



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

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

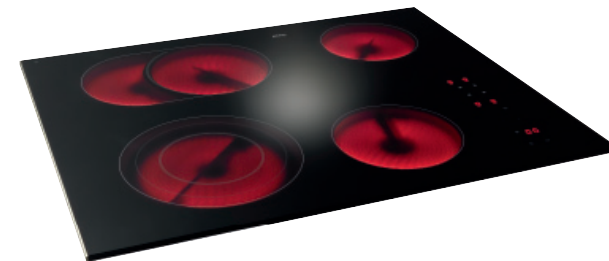
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

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

mode d'emploi
plaque de cuisson céramique

Bedienungsanleitung
Keramikkochfeld

ATAG



HL6271T
HL6271G
HL6271M
HL7271G
HL7271M

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 29

DE

Anleitung

DE 3 - DE 29

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme:



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson céramique

Introduction	FR 4
Panneau de commandes	FR 5
Description	FR 6

Sécurité

Limiteur de temps de cuisson	FR 7
------------------------------	------

Utilisation

Utilisation des commandes tactiles	FR 8
Casseroles	FR 8

Fonctionnement

Mise en marche	FR 10
Réglage de la puissance	FR 10
Arrêt	FR 10
Voyant de chaleur résiduelle	FR 11
Fonction zone	FR 11
Sécurité (enfant)	FR 12
Minuteur de cuisine / sablier	FR 13
Fonction de préchauffage automatique	FR 15

Cuisson

Cuisson saine	FR 17
Réglages de cuisson	FR 18

Entretien

Nettoyage	FR 19
-----------	-------

Erreurs

Généralités	FR 20
Tableau de dépannage	FR 20

Installation

Points à considérer	FR 22
Raccordement électrique	FR 26
Encastrement	FR 27
Détails techniques	FR 28

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	FR 29
---	-------

VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. La plaque de cuisson est équipée d'éléments « Cuisine légère ». Il s'agit d'éléments qui chauffent très rapidement et très efficacement, réduisant les temps de réchauffage. En outre, ces éléments assurent une excellente répartition de la chaleur. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

Cuisiner sur une plaque céramique est différent de l'utilisation d'un appareil traditionnel. La cuisson sur plaque céramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

Pour une sécurité optimale, la plaque céramique est équipée d'une sécurité enfant, d'un limiteur de durée de cuisson et d'un témoin de chaleur résiduelle qui désigne les zones de cuisson encore chaudes.

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

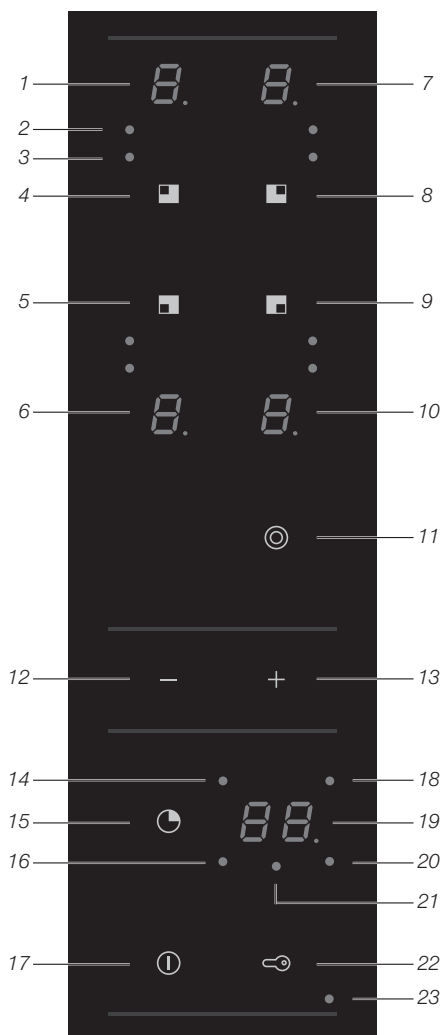
Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.

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

Bonne cuisine !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

Panneau de commandes

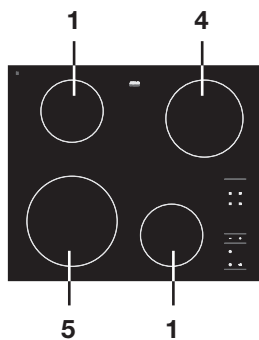


1. Voyant de niveau arrière gauche
2. 3^{ème} Témoin élément de zone arrière gauche
3. 2^{ème} Témoin élément de zone arrière gauche
4. Touche de sélection de zone arrière gauche
5. Touche de sélection de zone avant gauche
6. Voyant de niveau avant gauche
7. Voyant de niveau arrière droite
8. Touche de sélection de zone arrière droite
9. Touche de sélection de zone avant droite
10. Voyant de niveau avant droite
11. Touche élément de zone supplémentaire
12. Touche « Diminution du temps / niveau »
13. Touche « Augmentation du temps / niveau »
14. Voyant minuteur de cuisine arrière gauche
15. Touche minuteur de cuisine / sablier
16. Voyant minuteur de cuisine avant gauche
17. Touche marche / arrêt
18. Voyant minuteur de cuisine arrière droite
19. Minuteur de cuisine / sablier
20. Voyant minuteur de cuisine avant droite
21. Voyant sablier
22. Touche de sécurité enfant
23. Voyant de sécurité enfant

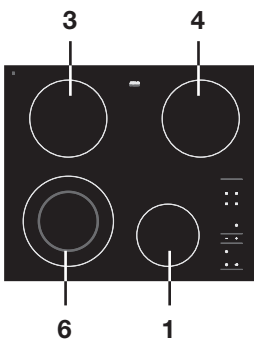
VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

Description

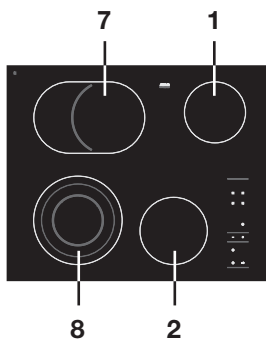
HL6271T



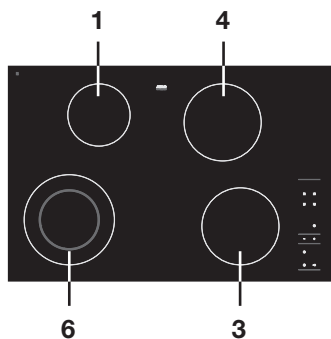
HL6271G



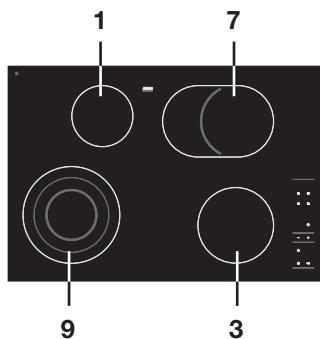
HL6271M



HL7271G



HL7271M



1. Zone de cuisson Ø 145 1,2 kW
2. Zone de cuisson Ø 160 1,5 kW
3. Zone de cuisson Ø 180 1,8 kW
4. Zone de cuisson Ø 180 2,0 kW
5. Zone de cuisson Ø 210 2,3 kW

6. Zone de cuisson Ø 140/210 1,0/2,2 kW
7. Zone de cuisson Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
8. Zone de cuisson Ø 120/180/210 0,8/1,6/2,3 kW
9. Zone de cuisson Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW

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

Limiteur de temps de cuisson



- Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il fonctionne si vous oubliez d'arrêter votre plaque de cuisson.
- Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	La zone de cuisson s'arrête automatiquement après :
0	12 heures
1	8 heures 30
2	6 heures 30
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures 30
6	3 heures
7	2 heures 30
8	2 heures
9	1 heure 30

Le limiteur de temps de cuisson arrête les zones de cuisson lorsque le temps indiqué dans le tableau s'est écoulé.

Utilisation des commandes tactiles

Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

Casseroles

Casseroles adaptées à la cuisson sur plaque céramique

La cuisson sur plaque céramique nécessite une qualité de casserole spécifique.

Attention

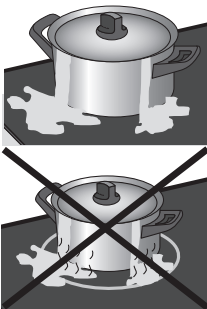
- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.



Attention

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

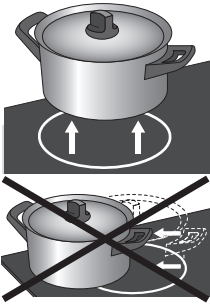
- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la plaque de cuisson est sur un réglage fort alors que la casserole est (trop) sèche ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison, par exemple, d'une surchauffe ou de l'utilisation sur un réglage trop puissant.



Attention

- N'utilisez pas de casseroles de plus faible diamètre que la zone de cuisson. Ainsi afin d'éviter que les petits déchets alimentaires ne tombent sur la zone de cuisson très chaude. Les déchets alimentaires brûlés à la surface sont difficiles à nettoyer. De plus, les poignées peuvent devenir trop chaudes et beaucoup d'énergie est perdue.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium, comme les barquettes de repas tout prêts, pour cuire les aliments. Si la feuille d'aluminium fond à la surface de cuisson, il est impossible de l'éliminer. La feuille d'aluminium possède également de très médiocres capacités de conduction de la chaleur.

