



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

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

Notice d'utilisation Anleitung

ATAG

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.



Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir
Wissenswertes



Conseil
Tipp

Votre plaque de cuisson induction

Introduction	4
Description	5
Mesures de sécurité	6

Utilisation

Une question d'habitude	7 - 8
Casseroles	9 - 10

Commande

Régler	11 - 14
Cuisiner	15 - 16

Entretien

Nettoyage	17
-----------	----

Pannes

Généralités	18 - 19
-------------	---------

Instructions d'installation

Généralités	20 - 22
Branchemet électrique	23 - 25
Encastrement	26

Annexe

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	27
Fiche technique	28

La présente plaque de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement.

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

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

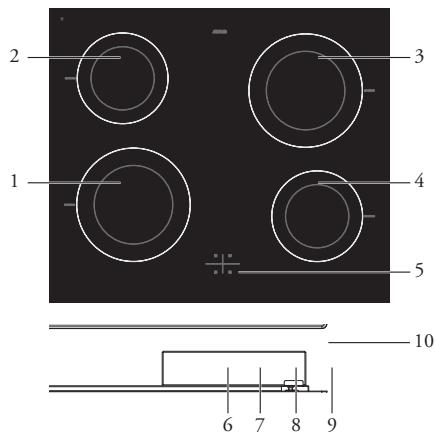
Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

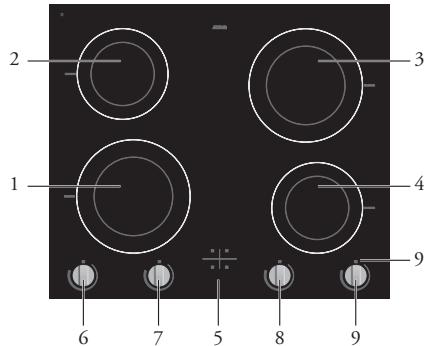
Description

HI4271B



1. Zone de cuisson avant-gauche 50 - 3000 Watt
2. Zone de cuisson arrière-gauche 50 - 1400 Watt
3. Zone de cuisson arrière droite 50 - 3000 Watt
4. Zone de cuisson avant droite 50 - 1400 Watt
5. Indicateur de réglages
6. Bouton zone de cuisson avant gauche
7. Bouton zone de cuisson arrière gauche
8. Bouton zone de cuisson avant droite
9. Bouton zone de cuisson arrière droite
10. Indicateur de zone de cuisson

HI6271B



Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

Sécurité anti-surchauffe

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

Limitateur de durée de cuisson

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

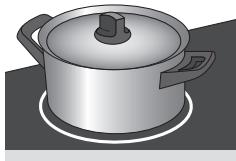
La durée dépend de la position de cuisson réglée :

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures

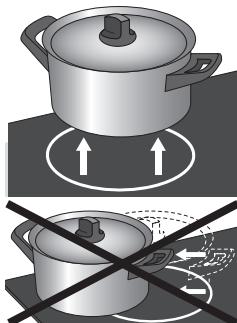
- La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Allure de chauffe	La zone de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 9 après :
boost	8 minutes

La cuisson par induction



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



La cuisson par induction est rapide

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

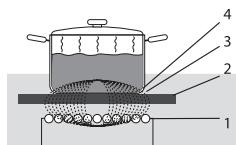
La puissance s'adapte

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

Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.

Opération induction



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

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

Confortable

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

Rapide

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

Propre

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

Sûr

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

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.

**Attention**

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - un fond épais de 2,5 mm ;
 - avec un fond plat.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque « Class induction ».

**Conseil**

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

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

Pour les programmes de cuisson, il est conseillé d'utiliser les récipients recommandés par ATAG (consulter le site 'www.atag.nl').

**Attention**

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

**Attention**

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

Diamètre de casserole minimum

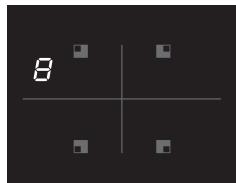
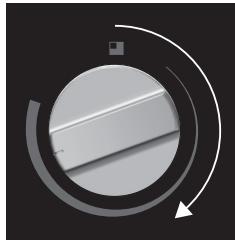
La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). En cas de cuiller ou de fourchette sur la zone de cuisson, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher.

Cocottes minutes

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

Régler**Mise en service**

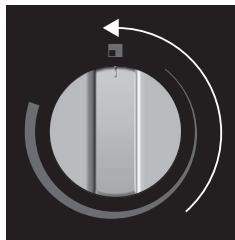
1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de la zone concernée dans le sens des aiguilles d'une montre afin de régler la puissance souhaitée.



Le réglage effectué apparaît sur l'affichage.

Réglage de la puissance

Réglez une puissance plus élevée ou moins élevée en tournant le bouton. Les zones de cuisson ont 9 positions. Les deux grandes zones de cuisson disposent en outre d'une fonction 'boost'. Pour le(s) zone(s) grand(s) il est possible de régler la puissance entre 50 Watt et 3000 Watt, pour le(s) zone(s) petit(s) entre 50 et 1400 Watt.

Arrêt

Eteignez la zone de cuisson en tournant le bouton pour le remettre dans sa position initiale.

Dispositif automatique de portée à ébullition

Le dispositif automatique de portée à ébullition est idéal pour faire bouillir l'eau de cuisson très rapidement et ensuite faire poursuivre la cuisson à une puissance inférieure. La plaque de cuisson passe automatiquement à la position de cuisson douce.

