonction de sécurité. La puissance maximale de la combinaison des réglages de cuisson a été dépassée.	Restaurez le programme de cuisson automatique et utilisez un réglage plus bas pour l'autre zone de cuisson.
Codes de panne E1 et E3 / le voyant rouge de la sécurité enfant ainsi que le voyant de la fonction Pause sont allumés.	Erreur de logiciel	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques instants. Si le problème persiste, contactez le SAV.
Code de panne E2 / le voyant rouge de la sécurité enfant ainsi que le voyant de la fonction Pause sont allumés.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Codes de panne E4 et E5.	Le module Wi-Fi est défectueux.	Contactez le SAV.
Code de panne E6	Erreur au niveau du branchement de l'appareil à l'alimentation électrique.	Contactez l'installateur.

## PROBLÈMES

Symptôme	Cause possible	Solution
Code de panne F00 / le voyant rouge près de la touche Sécurité enfant est allumé et le voyant situé au-dessus de la touche Pause clignote	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne F0 ... F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contacter le SAV.
Code de panne F7.	La température ambiante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la hotte.
Codes de panne F8 et F08 / le voyant rouge près de la touche Sécurité enfant est allumé et le voyant situé 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.	Tension trop élevée et/ou erreur de branchement.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F99 / le voyant rouge près de la touche Sécurité enfant est allumé et le voyant situé au-dessus de la touche Pause clignote.	Vous avez appuyé sur au moins deux touches à la fois.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code de panne FA.	Tension trop basse.	Contacter le Fournisseur d'électricité.
Code de panne FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les orifices de ventilation sous la plaque de cuisson sont ouverts.
Les zones de cuisson ne s'allument pas automatiquement.	La fonction APd est désactivée.	Activez la fonction APd.
Un cliquetis est audible pendant la cuisson.	La fonction APd est activée (elle essaie de détecter la présence d'une casserole).	Désactivez la fonction APd.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Contacter le SAV.

## MAINTENANCE

---

### ***Exigences supplémentaires pour l'intégration (installation encastrée) de la plaque de cuisson (modèles « SI » et « SVI »)***

- Une fois encastrée, la plaque de cuisson doit demeurer accessible 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.
- Signalez toute détérioration subie durant le transport avant d'encastrer 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'encastrement de la plaque de cuisson.
- La garantie ne couvre pas les dégâts des eaux ou d'autre nature subis par le plan de travail servant à l'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. Contactez 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.

# INFORMATIONS (UE) 66/2014

## *Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014*

Mesures conformément aux normes EN 60350-2 / EN 30-2-1

Identification du modèle	HI8471SVC HI8471SVIC HI8472SVC HI8472SVIC	HI9271SVC HI9271SVIC HI9272SVC HI9272SVIC
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	4	5
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	1=21,0 2=18,0	3=26,0
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) L/l en cm	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ( $CE_{cuisson\ électrique}$ ) en Wh/kg	1=193,6 2=179,1 4=188,8	3=172,0 4=188,8
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ( $CE_{cuisson\ électrique}$ ) en Wh/kg	187,6	185,4

# CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il contient les matériaux suivants :

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

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



Les exigences relatives à la collecte séparée des appareils électriques ménagers sont signalées par le symbole d'une poubelle barrée apposée sur le produit. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte selective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée. Elle permet en outre de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

## **Déclaration de conformité**



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



# INHALTSVERZEICHNIS

---

## **Ihr Induktionskochfeld**

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

## **Verwendung**

Bedienung der Touch-Tasten	8
Kochen mit Induktion	8
Wie funktioniert Induktion?	9
Induktionsgeräusche	9
Kochgeschirr	10

## **Bedienung**

Einschalten und Leistung einstellen	12
Automatische Topferkennung (APd)	12
Restwärmeanzeige	13
„Boost“	13
Leistungsaufteilung zwischen den Kochzonen	13
Brückenzonen	14
Ausschalten	14
Standbymodus	15
Spar-Standbymodus	15
Kindersicherung	16
Pause	16
Erkennen des Modus	17
Zeitzähler/Kochuhren	18
Aktivierung/Deaktivierung Tonsignale	19
Automatische Kochprogramme	20
Gesund kochen	24
Leistungsstufen	25

## **Bedienung der Abzugshaube (C-Modelle)**

Beschreibung	26
Verwendung	27
Reinigung der Filter	28

## **Pflege**

Reinigung	29
-----------	----

## **Störungen**

Allgemeines	30
Störungstabelle	30

## **Kundenservice**

Weitere Anforderungen für den Einbau (bündige Installation) des Kochfelds (Modelle „SI“ und „SVI“)	33
--	----

## **Information (EU) 66/2014**

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	34
---	----

## **Umweltschutz**

Entsorgung von Verpackung und Gerät	35
-------------------------------------	----

## Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Siedepunkt von Speisen schnell erreicht. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen machen das Kochen ebenfalls besonders komfortabel.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Die Wärmeerzeugung erfolgt bei Induktionskochfeldern mit Magnetfeldern. Deshalb ist nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Im Gerät gibt es verschiedene Temperatursicherungen sowie Restwärmeanzeigen für heiße Kochzonen.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Nutzung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.



## Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

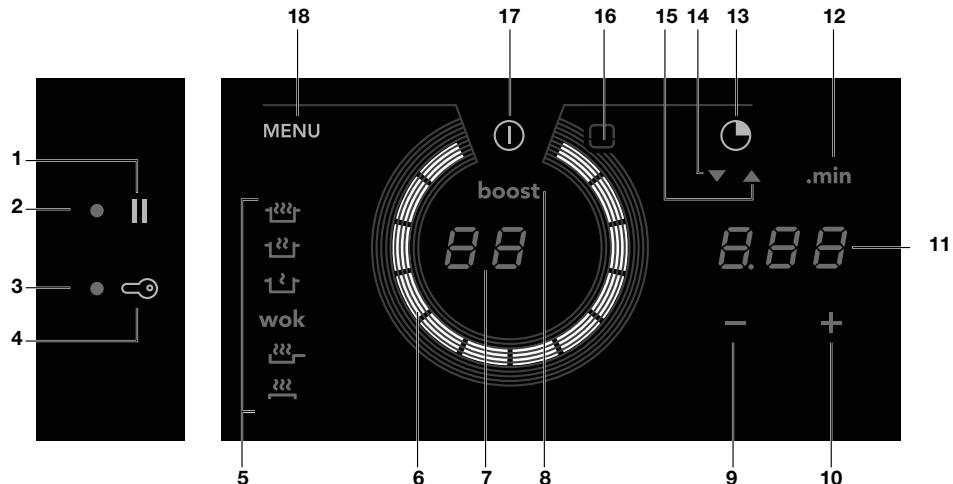
**Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie beginnen, das Gerät zu verwenden. Bewahren Sie die Anleitung stets griffbereit auf.**