UTILISATION



Attention

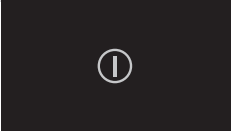
- Les grains de sable peuvent être à l'origine de rayures irréversibles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre à la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.



Conseil

- Essayez le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de la placer sur la zone de cuisson. Vous évitez ainsi de salir la surface de cuisson.
- Vous pouvez arrêter la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La cuisson du plat se termine avec la chaleur résiduelle, pourvu que vous laissiez le couvercle sur la casserole.

Mise en marche



- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt.

Un signal sonore court est émis et tous les affichages indiquent « 0. ». Sans autre action de votre part, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.

Réglage de la puissance



- Tapez du bout du doigt sur la touche de sélection de zone voulue. *Le voyant de niveau affiche fixement un petit point derrière le « 0 » : cette zone est désormais active.*
- Utilisez la touche + ou – de la zone de cuisson voulue pour choisir le réglage correct. La plaque démarre automatiquement au réglage choisi.
 - ▷ Taper sur la touche + pour la première fois affiche le réglage « 5. ».
 - ▷ Taper sur la touche – pour la première fois affiche le réglage « 9. ».

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

La zone de cuisson est allumée et active. L'affichage indique un réglage de puissance entre 1 et 9 par un point fixe.

- Maintenez le contact pendant une seconde avec les touches – et + de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.

Ou :

- Sélectionnez le réglage « 0. » en effleurant la touche –.

Arrêt simultané de toutes les zones de cuisson

La plaque de cuisson est en mode veille, ou bien une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Effleurez brièvement la touche marche/arrêt pour arrêter simultanément toutes les zones de cuisson.

Le signal sonore émet un bip. Tous les voyants sont éteints, sauf (éventuellement) le voyant de chaleur résiduelle « H ».

La plaque de cuisson est désormais éteinte.

Attention

- La plaque de cuisson mémorise les derniers réglages de l'élément de zone supplémentaire. Lorsque vous la remettez en marche, la plaque de cuisson reprend les réglages mémorisés.

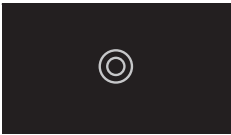


Voyant de chaleur résiduelle



La zone peut demeurer chaude pendant un certain temps après utilisation. L'affichage indique « H » tant que la zone de cuisson est chaude.

Fonction zone



La fonction « élément de zone supplémentaire » sert à activer un élément de plus dans la zone. Les éléments qui peuvent être activés sont indiqués par les graphiques de la surface céramique. Différentes options sont possibles, un 2^{ème} élément peut souvent être activé, et parfois un 3^{ème}.

Activation d'un élément de zone supplémentaire

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez activer un élément supplémentaire.
La zone de cuisson choisie est activée, le voyant de niveau affiche un petit point fixe derrière le réglage sélectionné.
- Appuyez une fois sur la « touche élément de zone supplémentaire » pour activer le 2^{ème} élément de la zone.*
Une diode est allumée à côté du voyant de niveau de la zone de cuisson choisie.
- Appuyez encore sur la « touche élément de zone supplémentaire » pour activer le 3^{ème} élément de la zone.*
Deux diodes sont allumées à côté du voyant de niveau de la zone de cuisson choisie.



Arrêt de l'élément de zone supplémentaire

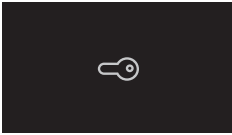
Un ou deux éléments de zone supplémentaires sont activés, 1 diode est allumée, ou 2 à côté du voyant de niveau de la zone de cuisson.

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson dont vous souhaitez arrêter un élément supplémentaire.
La zone de cuisson choisie est activée.
- Appuyez sur la « touche d'élément de zone supplémentaire » et répétez l'opération jusqu'à ce que la diode soit éteinte (ou les diodes).

* Valable uniquement si votre plaque de cuisson est équipée d'un 2^{ème} ou 3^{ème} élément de zone.

** Dépend du nombre d'éléments de zone supplémentaires de votre plaque de cuisson.

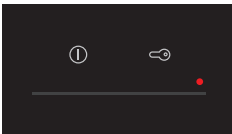
Sécurité (enfant)



Vous pouvez sécuriser la plaque de cuisson avec la sécurité (enfant). Grâce à ce réglage, il est impossible de mettre la plaque de cuisson en marche et de modifier les réglages des zones de cuisson.

La touche sécurité (enfant) permet d'accéder aux deux fonctions suivantes :

Mode de sécurité (standard)	Mode de sécurité enfant
Le mode de sécurité (standard) empêche de modifier accidentellement les réglages.	Le mode de sécurité enfant empêche de mettre la plaque de cuisson en marche accidentellement.
<u>Tous les processus de cuisson en cours demeurent actifs.</u>	Toutes les zones de cuisson et les minuteurs de cuisine / sablier doivent être réglés sur « 0 ».



Placer la plaque de cuisson en mode de verrouillage (standard)

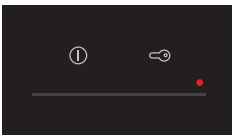
Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Maintenez le contact avec la touche de verrouillage (enfant).

Attention ! Tous les processus de cuisson en cours demeurent actifs.

Le voyant rouge de la touche de sécurité (enfant) est toujours allumé. Toutes les touches sont désactivées, sauf la touche de sécurité (enfant) et la touche marche/arrêt.

- Maintenez à nouveau le contact avec la touche de sécurité (enfant) pour arrêter le mode de sécurité et déverrouiller le panneau de commandes.



Activation de la sécurité enfant

La plaque de cuisson est en mode veille. L'affichage de toutes les zones de cuisson indique « 0. ».

- Maintenez le contact avec la touche de sécurité (enfant) pour activer cette fonction.

Le voyant rouge à droite de la touche de sécurité (enfant) est toujours allumé.

Si vous n'effleurez pas de touche dans un délai de 10 secondes, la zone de cuisson s'arrête automatiquement. La sécurité enfant demeure active. Vous pouvez aussi arrêter la plaque de cuisson manuellement :

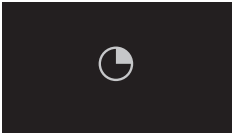
- Maintenez à nouveau le contact avec la touche de sécurité (enfant) pendant 10 secondes pour arrêter le mode de sécurité et déverrouiller le panneau de commandes.
- Vous devez attendre 10 secondes avant de remettre la plaque de cuisson en marche avec la touche marche/arrêt pour désactiver la sécurité enfant.



Conseil

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

Minuteur de cuisine / sablier



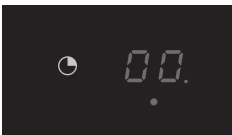
Un minuteur de cuisine peut être réglé pour chacune des zones de cuisson. Tous les minuteurs de cuisine peuvent être utilisés simultanément. La plaque de cuisson est également équipée d'un sablier. Le minuteur de cuisine comme le sablier peuvent être réglés sur une durée maximale de 99 minutes.

Le sablier fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisine, mais n'est pas lié à une zone de cuisson. Lorsqu'il est réglé, il continue à fonctionner une fois la plaque de cuisson arrêtée. Le sablier ne peut être arrêté que lorsque la plaque de cuisson est en marche.

Le minuteur de cuisine	Le sablier
Le minuteur de cuisine doit être lié à une zone de cuisson. En d'autres termes, la zone de cuisson s'arrête lorsque le temps est écoulé.	Le sablier n'est pas lié à une zone de cuisson. Il continue à fonctionner une fois la plaque de cuisson arrêtée.

Activation du sablier

La plaque de cuisson est en marche.



- Effleurez la touche du minuteur de cuisine / sablier jusqu'à ce que « 00. » soit affiché et que le voyant rouge sous le centre de l'affichage clignote.
- Utilisez les touches – et + pour régler la durée voulue.

Le sablier peut être réglé jusqu'à ce que le point à côté de la durée réglée disparaisse. Le voyant rouge continue à clignoter. Si vous ne réglez pas de durée avec les touches – et +, le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.

Arrêt du sablier (lorsqu'il n'y a pas de zone de cuisson active)

- Appuyez sur la touche marche/arrêt.
- Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine / sablier.
Le point situé à côté de la durée réglée s'allume.
- Maintenez le contact avec la touche – jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Appuyez encore sur la touche – ou sur les touches + et – simultanément.

Le sablier est désormais en mode veille. Le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.

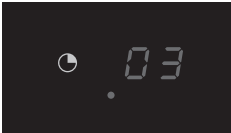
Arrêt du sablier (lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont actives)

- Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine / sablier jusqu'à ce que le voyant du sablier commence à clignoter.
- Maintenez le contact avec la touche – jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Appuyez encore sur la touche – ou sur les touches + et – simultanément.

Le sablier est désormais en mode veille. Le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.