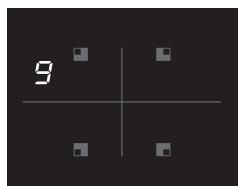
Activer l'ébullition automatique

1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de la zone concernée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ou complètement à droite.
Le symbole « A » apparaît sur l'écran.
3. Réglez dans les 5 secondes une position de cuisson douce avec le bouton (1 à 8). Si vous ne réglez aucune position de cuisson douce, la zone de cuisson s'éteint de nouveau.

Dès que la position de cuisson douce est réglée, le symbole « A » et la position de cuisson douce réglée apparaissent successivement sur l'écran en clignotant. Dès que le temps de portée à ébullition est écoulé, le clignotement s'arrête et la position de cuisson douce apparaît en continu sur l'écran.

Désactiver l'ébullition automatique

Eteignez le dispositif automatique de portée à ébullition en tournant le bouton dans le sens opposé jusqu'à la position 0 ou en continuant à le tourner vers la position 9.

Position 9

Enclenchez la plaque de cuisson sur la position 9, ou si vous souhaitez faire bouillir de l'eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et beaucoup trop élevée pour décongeler. Consultez les tableaux de cuisson pour vous familiariser avec la technique.

- Surveillez toujours la cuisson sur une zone réglée à un haut niveau de puissance.

Consultez le page 16 pour vous familiariser avec la technique.

Boost

La fonction ‘boost’ permet une cuisson à un très haut niveau de puissance pendant une courte durée. Ce réglage suit la position de réglage 9.

Activer la fonction boost

1. Placez un récipient sur une grande zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de cette zone en sens horaire, au-delà de la position 9.

Un « P » apparaît sur l'affichage.



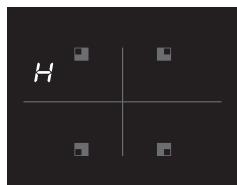
Zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre

Deux zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre s'influent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Cela est sans conséquences jusqu'au niveau 9. Si vous réglez toutefois une grande zone de cuisson sur la fonction boost, vous ne pourrez pas régler la puissance de la petite zone de cuisson à plus de 7.

Inversement, une petite zone de cuisson réglée à un haut niveau de puissance reviendra automatiquement à la position 7 si vous réglez la grande zone de puissance sur la fonction boost.

Deux zones de cuisson juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre. Vous pouvez régler une grande zone de cuisson sur la fonction boost et la petite zone de cuisson à côté sur une haute position.

Voyant de chaleur résiduelle

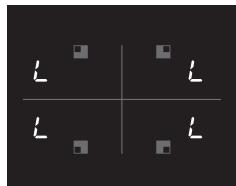


Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. *La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole « H ».*

Sécurité enfants

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité enfants avec lequel vous pouvez verrouiller cette dernière lorsque vous ne l'utilisez pas.

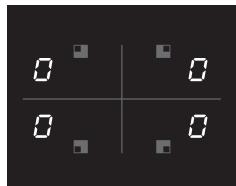
Activer la sécurité enfant de la plaque de cuisson



Tournez les deux boutons (du milieu) vers la gauche (pendant que les autres boutons restent en position zéro).

Le symbole « L » qui apparaît sur l'écran indique que la sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfant



Vous pouvez de la même manière désactiver la sécurité enfants.

Après avoir désactivé la sécurité enfants, le symbole « 0 » apparaît sur l'écran.



Conseil

Pour le nettoyage quotidien (les zones ou les minuteurs ne sont pas actifs) ou mettez en marche involontairement par des enfants.

*Cuisson saine***Point de fumée des différentes sortes d’huiles**

Pour un cuisine saine, ATAG conseille d’utiliser une sorte d’huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d’huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d’huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d’olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix 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 de riz	255 °C
Huile d’olive	242 °C

Tableaux de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

Utilisez la fonction 'boost' et le réglage 9 pour :

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

Utilisez le réglage 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- friture.

Utilisez le réglage 7 pour :

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

Utilisez le réglage 6 pour :

- mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire les tranches minces de viande.

Utilisez les réglages 1 à 5 pour :

- faire un bouillon ;
- la viande en daube ;
- étuver des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage

**Conseil**

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation. Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.s

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Enlevez les taches d'eau et (dépôts calcaires) avec du vinaigre d'entretien.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

**N'utilisez jamais**

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Generale

Les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site internet 'www.atag.nl'.



N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur nul ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à induction ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.atag.nl'.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
À la mise en route, du texte apparaît sur l'écran.	Opération normale.	Ne rien : voir chapitre encastrement à l'instuctions d'installation.
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchemet erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Après mis en service de la zone, le symbole apparaît à l'écran d'affichage.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Voir chapitre « Casserolle ».

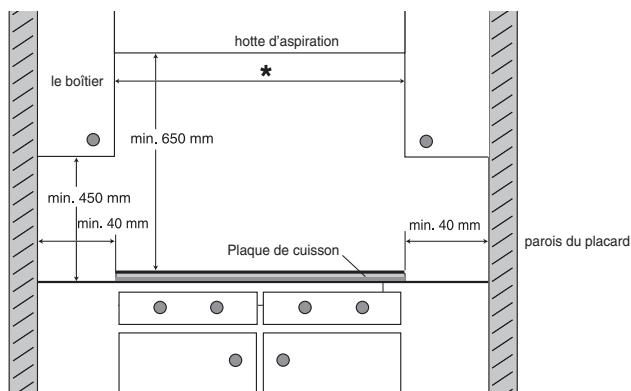
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons.
Code de panne R .	Une touche est activée trop longtemps ou un objet est posé sur cette dernière.	Relâchez le bouton. Contactez le service après-vente si la panne persiste.
Code de panne E4, E5, E6 ou E9.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code de panne E2.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	La plaque de cuisson a été désactivée par le dispositif de sécurité anti-surchauffe. Laissez refroidir la plaque de cuisson et choisissez une position de cuisson plus basse.
Code de panne E3.	Le récipient utilisé ne convient pas à la cuisson par induction.	Voir « Casseroles ».
Code de panne L .	Le système sécurité enfants est activé.	Voir « Sécurité enfants », page 14.