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Auf dem Typenschild stehen alle Informationen, die der Kundendienst braucht, um Ihre eventuellen Fragen adäquat zu beantworten.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Bedienfeld

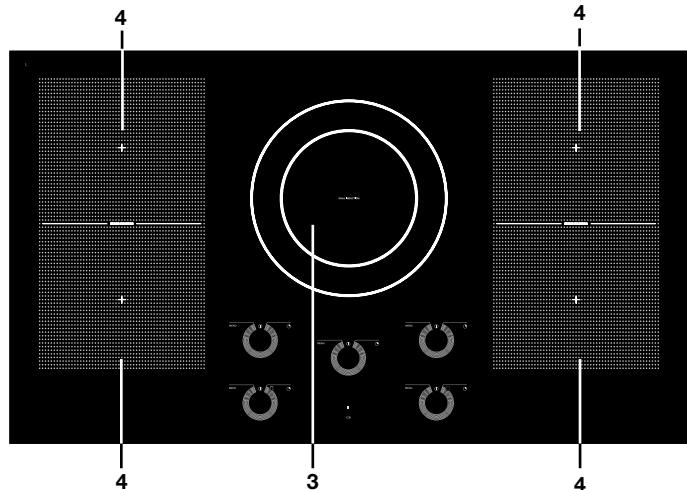


1. Pausetaste
2. Pausenzeichen
3. Anzeige „Kindersicherung/Spar-Standby“
4. Schlüsseltaste (Funktion „Kindersicherung/Spar-Standby“)
5. Menü für Induktionskochen
6. Einstellring (12 Stufen)
7. Stufenanzeige
8. Anzeige „boost“
9. Taste „-“ (Zeit verkürzen)
10. Taste „+“ (Zeit verlängern)
11. Zeitzähler/Kochuhr
12. Anzeige „Minuten hinter dem Punkt“
13. Zeittaste
14. Anzeige Kochuhr
15. Anzeige Zeitzähler
16. Brückentaste (Verbindung von zwei Kochzonen, die dann mit einem einzigen Einstellring geregelt werden können)
17. EIN/AUS-Taste
18. Menütaste

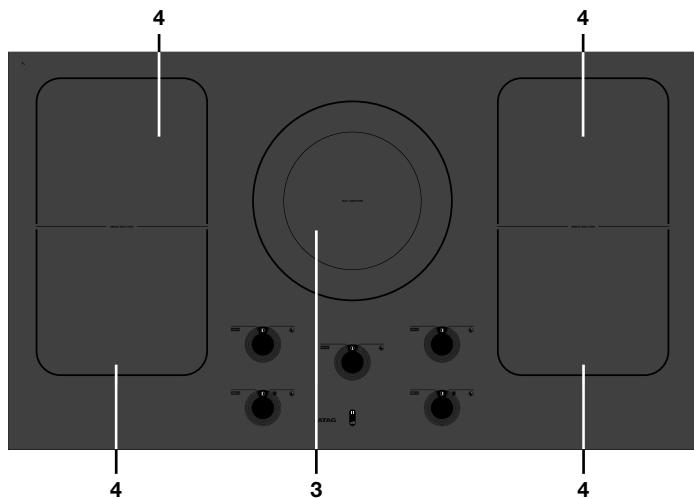
# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Beschreibung

**HI9271SVC / HI9271SVIC**



**HI9272SVC / HI9272SVIC**

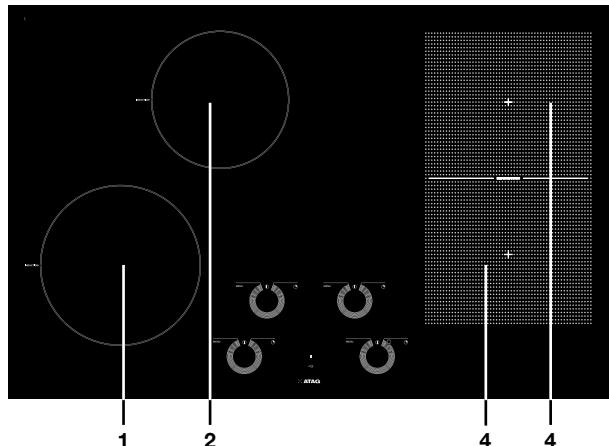


3. Kochzone Ø 260 / 5,5 kW (Doppelring)

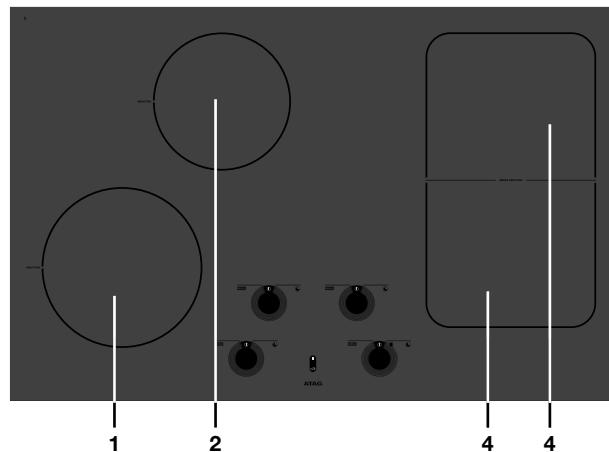
4. Brückenzone 180 × 220 mm / 3,7 kW (verbindbare Zonen)

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

**HI8471SVC / HI8471SVIC**



**HI8472SVC / HI8472SVIC**



1. Kochzone Ø 210 / 3,7 kW
2. Kochzone Ø 180 / 3,0 kW
4. Brückenzone 180 × 220 mm / 3,7 kW (verbindbare Zonen)

# VERWENDUNG

## ***Bedienung der Touch-Tasten***

Falls Sie bisher andere Bedienelemente gewohnt waren, werden Sie sich an die Bedienung der Kochzonen mit den berührungsempfindlichen Touch-Tasten wahrscheinlich erst gewöhnen müssen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach und leicht auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie optimal auf die Form und den Druck von Fingerspitzen reagieren. Auf andere Objekte, zum Beispiel auf die Pfoten von Haustieren, reagiert das Kochfeld normalerweise nicht.