Affectation et activation du minuteur de cuisine

La plaque de cuisson est en marche. Le minuteur de cuisine ne peut être lié qu'aux zones de cuisson en marche.



- Effleurez la touche du minuteur de cuisine / sablier à deux reprises pour atteindre la première zone de cuisson active dans le sens des aiguilles d'une montre (dans cet exemple, le minuteur de cuisine de la zone avant gauche est activé). À chaque nouvelle pression sur la touche du minuteur de cuisine / sablier, le minuteur de cuisine de la zone activée suivante est affiché et vous pouvez le régler.
- Utilisez les touches – et + pour régler la durée de cuisson voulue. Le minuteur de cuisine peut être réglé jusqu'à ce que le point à côté de la durée réglée disparaisse. Le voyant rouge du minuteur de cuisine de la zone de cuisson active continue à clignoter. Si vous n'utilisez pas les touches – et + pour régler une durée, le minuteur de cuisine s'arrête automatiquement après 10 secondes.
- Répétez les étapes ci-dessus pour régler la durée pour une autre zone de cuisson en marche.

Attention



- Lorsque plusieurs minuteurs de cuisine / sabliers fonctionnent, l'affichage indique toujours le minuteur de cuisine / sablier dont le temps restant est le plus faible.

Le voyant de la zone de cuisson clignote. Les voyants des autres minuteurs / sabliers actifs sont allumés fixement.

Arrêt du minuteur de cuisine

- Appuyez de façon répétitive sur la touche du minuteur de cuisine / sablier pour l'arrêter.

Le point à côté du temps réglé s'allume.

- Maintenez le contact avec la touche – du minuteur de cuisine / sablier jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Appuyez encore sur la touche – ou sur les touches + et – simultanément.
Le minuteur de cuisine est désormais en mode veille. Le minuteur de cuisine sélectionné s'arrête automatiquement après 10 secondes.

Arrêt de l'alarme du minuteur de cuisine / sablier

Une fois le temps réglé/de cuisson écoulé, l'alarme sonne et le voyant rouge du minuteur de cuisine / sablier clignote sur « 00 ».

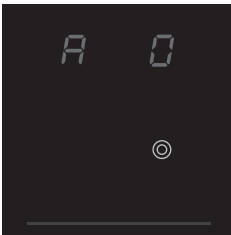
- Effleurez n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.



Conseil

- Vous pouvez maintenir le contact avec la touche – ou + pour régler la durée de cuisson plus rapidement.
- Si vous appuyez sur la touche – immédiatement après avoir mis en marche le minuteur de cuisine / sablier, vous pouvez régler le temps de cuisson voulu à partir de 30 minutes (l'affichage indique « 30. »).

Fonction de préchauffage automatique



La fonction de préchauffage automatique augmente temporairement la puissance (réglage « 9. ») pour chauffer plus rapidement le contenu de la casserole. Cette fonction est disponibles à toutes les puissances, sauf réglage « 9. ».

Activation de la fonction de préchauffage automatique

La zone de cuisson est allumée et active.

- Utilisez la touche + pour choisir le réglage « A. » (après « 9. »). « A. » et « 9. » clignotent alternativement dans l'affichage.
- Utilisez la touche – ou + pour régler la puissance voulue. Si vous sélectionnez le réglage 4, « 4. » et « A. » clignotent alternativement dans l'affichage. (Attention ! Après 10 secondes, la zone de cuisson doit être réactivée avant d'utiliser la touche + pour augmenter le réglage. La touche – fonctionne alors comme une touche d'arrêt).
- Lorsque la casserole a atteint la température désirée, la fonction de préchauffage automatique s'arrête et la zone de cuisson continue à fonctionner à la puissance réglée.



Conseil

Vous pouvez régler rapidement « A. » en réglant la zone de cuisson sur « 9. » à l'aide de la touche +, avant d'effleurer la touche une fois pour régler « A. ».

Le tableau ci-dessous indique la durée de préchauffage automatique pour chaque réglage de puissance :

Réglage	1	2	3	4	5	6	7	8
Secondes	60	180	288	390	510	150	210	270

Arrêt de la fonction de préchauffage automatique

La plaque de cuisson est en marche. « A. » et le réglage de puissance clignotent alternativement dans l'affichage. La zone de cuisson est active.

- Effleurez la touche –.
*Un réglage de puissance différent est affiché et « A. » cesse de clignoter. **Ou :***
- Sélectionnez le réglage « 9. ». **Ou :**
- Effleurez simultanément les touches – et + de la zone de cuisson.
L'affichage indique le réglage « 0. », « A. » cesse de clignoter et la zone de cuisson est arrêtée.

Cuisson saine

Point de combustion des différents types d'huile

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, Atag conseille de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de combustion auquel des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de combustion des différents types 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

Réglages de cuisson

Les réglages dépendant de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessus est uniquement indicatif.

Utilisez le réglage 9 pour :

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

Utilisez le réglage 8 pour :

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

Utilisez le réglage 7 pour :

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

Utilisez les réglages 6 et 5 pour :

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

Utilisez les réglages 1 à 4 pour :

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

Nettoyage



Conseil

Activez la sécurité (enfant) avant de nettoyer la plaque de cuisson.

Nettoyage quotidien

- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaque céramique présentent l'avantage de laisser une fine couche à la surface du verre, de sorte que les aliments trop cuits et le tartre risquent moins de brûler sur la plaque de cuisson, facilitant le prochain nettoyage.
- Il est préférable de laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- Les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme par exemple la compote de pomme, la rhubarbe ou le chou rouge, il est préférable de les nettoyer immédiatement avec un torchon humide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la plaque de cuisson. Faites preuve de prudence avec la zone de cuisson chaude !

Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les marques métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Utilisez un grattoir pour verre pour retirer les aliments renversés. Il est également préférable de retirer le plastique et le sucre fondus avec un grattoir pour verre.

Ne jamais utiliser

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que laine d'acier ou tampon à récurer.





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) automatiques au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Contactez le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il n'est pas obligatoirement défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème par vous-même en vérifiant les points indiqués ci-après.

Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un tic-tac dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le tic-tac se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche + ou – du minuteur de cuisine / sablier.
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.
Code d'erreur 	Le panneau de commandes est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commandes.
Code d'erreur 	Vous avez effleuré 2 touches simultanément.	Actionnez une seule touche à la fois.

ERREURS

Symptôme	Cause possible	Solution
Code d'erreur E2	<ul style="list-style-type: none">- Surchauffe des composants électroniques. Il est possible qu'une trop grande casserole ait été placée sur la zone de cuisson avant droite.- La plaque de cuisson est insuffisamment ventilée.	<ul style="list-style-type: none">- Laissez la plaque de cuisson refroidir jusqu'à ce que le code disparaisse.- Veillez à ce que la plaque de cuisson soit suffisamment ventilée.
Changement spontané de réglage de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">- La casserole est trop proche des commandes tactiles.	<ul style="list-style-type: none">- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes tactiles.
Code d'erreur U400	Surtension, appareil 400 V incorrectement raccordé.	Raccordez l'appareil conformément au schéma de branchement au fond de l'appareil.
Code d'erreur Er36	Surchauffe du panneau de commandes, la casserole est trop près des commandes tactiles.	<ul style="list-style-type: none">- Laissez la plaque de cuisson refroidir.- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes tactiles.
Codes d'erreur E7, Er39, Er20, Er37 ou Er26	Autre défaut.	Contactez le service après-vente.

Points à considérer

Consignes de sécurité d'installation

- Le raccordement doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être raccordé à la terre.
- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur électricien qualifié.
- Utilisez un câble approuvé pour le raccordement (de type HO5RRR par exemple) compatible avec les réglementations. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer par un tiroir.
- Si vous souhaitez effectuer un raccordement fixe, vérifiez que la ligne d'alimentation est équipée d'un commutateur multipolaire dont les contacts sont séparés de 3 mm au moins.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température de 85 °C au moins. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peuvent décolorer et déformer la paroi.
- Les dégâts provoqués par un raccordement, une installation ou une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