Mesures de sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de branchement (par exemple type HO7RR) doit pendre librement sans risque d'être heurté par un tiroir. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.

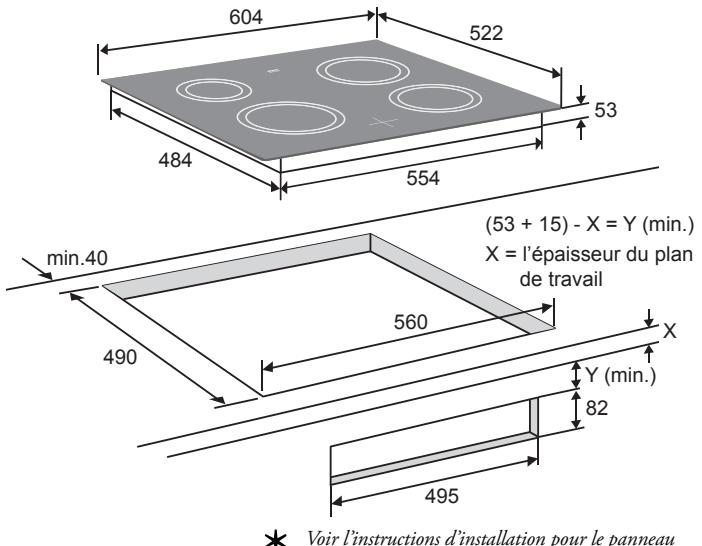
Périmètre de sécurité

Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

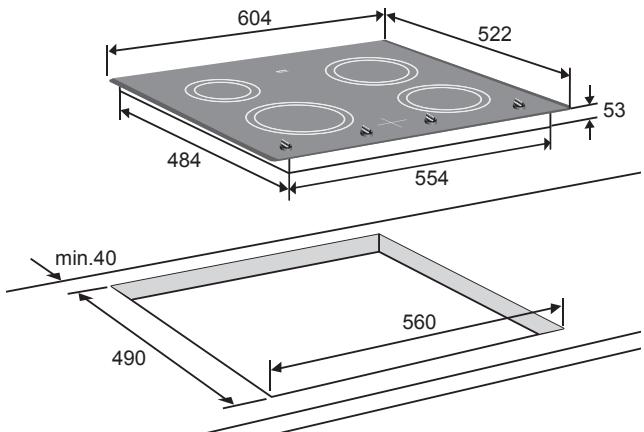


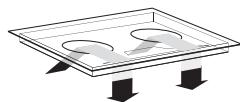
Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.

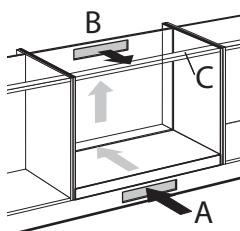
HI4271B

* Voir l'instructions d'installation pour le panneau

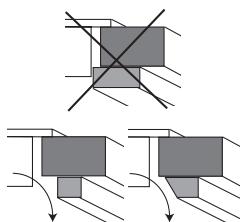
HI6271B

Sécurité d'aération

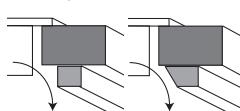
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. L'air frais se aspirer en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les événements sur la face inférieure de l'appareil. La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.

Encastrement au-dessus d'un four, tiroir ou panneau fixe

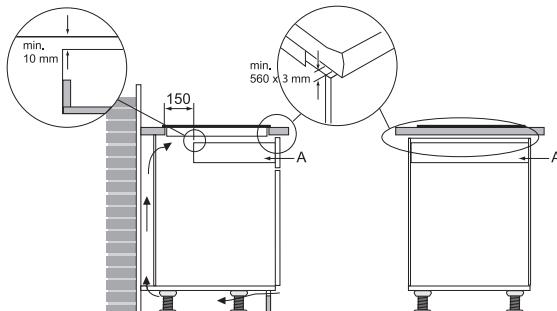
La ventilation s'effectue par la plinthe (A) et le panneau arrière (B) du meuble de cuisine. Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm²). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permettant en combinaison avec l'ouverture B, d'aspirer de l'air frais.



Assurez-vous que la latte transversale n'empêche pas la bonne circulation de l'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.

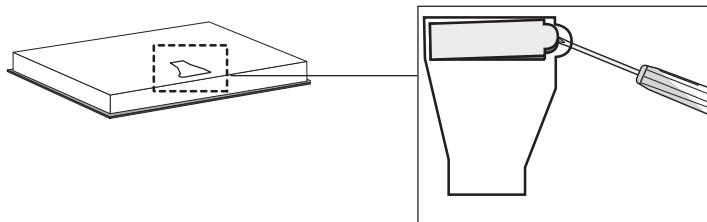


Les ouvertures de ventilation situées sur le dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchées par un tiroir. S'il y a un tiroir, une fente d'une largeur au moins égale à celle de l'appareil doit être pratiquée sur la paroi avant du tiroir. Un espace de 10 mm au moins doit être laissé entre le tiroir A et la plaque de cuisson.