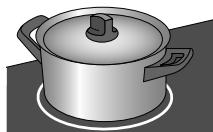
## ***Kochen mit Induktion***

### **Kochen mit Induktion ist schnell**

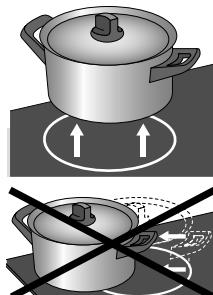
- Anfangs werden Sie von der Schnelligkeit des Geräts möglicherweise überrascht sein. Vor allem bei höheren Leistungen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, wird daher dringend empfohlen, das eingeschaltete Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen.

### **Leistung wird automatisch angepasst**

- Beim Induktionskochen wird nur jener Teil der Kochzone aktiviert, der vom Topf bedeckt ist. Wenn Sie einen kleinen Topf auf eine große Kochzone stellen, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht wird.



Beim Induktionskochen  
gibt es keinen  
Wärmeverlust und keine  
heißen Griffe.

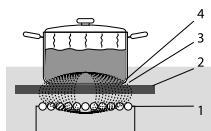


### **Hinweis**

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie deshalb nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochzonen. Wenn Sie Töpfe auf dem Kochfeld bewegen möchten, heben Sie diese immer hoch.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsplatte!
- Um Energieverlust zu vermeiden, kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.

# VERWENDUNG

## Wie funktioniert Induktion?



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wird ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gestellt, wird im Topfboden ein elektrischer Strom induziert.

In den einzelnen Kochzonen werden magnetische Felder erzeugt.

Steht ein Topf mit eisernem Boden auf einer Kochzone, wird im Topfboden durch das Magnetfeld ein elektrischer Strom induziert. Dieser induzierte Stromfluss führt zu einer schnellen und direkten Erwärmung des Topfbodens.

### Komfortabel

Die elektronischen Regler sind präzise und komfortabel bedienbar. Mit der niedrigsten Leistungsstufe können Sie zum Beispiel direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzten würden.

### Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfeldes wird die Gar temperatur sehr schnell erreicht. Der Garvorgang selbst dauert allerdings genauso lange wie bei anderen Methoden.

### Reinigung

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 Gasherds. Nachdem der Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlte sich diese schnell ab.

## Induktionsgeräusche

### Ticken

Das leichte Ticken wird von den Leistungsbegrenzern der vorderen und hinteren Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

### Topf „singt“

Die Kochtöpfe geben möglicherweise beim Kochen ein Geräusch von sich. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei einigen Töpfen ist dies unvermeidbar, besonders bei hohen Leistungsstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies aber unschädlich.

# VERWENDUNG

## Lüfter rauscht

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Geräts wird der Lüfter eingeschaltet. Sie hören ein Rauschen oder Brummen. Auch nach dem Ausschalten des Geräts läuft der Lüfter je nach Kühlbedarf des Kochfelds noch eine Weile weiter.



## Automatische Topferkennung (APd)

Wenn die automatische Topferkennung (APd) aktiv ist, ist ein Ticken zu hören, auch wenn die Zone nicht verwendet wird.

## Kochgeschirr

### Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



#### Hinweis

- Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - ▷ Bodenstärke mindestens 2,25 mm
  - ▷ flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



#### Tipp

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

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

# VERWENDUNG



## Hinweis

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr!

- Wenn der Topf zu trocken ist, kann das Email bei hoher Induktionsleistung abspringen,
- und/oder der Topfboden kann sich verziehen.



## Hinweis

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, so dass das Gerät zu heiß wird. Eine Überhitzung kann dazu führen, dass die Glasplatte springt oder der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von jeder Garantie ausgeschlossen.

## Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

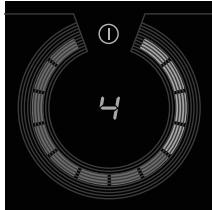
Der Mindestdurchmesser für den Topf beträgt 12 cm (16 cm für Brückenzonen). Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Ist ein Topf zu klein, lässt sich die betreffende Kochzone nicht einschalten.

## Schnellkochtopfe

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

# BEDIENUNG

## Einschalten und Leistung einstellen



1. Tippen Sie auf die Schlüsseltaste.  
*Ein Signalton wird wiedergegeben.*
2. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.  
*Der Topf wird von der Topferkennung (APd) erkannt. Auf der Anzeige blinkt „-“. Wenn Sie nichts weiter tun, wird die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.*
3. Fahren Sie mit Ihrem Finger über den Einstellring (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf den Einstellring, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Die Kochzone startet automatisch mit der eingestellten Stufe.
4. Wählen Sie eine höhere oder niedrigere Einstellung, indem Sie mit dem Finger über den Einstellring fahren oder darauf tippen. Die Kochzonen verfügen über jeweils 12 Stufen. Darüber hinaus gibt es für die Induktionszonen jeweils eine „boost“-Stufe.



### Wichtiger Hinweis!

Wenn die APd-Funktion deaktiviert ist, schalten Sie die Kochzonen mit der EIN/AUS-Taste ein.