Espace

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

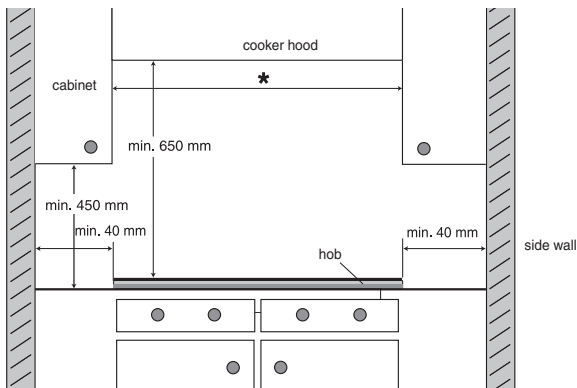
HL6271T : 600 mm

HL6271G : 600 mm

HL6271M : 640 mm

HL7271G : 770 mm

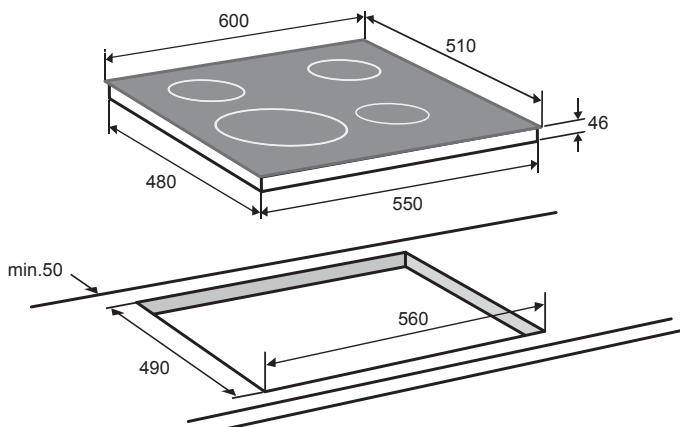
HL7271M : 770 mm



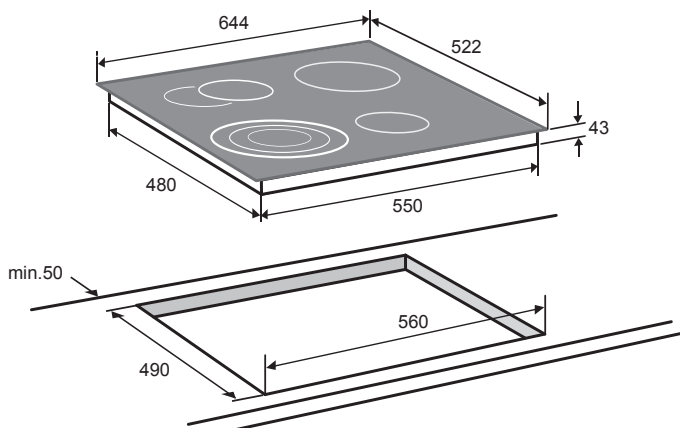
Dimensions d'installation

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

HL6271T/G

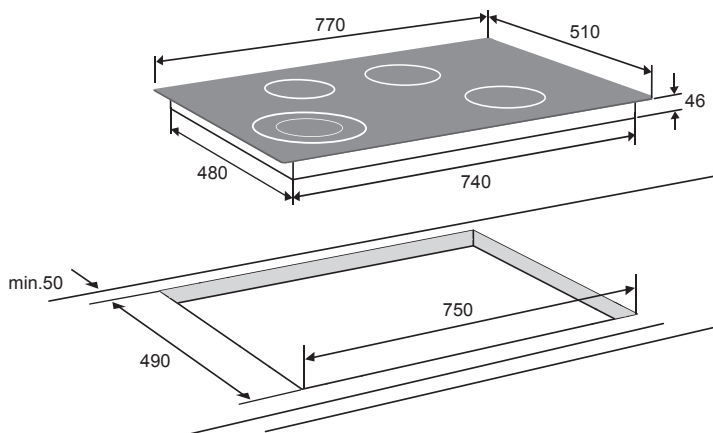


HL6271M

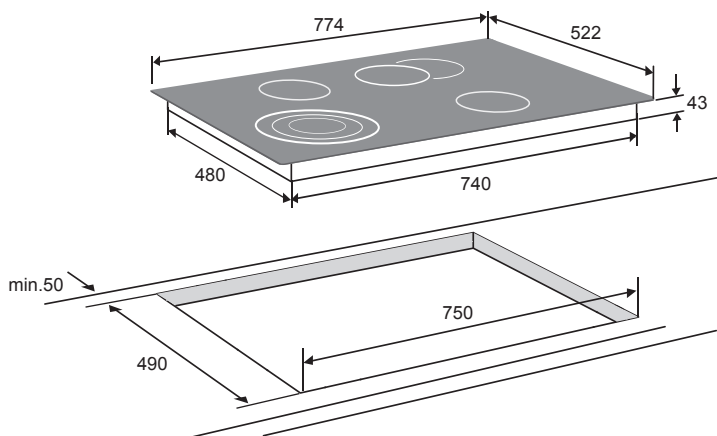


INSTALLATION

HL7271G



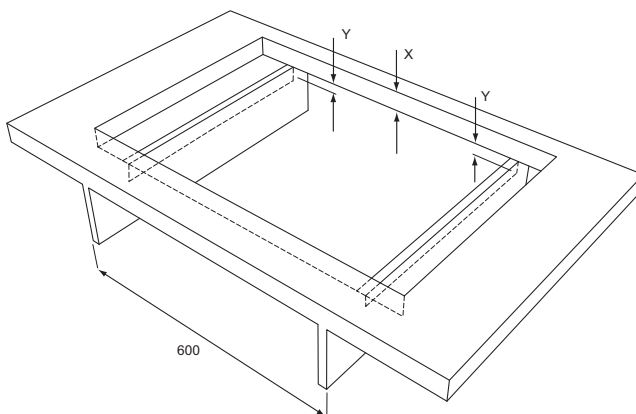
HL7271M



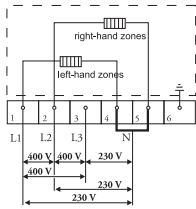
INSTALLATION

Si la plaque de cuisson est plus large que le placard, avec un plan de travail inférieur à 43 mm d'épaisseur, sciez une découpe dans les deux côtés du placard afin que l'appareil en soit séparé.

*Dimensions d'installation
à l'intérieur de l'armoire*
 $x < 43 \text{ mm} : y = 43 \text{ mm} - x$
 $x \geq 43 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$

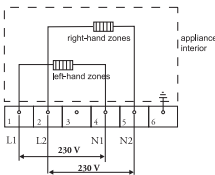


Raccordement électrique



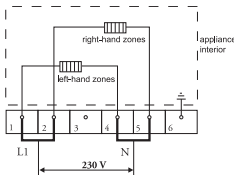
Raccordements courants :

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



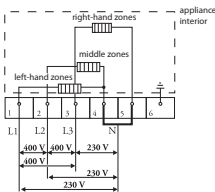
Raccordements spéciaux :

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

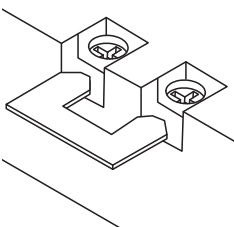


Raccordement des plaques à 5 zones de cuisson :

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



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

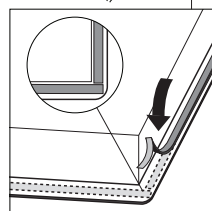
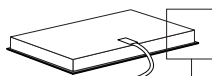
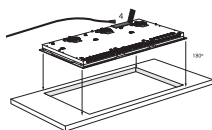
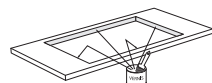
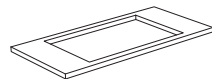


Fixez le câble avec un dispositif empêchant de le tendre et fermez le couvercle.

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

INSTALLATION

Encastrement



Vérifiez que l'armoire et la découpe correspondent aux dimensions et à la ventilation exigées.

Traitez l'extrémité sciée des plans de travail en bois ou synthétiques avec un vernis étanchéifiant, pour éviter que l'humidité ne fasse gonfler le plan de travail.

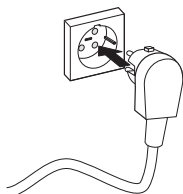
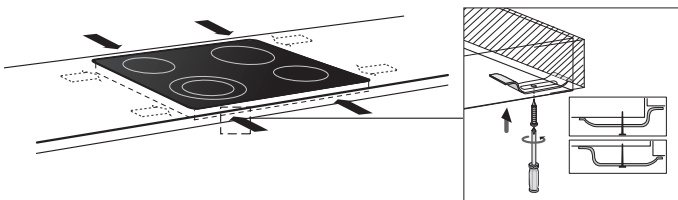
Posez la plaque de cuisson à l'envers sur le plan de travail.

Retirez la pellicule de protection du ruban adhésif d'étanchéité et appliquez ce dernier dans la rainure du profilé en aluminium ou sur le bord de la plaque de verre. Ne collez pas de ruban adhésif sur les coins, mais coupez 4 morceaux séparés pour bien étanchéifier les angles.

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

Fixez la plaque de cuisson à l'aide des fixations fournies.

Si l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 35 mm, un bloc de remplissage doit être utilisé entre les attaches. Les vis doivent être posées dans les trous emboutis.



Raccordez l'appareil au secteur. Un signal sonore court est émis et tous les affichages s'allument brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.