Branchement

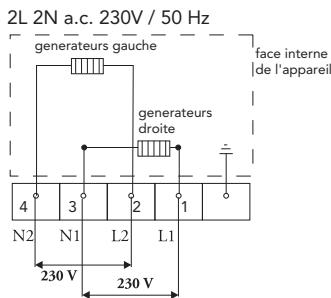
Gtitez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. L'enveloppe des câbles doit être en caoutchouc. En cas de pannes, consultez le tableau de aux pages 18 et 19. En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Vous pouvez accéder aux bornes de raccordement après avoir ouvert le dessous de l'armoire électrique. Ouvrez le couvercle de l'armoire en question avec un tournevis.



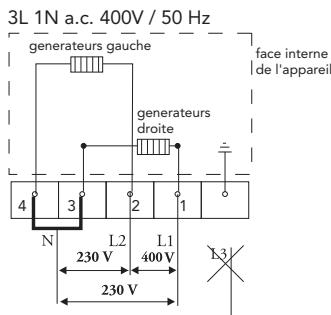
Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.

Branchements courantes :

- Connexion 2 phases avec 2 neutres (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~.
 - Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



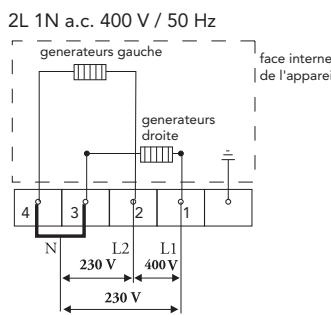
- Connexion 3 phases avec 1 neutre (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~. Entre les phases, il peut y avoir une tension de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 4-4. La phase 3 ne sera pas chargée. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de $2,5 \text{ mm}^2$ au minimum.



- Connexion 2 phases avec 1 neutre (2 1N ca 400 V / 50 Hz) :
 - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~.

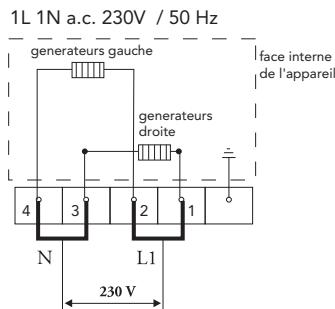
Lorsque la tension de 400 V ~ n'est pas présente entre les phases, c'est que dans l'armoire électrique deux fils ont été dérivés de la même phase, la plaque de cuisson doit être connectée à 2 fils neutres. Voir plus haut : 2 phases avec 2 neutres.

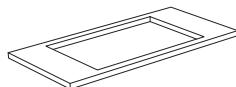
Placez un pont de liaison entre les points de connexion 3-4.
Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x).
Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de $2,5 \text{ mm}^2$ au minimum.



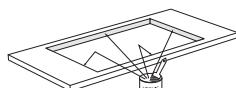
Branchements spéciales :

- Branchement à 1 phase (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~.
Placez les ponts de liaison entre les points de connexion 1-2 et 3-4. Votre groupe doit être équipé de fusibles de 32 A au minimum. Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 6 mm² au minimum.

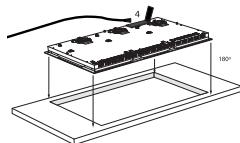


Encastrement

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

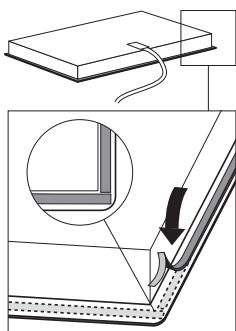


Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.



Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.

Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir pages 23, 24 ou 25).



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



Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.

Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

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

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

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



Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Tableau de puissance et d'encastrement

Cet appareil satisfait à toutes les directives CE en la matière.

Type de plaque de cuisson	HI4271B/HI6271B
Induction	x
Branchement	230V - 50Hz
Phases	2
Puissance maximale zones de cuisson	
À gauche à l'avant	3 kW (Ø200)
À gauche à l'arrière	1,4 kW (Ø160)
À droite à l'arrière	3 kW (Ø200)
À droite à l'avant	1,4 kW (Ø160)
Puissance connectée	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Puissance connectée totale	7400 W
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil largeur x profondeur	604 x 522 mm
Profondeur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	53 mm
Dimensions de l'évidement largeur x profondeur	560 x 490 mm
Espace minimum entre évidement et paroi arrière	40 mm
Espace minimum entre évidement et paroi latérale	40 mm

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Sicherheitsvorschrifte	6

Anwendung

Gewöhnungssache	7 - 8
Töpfe	9 - 10

Bedienung

Einstellen	11 - 14
Kochen	15 - 16

Pflege

Reinigung	17
-----------	----

Störungen

Allgemein	18 - 19
-----------	---------

Installationsvorschrift

Allgemein	20 - 22
Elektro Anschluss	23 - 25
Einbau	26

Anlage

Entsorgung von Verpakkung und Gerät	27
Technische Daten	28

Dieses Induktionskochfeld wurde für echte Hobbyköche entwickelt. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist komfortabel, da das Kochfeld schnell reagiert und auf eine sehr geringe Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung können Speisen sehr schnell zum Kochen gebracht werden. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen sorgen auch für Komfort beim Kochen.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich von der Arbeit mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Erzeugung von Hitze verwendet. Dies bedeutet, dass Sie nicht einfach jede Art von Topf verwenden können. Im Kapitel "Töpfe" finden Sie weitere Informationen hierzu.