## Automatische Topferkennung (APd)

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und ein Topf auf eine inaktive Kochzone gestellt wird, leuchtet das entsprechende Bedienfeld auf. Sie können dann gleich anfangen zu kochen (ohne Betätigung der EIN/AUS-Taste). Wenn Sie für die betreffende Kochzone nicht innerhalb von 10 Sekunden eine Leistung einstellen, wird die Zone wieder ausgeschaltet. Sie können die Kochzone erneut einschalten, indem Sie den Topf anheben und wieder abstellen, oder indem Sie auf die EIN/AUS-Taste tippen.

## Aktivieren/Deaktivieren der Topferkennung (APd)

Die Topferkennung ist standardmäßig aktiviert, kann aber auch deaktiviert werden.

Zum Deaktivieren schalten Sie das Kochfeld aus. Halten Sie dann im Spar-Standbymodus 5 Sekunden die Pausetaste gedrückt. Auf der Anzeige wird „APd OFF“ (Automatische Topferkennung AUS) angezeigt. Um die Funktion zu reaktivieren, wiederholen Sie die Aktion. Auf der Anzeige wird „APd ON“ (Automatische Topferkennung EIN) angezeigt.

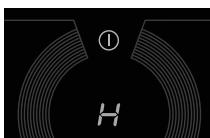
## Kochgeschirrerkennung

Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt die entsprechende Anzeige.

# BEDIENUNG

Die Kochzone bleibt kalt. Wird nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gestellt, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

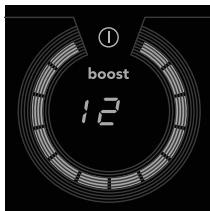
## Restwärmeanzeige



Nach Nutzung einer Kochzone kann diese noch einige Zeit lang warm bleiben. Mit dem Buchstaben „H“ auf der Anzeige wird darauf hingewiesen, dass die Kochzone noch heiß ist. Sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige.

## „Boost“

Mit der „boost“-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen „boost“-Zeit wird die Leistung auf Stufe 12 gesenkt.



### „boost“ einschalten

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone und schalten Sie diese ein.
2. Tippen Sie zum Einschalten der „boost“-Funktion zweimal auf das Ende des Einstellrings.  
*Auf der Anzeige werden „12“ und „boost“ angezeigt.*

### „boost“ ausschalten

*Die „boost“-Funktion ist eingeschaltet. Auf der Anzeige werden „12“ und „boost“ angezeigt.*

1. Tippen Sie auf eine beliebige Position des Einstellrings.  
*Auf der Anzeige wird eine niedrigere Stufe angezeigt.*

**Oder:**

2. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der Kochzone.

*Ein Signalton wird wiedergegeben. Die Anzeige erlischt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.*

## Leistungsaufteilung zwischen den Kochzonen



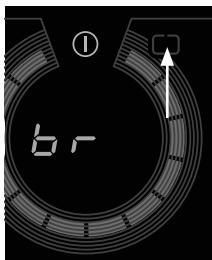
- Je nach Typ des Kochfelds können sich die Kochzonen gegenseitig beeinflussen. Wenn mehrere Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch auf diese verteilt.
- Erreicht die Summe der Leistungen der Kochzonen die Maximalleistung des Kochfelds, wird bei mindestens einer Zone automatisch die Leistung reduziert. In diesem Fall blinken die entsprechenden Bedienelemente. Vorrang hat immer die Kochzone, die zuletzt per Einstellring bedient wurde.

# BEDIENUNG

## Brückenzonen

Bei Brückenzonen besteht die Möglichkeit, zwei Zonen miteinander zu verbinden. Es entsteht eine große Zone, die zum Beispiel für eine ATAG Grillpfanne, die ATAG Teppanyaki, eine große Fischpfanne oder andere große Töpfe verwendet werden kann.

- Sind Brückenzonen verbunden, kann allerdings „boost“ nicht aktiviert werden, und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.
- Verwenden Sie eine Fischpfanne oder eine andere Pfanne, die mindestens eine der Brückenzonen in der Mitte bedeckt.



### Brückenfunktion einschalten

1. Stellen Sie den großen Kochtopf gut abdeckend auf die beiden Kochzonen.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Halten Sie die Brückentaste des vorderen Einstellrings 2 Sekunden gedrückt, um die Brücke zu aktivieren.  
*Auf der Anzeige der hinteren Zone wird „BR“ angezeigt. Das Bedienfeld der hinteren Kochzone reagiert nicht mehr.*
4. Fahren Sie beim Bedienfeld der vorderen Kochzone mit Ihrem Finger über den Einstellring (im Uhrzeigersinn), oder tippen Sie mit dem Finger auf den Einstellring, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Beide Zonen werden mit der eingestellten Stufe erhitzt.

### Brückenfunktion ausschalten

1. Halten Sie die Brückentaste des vorderen Einstellrings 2 Sekunden gedrückt, um die Brücke auszuschalten.  
*Die Brückenfunktion wird ausgeschaltet. Die Anzeige der hinteren Kochzone erlischt. Auf der Anzeige der vorderen Kochzone wird Stufe 1 angezeigt.*

**Oder:**

2. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der vorderen Kochzone, um beide Kochzonen auszuschalten.  
*Ein Signalton wird wiedergegeben. Die Anzeige erlischt. Die Kochzonen sind jetzt vollständig ausgeschaltet.*

## Ausschalten

### Kochzone ausschalten

Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der gewünschten Kochzone.

*Ein Signalton wird wiedergegeben. Der Einstellring erlischt.*

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

## Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

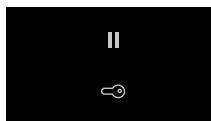
Tippen Sie kurz auf die Schlüsseltaste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

*Ein Signalton wird wiedergegeben. Die rote Kontrollleuchte („Kindersicherung“) blinkt langsam.*

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

## Standbymodus

Im Standbymodus ist das Kochfeld ausgeschaltet. Sie können in den Standbymodus wechseln, indem Sie alle Kochzonen ausschalten. Sie können auch Spar-Standbymodus in den Standbymodus wechseln. Aus dem Standbymodus können Sie direkt mit dem Kochen beginnen, indem Sie bei der gewünschten Kochzone auf die EIN/AUS-Taste tippen.