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

INSTALLATION

Détails techniques

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

Type de plaque de cuisson	HL6271T	HL6271G	HL6271M	HL7271G	HL7271M
Céramique	x	x	x	x	x
Raccordement	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz
Capacité maximale des zones de cuisson (kW)					
Avant gauche	2,3	1,0 / 2,2	0,8 / 1,6 / 2,3	1,0 / 2,2	0,8 / 1,6 / 2,5
Arrière gauche	1,2	1,8	1,5 / 2,4	1,2	1,2
Arrière droite	2,0	2,0	1,2	2,0	1,5 / 2,4
Avant droite	1,2	1,2	1,5	1,8	1,8
Charge raccordée (kW)					
L1	3,2	3,8	3,8	3,8	3,7
L2	3,5	3,4	3,6	3,4	4,2
Charge totale raccordée	6,7	7,2	7,4	7,2	7,9
Dimensions (encastrement) (mm)					
Largeur x profondeur de l'appareil	600 x 510	600 x 510	644 x 522	770 x 510	774 x 522
Hauteur d'encastrement depuis le haut du plan de travail	46	46	43	46	43
Largeur x profondeur de découpe	560 x 490	560 x 490	560 x 490	750 x 490	750 x 490
Distance minimale entre la découpe et la paroi arrière	50	50	50	50	50
Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale	50	50	50	50	50

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

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

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

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

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux réglementations gouvernementales.



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

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

INHALT

Ihr Keramikkochfeld

Einführung	DE 4
Bedienfeld	DE 5
Beschreibung	DE 6

Sicherheit

Kochzeitbegrenzung	DE 7
--------------------	------

Anwendung

Funktion der Berührungstasten	DE 8
Töpfe	DE 8

Bedienung

Einschalten	DE 10
Die Leistung einstellen	DE 10
Ausschalten	DE 10
Restwärmeanzeige	DE 11
Zonenfunktion	DE 11
(Kinder)sicherung	DE 12
Küchen-/Eieruhr	DE 13
Kochautomatik	DE 15

Kochen

Gesund kochen	DE 17
Kochstufen	DE 18

Pflege

Reinigen	DE 19
----------	-------

Störungen

Allgemein	DE 20
Störungstabelle	DE 20

Installation

Worauf Sie achten müssen	DE 22
Elektroanschluss	DE 26
Einbau	DE 27
Leistungs- und Einbautabelle	DE 28

Umweltaspekte

Entsorgung von Gerät und Verpackung	DE 29
-------------------------------------	-------

Einführung

Diese Kochfeldkombination wurde für den leidenschaftlichen Koch entworfen. Die Kochplatte ist mit „Cooklight“-Elementen ausgestattet. Dabei handelt es sich um sehr schnell aufheizende Strahlungselemente mit einer sehr hohen Effizienz, die sich äußerst günstig auf die Aufheizzeiten auswirkt. Außerdem sorgen diese Elemente für eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

Das Kochen auf einer Keramikochplatte ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Bei Keramikochplatten wird die durch die Glasplatte strahlende Wärme genutzt.

Für optimale Sicherheit ist die Kochplatte mit einer Kindersicherung, einer Kochzeitbegrenzung und einer Restwärmeanzeige ausgestattet, die anzeigt, welche Platten noch heiß sind.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Keramikochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können. Außerdem gibt es Kochtabellen und Reinigungstipps.

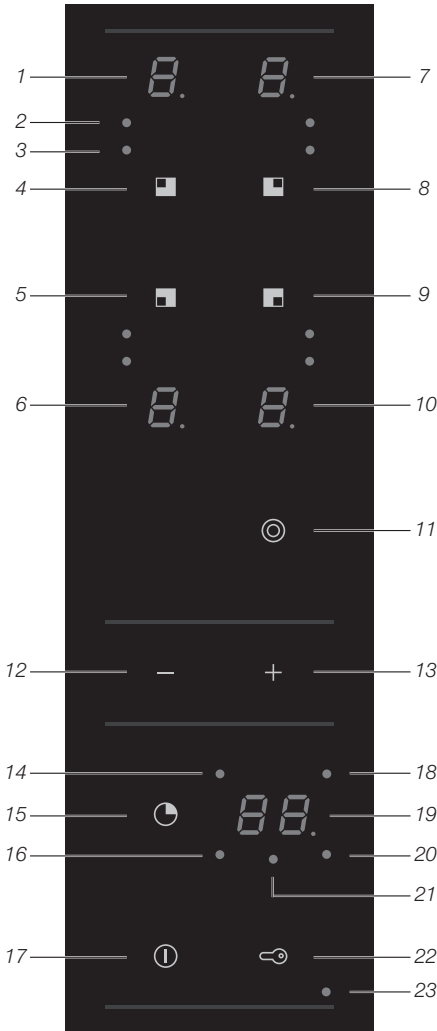
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

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

Viel Spaß beim Kochen!

IHR KERAMIKKOCHFELD

Bedienfeld

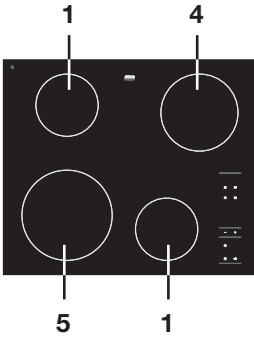


1. Stufenanzeige hinten links
2. 3. Zonenelementanzeige hinten links
3. Zonenelementanzeige hinten links
4. Zonenauswahltaste hinten links
5. Zonenauswahltaste vorne links
6. Stufenanzeige vorne links
7. Stufenanzeige hinten rechts
8. Zonenauswahltaste hinten rechts
9. Zonenauswahltaste vorne rechts
10. Stufenanzeige vorne rechts
11. Extra Zonenelementtaste
12. Taste „Zeit/Stufe herunter“
13. Taste „Zeit/Stufe höher“
14. Küchenuhranzeige hinten links
15. Taste Küchen-/Eieruhr
16. Küchenuhranzeige vorne links
17. Ein-/Aus-Taste
18. Küchenuhranzeige hinten rechts
19. Küchen-/Eieruhr
20. Küchenuhranzeige vorne rechts
21. Anzeige Eieruhr
22. Kindersicherung
23. Kindersicherungsanzeige

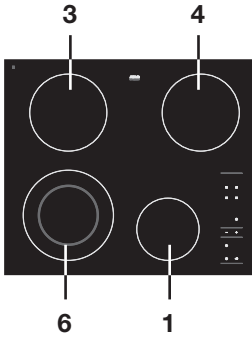
IHR KERAMIKKOCHFELD

Beschreibung

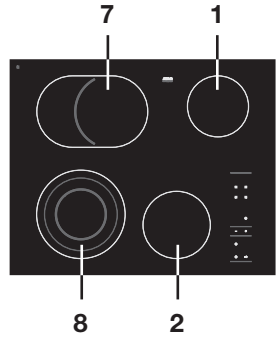
HL6271T



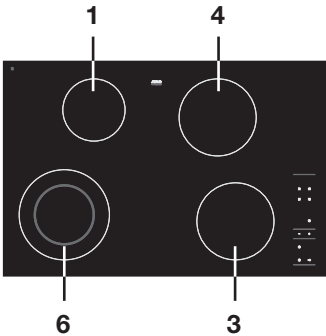
HL6271G



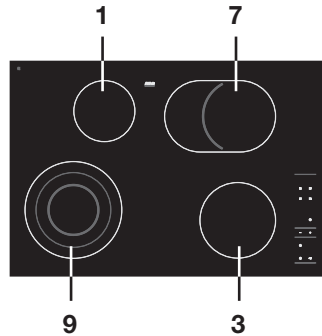
HL6271M



HL7271G



HL7271M



1. Kochzone Ø 145 1,2 kW
2. Kochzone Ø 160 1,5 kW
3. Kochzone Ø 180 1,8 kW
4. Kochzone Ø 180 2,0 kW
5. Kochzone Ø 210 2,3 kW

6. Kochzone Ø 140/210 1,0/2,2 kW
7. Kochzone Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
8. Kochzone Ø 120/180/210 0,8/1,6/2,3 kW
9. Kochzone Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW

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

Kochzeitbegrenzung



- Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten.
- Je nach der gewählten Kochleistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
0	12 Stunden
1	8,5 Stunden
2	6,5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3,5 Stunden
6	3 Stunden
7	2,5 Stunden
8	2 Stunden
9	1,5 Stunden

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

Funktion der Berührungstasten

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

Töpfe

Töpfe für Keramik Kochplatten

Töpfe, die auf Keramik Kochplatten verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

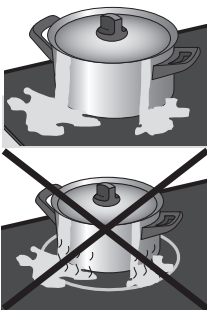
Achtung

- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind und:
 - einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.

Achtung

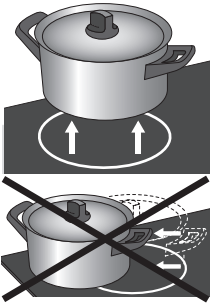
Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr.

- Auf einer höheren Stufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist.
- Der Topfboden kann sich verformen – z. B. bei Überhitzung oder wenn die Kochplatte zu hoch eingestellt ist.



Achtung

- Benutzen Sie kein Kochgeschirr, das kleiner ist als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Kochzone gelangen. Eingebraunte Speisenreste lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe zu heiß werden, und es geht viel Energie verloren.
- Benutzen Sie zum Kochen keine Aluminiumfolie, wie z. B. Schalen von Fertigmahlzeiten. Die Folie schmilzt auf der Kochfläche und lässt sich nicht mehr entfernen. Außerdem ist Aluminiumfolie ein sehr schlechter Wärmeleiter.