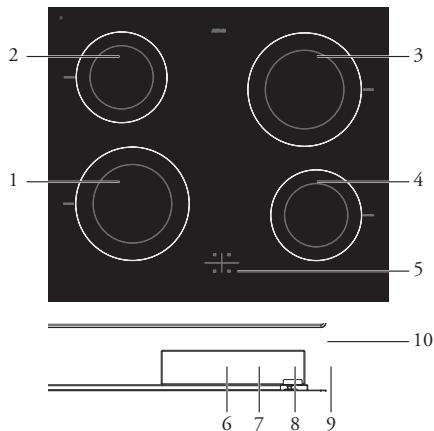
Für höchste Sicherheit verfügt das Induktionskochfeld über mehrere Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Induktionskochfeld optimal nutzen können. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

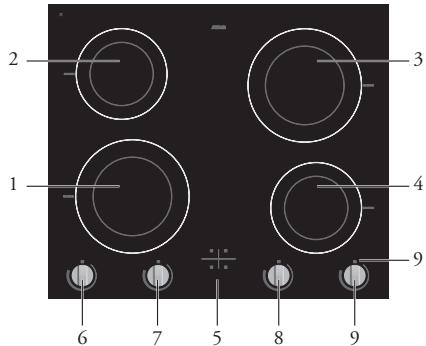
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigelegte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Kochspass!

HI4271B

1. Kochzone Vorne links 50 - 3000 Watt
2. Kochzone Hinten links 50 - 1400 Watt
3. Kochzone Hinten rechts 50 - 3000 Watt
4. Kochzone Vorne rechts 50 - 1400 Watt
5. Stufenanzeige
6. Taste Kochzone Vorne links
7. Taste Kochzone Hinten links
8. Taste Kochzone Vorne rechts
9. Taste Kochzone Hinten rechts
10. Zonenbezeichnung

HI6271B

**Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften
bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!**

Temperatursicherung

- Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet, der ununterbrochen die Temperatur des Kochtopfbodens überprüft, um jede Überhitzungsgefahr bei einem trocken gekochten Topf zu vermeiden. Bei einer überhöhten Temperatur wird die Leistung des Kochfelds automatisch gesenkt.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Diese Haltefunktion wird automatisch eingeschaltet, wenn Sie nach einer Zubereitung vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten.

Abhängig von der gewählten Kochleistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

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

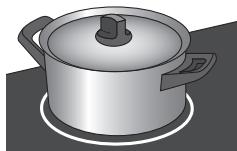
- Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch zum Kochstufe 9 geschaltet nach:
Boost	8 Minuten

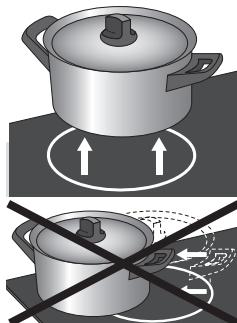
Induktionskochen

Induktionskochen ist schnell

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



Kein Wärmeverlust und
keine heißen Griffe beim
Induktionskochfeld.



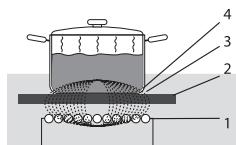
Die Leistung passt sich an

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

Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld und heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Induktion



Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf eine Kochzone gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erhitzt den Topfboden.

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

Komfortabel

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

Schnell

Dank der hohen Leistung des Induktionskochfeldes wird der Kochpunkt schnell erreicht. Das Garen dauert genauso lange wie auf einem anderen Kochfeld.

Sauber

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

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu dem von einem Cerankochfeld oder ein Gasbrenner und das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

Töpfe für das Kochen mit Induktionshitze

Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

**Achtung**

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit
 - einem Boden mit einer Mindestdicke 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem “ClassInduction”-Gütezeichen.

**Tipp**

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden vom Magneten angezogen wird;

Geeignet	Ungeeignet
Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld- Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emailliertes Töpfe	Porzellan
emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Für die automatischen Kochprogramme empfehlen wir, die von ATAG empfohlenen Töpfe zu verwenden (vgl. ‘www.atag.nl’).

**Achtung**

- Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr:
 - auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
 - durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen.

**Achtung**

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden könnte die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass das Glaskeramik-Kochfeld springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minimaler Topfdurchmesser

Der Mindestdurchmesser des Topfes beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis erreichen Sie mit einem Topf, dessen Durchmesser dem der Kochzone entspricht. Bei zu kleinen Töpfen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

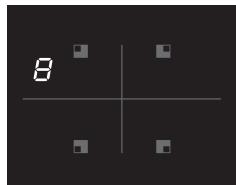
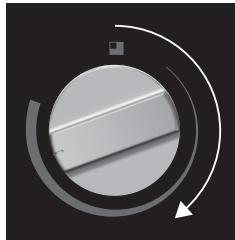
Schnellkochtopfe

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

Einschalten und Leistung einstellen

Einschalten

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Drehen Sie den Knopf der betreffenden Zone im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistung einzustellen.

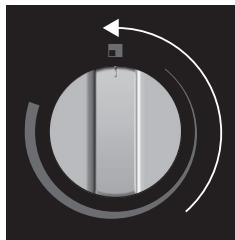


In die Displays der Kochzonen erscheint die Stufe, die Sie eingestellt haben.

Leistung einstellen

Drehen Sie den Knopf, um eine höhere oder niedrigere Leistung einzustellen. Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden. Daneben gibt es bei den zwei großen Zonen noch die Stufe "Boost". Die Leistung der großen Zonen ist von 50 - 3000 Watt einstellbar; bei den kleinen Zonen reicht der Einstellbereich von 50 - 1400 Watt.