## Vom Spar-Standbymodus in den Standbymodus wechseln

*Die rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.*

- Tippen Sie kurz auf die Schlüsseltaste, um in den Standbymodus zu wechseln.

*Ein Signalton wird wiedergegeben. Alle Kontrollleuchten auf dem Kochfeld sind aus (Ausnahmen: Restwärmeanzeigen „H“).*

## Spar-Standbymodus

Im Spar-Standbymodus ist das Kochfeld ausgeschaltet. So verbraucht es am wenigsten Energie.

In den Spar-Standbymodus kann aus dem Standbymodus gewechselt werden. Aber auch wenn noch Kochzonen aktiv sind, lässt sich der Spar-Standbymodus direkt aktivieren.

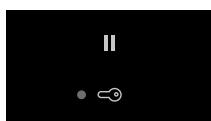


## Wussten Sie?

Das Kochfeld verbraucht im Spar-Standbymodus weniger als 0,3 W.

Im netzwerkbasierten Spar-Standbymodus (WLAN aktiviert) liegt die Leistungsaufnahme unter 0,9 Watt.

Dies ist deutlich weniger als im Standbymodus.



## Spar-Standbymodus des Kochfelds aktivieren

- Tippen Sie auf die Schlüsseltaste.

*Ein Signalton wird wiedergegeben. Der Spar-Standbymodus ist aktiv. Die rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.*

# BEDIENUNG

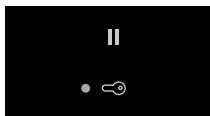
Aus dem Spar-Standbymodus können Sie nicht sofort mit dem Kochen beginnen. Zuvor müssen Sie das Kochfeld in den Standbymodus schalten.



## Wussten Sie?

Nach 20 Minuten im Standbymodus wird das Kochfeld automatisch in den Spar-Standbymodus geschaltet, um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.

## Kindersicherung



Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Induktionskochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes oder unerwünschtes Einschalten der Kochzonen verhindern.

### Einschalten der Kindersicherung

- Halten Sie die Schlüsseltaste 2 Sekunden gedrückt.  
*Zwei Signaltöne werden wiedergegeben. Alle Tasten sind jetzt inaktiv, mit Ausnahme der Schlüsseltaste. Das Kochfeld wird in den Spar-Standbymodus geschaltet. Dann wird die Kindersicherung aktiviert. Die rote Kontrollleuchte leuchtet konstant.*
- Halten Sie die Taste erneut 2 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung wieder aufzuheben.  
*Ein Signaltion wird wiedergegeben. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus. Die rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste ist aus.*



## Tipp

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

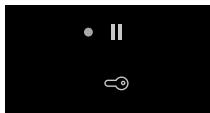


## Wussten Sie?

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

## Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld beim Kochen 5 Minuten „pausieren“ lassen. Die Stromversorgung zu den Kochzonen wird unterbrochen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Bitte beachten Sie, dass die Kochzone noch einige Zeit nach dem Ausschalten heiß bleibt. Es wird daher empfohlen, empfindliches Geschirr von der Kochzone zu nehmen.



## Kochfeld in den Pausemodus versetzen

- Tippen Sie auf die Pausetaste.  
*Zwei Signaltöne werden wiedergegeben. Die Kochzonen springen auf niedrigere Werte. Die rote Kontrollleuchte neben der Pausetaste blinkt.*
  - ▷ Eventuell laufende Zeitzähler/Kochuhren werden gestoppt.
  - ▷ Alle Kochzonen werden auf Stufe 1 oder 2 geschaltet.
  - ▷ Alle Tasten mit Ausnahme der Schlüsseltaste und der Pausetaste sind inaktiv. Auch die EIN/AUS-Tasten der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv. Sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von 2 Sekunden, so dass Sie das Bedienfeld problemlos reinigen können.
- Wenn Sie innerhalb der 5 Minuten erneut auf die Pausetaste tippen, werden die angehaltenen Garvorgänge fortgesetzt.  
*Zwei Signaltöne werden wiedergegeben. Die Einstellungen des Kochfelds werden wiederhergestellt.*
- Wenn Sie innerhalb der 5 Pausenminuten keine Bedienaktion vornehmen, passiert Folgendes:  
*Alle Aktivitäten der Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Pausetaste noch 25 Minuten weiter, um anzudeuten, dass die Kochvorgänge durch den Pausemodus beendet wurden. Nach 25 Minuten wechselt das Kochfeld automatisch vom Pausemodus in den Spar-Standbymodus.*

## Erkennen des Modus

<b>Standbymodus</b>	Keine Kontrollleuchten leuchten.
<b>Spar-Standbymodus</b>	Rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.
<b>Kindersicherung</b>	Rote Kontrollleuchte neben der Schlüsseltaste leuchtet kontinuierlich.
<b>Pausemodus</b>	Die rote Kontrollleuchte neben der Pausetaste blinkt.

# BEDIENUNG

## Zeitzähler/Kochuhr



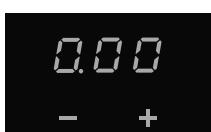
Die Zeitzähler/Kochuhr-Tasten der einzelnen Kochzonen haben jeweils zwei Funktionen:

Zeitzähler	Kochuhr
Diese Funktion ist am roten Pfeil nach oben zu erkennen.	Diese Funktion ist am roten Pfeil nach unten zu erkennen.
Beim Zeitzähler wird aufwärts gezählt.	Bei der Kochuhr wird abwärts gezählt.
Der Zeitzähler hat keinen Einfluss auf die jeweilige Kochzone.	Mit der Kochuhr lässt sich die jeweilige Kochzone steuern. Die Kochzone wird ausgeschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
3 Sekunden nach dem Tippen auf die Zeittaste wird automatisch der Zeitzähler eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Um bei laufendem Zeitzähler die Kochuhr zu aktivieren, tippen Sie auf „+“ oder „-“.

### Hinweis



- Pro Kochzone kann jeweils entweder der Zeitzähler oder die Kochuhr genutzt werden.
- Die Zeitzähler/Kochuhr-Funktion ist auch bei ausgeschalteter Kochzone aktivierbar.



### Zeitzähler aktivieren

- Tippen Sie einmal auf die Zeittaste.  
*Auf der Zeitanzeige werden drei blinkende Nullen angezeigt. Darunter werden „+“ und „-“ angezeigt.*
- Falls Sie nicht mit „+“ oder „-“ eine Kochzeit einstellen, beginnt nach 3 Sekunden automatisch eine Zeitzählung. Es wird bis maximal 9 Stunden 59 Minuten aufwärts gezählt.  
*Der rote Aufwärtspfeil leuchtet, die Zeit wird aufwärts gezählt.*
- Zum Ausschalten der Zeitzählung erneut auf Zeittaste tippen.

### Kochuhr aktivieren

- Tippen Sie bei der gewünschten Kochzone auf die Zeittaste.
- Tippen Sie auf „+“ oder „-“, um vom Zeitzähler zur Kochuhr zu wechseln. Danach können Sie mit „+“ die gewünschte Garzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste „-“ die eingestellte Zeit anpassen.  
*Der rote Abwärtspfeil leuchtet. Die Zeit wird abwärts gezählt.*

# BEDIENUNG

- Um eine laufende Kochuhr auszuschalten, auf Zeittaste tippen.



## Hinweis

- Die Kochuhr wird mit der Kochzone gekoppelt, wenn die zugehörige Kochzone eingeschaltet wird.
- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone gekoppelt ist, schaltet sich die Kochzone aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

*Der Kochuhralarmton wird aktiviert. Der Alarmton wird 15 Minuten lang wiedergegeben. Die Zeit wird heruntergezählt. „0.00“ sowie der rote Pfeil nach oben blinken. Um den Kochuhralarm auszuschalten, auf Zeittaste tippen oder Topf von der Kochzone nehmen.*

## Einstellen der Kochzeit

- Schalten Sie die Kochuhr ein.



Taste	Schritte 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“) wird über der Anzeige „.min“ angezeigt. Die Minuten werden hinter dem Punkt aufwärts gezählt.*



## Tipp

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

## Aktivierung/Deaktivierung Tonsignale

- Halten Sie Menütaste und Zeittaste gleichzeitig gedrückt, bis Sie einen Signalton hören.  
*Der Alarmton ist jetzt für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Pausetaste und der Schlüsseltaste.*  
*Hinweis: Der Kochuhralarmton und die Alarmtöne von Störungsmeldungen lassen sich nicht deaktivieren.*
- Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

## Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über 6 automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion einstellen.

Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen. Die Tabellenwerte sollen lediglich als Anhaltspunkt dienen. Die großzügigen Wertebereiche helfen Ihnen dabei, das Gericht an Ihre eigenen Wünsche anzupassen.

### Einstellen eines automatischen Kochprogramms

*Die Kochzone ist eingeschaltet.*

- Tippen Sie auf die Menütaste.  
*Eine Reihe von sechs Symbolen leuchtet, eines davon heller als die anderen.*
- Tippen Sie erneut auf die Menütaste, oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.  
*Das gewählte Kochprogramm startet automatisch nach 3 Sekunden. Auf der Anzeige wird „A“ für „Automatik“ angezeigt.*



Wenn ein automatisches Garprogramm aktiv ist, können Sie zurück zum normalen Garvorgang schalten, indem Sie mit dem Finger auf den Einstellring tippen.



### Hinweis

**Das Kochprogramme funktionieren nicht, wenn die Zonen verbunden sind.**

# BEDIENUNG

## (Auf)kochfunktion\*/\*\*



Bringt den Inhalt des Topfes schnell zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie die Speise hinzufügen können, wird ein Signalton wiedergegeben. Dies funktioniert nur, wenn kein Deckel auf dem Topf liegt.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte Kartoffeln	1-3	200-500 g	Stahltopf (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	1000-1.400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Brücke	2,5 l einschl. Kartoffeln
	9-15	1500-2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Kartoffeln
	9-15	1500-2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	1-3	150-250 g	Stahltopf (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 / Brücke	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	Stahltopf (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	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	2-4	200-400 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	2-4	200-400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	4-5	400-500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Brücke	2,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
Pasta	1-2	100-200 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	2-3	200-300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Brücke	2,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	4-6	400-600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	4-6	400-600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l nur Wasser <sup>1)</sup>

1) Nach dem Signalton können Sie Reis oder Nudeln hinzugeben.

\* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen/Pfannen (siehe [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

\*\* Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Garvorgangs gestartet.

## Köchelfunktion\*



Die Temperatur der Speise wird konstant in der Nähe des Siedepunkts gehalten (90-95 °C). Die Köchelstufe funktioniert am besten mit Deckel auf dem Topf. Festere Speisen müssen alle 15 Minuten umgerührt

# BEDIENUNG

werden. Die maximale Köchelzeit beträgt 8 Stunden, es sei denn, Sie haben über eine Kochuhr 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 / Brücke
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Brücke
	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 70–75 °C gehalten. Die Warmhaltestufe funktioniert am besten mit Deckel auf dem Topf. Größere Mengen und festere Speisen müssen ab und zu umgerührt werden. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 8 Stunden, es sei denn, Sie haben über eine Kochuhr eine kürzere Zeit eingestellt.

Speise	Anzahl Personen	Menge +/-	Topf	Zone
Alle Speisen	1	1.000 g	Stahltopf (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 / Brücke
	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/Pfannen (siehe [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

# BEDIENUNG

## wok

### Wokfunktion\*/\*\*

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch für den Wok. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird ein Signalton wiedergegeben. Öl und danach die Speisen können hinzugefügt werden.

Speise	Anzahl Personen	Max. Menge Fleisch oder Fisch / Gemüse	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	1–2	300 g / 300 g	Wok-Pfanne	Ø 145
	1–2	300 g / 300 g	Wok-Pfanne	Ø 180
	3–4	600 g / 600 g	Wok-Pfanne	Ø 210 / Brücke
	3–4	600 g / 600 g	Wok-Pfanne	Ø 260
	1–2	300 g / 300 g	Wok-Pfanne	Ø 260 doppelt



### Röstfunktion\*/\*\*

Die Rötfunktion sorgt für die optimale Rösttemperatur.

Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird ein Signalton wiedergegeben. Öl bzw. Butter und danach die Speisen können in den Topf gegeben werden.

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

\* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen/Pfannen (siehe [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

\*\* Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Garvorgangs gestartet.

# BEDIENUNG

## Grillfunktion\*/\*\*



Die Grillstufe sorgt für eine optimale Grilltemperatur. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird ein Signalton wiedergegeben.

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 / Brücke
	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/Pfannen (siehe [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

\*\* Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Garvorgangs gestartet.

# BEDIENUNG

---

## **Leistungsstufen**

Da die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen in den Kochgeschirren abhängen, können die Tabellenwerte lediglich als Anhaltspunkte gelten.

### **Verwenden Sie „boost“ und die Stufen 11 und 12 für:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen und Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Druck im Schnellkochtopf aufbauen
- Wok-Garen

### **Verwenden Sie Leistungsstufen 9 und 10 für:**

- Fleisch anbraten und Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- Gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

### **Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:**

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben paniertes Fleisch braten
- Dünne Fleischstücke braten

### **Leistungsstufen 4–6 verwenden für:**

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Hartes gefrorenes Gemüse auftauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

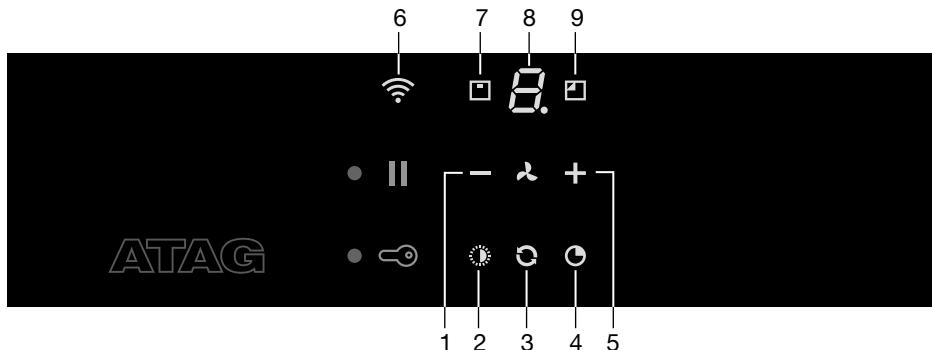
### **Leistungsstufen 1–3 verwenden für:**

- Bouillon köcheln lassen
- Pochieren und warm halten
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade und Käse schmelzen

# BEDIENUNG DER ABZUGSHAUBE

## Beschreibung

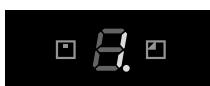
Einige Induktionskochfelder können mit Abzugshauben gekoppelt werden (C-Modelle). Wenn die Geräte gekoppelt sind, lässt sich die Abzugshaube über das Induktionskochfeld steuern. Weitere Informationen zum Koppeln der Geräte finden Sie in der Anleitung „ATAG Connect Life“.



1. Absaugleistung reduzieren, Lüfter AUS
2. Beleuchtung EIN/AUS
3. Anzeige „Saubere Luft“
4. Zeitzählung EIN, „Saubere Luft“ EIN
5. Lüfter EIN, Absaugleistung erhöhen
6. WLAN-Funktion
7. Anzeige „Fettfilter reinigen“
8. Statusanzeige
9. Anzeige „Kohlefilter reinigen“

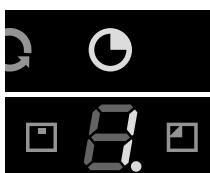
# BEDIENUNG DER ABZUGSHAUBE

## Verwendung



### Ein- und Ausschalten der Absaugung

- Tippen Sie auf „+“.  
*Die Abzugshaube wird mit der niedrigsten Leistungsstufe eingeschaltet.*
- Zur Auswahl einer höheren Absaugstufe tippen Sie erneut auf „+“. Halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „+“ gedrückt, um die höchste Einstellung („boost“) zu aktivieren (siehe „boost-Einstellung einschalten“).  
*Die Abzugshaube unterstützt die Drehzahlstufen 1 bis 5 oder 9 (je nach Modell).*
- Zur Auswahl einer niedrigeren Stufe tippen Sie auf „–“.  
*Die eingestellte Stufe wird auf der Anzeige angezeigt.*
- Bei Absaugstufe 1 können Sie die Abzugshaube durch Tippen auf „–“ ausschalten.
- Um die Absaughaube aus einer beliebigen Absaugstufe auszuschalten, halten Sie „–“ mindestens 2 Sekunden gedrückt.



### Ein- und Ausschalten der Beleuchtung

- Tippen Sie auf die Beleuchtungstaste.  
*Die Beleuchtung wird ein- oder ausgeschaltet.*

### Einschalten der Zeitzählung

- Tippen Sie auf die Zeittaste.  
*Das Zeitsymbol leuchtet hell.*  
*Die Abzugshaube schaltet sich nach 10 Minuten automatisch aus.*

### Hinweis!



Sollte die „boost“-Einstellung ausgewählt sein, lassen sich Zeitfunktionen nicht aktivieren.

### Funktion „Saubere Luft“

Mit der Funktion „Saubere Luft“ können Sie die Luft in der Küche auffrischen, über einen Zeitraum von bis zu 12 Stunden.

- Schalten Sie die Abzugshaube aus.
- Halten Sie ungefähr 4 Sekunden lang die Zeittaste gedrückt.  
*Die Abzugshaube wird automatisch einmal pro Stunde für 10 Minuten in der niedrigsten Stufe eingeschaltet. Im Abzugsbetrieb leuchtet die Kontrollleuchte „Saubere Luft“ hell.*
- Sie können die Funktion „Saubere Luft“ zwischenzeitlich ausschalten, indem Sie auf irgendeine Taste tippen (außer der Taste für die Beleuchtung).



# BEDIENUNG DER ABZUGSHAUBE

## ***Reinigung der Filter***

### **Fettsättigung und Kohlefilter**

Wenn die Fettfilter- oder Kohlefilteranzeige leuchtet, tauschen Sie die Filter aus (siehe Handbuch der Abzugshaube)!

#### **Fettfilter**



- Die Fettfilter müssen gereinigt werden.

- Anzeige zurücksetzen durch Betrieb der Abzugshaube.

#### **Kohlefilter**



- Der Kohlefilter muss gereinigt oder ausgetauscht werden.

- Anzeige zurücksetzen durch Betrieb der Abzugshaube.

## Reinigung



### Tipp

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

### Tägliche Reinigung

- Die regelmäßige Reinigung direkt nach der Verwendung verhindert, dass sich Speisereste langfristig festsetzen können und hartnäckige Verschmutzungen verursachen, die schwer zu entfernen sind.  
Verwenden Sie ein hierzu ein mildes Reinigungsmittel.
- Trocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

### Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasabdeckung mit einem Spezialreiniger für Keramikkochplatten. Wasserflecken und Kalkreste lassen sich am einfachsten mit Essig entfernen.

### Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallspuren (durch die Bewegung von Töpfen) lassen sich oftmals schwer entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



### Auf keinen Fall verwenden

- Niemals Scheuermittel verwenden! Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

# STÖRUNGEN

## Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „[www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)“.

### Hinweis

Wenn die quadratische Kontrollleuchte über der Pausetaste blinkt (und keine der unten genannten Fehlfunktionen zutrifft), nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Wenn ich das Gerät einschalte, wird auf den Anzeigen Text angezeigt.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem das Kochfeld einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.	Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der vorderen und hinteren Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.  APd überprüft, ob ein Topf vorhanden ist.	Das ist normal.  Entfernen Sie den Topf oder schalten Sie die APd-Funktion aus.

# STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Dies ist bei einigen Töpfen bei hohen Leistungsstufen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Wenn ich eine Kochzone einschalte, blinkt die Anzeige.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Seiten 10 und 11).
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Signalton wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Um den Signalton auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen bleiben leer.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Auf der Anzeige wird „BR“ angezeigt. Die Tasten funktionieren nicht.	Die Brückenfunktion ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Brückenfunktion aus (siehe S. 14).
Nach dem Einschalten einer Kochzone wird eine weitere mit einem automatischen Kochprogramm verwendete Kochzone zeitgleich angehalten.	Dies stellt eine Sicherheitsfunktion dar. Die Maximalleistung bei der Kombination von Kocheinstellungen wurde überschritten.	Setzen Sie das automatische Kochprogramm zurück und verwenden Sie eine geringere Leistungseinstellung für die andere Kochzone.
Fehlercodes E1 und E3 / Kontrollleuchten Kindersicherung und Pausetaste leuchten.	Softwarefehler	Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehlercode nicht verschwindet, wenden Sie sich an den Techniker.
Fehlercode E2 / Kontrollleuchten Kindersicherung und Pausetaste leuchten.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E4 und E5.	WLAN-Modul ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode E6	Gerät ist falsch an die Stromversorgung angeschlossen.	Wenden Sie sich an Ihren Installateur.

# STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode F00 / Die rote Kontrollleuchte neben der Kindersicherungstaste leuchtet. Die Kontrollleuchte über der Pausetaste blinkt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode F0 ... F6 und FC.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F7.	Unzulässige Umgebungstemperatur.	Alle Wärmequellen in der Nähe des Kochfelds abschalten.
Fehlercodes F8 und F08 / Die rote Kontrollleuchte neben der Kindersicherungstaste leuchtet. Die Kontrollleuchte über der Pausetaste blinkt.	Gerät überhitzt.	Vor der erneuten Inbetriebnahme das Gerät abkühlen lassen, danach erneut Kochen.
Fehlercode F9 oder dauerhaftes Signalton.	Zu hohe Spannung und/ oder nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99 / Die rote Kontrollleuchte neben der Kindersicherungstaste leuchtet. Die Kontrollleuchte über der Pausetaste blinkt.	Sie haben zwei oder mehr Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Wenden Sie sich an Ihr Energieunternehmen.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen unter dem Kochfeld offen sind.
Die Kochzone wird nicht eingeschaltet.	APd ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die APd-Funktion ein.
Beim Kochen ist ein Ticken zu hören.	APd ist eingeschaltet (Kochtopferkennung)	Schalten Sie die APd-Funktion aus.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

### **Weitere Anforderungen für den Einbau (bündige Installation) des Kochfelds (Modelle „SI“ und „SVI“)**

- 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 Steinarbeitsflächen oder gefliesten Arbeitsflächen.
- 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 Einsatz des Kundendienstes müssen alle Innenteile 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.

# INFORMATION (EU) 66/2014

## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2 / EN 30-2-1

Modellbezeichnung	HI8471SVC HI8471SVIC HI8472SVC HI8472SVIC	HI9271SVC HI9271SVIC HI9272SVC HI9272SVIC
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	4	5
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für runde Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	1=21,0 2=18,0	3=26,0
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L/B in cm	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC <sub>Elektrokochfeld</sub> ) in Wh/kg	1=193,6 2=179,1 4=188,8	3=172,0 4=188,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC <sub>Elektrokochfeld</sub> ) in Wh/kg	187,6	185,4

# UMWELTSCHUTZ

## ***Entsorgung von Verpackung und Gerät***

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien wurden verwendet:

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Die Pflicht zur separaten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte wird durch das Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers am Produkt angegeben. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät muss zu einem speziellen städtischen Abfallsammelzentrum oder einer durch diesen Service bereitgestellten Verkaufsstelle gebracht werden.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Dadurch wird sichergestellt, dass das Material, aus dem das Gerät besteht, recycelt werden kann, um wesentliche Einsparungen an Energie und Rohmaterialien zu erzielen.

## **Konformitätserklärung**



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.







La fiche signalétique se trouve au fond de l'appareil.  
Das Typenschild des Geräts befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez fiche signalétique ici.  
Kleben Sie das Typenschild hier ein.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer  
du numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den  
Kundendienst wenden.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la  
carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.



716868