Achtung

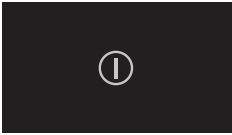
- Töpfe mit unsauberem Boden können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Tip

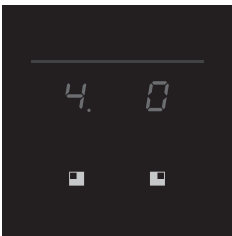
- Wischen Sie den Topfboden mit einem leicht feuchten Tuch ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. So kann kein Schmutz auf die Kochfläche gelangen.
- Die Kochzone kann 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Das Gericht kann mit der Restwärme fertig gegart werden, sofern der Topf geschlossen bleibt.

Einschalten



- Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
Sie hören einen kurzen Pieptohn, und am Display wird „0.“ angezeigt. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.

Die Leistung einstellen



- Berühren Sie die gewünschte Zonenwahl Taste mit Ihrer Fingerspitze.
Ein kleiner Punkt erscheint hinter der „0“, der anzeigt, dass diese Zone nun aktiviert ist.
- Stellen Sie mithilfe der Tasten + und – die gewünschte Kochstufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe.
 - Wenn Sie die Taste + zum ersten Mal berühren, wird die Kochstufe „5.“ angezeigt.
 - Wenn Sie die Taste – zum ersten Mal berühren, wird die Kochstufe „9.“ angezeigt.

Ausschalten

Eine Kochzone ausschalten

Die Kochzone ist eingeschaltet und aktiv. Im Display werden eine Leistung zwischen 1 und 9 und ein statischer Punkt angezeigt.

- Drücken Sie eine Sekunde lang die Tasten – und + der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

Oder:

- Wählen Sie die Einstellung „0.“, indem Sie die Taste – berühren.

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Das Kochfeld ist im Bereitschaftsmodus, oder eine bzw. mehrere Kochzonen sind eingeschaltet.

- Drücken Sie kurz die Ein-/Aus-Taste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Nur die Restwärmanzeige „H“ leuchtet (eventuell) noch.

Die Kochplatte ist jetzt ausgeschaltet.

Achtung

- Das Kochfeld speichert die letzte Einstellung für das zusätzliche Zonenelement. Wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird, werden diese Einstellungen wiederhergestellt.

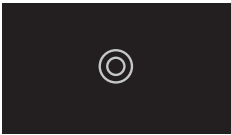


Restwärmeanzeige



Die Kochzone kann nach Gebrauch noch eine zeitlang warm bleiben. Ein „H“ im Display zeigt an, dass die Kochzone noch warm ist.

Zonenfunktion



Mit der Funktion „extra Zonelement“ kann ein zusätzlicher Bereich des Kochfeldes zugeschaltet werden. Die Grafikanzeige auf der Keramikplatte zeigt, welche Elemente zugeschaltet werden können. Verschiedene Optionen sind verfügbar. Oft kann ein zweites und manchmal sogar ein drittes Element zugeschaltet werden.

Ein extra Zonelement zuschalten

- Drücken Sie die Zonenwahltaste der eingeschalteten Kochzone, der Sie ein extra Element zuschalten möchten.

Die gewählte Kochzone wird eingeschaltet, und neben der gewählten Stufe wird ein kleiner statischer Punkt angezeigt.



- Drücken Sie ein Mal die Taste „extra Zonelement“, um das zweite Zonelement zuzuschalten.*

Neben der Stufenanzeige der gewählten Kochzone leuchtet ein LED-Lämpchen.



- Drücken Sie erneut die Taste „extra Zonelement“, um das dritte Zonelement zuzuschalten.*

Neben der Stufenanzeige der gewählten Kochzone leuchten zwei LED-Lämpchen.

Ein extra Zonelement ausschalten

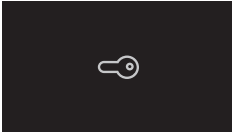
Ein oder zwei extra Zonelemente sind eingeschaltet, 1 oder 2 LED-Lämpchen leuchten neben der Stufenanzeige der betreffenden Kochzone.

- Drücken Sie die Zonenwahltaste der Kochzone, bei der Sie ein extra Element ausschalten möchten.
Die gewählte Kochzone wird eingeschaltet.
- Drücken Sie die Taste „extra Zonelement“, und wiederholen Sie dies, bis eine oder beide ** LED-Lämpchen neben der Stufenanzeige erloschen sind.

* Gilt nur, wenn das Kochfeld ein zweites oder drittes Zonelement hat.

** Dies hängt von der Anzahl der extra Zonelemente des Kochfeldes ab.

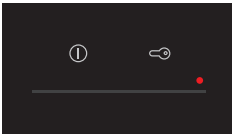
(Kinder)sicherung



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

Über die Sperrtaste können Sie auf die folgenden beiden Funktionen zugreifen:

(Standard)-Sperrmodus	Kindersicherung
Mit dem (Standard-) Sperrmodus wird verhindert, dass Einstellungen versehentlich geändert werden.	Mit der Kindersicherung wird das versehentliche Einschalten des Kochfelds verhindert.
<u>Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.</u>	Alle Kochzonen und die Koch-/Eieruhr(en) müssen auf „0“ eingestellt sein.



Den (Standard)-Sperrmodus einschalten

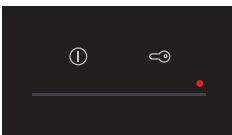
Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Drücken Sie lang auf die Sperrtaste.

Achtung! Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.

Das rote Lämpchen über der Sperrtaste leuchtet ununterbrochen. Alle Tasten sind inaktiv, ausgenommen die Sperrtaste und die Ein-/Aus-Taste.

- Drücken Sie erneut lang auf die Taste, um den Sperrmodus auszuschalten und um das Bedienfeld zu entsperren.



Die Kindersicherung einschalten

Das Kochfeld ist im Bereitschaftsmodus. Im Display jeder Kochzone wird „0.“ angezeigt.

- Drücken Sie lang die Sperrtaste, um die Kindersicherung einzuschalten.

Das rote Lämpchen rechts von der Sperrtaste leuchtet ununterbrochen.

Wenn innerhalb von zehn Sekunden keine weiteren Bedienaktionen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Die Kindersicherung bleibt aktiv. Sie können das Kochfeld auch manuell ausschalten.

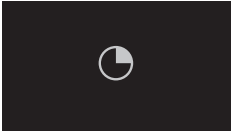
- Drücken Sie innerhalb von zehn Sekunden erneut die Sperrtaste, um die Kindersicherung auszuschalten und das Bedienfeld zu entsperren.
- Nach zehn Sekunden muss das Kochfeld zunächst wieder mit der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet werden, bevor Sie die Kindersicherung ausschalten können.



Tip

Schalten Sie vor dem Reinigen der Kochplatte die Kindersicherung ein, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.

Küchen-/Eieruhr



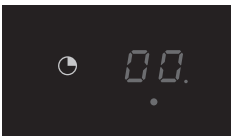
Jede einzelne Kochzone hat eine eigene Kochuhr. Diese können gleichzeitig verwendet werden. Daneben gibt es noch eine Eieruhr. Die Kochuhr und die Eieruhr können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Die Eieruhr funktioniert wie die Kochuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter. Die Eieruhr kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Die Kochuhr	Die Eieruhr
Die Kochuhr muss mit einer Kochzone verbunden sein. Das heißt, die Kochzone wird ausgeschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	Die Eieruhr ist nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.

Die Eieruhr einschalten

Die Kochplatte ist eingeschaltet.



- Berühren Sie die Koch-/Eieruhr Taste, bis „00.“ erscheint und das rote Lämpchen unter der Mitte des Displays blinkt.

- Stellen Sie mit den Tasten + und – die gewünschte Zeit ein.

Die Eieruhr kann eingestellt werden, bis der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Anzeigelämpchen blinkt weiter. Wenn innerhalb von 10 Sekunden mit den Tasten – und + keine Zeit eingestellt wird, schaltet die Eieruhr automatisch ab.

Die Eieruhr ausschalten (wenn keine Kochzonen aktiv sind)

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

- Drücken Sie die Koch-/Eieruhr Taste.

Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet.

- Drücken Sie die Taste –, bis im Display „01.“ angezeigt wird. Dann drücken Sie erneut die Taste –, oder Sie drücken gleichzeitig die Tasten + und –.

Die Eieruhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die Eieruhr automatisch ausgeschaltet.

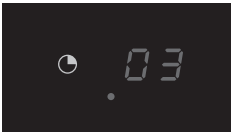
Die Eieruhr ausschalten (wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist)

- Drücken Sie die Koch-/Eieruhr Taste, bis die Eieruhranzeige zu blinken beginnt.
- Drücken Sie die Taste –, bis im Display „01.“ angezeigt wird. Dann drücken Sie erneut die Taste –, oder Sie drücken gleichzeitig die Tasten + und –.

Die Eieruhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die Eieruhr automatisch ausgeschaltet.

Die Kochuhr zuordnen und einschalten

Die Kochplatte ist eingeschaltet. Die Kochuhr kann nur mit eingeschalteten Kochzonen verbunden werden.



- Berühren Sie die Koch-/Eieruhr Taste zwei Mal, um im Uhrzeigersinn zur ersten eingeschalteten Kochzone zu wechseln (in diesem Beispiel ist die Kochuhr vor die Zone vorne links eingeschaltet). Bei jeder erneuten Berührung der Koch-/Eieruhr Taste wechselt die Kochuhr zur nächsten eingeschalteten Zone. Für diese können Sie dann die Kochuhr einstellen und anzeigen.
- Stellen Sie mit den Tasten + und – die gewünschte Kochzeit ein. Die Kochuhr kann eingestellt werden, bis der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Lämpchen für die Kochuhr der eingeschalteten Kochzone blinkt weiter. Wenn Sie innerhalb von zehn Sekunden mit den Tasten – und + keine Zeit einstellen, wird die Kochuhr automatisch ausgeschaltet.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, um die Kochzeit für eine weitere eingeschaltete Kochzone einzustellen.



Achtung

- Wenn mehrere Koch-/Eieruhren aktiv sind, zeigt das Koch-/Eieruhrdisplay immer die Koch-/Eieruhr an, auf der die kürzeste Restzeit verbleibt.

Das Anzeigelämpchen der Kochzone blinkt. Die Anzeigelämpchen der Koch-/Eieruhren der noch aktiven Koch-/Eieruhren leuchten ununterbrochen.

Die Kochuhr ausschalten

- Drücken Sie wiederholt die Koch-/Eieruhr Taste, um die Uhr auszuwählen, die ausgeschaltet werden soll.

Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet auf.

- Halten Sie die Taste der Koch-/Eieruhr gedrückt, bis im Display „01.“ angezeigt wird. Dann drücken Sie erneut die Taste –, oder Sie drücken gleichzeitig die Tasten + und –.

Die Kochuhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die ausgewählte Kochuhr automatisch ausgeschaltet.

Den Koch-/Eieruhralarm ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit/Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und das rote Lämpchen der aktiven Koch-/Eieruhr sowie die Anzeige „00“ blinken.

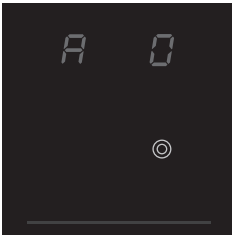
- Berühren Sie eine beliebige Bedientaste, um den Alarm auszuschalten.



Tip

- Sie können die Taste – oder + gedrückt halten, um die gewünschte Kochdauer schneller einzustellen.
- Wenn Sie sofort nach dem Einschalten der Koch-/Eieruhr die Taste – drücken, können Sie die gewünschte Kochdauer ab 30 Minuten einstellen (im Display wird „30.“ angezeigt).

Kochautomatik



Mit der Kochautomatikfunktion wird die Leistung zeitweise erhöht (Stufe „9.“), um den Topfinhalt schneller zu erwärmen. Diese Funktion kann auf allen Leistungsstufen außer „9.“ verwendet werden.

Die Aufkochautomatik einschalten

Die Kochzone ist eingeschaltet und aktiv.

- Wählen Sie mithilfe der Taste + die Einstellung „A.“ (kommt nach „9.“). „A.“ und „9.“ blinken abwechselnd im Display.
- Stellen Sie mit der Taste – oder + die gewünschte Leistungsstufe ein. Wenn Sie z. B. die Leistungsstufe 4 wählen, blinken im Display abwechselnd „4.“ und „A.“. (Achtung! Nach zehn Sekunden muss die Kochzone erneut aktiviert werden, bevor die Einstellung mit der Taste + wieder erhöht werden kann. Die Taste – dient dann als Ausschalttaste).
- Wenn der Topf die Temperatur erreicht hat, wird die Kochautomatik ausgeschaltet, und die Kochzone wird zur eingestellten Leistungsstufe geschaltet.



Tip

Um schnell „A.“ einzustellen, stellen Sie die Stufe „9.“ mit der Taste – für die Kochzone ein. Dann berühren Sie ein Mal die Taste + für die Einstellung „A.“.

Die folgende Tabelle zeigt die Dauer der Kochautomatik für jede Leistungsstufe:

Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunden	60	180	288	390	510	150	210	270

Die Aufkochautomatik ausschalten

Die Kochplatte ist eingeschaltet. Im Display blinkt „A.“ abwechselnd mit der Leistungsstufe. Die Kochzone ist aktiv.

- Drücken Sie die Taste –.
*„A.“ blinkt nicht mehr, und im Display wird eine andere Leistungsstufe angezeigt. **Oder:***
- Stellen Sie die Stufe „9.“ ein. **Oder:**
- Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste – und + der Kochzone.
Im Display wird die Stufe „0.“ angezeigt, „A.“ blinkt nicht mehr, und die Kochzone ist ausgeschaltet.

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 freigesetzt werden. Die folgende 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
Olivenöl	242 °C
Reisöl	255 °C

Kochstufen

Die Kochstufe richtet sich nach dem Inhalt und der Zusammensetzung des Topfes.

Die folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

Verwenden Sie Stufe 9 für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen.
- Blattgemüse andünsten.
- Öl, Fett und Butter erwärmen.
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten.
- Flachen Fisch anbraten.
- Backen von Omeletts.
- Braten von gekochten Kartoffeln.
- Frittieren von Speisen.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Dicke Pfannkuchen backen.
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten.
- Auslassen von Speck (Fett).
- Rohe Kartoffeln braten.
- Arme Ritter backen.
- Panierten Fisch braten.

Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:

- Durchkochen von Gerichten.
- Auftauen von gefrorenem Gemüse.
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

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

Reinigen



Tip

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Spezialreiniger für Keramik Kochplatten haben den Vorteil, dass ein dünner Film auf der Glasplatte verbleibt, sodass übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochplatte einbrennen und die Kochplatte beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.
- Die Kochplatte sollte vor der Reinigung abkühlen.
- Übergekochte Speisen mit einem hohen Zucker- und Säuregehalt (z. B. Apfelsauce, Rhabarber oder Rotkohl) sollten am besten sofort mit einem feuchten Spültuch entfernt werden, um zu verhindern, dass sie in die Kochplatte einbrennen. Vorsicht an der heißen Kochzone!

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.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können 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.





STÖRUNGEN

Allgemein

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 rausschrauben. Den Kundendienst anrufen.

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion des Geräts zweifeln, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Versuchen Sie erst, das Problem durch Überprüfung der unten aufgeführten Punkte selbst zu beheben.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Kurzzeitwecker eingestellte Zeit ist verstrichen.	Halten Sie die Tasten + und – der Koch-/Eieruhr gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode 	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode 	Sie haben 2 Tasten gleichzeitig berührt.	Bedienen Sie jeweils nur 1 Taste.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode E2	<ul style="list-style-type: none">- Die Elektronik ist überhitzt. Vielleicht wurde ein zu großer Topf auf die Kochzone vorne rechts gestellt.- Die Kochplatte wird unzureichend belüftet.	<ul style="list-style-type: none">- Lassen Sie die Kochplatte abkühlen, bis der Fehlercode verschwindet.- Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte ausreichend belüftet wird.
Die Kochstufe wechselt plötzlich.	<ul style="list-style-type: none">- Der Topf steht zu nahe an den Berührungstasten.	<ul style="list-style-type: none">- Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen dem Topfrand und den Berührungstasten.
Fehlercode U400	Überspannung, 400V-Gerät falsch angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät gemäß dem Anschlußdiagramm auf der Unterseite des Geräts an.
Fehlercode Er36	Überhitzung des Bedienfeldes. Der Topf steht zu nahe an den Berührungstasten.	<ul style="list-style-type: none">- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.- Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen dem Topfrand und den Berührungstasten.
Fehlercode E7, Er39, Er20, Er37 oder Er26	Anderer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.

Worauf Sie achten müssen

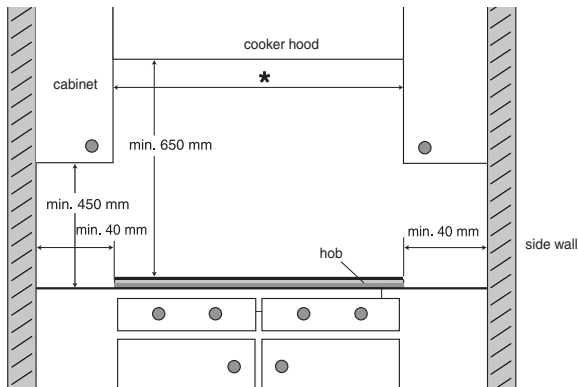
Sicherheitsvorschriften für die Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muss stets 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 muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>85\text{ }^{\circ}\text{C}$) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benötigter freier Platz

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

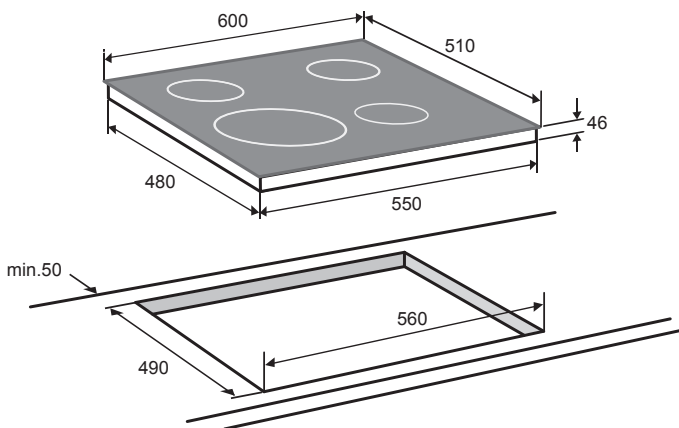
- * HL6271T: 600 mm
- HL6271G: 600 mm
- HL6271M: 640 mm
- HL7271G: 770 mm
- HL7271M: 770 mm



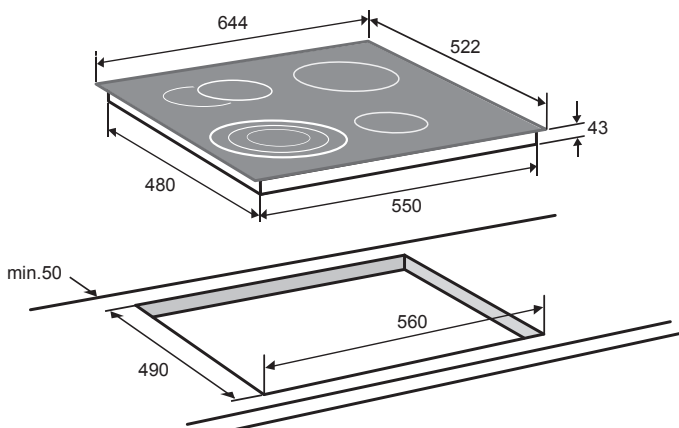
Einbaumaße

In den folgenden Abbildungen sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

HL6271T/G

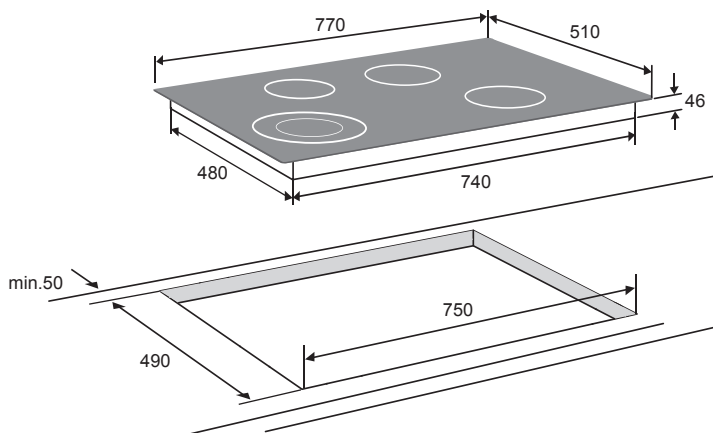


HL6271M

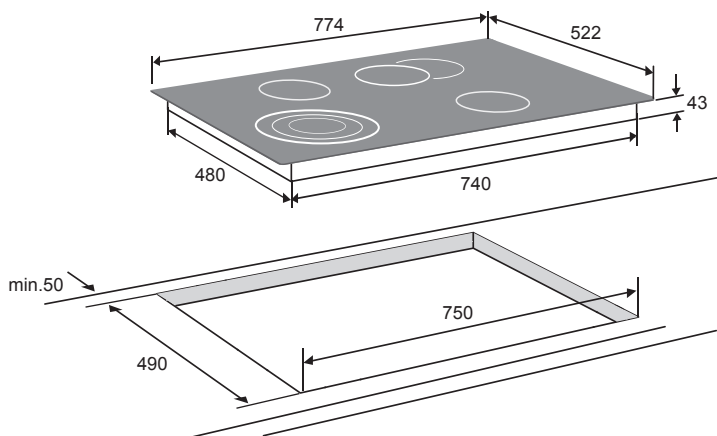


INSTALLATION

HL7271G



HL7271M



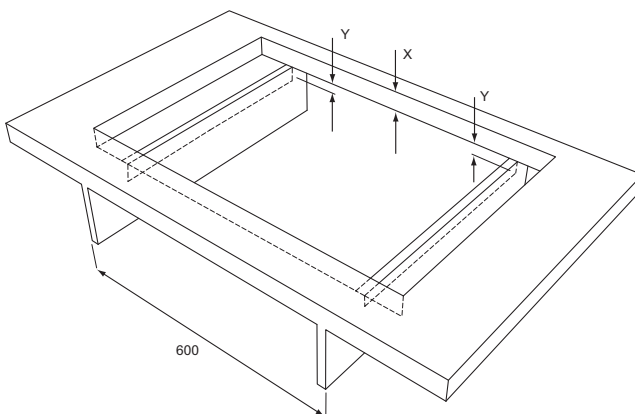
INSTALLATION

Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 43 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.

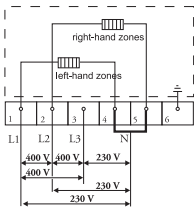
Einbaumaße im Korpus

$x < 43 \text{ mm}$: $y = 43 \text{ mm} - x$

$x \geq 43 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

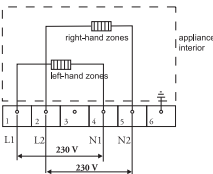


Elektroanschluss



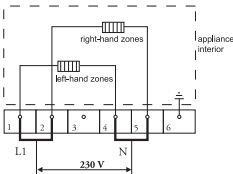
Allgemeine Anschlüsse:

- 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~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 eine Verbindungsbrücke an. Phase 3 wird nicht belastet. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm². haben.
- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm². haben.



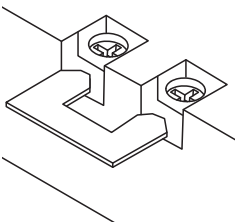
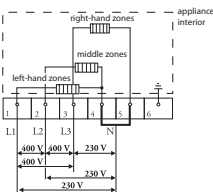
Spezialanschlüsse:

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



Anschluss für Kochfelder mit fünf Kochzonen:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke an. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm². haben.



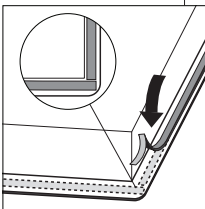
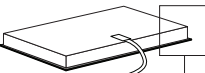
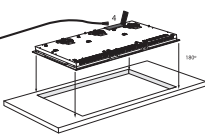
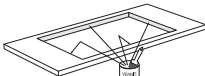
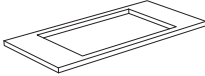
Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.

Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen

Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

INSTALLATION

Einbau



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

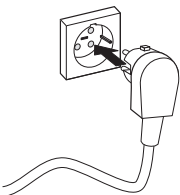
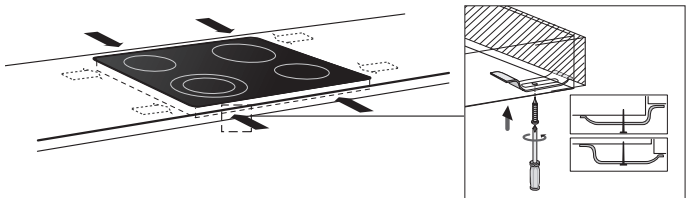
Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens 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 in 4 Stücke schneiden, um die Ecken gut abzudichten.

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

Sichern Sie das Gerät mit den mitgelieferten Befestigungen. Bei Arbeitsflächen mit einer Dicke unter 35 mm muss ein Zwischenstück zwischen die Befestigungen und die Arbeitsfläche gespannt werden. Die Schrauben müssen in die gestanzten Löcher geschraubt werden.



Schliessen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ein kurzes Signal ertönt, und alle Displays leuchten kurz auf. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

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

INSTALLATION

Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	HL6271T	HL6271G	HL6271M	HL7271G	HL7271M
Keramik	x	x	x	x	x
Anschluss	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz
Maximale Kochzonenleistung (kW)					
Links vorn	2,3	1,0 / 2,2	0,8 / 1,6 / 2,3	1,0 / 2,2	0,8 / 1,6 / 2,5
Links hinten	1,2	1,8	1,5 / 2,4	1,2	1,2
Rechts hinten	2,0	2,0	1,2	2,0	1,5 / 2,4
Rechts vorn	1,2	1,2	1,5	1,8	1,8
Anschlusswert (kW)					
L1	3,2	3,8	3,8	3,8	3,7
L2	3,5	3,4	3,6	3,4	4,2
Gesamtanschlusswert	6,7	7,2	7,4	7,2	7,9
(Einbau)maße (mm)					
Breite und Tiefe des Geräts	600 x 510	600 x 510	644 x 522	770 x 510	774 x 522
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	46	46	43	46	43
Sägemaß Breite x Tiefe	560 x 490	560 x 490	560 x 490	750 x 490	750 x 490
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	50	50	50	50	50
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	50	50	50	50	50

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

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

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen 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 im normalen Hausmüll entsorgt 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 dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