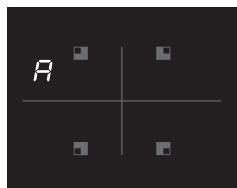
Ausschalten



Schalten Sie die Zone aus, indem Sie den Knopf wieder in die Ausgangsposition zurückdrehen.

Aufkochautomatik

Die Aufkochautomatik dient dazu, Speisen schnell zum Kochen zu bringen und anschließend auf einer niedrigeren Stufe zu garen. Die Aufkochautomatik schaltet von selbst zurück in die Garstufe.



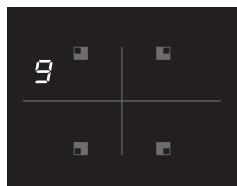
Einschalten der Aufkochautomatik

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Drehen Sie den Knopf dieser Kochzone gegen den Uhrzeigersinn.
Auf dem Display erscheint "A".
3. Stellen Sie innerhalb von fünf Sekunden mit dem Drehknopf die gewünschte Garstufe (1 - 8) ein. Wenn Sie keine Garstufe einstellen, wird die Zone wieder ausgeschaltet.
Sobald die Garstufe eingestellt ist, blinken im Display abwechselnd "A" und die eingestellte Garstufe. Wenn die Aufkochzeit abgelaufen ist, hört das Blinken auf und das Display zeigt nur noch die Garstufe an.

Ausschalten der Aufkochautomatik

Schalten Sie die Aufkochautomatik aus, indem Sie den Knopf zurück zur Stufe "0" oder weiter zur Stufe "9" drehen.

Stufe 9



Die Stufe 9 ist zum Aufkochen von Wasser geeignet. Diese Stufe ist zu hoch für das Erhitzen von Butter oder Milch und viel zu hoch für Auftauvorgänge.

- Bleiben Sie stets bei dem Gerät, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.

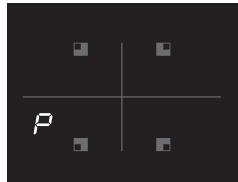
Machen Sie sich auf Seite 16 mit der Technik der Kochstufen vertraut.

Boost

Die "Boost"-Stufe wird dazu verwendet, um für eine kurze Zeit mit sehr hoher Leistung zu kochen. Diese Stufe kommt nach der Stufe 9.

Einschalten der Boost-Funktion

1. Stellen Sie einen Topf auf eine große Kochzone.
2. Drehen Sie den Knopf dieser Kochzone im Uhrzeigersinn über die Stufe 9 hinaus.
Auf dem Display erscheint "P".



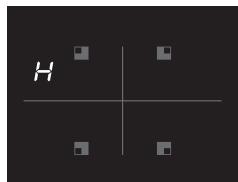
Zwei hintereinander liegende Kochzonen

Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Bis zur Stufe 9 hat dies keinerlei Auswirkungen. Stellen Sie jedoch eine große Kochzone auf "Boost", können Sie die kleine Kochzone nicht höher als auf 7 stellen.

Umgekehrt schaltet eine auf eine hohe Stufe eingestellte kleine Kochzone automatisch auf Stufe 7 zurück, wenn Sie die große Kochzone auf "Boost" stellen.

Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können eine große Kochzone auf "Boost" und dann die kleine Kochzone auf eine hohe Stufe einstellen.

Restwärmeanzeige



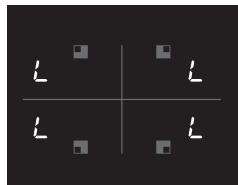
Nach intensiver Nutzung einer Kochzone kann diese noch einige Minuten lang warm bleiben.

Solange die Kochzone warm ist, wird im Display "H" angezeigt.

Kindersicherung

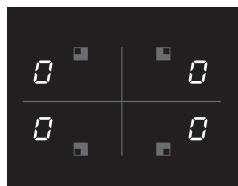
Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.

Das Kochfeld in den Kindersicherungsmodus versetzen



Drehen Sie die beiden (mittleren) Knöpfe nach links (während die anderen Knöpfe auf Null stehen bleiben).

Im Display wird "L" angezeigt; dies bedeutet, dass die Kindersicherung eingeschaltet ist.



Ausschalten der Kindersicherung

Drehen Sie die beiden (mittleren) Knöpfe wieder nach links (während die anderen Knöpfe auf Null stehen bleiben).

Im Display wird "0" angezeigt; dies bedeutet, dass die Kindersicherung ausgeschaltet ist.



Tipp

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

*Gesund kochen***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
Olivenöl extra vergine	216 °C
Sonnenblumenöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

Kochstufen

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt. Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind:

Verwenden Sie "Boost" und Stufe 9 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- blanchieren von Gemüse;
- erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- braten von Fisch;
- backen von Omeletts;
- gare Kartoffeln braten;
- fritieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- dicke Pfannkuchen backen;
- dicke Scheiben panierter Fleisch braten;
- Speckwürfel oder Schinken auslassen;
- rohe Kartoffeln braten;
- Backen von Armen Rittern;
- braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie Stufe 6 für:

- durchkochen;
- Auftauen von Gemüse;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 5 für:

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

**Tipp**

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen. Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.

**Niemals verwenden**

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

Allgemein

Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite 'www.atag.nl'.

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

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Induktionskochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.atag.nl'.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Kontrollieren Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display  nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf, siehe Seite 9 und 10.
Die Kochtöpfe lassen beim Kochen ein Geräusch hören.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Küche lüften.
Fehlercode E1 .	Eine Taste wird zu lange betätigt oder ein Kabel ist gebrochen	Knopf loslassen. Mit Ihrem Versorgungsunternehmen Kontakt aufnehmen, wenn das Problem bestehen bleibt.
Fehlercode E4, E5, E6 oder E9.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Fehlercode E2.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld wurde durch Überhitzung ausgeschaltet. Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode E3.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf, siehe Seite 9 und 10.
Fehlercode L1 .	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Vgl. "Kindersicherung" auf S. 14.

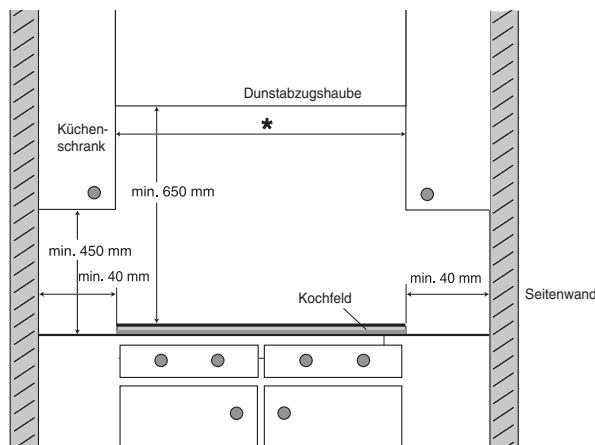
Sicherheitsvorschriften Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muß geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR) mit den zum Anschluss passenden Kabeldurchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel sollte frei hängen und nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Die Arbeitsplatte, in der das Kochfeld eingebaut wird, muss flach sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>85^{\circ}\text{C}$) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemassen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benötigter freier Platz

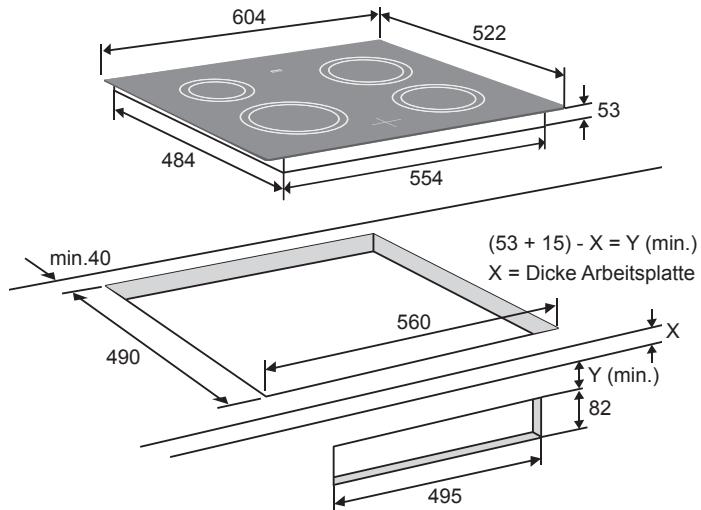
Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Raum um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Raum vorhanden ist.

* HI4271B: min. 61 cm
HI6271B: min. 61 cm

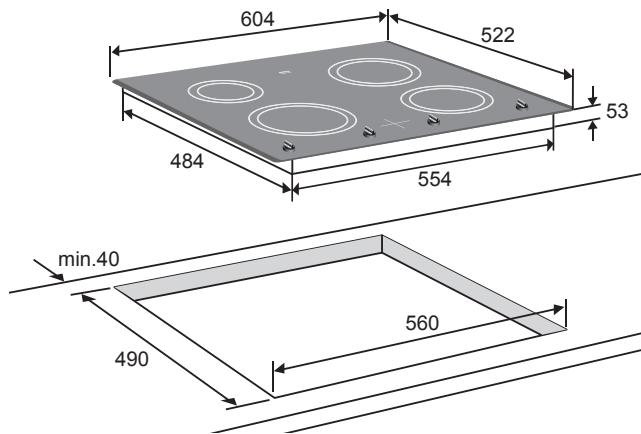


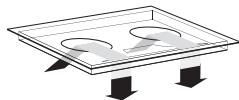
Einbaumaßen

In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

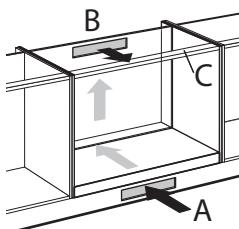
HI4271B

* Siehe das Installationsvorschrift der Bedienblende

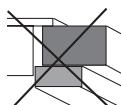
HI6271B

Belüftung

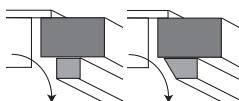
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. An der Vorderseite und Unterseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.

Einbau oberhalb eines Ofens, einer Schublade oder einer festen Blende

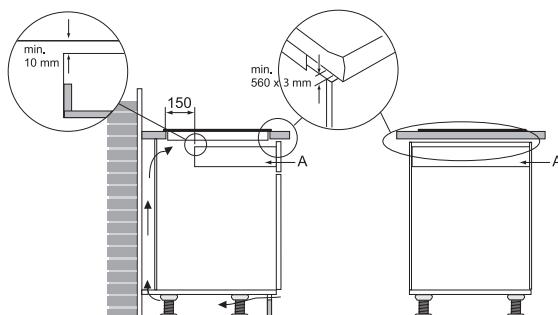
Die Belüftung geschieht über die Leiste (A) und die Rückseite des Schranks (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen (mind. 100 cm^2) aus. Die Luftzufuhr A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, eine andere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.



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

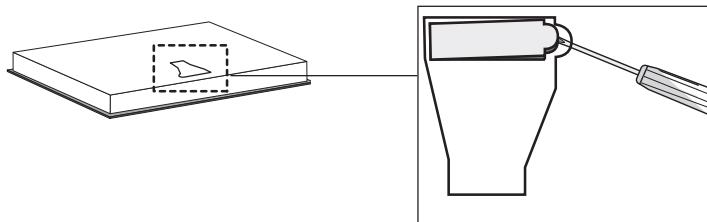


Eine Schublade darf die Ventilationsöffnungen an der Unterseite des Geräts nicht verschließen. Bei einer Schublade muss an der Vorderseite ein Spalt angebracht werden, der mindestens so breit wie das Gerät ist. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss mindestens 10 mm betragen.



Anschlüsse

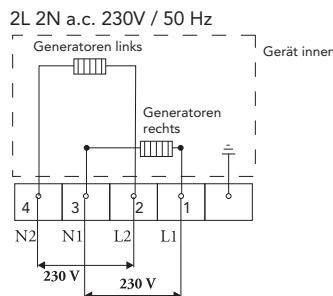
Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel, je nach den geltenden Vorschriften. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein. Konsultieren Sie bei Störungen die Tabelle auf den Seiten 18 und 19. An der Unterseite des Geräts befindet sich ein Aufkleber mit den Anschluss schemata. Die Anschlussklemmen sind zugänglich, wenn Sie das Anschlusskästchen an der Unterseite öffnen. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlusskästchen mithilfe eines Schraubendrehers.



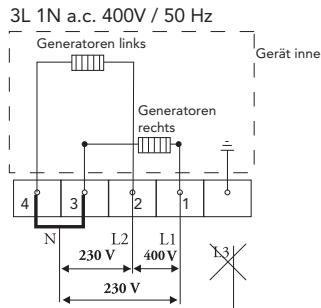
Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass ein omnipolare Schalter in der Zuführleitung mit einem Abstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Häufig vorkommenden Anschlüsse:

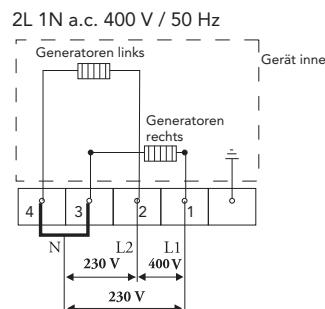
- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern). Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. Eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-4 anbringen. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

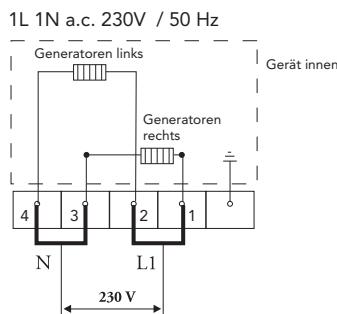


- 2 Phasen mit 1 Nullanschluss (2 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. **Wenn zwischen den Phasen keine Spannung von 400 V ~ vorhanden ist, sind zwei Drähte im Zählerkasten von derselben Phase abgezweigt. Dann muss das Kochfeld mit zwei Nulldrähten (zwei Phasen mit zwei Nullen) angeschlossen werden.** Eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 3-4 anbringen. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (2x) abzusichern). Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

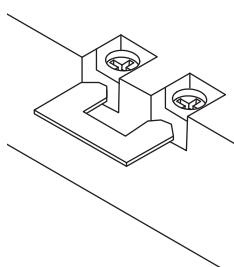


Spezialanschlüsse:

- Einphasenanschluss (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 1-2 und 3-4 anbringen. Ihre Gruppe ist mit mindestens 32 A abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.

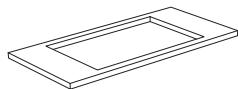


Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.

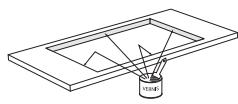


Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen.

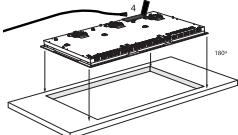
Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

Einbau

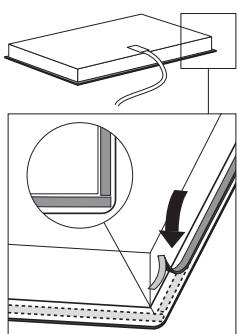
Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen im Hinblick auf Abmessungen und Belüftung.



Versiegeln Sie die Schmallseiten der Arbeitplatte, wenn es sich um eine Hartfasern mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern das Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitplatte ausdehnt.



Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.



Anschlusskabel gemäß den daran gestellten Anforderungen am Gerät befestigen (siehe Seite 23, 24 oder 25).

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücke schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.



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

Schliessen Sie das Gerät an. Die Anzeigen der Kochstellen werden leuchten. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit.

Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder die Anzeigen bleiben dunkel.

Entsorgung Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Sie erhalten Informationen hierzu bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

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

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



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Müllsammlung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	HI4271B/HI6271B
Induktion	x
Anschluss	230V - 50Hz
Anzahl Phasen	2
Maximale Kochzonenleistung	
Vorne link	3 kW (Ø200)
Hinten links	1,4 kW (Ø160)
Hinten recht	3 kW (Ø200)
Vorne rechts	1,4 kW (Ø160)
Anschlusswert	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Gesamtanschlusswert	7400 W
(Einbau-) Maße	
Breite und Tiefe des Geräts	604 x 522 mm
Einbauhöhe ab Oberkante Arbeitsplatte	53 mm
Sägemaß Breite x Tiefe	560 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm