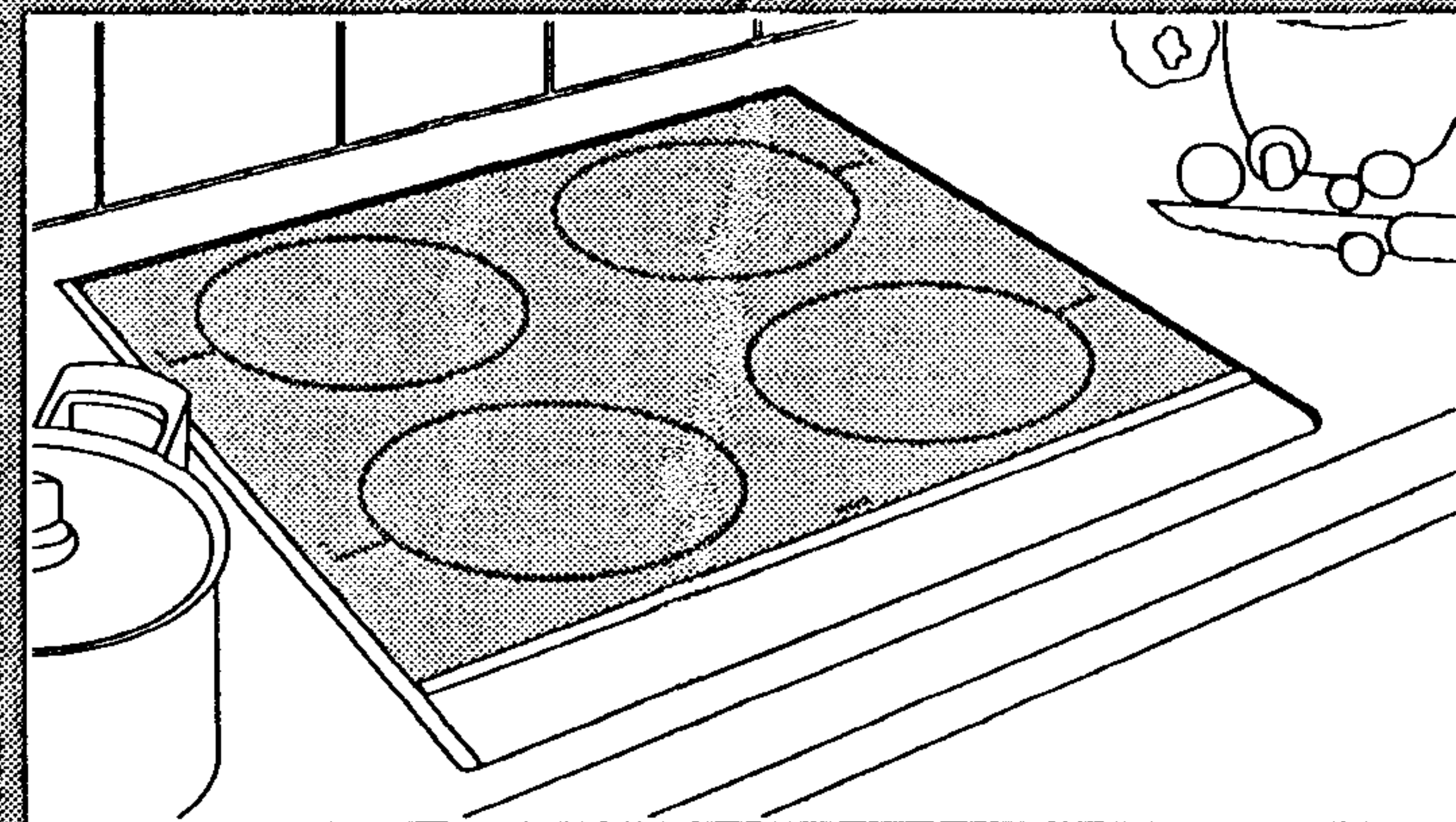


717.230.30/190486C

**GEBRUIKSAANWIJZING**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**MODE D'EMPLOI**  
**GEBRAUCHSANWEISUNG**

**INDUCTIEKOOKPLAAT**  
**INDUCTION HOB**  
**TABLE INDUCTION**  
**INDUKTIONSKOCHFLÄCHE**



**HI 250 B / HI 270 B**

**ATAG**

# inhoud \ contents \ matières \ inhalt

## Nederlands

Toestelbeschrijving . . . . .	4
Introductie . . . . .	5
Veiligheidsvoorschriften . . . . .	8
De pannen . . . . .	10
Gebruik . . . . .	12
Goed gebruik van de hoge standen . . . . .	13
Beveiligingen . . . . .	14
Bediening . . . . .	16
Kooktabellen . . . . .	19
Onderhoud . . . . .	22
Storingen . . . . .	23
Technische gegevens . . . . .	24
Garantie en service . . . . .	25

## English

Description . . . . .	28
Introduction . . . . .	29
Safety instructions . . . . .	32
The pans . . . . .	34

Use . . . . .	36
Correct use of the high power settings . . . . .	37
Protective equipment . . . . .	38
Operation . . . . .	40
Cooking tables . . . . .	43
Maintenance . . . . .	45
Faults . . . . .	46
Technical data . . . . .	47
Guarantee and service . . . . .	48

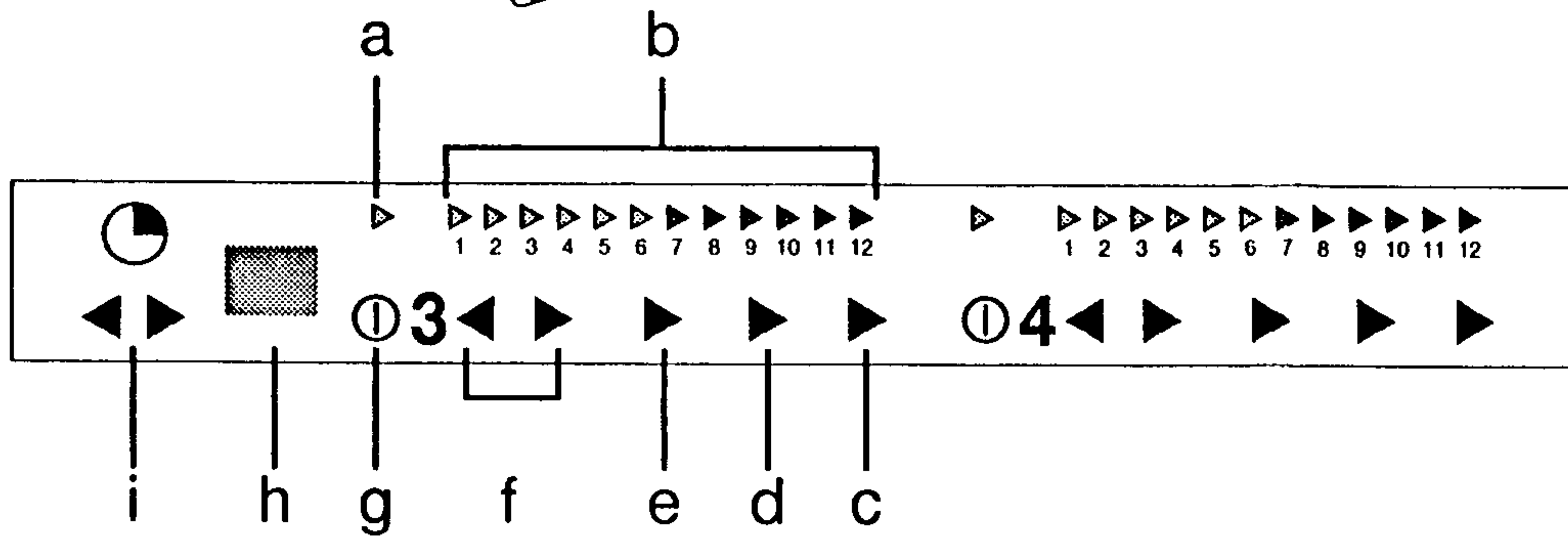
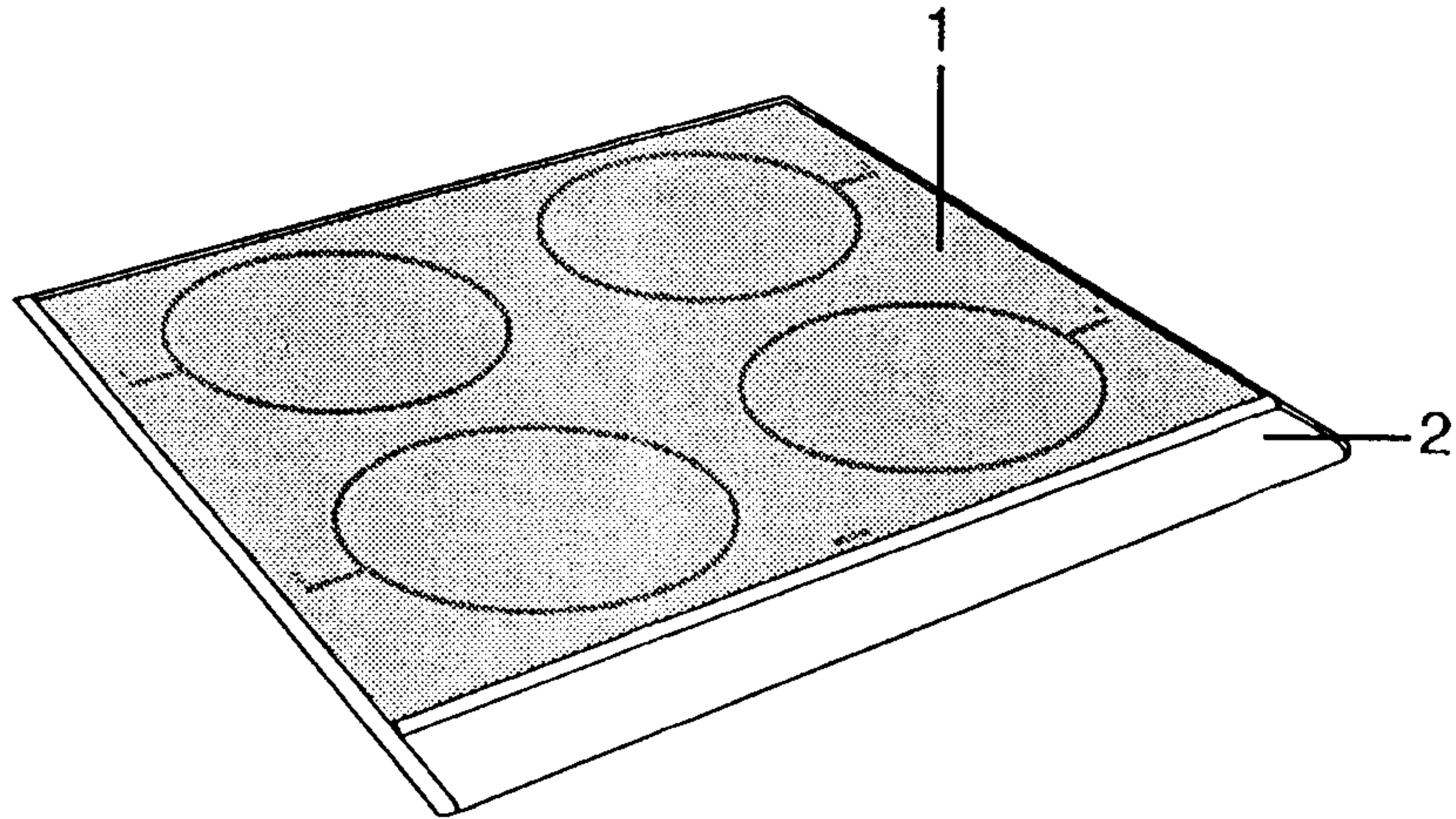
## Français

Description de l'appareil . . . . .	52
Introduction . . . . .	53
Prescriptions de securite . . . . .	56
Les casseroles . . . . .	58
Utilisation . . . . .	60
Bien utiliser la grande puissance	61
Securites . . . . .	62
Commande . . . . .	65
Table de cuisson . . . . .	68

Entretien . . . . .	71
Anomalies . . . . .	72
Données techniques . . . . .	73
Garantie et service après-vente	74

## Deutsch

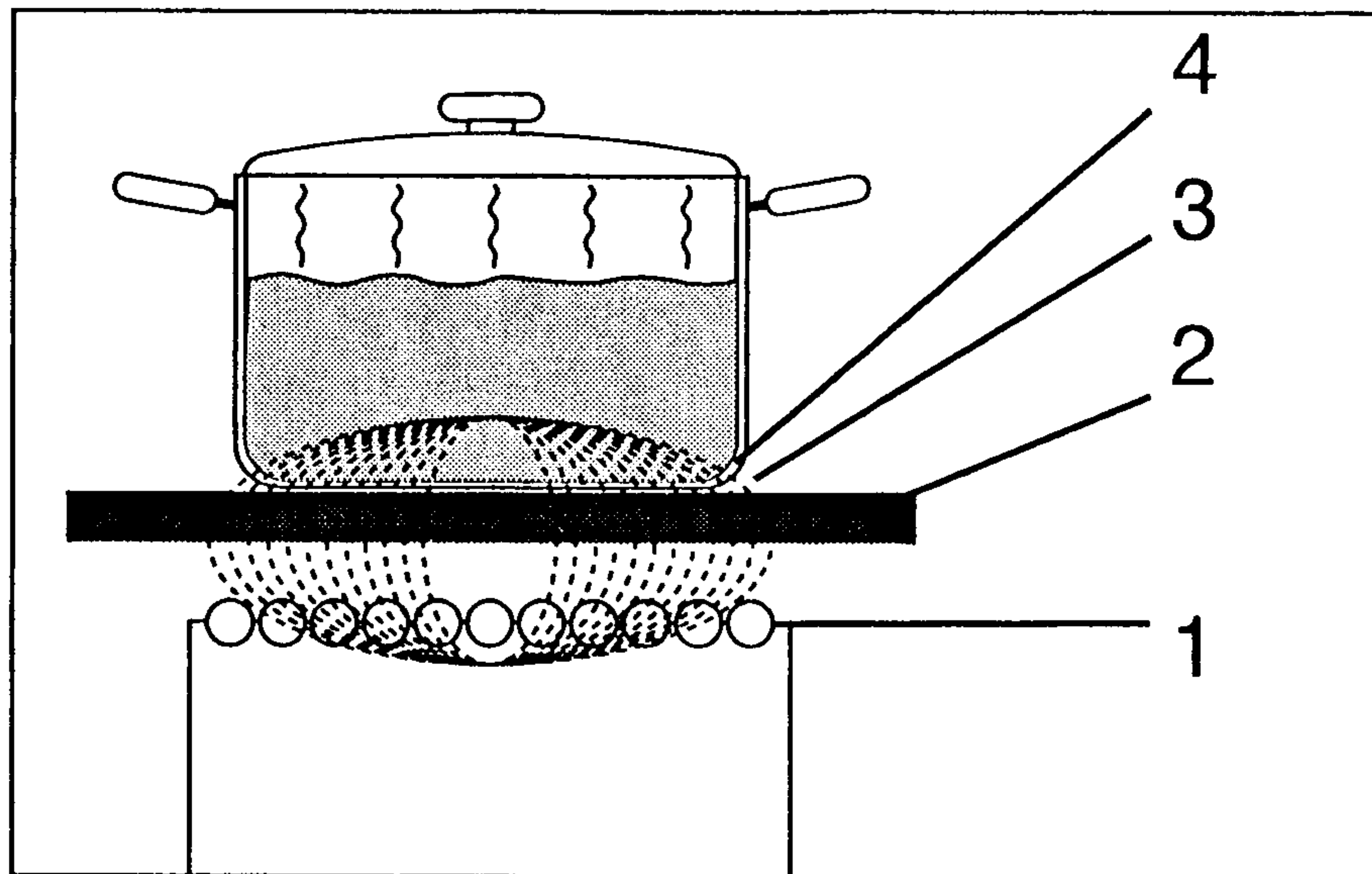
Beschreibung des Gerätes . . . . .	78
Einleitung . . . . .	79
Sicherheitsvorschriften . . . . .	82
Die Töpfe . . . . .	84
Anwendung . . . . .	86
Die grosse Wärmeleistung optimal nutzen . . . . .	87
Schutzvorrichtungen . . . . .	88
Bedienung . . . . .	90
Gartabelle . . . . .	93
Pflege . . . . .	96
Störungen . . . . .	97
Technische Daten . . . . .	98
Garantiebedingungen und Kundendienst . . . . .	99



# TOESTELBESCHRIJVING

1. kookzone
2. bedieningspaneel
  - a. aan/uit indicatie per kookzone
  - b. kookstanden
  - c. voorkeurtoets max. vermogen (stand 12)
  - d. voorkeurtoets stand 10
  - e. voorkeurtoets stand 6
  - f. fijnregeltoetsen stand 1 - 12
    - ◀ = lagere stand
    - ▶ = hogere stand
  - g. aan/uit schakelaar per kookzone
    - 1 = kookzone links achter
    - 2 = kookzone links voor
    - 3 = kookzone rechts achter
    - 4 = kookzone rechts voor
  - h. kookwekker display
  - i. keuzetoetsen kookwekker (alleen voor de achterste zones)
    - ◀ = korter ▶ = langer

# INTRODUKTIE



Figuur 1: Werkingsprincipe

## Werkingsprincipe

De werking van een inductiekookplaat berust op magnetisme. In het toestel (2) bevindt zich een spoel (1), die een wisselend magnetisch veld opwekt (3). De + en de - pool wisselen met een hoge frequentie. Door een pan (4) met een ijzeren bodem op de spoel te plaatsen zal ook in de panbodem het magnetisch veld zeer snel wisselen. Hierdoor ontstaat er in de panbodem warmte.

# INTRODUKTIE

## Voordelen

Inductiekoken heeft een aantal voordelen:

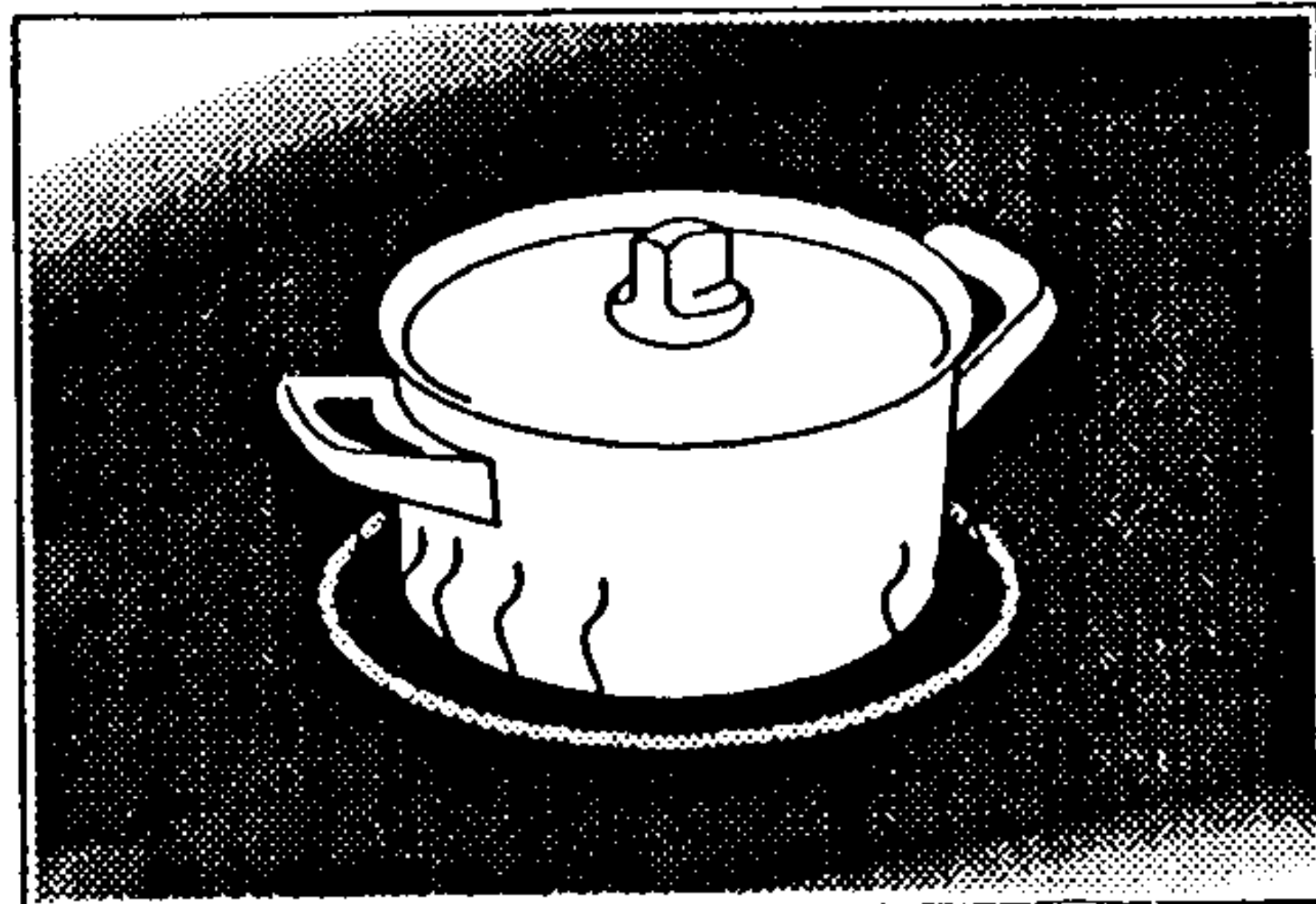
- \* Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Houd hier altijd rekening mee en blijf er bij staan. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere wijze. Aardappelen zijn niet sneller gaar, maar het aan de kook brengen gaat sneller. Voor het koken in hoge druk pannen (snelkookpannen) is inductie-

koken zeer geschikt. De pan komt zeer snel op druk.

- \* De kookzone reageert zeer snel. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct. Iets wat kookt, kan op dat moment teruggeschakeld worden. Het is dan zichtbaar wat de gevolgen van het lagere vermogen zijn. De kookzone zelf is na het wegnemen van de pan ook weer snel afgekoeld.

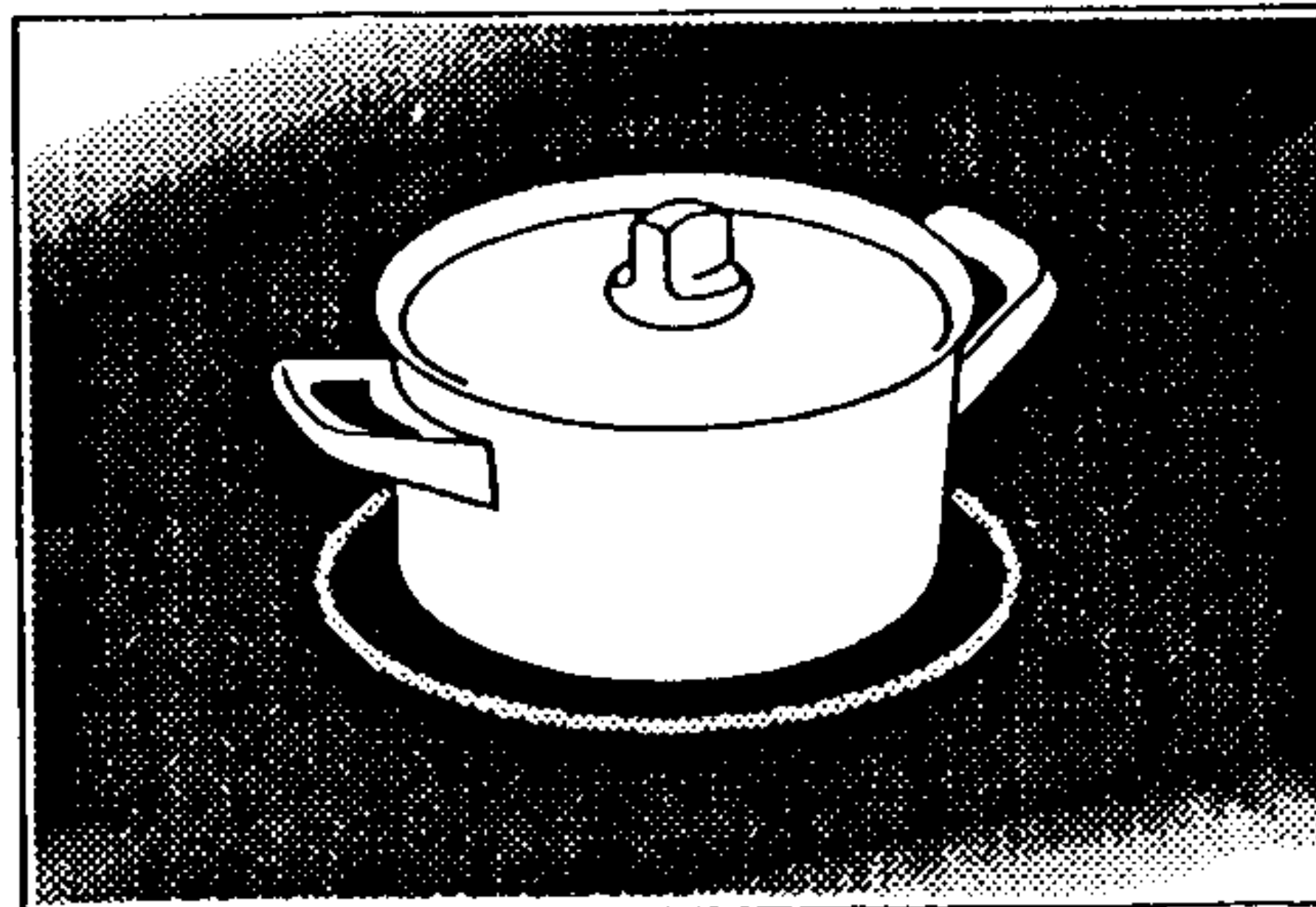
- \* De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. De laagste stand is lager dan bij enig ander kookstelsel (n.l. 50W). Op de laagste stand kunt u chocolade direct in de pan smelten. De hoogste stand maakt dat u water veel sneller aan de kook hebt. U kunt er bij blijven staan en op wachten.

## INTRODUKTIE



*Figuur 2: Warmteverlies bij conventionele kookplaat*

- \* Het toestel is makkelijk in onderhoud omdat overgekookt voedsel niet kan inbranden.
- \* De warmteverliezen zijn minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt.



*Figuur 3: Geen warmteverlies bij Induktiekoken*

Als u een pan gebruikt waarvan de diameter kleiner is dan de kookzone, dan wordt alleen dat deel van de zone waar de pan op staat geactiveerd. Een bijkomend voordeel is dat de oren van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### **Inductiekoken is uiterst veilig**

Omdat de warmte in de pan wordt opgewekt en de glasplaat niet warmer wordt dan de inhoud in de pan, is de kans klein dat u zich aan het toestel zou branden.

Toch zijn er, net als bij elk toestel, een aantal zaken waar u op moet letten.

- \* Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand (10, 11 of 12) heeft ingesteld.

Let op dat de pan niet droog kookt. *Schades die ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of door droogkoken vallen buiten de garantie.*

- \* De glaskeramische plaat is zeer sterk, echter niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op zou vallen, kan er een breuk ontstaan.
- \* Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, trek de

stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.

- \* Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (credit cards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.), uit de buurt van het toestel. Het magnetisme is onschuldig voor pacemaker-dragers. Toch adviseren wij pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.



## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- \* Gebruik alleen pannen met een dikke (min. 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken, zo mogelijk voorzien van het keurmerk "Class Induction".

Bij pannen met een vervormde bodem (een holle of een bolle bodem) kan de oververhittingsbeveiliging niet werken.

Zie verder hoofdstuk "Pannen" op pag 10 en hoofdstuk "Beveiligingen" op pag 14.

*Schades die ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of door droogkoken vallen buiten de garantie.*

- \* Gebruik nooit aluminiumfolie (bijv. de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.

## DE PANNEN

### GESCHIKT

Speciale roestvrijstalen voor inductiekoken  
Gietijzeren pannen  
Geëmailleerd gietijzeren pannen

Inductiekoken maakt gebruik van magnetisme om warmte op te wekken. De panbodem moet dan ook ijzer bevatten (magnetisch zijn).

Bij het toestel wordt een magneet geleverd, waarmee u kunt controleren of het materiaal van de panbodem magnetisch is. Wordt de magneet door de panbodem aange trokken en de pan is geschikt

### ONGESCHIKT

Aardewerk  
Aluminium  
Kunststof  
Koper  
Porcelein  
Roestvrijstaal

voor elektrisch koken, dan is deze geschikt voor inductiekoken.

In de praktijk betekent dit dat u pannen kunt gebruiken van gietijzer, geëmailleerd gietijzer en speciale roestvrijstalen pannen voor inductiekoken.

Plaatstaal geëmailleerde pannen zijn weliswaar magnetisch, maar kunnen beschadigen als

ze gebruikt worden voor inductiekoken. De geleidende kwaliteiten van email zijn minder goed dan die van aluminium dat in de panbodem van de speciaal voor inductie geschikte roestvrijstalen pannen is verwerkt. Zo kan:

- \* email afspringen (email dat los laat van het staal), bijvoorbeeld als u de pan te droog of bijna droog op een hoge stand aanzet;
- \* de panbodem kromtrekken, bijvoorbeeld bij oververhitting en door gebruik van een te hoog vermogen.

## DE PANNEN

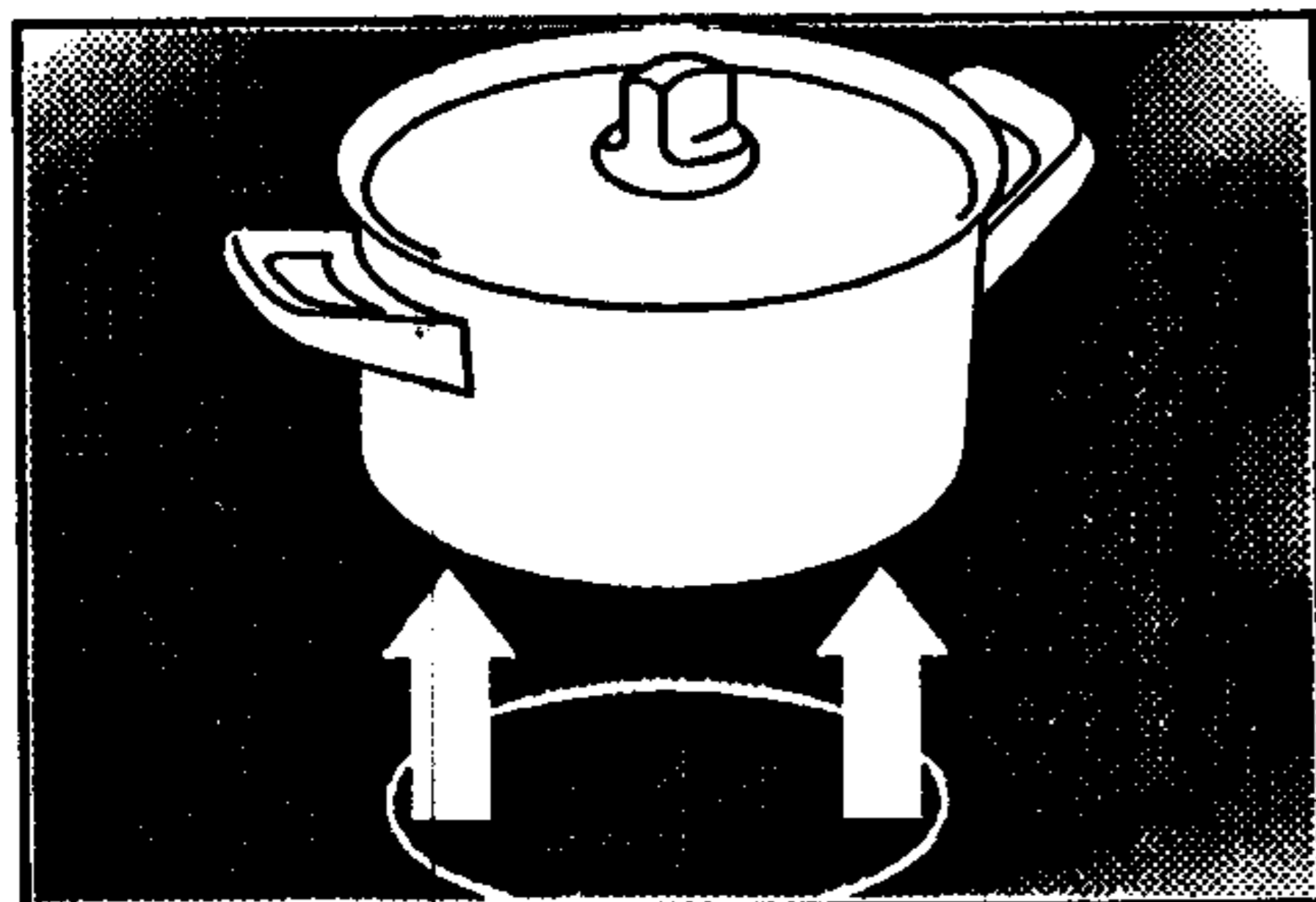
Gebruik alleen pannen met een dikte (min 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken, zomogelijk voorzien van het keurmerk "Class Induction".

Bij pannen met een vervormde bodem (een holle of een bolle bodem) kan de oververhittingsbeveiliging niet werken, met als gevolg dat het toestel te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem kan smelten.

*Schades die ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of door droogkoken vallen buiten de garantie.*

Tijdens het koken op inductie kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig voor de pan en het toestel. Het wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem. Het ratelende geluid kunt u verminderen door een lagere stand te kiezen.

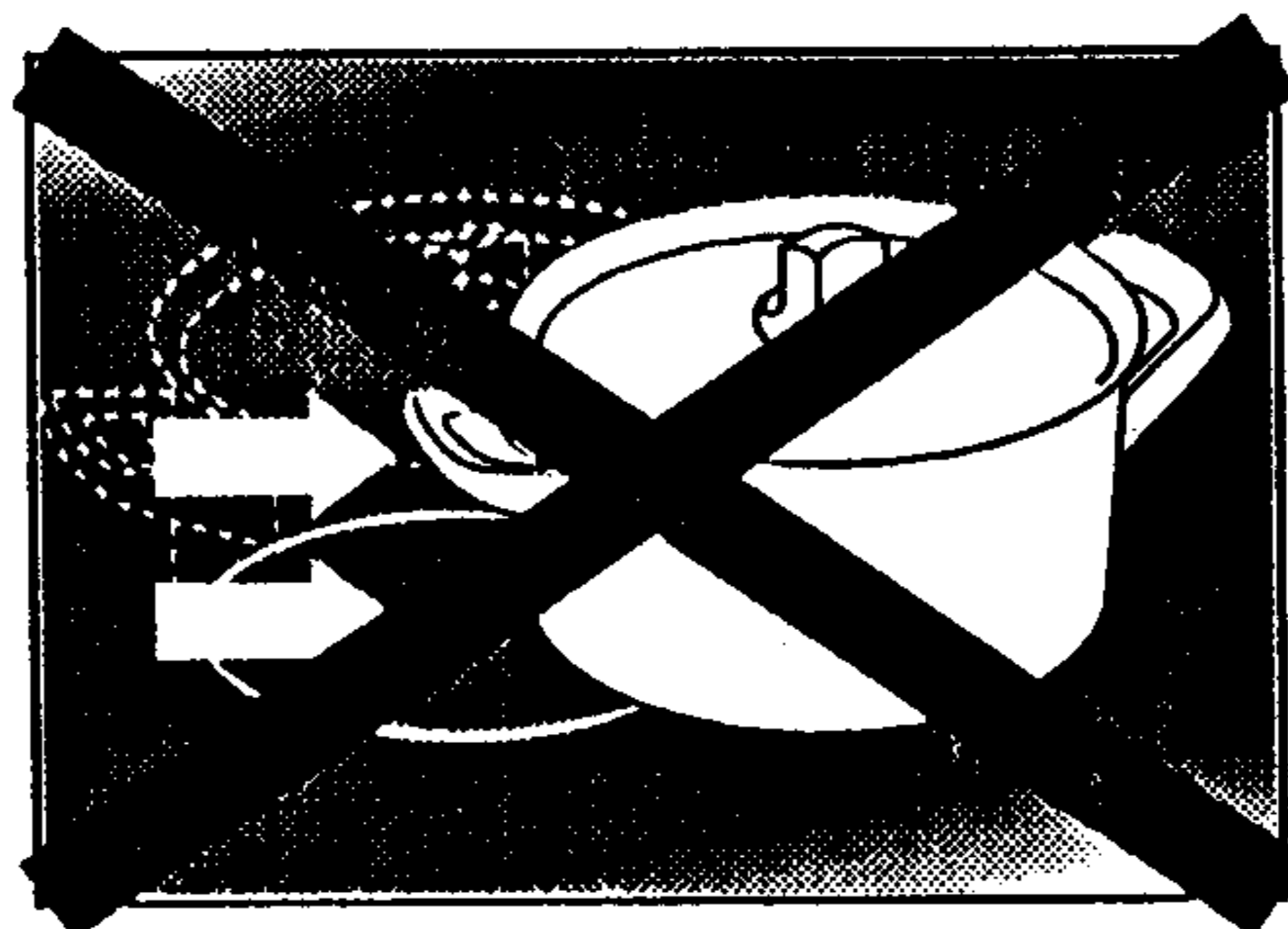
## GEBRUIK



*Figuur 8: Pannen optillen*

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.

*Schades die ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of door droogkoken vallen buiten de garantie.*



*Figuur 9: Pannen niet schuiven*

Gebruik nooit aluminiumfolie om gerechten in te bereiden (bijvoorbeeld aluminium diepvriesverpakking). Aluminiumfolie smelt vast op uw kookplaat en is niet meer te verwijderen.

Het glaskeramische kookvlak is krasbestendig, echter

- gebruik het kookvlak niet als snijplank;
- schuif nooit met pannen over het kookvlak. Een achtergebleven zandkorreltje kan een niet te verwijderen kras veroorzaken. Til pannen op als u ze wilt verplaatsen.

*Tip:* schuif de panbodem over een vochtige doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terecht komen.

## GOED GEBRUIK VAN DE HOGE STANDEN

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het aan de kook brengen op een hogere stand gaat zeer snel.

Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u het beste er bij blijven staan.

Schakel de kookplaat alleen op het hoogste vermogen (stand 12) in als u water aan de kook wilt brengen.

Stand 12 is te hoog voor verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.

*Raadpleeg altijd de kooktabellen op pagina 19 t/m 21.*

*Schades die ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of door droogkoken vallen buiten de garantie.*

### Standen en vermogens

Het vermogen is instelbaar van 50 tot 2800 Watt.

#### **Groene lampjes**

stand 1-6                      50-500 W

#### **Oranje lampjes**

stand 7-10                    650-1500 W

#### **Rode lampjes**

stand 11-12                 2000-2800 W

Stand 11 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te bakken. Op stand 12 gaat dit veel te hard, de melkbestanddelen in de margarine verbranden voordat de margarine gesmolten is.

## BEVEILIGINGEN

In het toestel zijn diverse beveiligingen ingebouwd om uw kookgerei en de elektronika te beschermen. Wanneer het toestel op de juiste wijze is ingebouwd, zullen de beveiligingen zelden of nooit ingrijpen.

### Defektbeveiliging

De kookzone reageert alleen als er een geschikte pan op staat. Wanneer er alleen een lepel of vork op de kookzone ligt, zal de kookzone niet inschakelen. De lampjes blijven knipperen.

*Schades die ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of door droogkoken vallen buiten de garantie.*

### Ventilatiebeveiliging

De elektronika moet gekoeld worden. De koele lucht wordt achter het keukenkastje aangezogen en aan de achterkant van het bedieningspaneel ook weer uitgeblazen.

Het toestel kan daarom alleen functioneren wanneer het bedieningspaneel geopend is en de ventilatieopeningen vrij zijn.

Als er onvoldoende lucht kan circuleren, zal het toestel niet inschakelen.

In het toestel zijn voorzieningen aangebracht die ervoor zorgen dat eventueel overgekookt voedsel dat in de ventilatieopeningen loopt, het toestel niet beschadigen kan.

## BEVEILIGINGEN

### Oververhittingsbeveiligingen

In het toestel zijn drie beveiligingen tegen oververhitting ingebouwd.

De **eerste** beveiliging beschermt de elektronika. Als de temperatuur van de elektronika te hoog oploopt, grijpt deze beveiliging in. Het toestel wordt uitgeschakeld. De ventilator blijft doorlopen om het toestel af te koelen. In het display verschijnt **F7**.

Druk op een willekeurige toets en de melding verdwijnt.

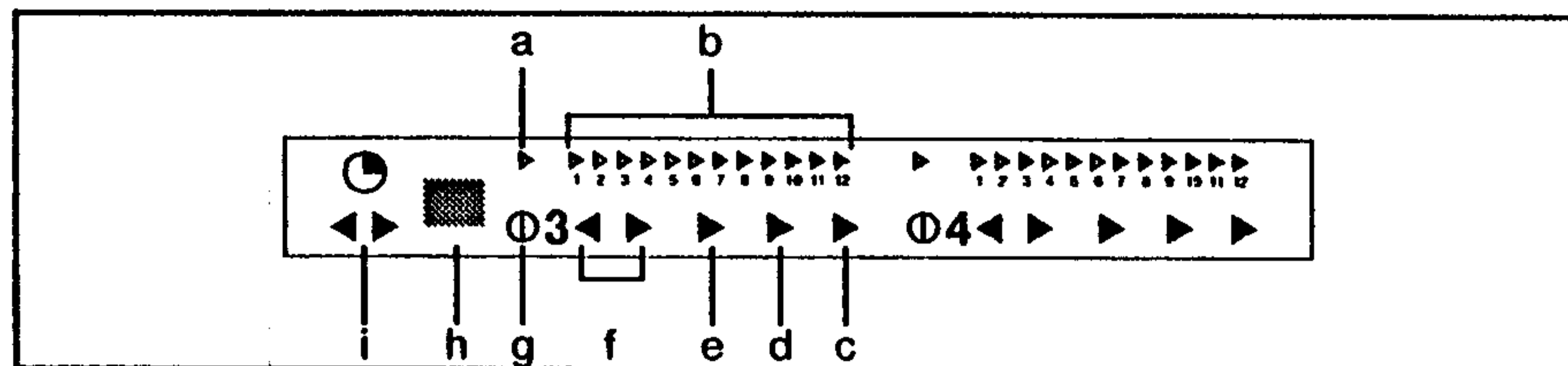
Schakel het toestel opnieuw in en kies een lager vermogen.

De **tweede** beveiliging beschermt uw pannen. Dit gebeurt door het controleren van de temperatuur van de glasplaat. Voor deze beveiliging is het van belang dat de panbodem vlak is. Als de temperatuur te hoog wordt, schakelt het toestel automatisch terug naar een lager vermogen. Wanneer deze beveiliging defect is verschijnt in het display **F1** en **F2** (voorste zones) of **F3** en **F4** (achterste zones).

**Bel de Atag Service Dienst als u de foutmeldingen F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 in het display krijgt.**

De **derde** beveiliging beschermt tegen "vlam-in-de-pan". Als u een pan leeg opzet, of met weinig olie erin, zal de kookplaat meten dat het verwarmingsproces te snel gaat en zal het toestel automatisch terug schakelen naar een lager vermogen. Dit lager vermogen is niet zichtbaar in het display. Zodra de plaat dan de maximum temperatuur bereikt, wordt het toestel uitgeschakeld (de tweede beveiliging schakelt dan in).

# BEDIENING



Figuur 4: Bedieningspaneel

*Welke standen u moet kiezen voor de verschillende gerechten kunt u herleiden uit de kooktabellen op pagina 19 tot en met 21*

## Inschakelen

Open het bedieningspaneel. Plaats uw vinger tegen de voorkant van de klep en duw de klep voorzichtig omhoog.

Druk op de aan/uit toets (g) van de gewenste kookzone. *Een groen lampje licht op.*

## Vermogen instellen

Druk op toets **e** en er is direct ingesteld op stand 6

Druk op toets **d** en er is direct ingesteld op stand 10

Druk op toets **c** en er is direct ingesteld op stand 12.

Met de toetsen **f** ◀ en **f** ▶ kunt u de andere standen (1 tot en met 12) instellen.

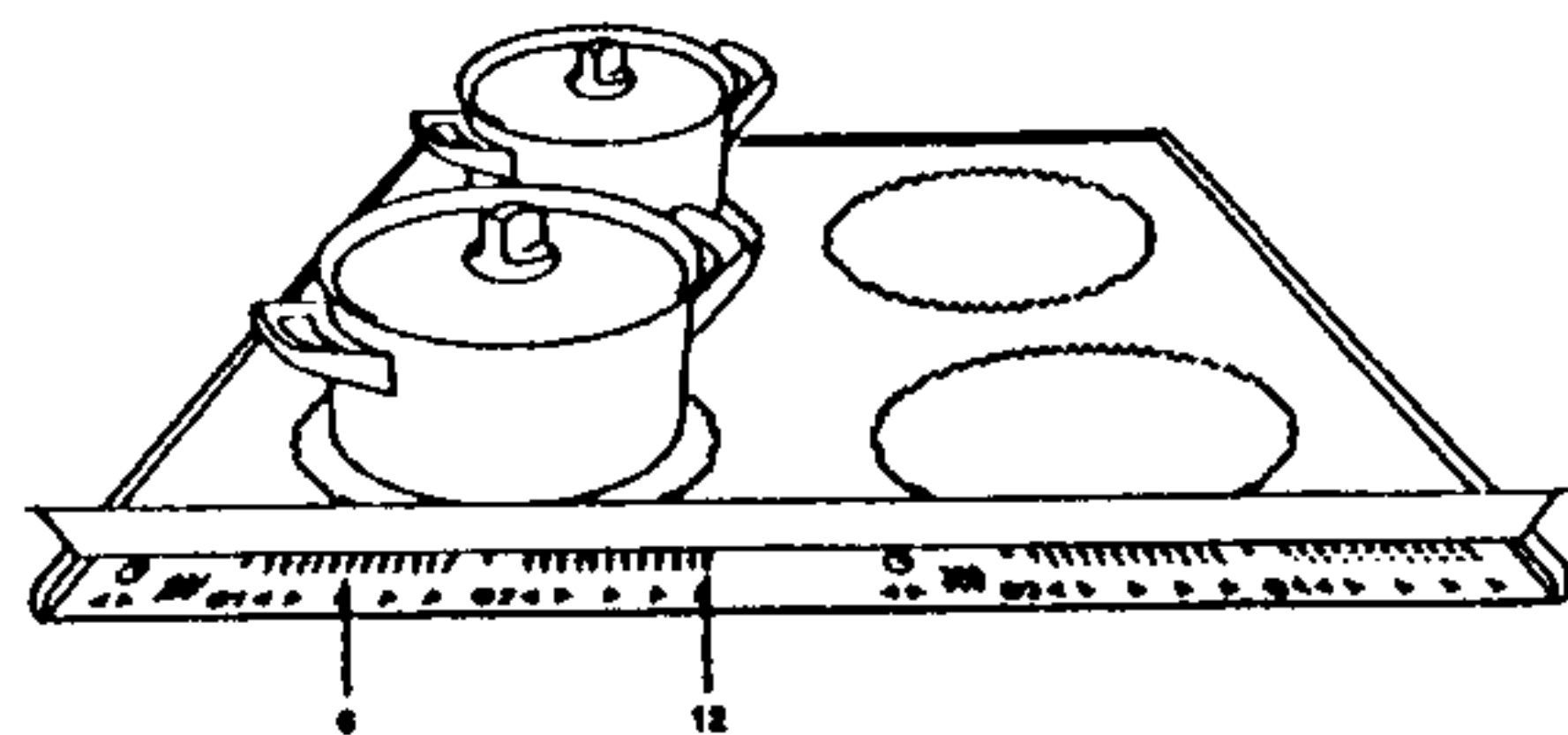
## Uitschakelen

Door nog een keer op de aan/uit toets (g) te drukken, schakelt u de kookzone weer uit.

Ook door het sluiten van het bedieningspaneel schakelt u de kookzones uit.



## BEDIENING

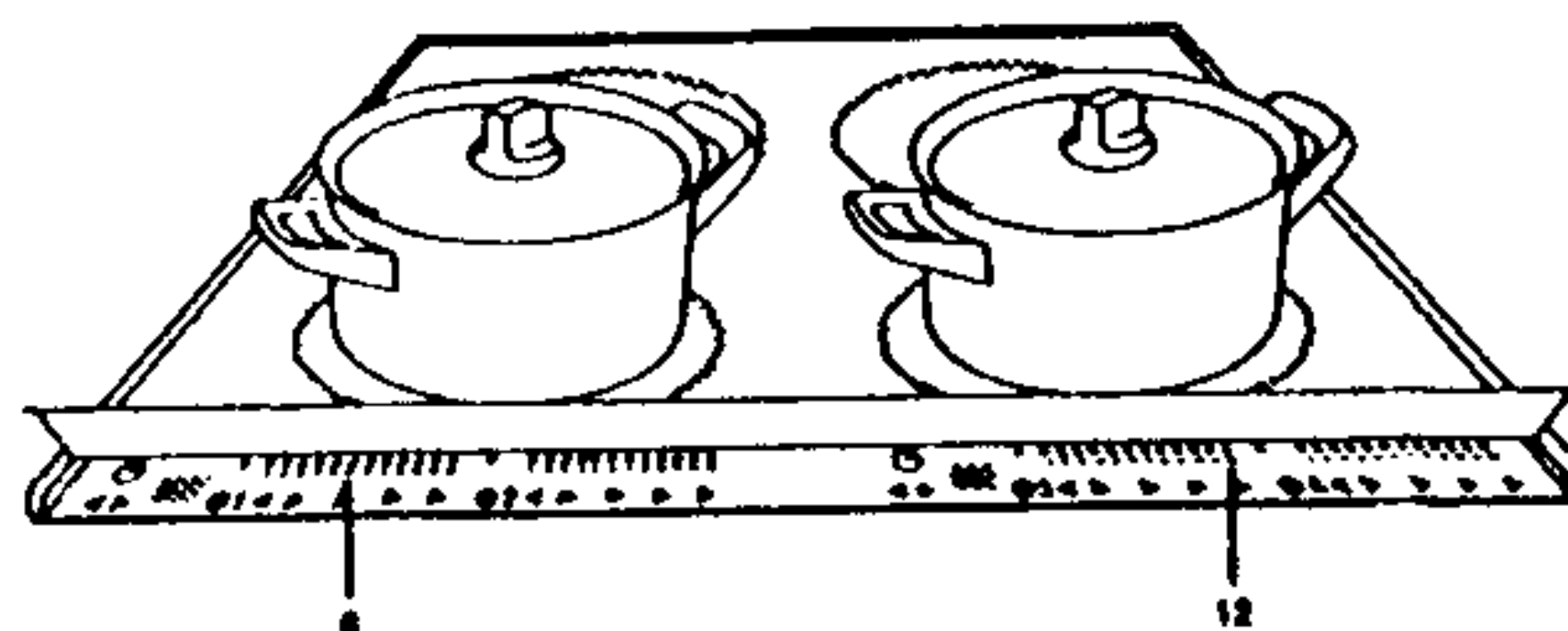


Figuur 5: Achter elkaar liggende zones beïnvloeden elkaar

### Twee zones

Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. Dit heeft als voordeel dat per kookzone een hoog vermogen gerealiseerd kan worden.

Dit is ideaal voor het zeer snel aan de kook brengen van gerechten of het aanbraden van vlees.



Figuur 6: Zones naast elkaar kunnen tegelijk op stand 12

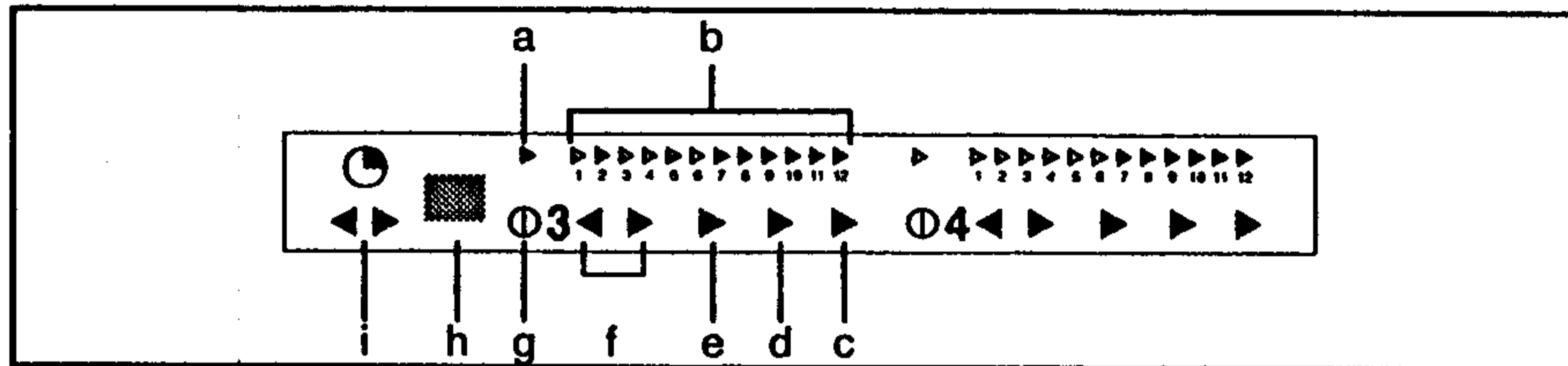
Wanneer beide achter elkaar liggende kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot stand 10 heeft dit geen consequenties.

Stelt u echter een kookzone op stand 11 of 12 dan zal de andere kookzone automatisch terug schakelen naar stand 6 of 7.

Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt ze dus gelijktijdig op stand 12 instellen.

U zult een tikkend geluid horen als twee achter elkaar liggende zones tegelijk ingeschakeld zijn. Dit wordt veroorzaakt doordat het toestel overschakelt van de achterste naar de voorste kookzone en omgekeerd.

## BEDIENING



Figuur 7: De kookwekker schakelt de achterste zones

### Kookwekker

U kunt de kookwekker alleen instellen, als de kookzone is ingeschakeld.

De achterste kookzones kunt u door de kookwekker laten uitschakelen. Met de toetsen **i** ◀ en **i** ▶ kunt u het gewenste aantal minuten (maximaal 99) instellen.

Het display geeft de resterende kooktijd aan.

Aan het einde van de kooktijd wordt de kookzone uitgeschakeld en hoort u een pieptoon. U kunt de pieptoon uitschakelen door een willekeurige toets in te drukken.

### Bijzonderheden

De kookzone werkt alleen als er een geschikte pan op de kookzone staat en als het bedieningspaneel geopend is.

Wanneer er geen pan op de kookzone staat (of een ongeschikte pan) zullen de controlelampjes op het bedieningspaneel blijven knipperen. Zodra er een (geschikte) pan op de kookzone staat, branden de lampjes continu.

*Schades die ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of door droogkoken vallen buiten de garantie.*

# KOOKTABELLEN

GERECHT	AAN DE KOOK BRENGEN	TUSSENSTAND	DOORKOOKSTAND
<b>SOEP</b>			
Bouillon trekken	12	9	3
Heldere soep	12	10	2 à 3
Gebonden soep	10	-	10
<b>VLEES bakken/braden</b>			
Klein vlees	10	-	7
Groot vlees	11	10	3 à 5
Biefstuk	7 à 8	-	-
<b>VIS</b>			
Vis bakken	11	10	8
<b>AARDAPPELEN</b>			
Koken	12	8	6
Bakken			
- rauwe aardappelen	12	8	6
- gekookte aardappelen	10	-	-
<b>GROENTE</b>			
Stevige groenten, zoals worteltjes, boontjes	12	8	3
Slinkgroenten, zoals andijvie, spinazie	10	-	4

De opgegeven waarden zijn gemiddelden en afhankelijk van ondermeer het soort pan.  
Pas de opgegeven standen naar behoefte aan.

# KOOKTABELLEN (vervolg)

GERECHT	AAN DE KOOK BRENGEN			TUSSENSTAND			DOORKOOKSTAND		
<b>GROENTE (vervolg)</b>									
Erwten, bonen			12		8		4		
Uien fruiten		10			-			7	
Ontdoolen worteltjes, boontjes		8			-			-	
Ontdoolen bladgroenten	6				-			-	
<b>SAUS</b>									
Gebonden saus d.m.v. roux of aangemengd bindmiddel		10			-			10	
<b>FRITUREN</b>									
Frites bakken			12		-				12
Croquet-diepvries			12		-			8	
Croquet-vers			12		-			10	
<b>DIVERSEN</b>									
Rijst			12		8		2		
Macaroni			12		6		3		
Spiegelei		8			-			8	
Spek uitbakken		8			-			-	
Stoofperen			12		8		3		
Appelmoes		10			8		3		
Boter smelten		8-10		4	6		4		

# KOOKTABELLEN (vervolg)

GERECHT	AAN DE KOOK BRENGEN	TUSSENSTAND	DOORKOOKSTAND
<b>DIVERSEN (vervolg)</b>			
Pap koken	10	6	2
Melk koken	10	-	-
Pannekoeken	9	-	9
Flensjes	8	-	8
Drie in de pan	7	-	7

## ONDERHOUD

Alhoewel overgekookt voedsel niet in kan branden, verdient het toch aanbeveling de kookplaat direkt na gebruik schoon te maken.

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel (bijv. een sopje van een afwasmiddel) te verwijderen. Waterkringen of kalkresten kunt u het gemakkelijkst verwijderen met schoonmaakazijn. Metaalspooren (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Gebruik hiervoor bijv. Stahlfix of collo Luneta.

De zwarte kookplaat is gevoeliger voor krassen dan de witte uitvoering.

Voor een zwarte kookplaat geldt:

- \* Gebruikt **nooit** schuurmiddelen, deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil ophoopt.
- \* Gebruik **nooit** scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponjes.

# STORINGEN

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het kapot is. Probeer het euvel eerst zelf als volgt te verhelpen. Wanneer onderstaande adviezen niet helpen, bel dan de service-afdeling (zie pagina 26)

## STORING

Het apparaat werkt niet. De lampjes branden niet

De kookplaat werkt niet,  
**F0** verschijnt in het display

Het kookvlak schakelt plotseling uit

De melding **F1** verschijnt

Na inschakelen blijven de lampjes knipperen

## OORZAAK

Geen elektriciteit

Omgevingstemperatuur te laag (5 °C) toen de plaat niet op het net was aangesloten

Ventilatie is onvoldoende

Oververhitting van de electronica in de kookplaat

Ongeschikte pannen

## REMEDIË

Elektrische installatie controleren (hoofdzekering(en), aansluiting)

Na het aansluiten een minuut of tien wachten. De meldingen verdwijnen. U kunt het toestel gebruiken

Kontroleer de ventilatieopeningen

Druk op een willekeurige toets, de melding verdwijnt. Opnieuw beginnen op een lagere stand

Geschikte pan gebruiken (zie pagina 10)

## TECHNISCHE GEGEVENS

Typenummer:	HI250B	HI270B
Energiesoort:	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Aansluitwaarde:	5600 Watt	5600 Watt

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

Deze kookplaat behoort tot het "Y-type" (voldoet aan de standaard EN 60 335-2-6) betreffende bescherming tegen overhitting.

Het toestel voldoet aan de DBT-richtlijn 73/23/EEG  
(gemodificeerd door de richtlijn 93/68/EEG)



# GARANTIE EN SERVICE

De onderstaande garantievoorzaken zijn alleen geldig in landen met een Atag vestiging (zie pagina 26 "Waar vindt u Atag").

In de overige landen kan uw Atag-importeur of uw leverancier u informatie geven over de Atag Garantie en Servicevoorwaarden.

De garantie op Atag keukenapparatuur is alleen geldig indien het toestel voor huishoudelijk gebruik is geïnstalleerd en in gebruik is voor doeleinden waarvoor het is geconstrueerd.

## Omvang van de garantie

Op dit apparaat geeft Atag u:

- 5 jaar onderdelengarantie
- 1 jaar gratis service

De garantieperiode gaat in op de datum van aflevering. Deze datum moet u op verzoek kunnen aantonen, bijvoorbeeld met een afleveringsbon of aankoopnota.

Onderdelen die defect zijn geraakt door materiaal-, constructie-, of fabricagefouten, worden gedurende een periode van 5 jaar gratis geruild. Tijdens het eerste jaar ontvangt u ook gratis service. Dat wil zeggen dat bij reparaties geen administratiekosten, voorrijkosten en arbeidsloon in rekening worden gebracht. Bij het verzenden van gratis onderdelen worden gedurende het eerste jaar geen verzendkosten in rekening gebracht.

## Buiten de garantie vallen

Gebreken die hun oorzaak vinden in:

- transportschaden

Kontroleer uw nieuwe apparatuur voordat u deze in gebruik neemt. Neem contact op met uw leverancier als u beschadigingen aantreft.

- installatiefouten

Defecten en schade die het gevolg zijn van een installatiefout vallen buiten de garantie. Bijvoorbeeld onvoldoende ventilatie van het toestel of een foutieve elektrische aansluiting. Ook gebreken die ontstaan omdat er wijzigingen aan de apparatuur zijn aangebracht, zijn van garantie uitgesloten.

- gebruiksfouten en verkeerd of onvoldoende onderhoud

Dit geldt bijvoorbeeld voor glasbreuk en emailleschaden welke ontstaan door stoten of vallen van voorwerpen

## GARANTIE EN SERVICE

op of tegen de apparatuur. Door onvoldoende of verkeerd onderhoud kunnen verkleuringen aan oppervlakten ontstaan en rubbers en kunststoffen snel verouderen. Ook dit valt niet onder de garantie.

- gebruikslijtage of veroudering  
Voorbeelden hiervan zijn defect geraakte lampen, verkleuringen van kunststof of gelakte delen en krassen op de apparatuur.

### Tot wie kunt u zich wenden

In de landen met een Atag vestiging kunt u zich tot deze wenden als u een beroep wilt doen op de Atag Service-dienst.

In de overige landen neemt u contact op met uw leverancier of uw Atag-importeur.

### WAAR VINDT U ATAG?

#### ATAG Keukentechniek B.V.

##### BEZOEKADRES

Nijverheidsweg 1, 7071 CH ULFT

##### POSTADRES

Postbus 8, 7070 AA ULFT

Telex: 45244 ATAG NL

Telefax: 08356 - 87888

##### ATAG KONSUMENTEN INFORMATIE

08356 - 87887

Belt u voor alle vragen omtrent Atag apparaten.

##### ATAG SERVICEDIENST

08356 - 87885

Belt u bij een klacht of storing. Probeer echter altijd eerst zelf het euvel te verhelpen aan de hand van de aanwijzingen.

##### ATAG ONDERDELENVERKOOP

08356 - 87886

Dit nummer kiest u voor het bestellen van accessoires of onderdelen.

### BELGIË

#### ATAG N.V.

##### BEZOEKADRES

Keerstraat 1, Industriezone Erpe-Mere  
9420 ERPE-MERE

##### POSTADRES

Keerstraat 1, 9420 ERPE-MERE

Telex: 12467 ATAG B

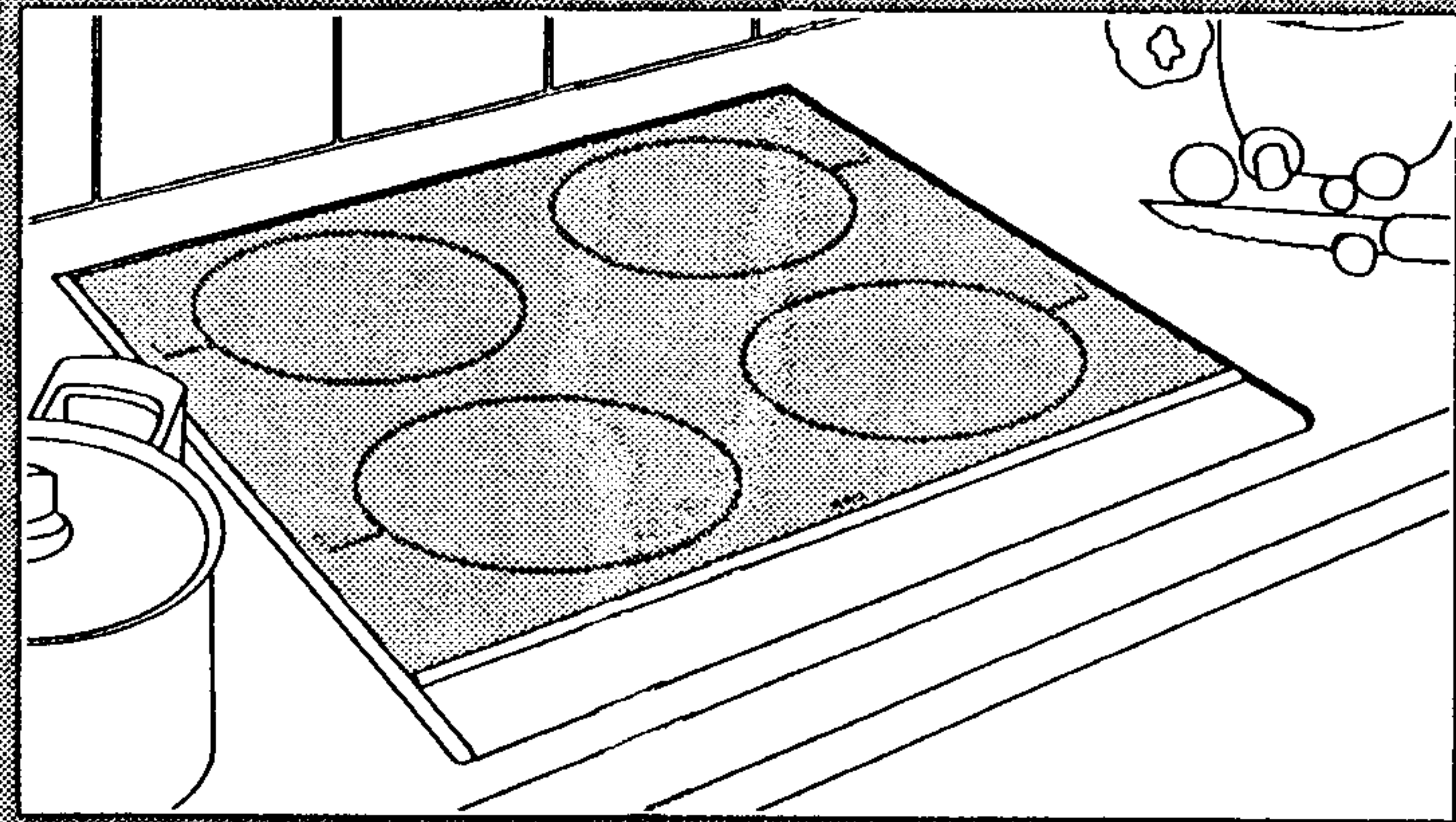
Telefax: 053 - 80.60.57

##### SERVICEDIENST

##### KONSUMENTENINFORMATIE

Telefoon: 053 - 80.62.08

**ENGLISH**



**INSTRUCTIONS FOR USE  
INDUCTION HOB**

## DESCRIPTION

1. cooking zone
2. control panel
  - a. on/off indication per zone
  - b. cooking settings
  - c. selector button for maximum power (setting 12)
  - d. selector button setting 10
  - e. selector button setting 6
  - f. fine-control buttons settings 1 - 12
    - ▶ = higher setting   ◀ = lower setting
  - g. on/off button per zone
    - 1 = left rear cooking zone
    - 2 = left front cooking zone
    - 3 = right front cooking zone
    - 4 = right rear cooking zone
  - h. cooking timer display
  - i. cooking timer setting buttons
    - ▶ = longer   ◀ = shorter

# INTRODUCTION

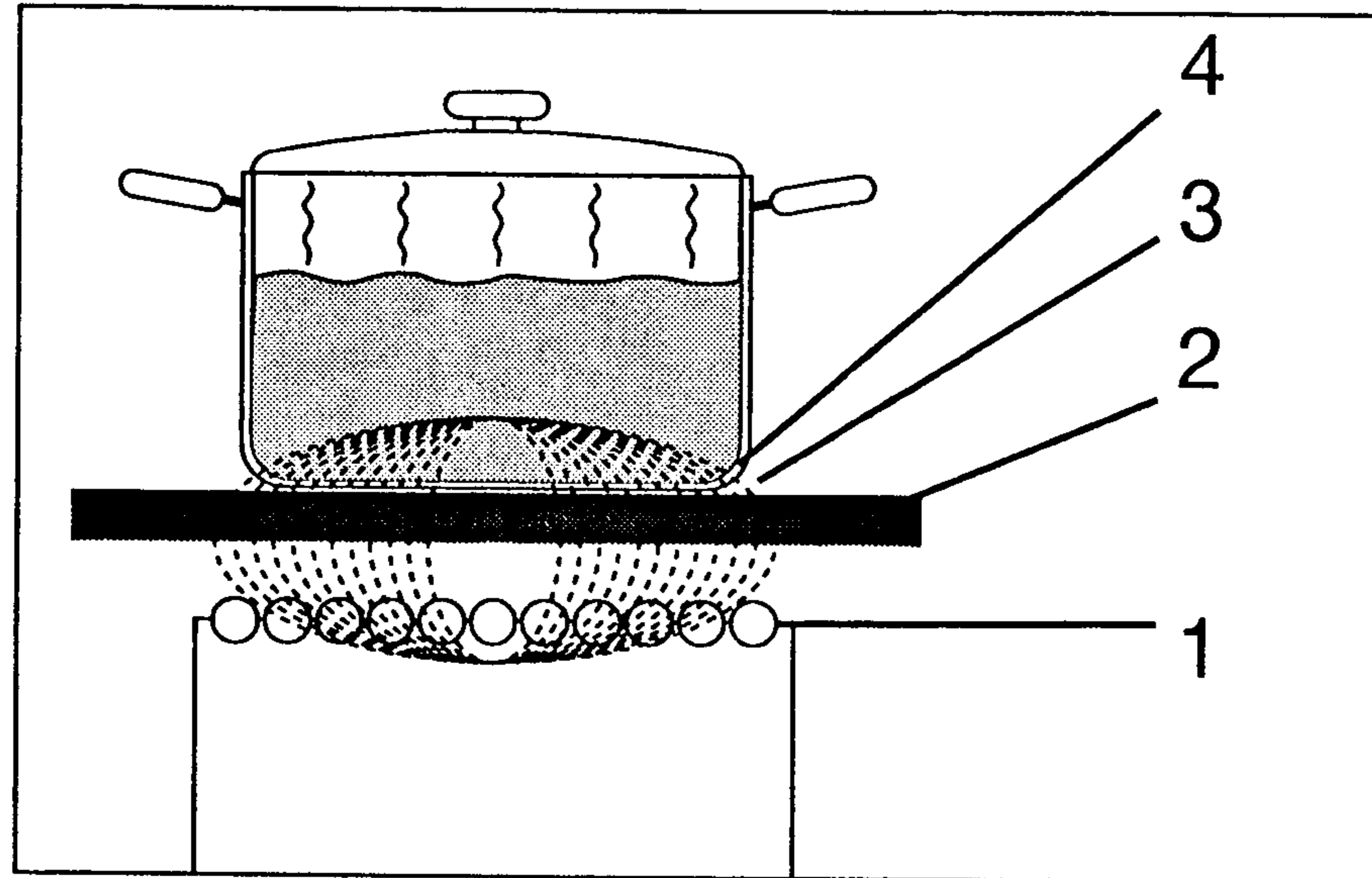


Figure 1: Working principle

## Principle of operation

The operation of an induction hotplate is based on magnetism. The hotplate (2) contains a coil (1) that generates an alternating magnetic field (3). The N and S poles change at a high frequency. If a pan (4) with an iron base is placed above the coil there will also be a very rapidly changing magnetic field in the pan bottom. This will generate heat in the base of the pan.

# INTRODUCTION

## Advantages

Cooking by induction has a number of advantages:

- \* Because of the high power of the induction hob pans are brought to the boil very quickly. Always keep this in mind and stay close to the pan. Further cooking takes the same time as with cooking by other means. For example, potatoes are not cooked through faster, but are brought to the boil faster.
- \* Induction hobs are very suitable for the use of pressure-cookers. The cooker reaches its working pressure very rapidly.
- \* The cooking zone responds very quickly. As soon as a cooking zone is switched off no further heat will be added. The hob itself, as soon as the pan is removed, cools very quickly. Something that is boiling can then be turned down. The results of the lower power are then immediately visible.
- \* The electronic control is accurate and simple to set. The lowest setting is lower (i.e. 50 W) than for any other method of cooking. Using the lowest setting you can melt chocolate in a pan without a bain-marie. The highest setting ensures that you can bring water to the boil much faster. You can stand by and wait for this to happen.

# INTRODUCTION

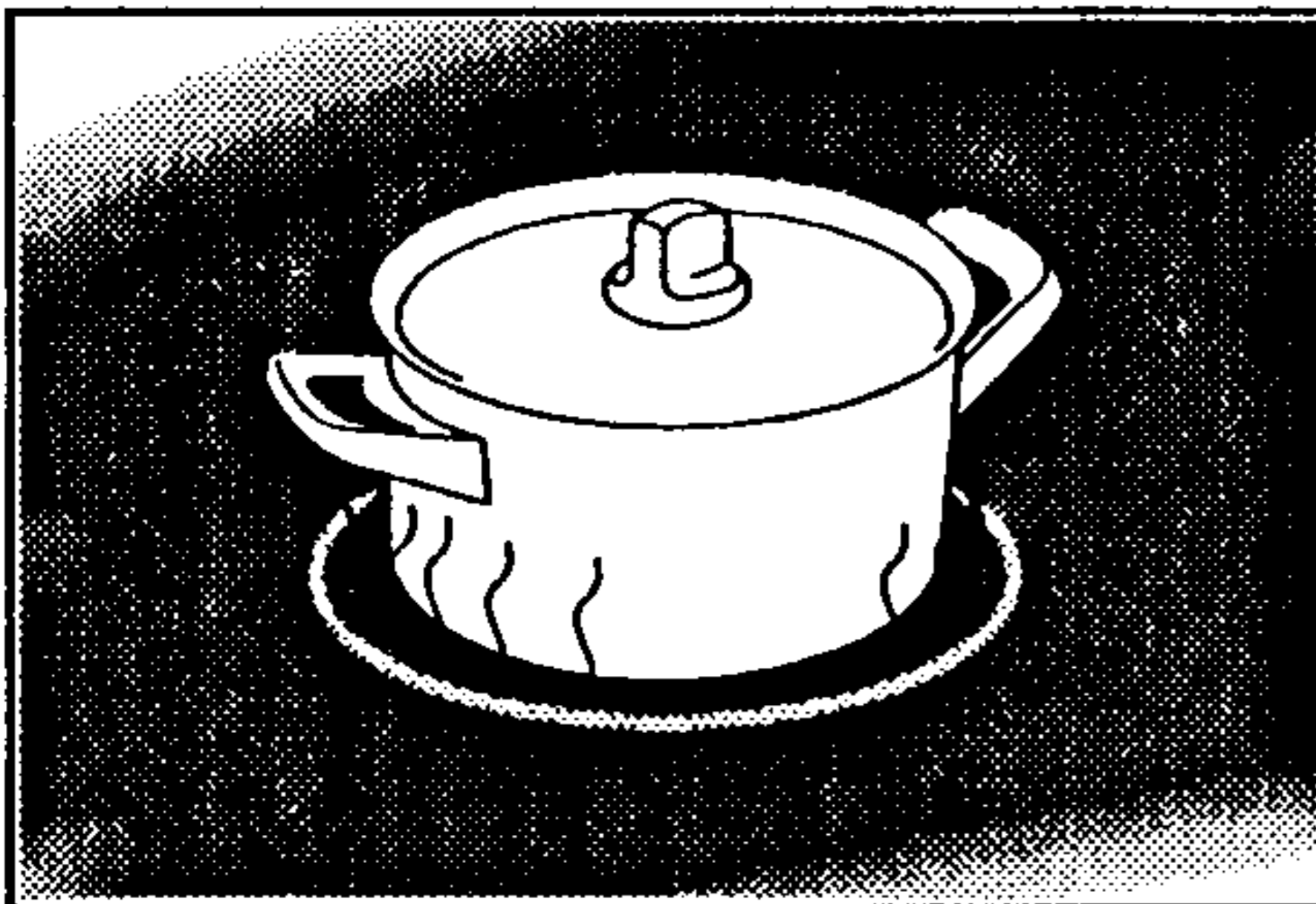


Figure 2: Heat loss with conventional hob

- \* Boiled-over food cannot burn in. The hob is thus easy to maintain.

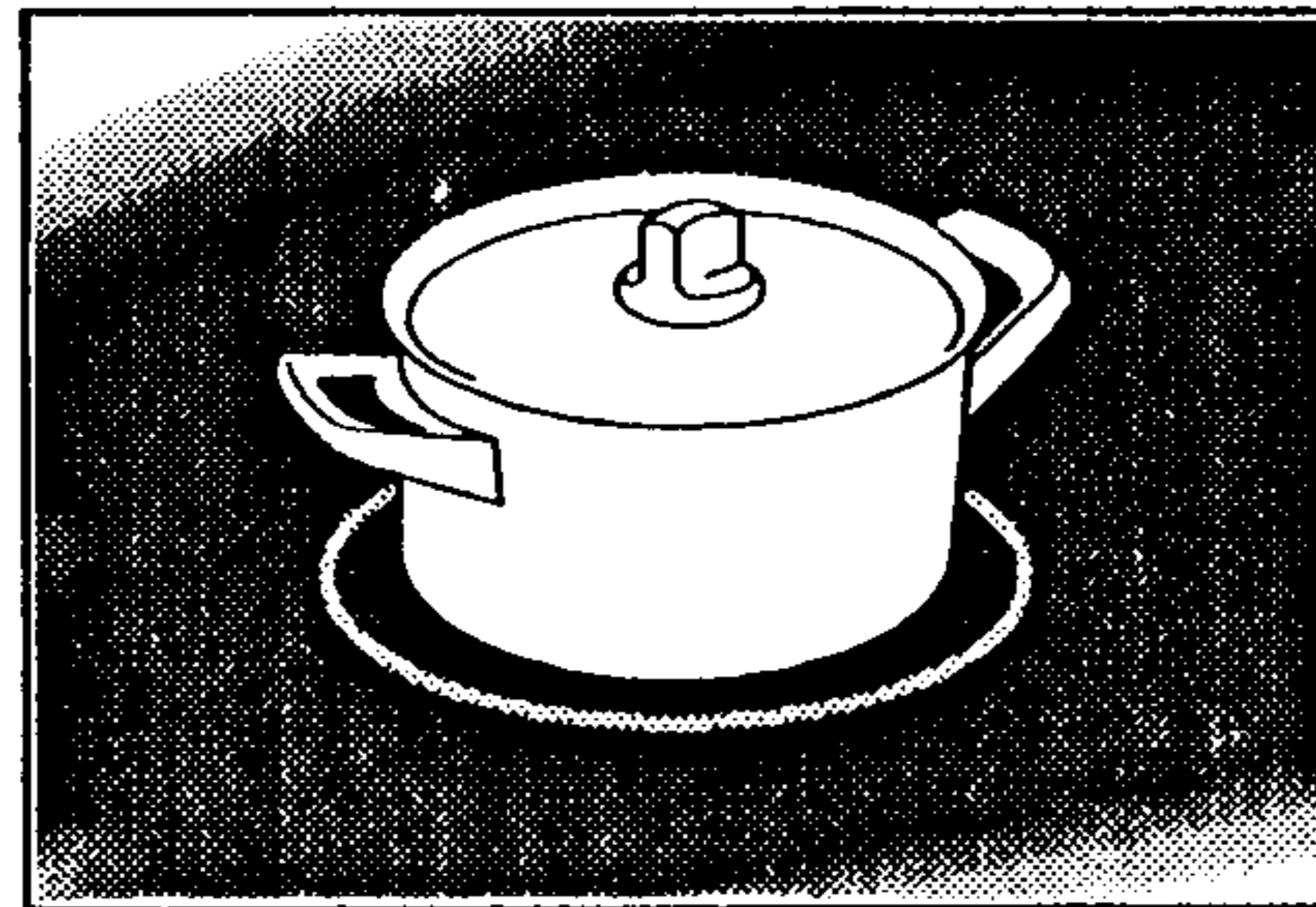


Figure 3: No heat loss with induction hob

- \* The heat is generated in the pan itself. This reduces the heat losses to a minimum. If you use a pan with a diameter smaller than that of the cooking zone there are also no losses. An incidental advantage is that the pan handles do not get hot.

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Induction cooking is extremely safe

Because the heat is generated in the pan and the ceramic plate will not get hotter than the contents of the pan, the chance that you will burn yourself on the hob is very slight.

However, there are, as with any other hob, a number of matters of which you should be aware.

- \* Remember the very short heating-up time at the higher settings. Always stay close to the hob if you have

a cooking zone on a high setting (10, 11 or 12). Take care that the pan does not boil dry. *Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.*

- \* The ceramic plate is very strong but certainly not unbreakable. When, for example, a herb jar or a pointed object is dropped onto it a break can be caused.
- \* When a hob is broken or cracked it should be used no longer. Immediately

switch off the hob, take the plug out of the socket and telephone the service department.

- \* When the induction hob is in use keep objects that can be affected by magnetic fields (credit cards, bank cards, diskettes, watches and similar items) away from its vicinity. The magnetism is harmless for those fitted with a pacemaker. *However, we would advise pacemaker wearers first to consult their heart specialist.*



## SAFETY INSTRUCTIONS

- \* Use only pans with a thick (minimum 2.25 mm) smooth base that is suitable for induction cooking, possibly bearing the approval mark "Class induction".

When pans with a warped base (warped inward or outward) are used the overheating protection system cannot work.

See further "Pans" on page 34 and "Protective equipment" on page 38.

- \* Aluminium foil should **never** be used as a container for the preparation of dishes (for example aluminium deep freeze containers). Aluminium foil will melt and stick to your hob and can never be removed.

*Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.*

# THE PANS

## SUITABLE - MAGNETIC PANS

e.g.

Stainless steel pans made specially for induction cooking

Cast iron pans

Enamelled cast iron pans

Induction cooking uses magnetism to generate heat. The pan base must then contain iron (be magnetic). A magnet is supplied with the hob, with which you can check that the material of the bottom of a pan is magnetic. If the magnet is attracted to the bottom of the pan *and* the pan is suitable for electric

## UNSUITABLE

## NON-MAGNETIC PANS e.g.

Earthenware

Aluminium

Plastic

Copper

Ceramic/Porcelain

Stainless steel

cooking, then it is suitable for induction cooking.

This means, in practice, that you can use pans made from cast iron, enamelled cast iron and stainless steel pans made specially for induction cooking.

While enamelled pressed steel pans are certainly magnetic they can be damaged if they

are used for induction cooking. Enamel has poorer heat-conducting properties than the aluminium contained in the bottoms of stainless steel pans suitable for induction cooking. It is thus possible for:

- \* enamel to break off (enamel that comes loose from the steel) if, for example, you put the pan when dry or nearly dry on a high setting this can cause;
- \* the pan bottom to warp due to, for example, overheating through using a power that is too high.

## THE PANS

Use only pans with a thick (minimum 2.25 mm) smooth base that is suitable for induction cooking, possibly bearing the approval mark "Class induction".

When pans with a warped base (warped inward or outward) are used the overheating protection system cannot work, as a consequence the hob becomes too hot. This can lead to breakage of the ceramic plate and melting of the pan base.

*Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.*

During induction cooking you may hear a rattling sound in the bottom of the pan. This will damage neither the pan nor the hob. This sound is caused by the high power of the cooking zone acting on the bottom of the pan. You can prevent the rattling sound by selecting a lower setting.

## USE

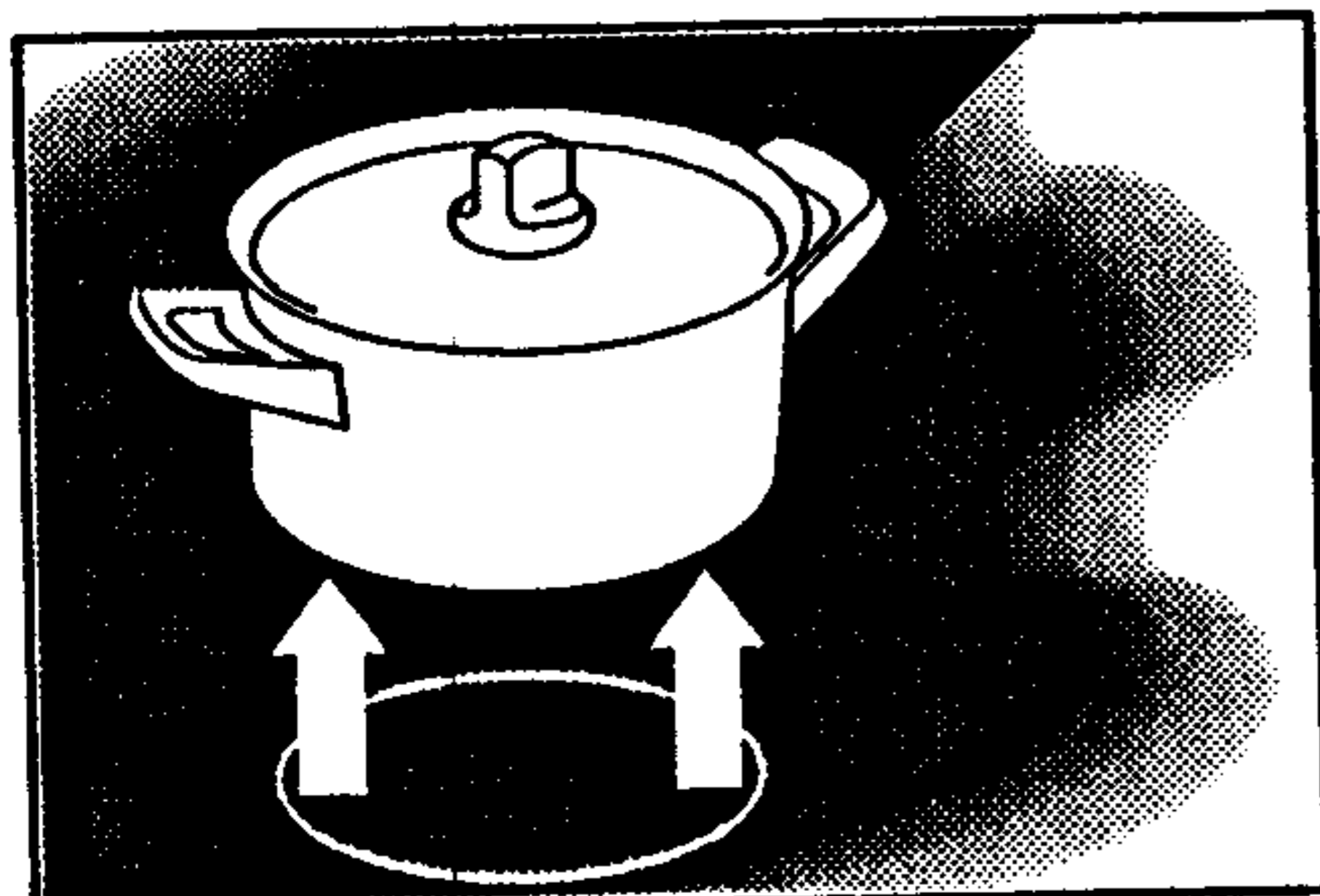


Figure 8: Lift the pans

Never let an empty pan stand on a cooking zone that is switched on. While the cooking zone is protected against overheating, the pan will be very hot with the chance that it could be damaged.

*Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.*

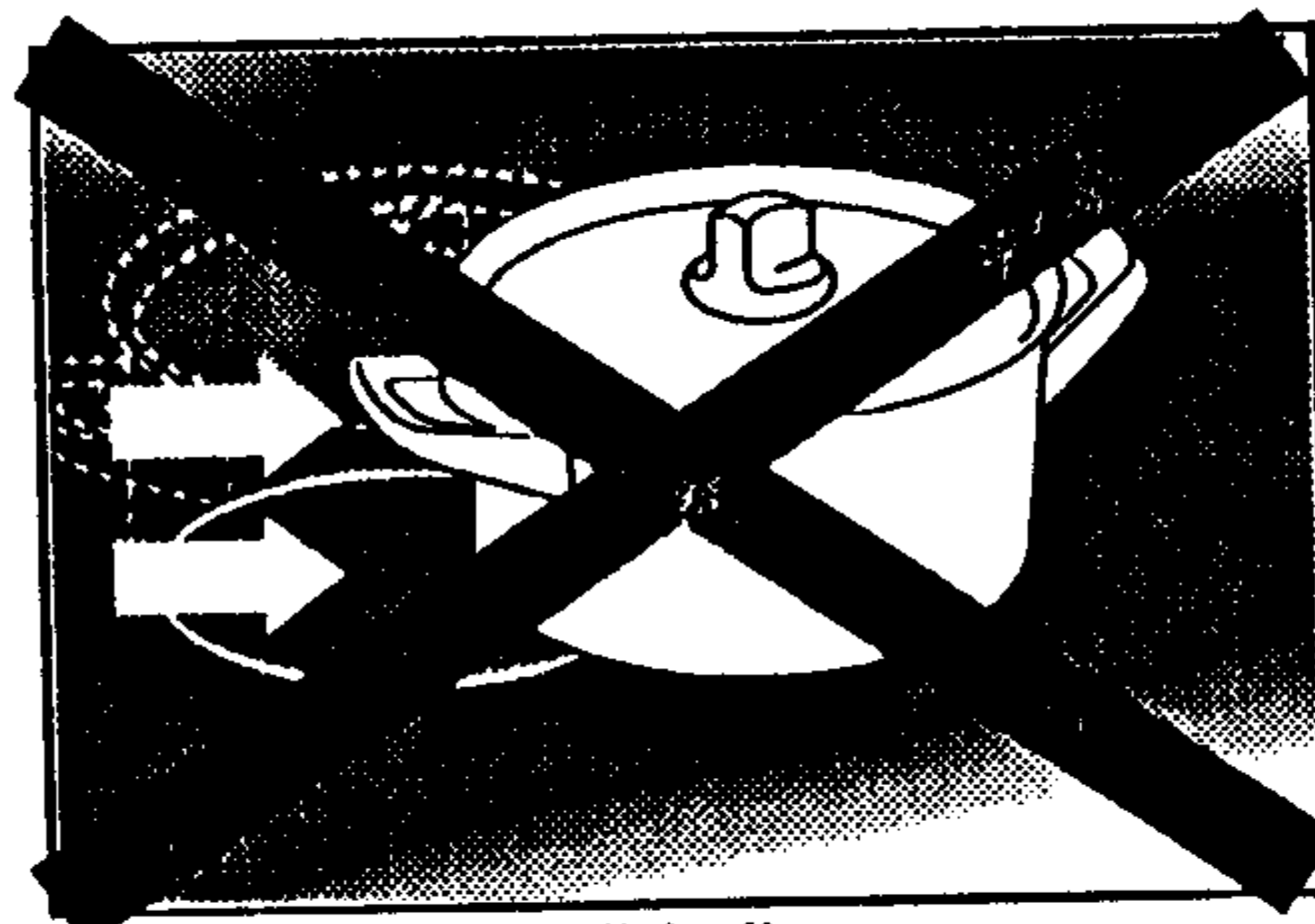


Figure 9: Do not slide the pans

Aluminium foil should never be used as a container for the preparation of dishes (for example aluminium deep freeze containers). Aluminium foil will melt and stick to your hob and can never be removed.

The ceramic hob is scratch resistant, but

- do not use the cooking surface as a cutting board
- never slide pans across the cooking surface. A grain of sand left behind could cause a scratch that would be impossible to remove. Lift up pans if you want to move them.

*A tip:* slide the bottom of the pan across a damp cloth, before you put the pan on the cooking surface. This will prevent grains of sand or the like being transferred to the hob surface.

## CORRECT USE OF THE HIGH POWER SETTINGS

At the beginning you will be surprised by the speed of the hob. Bringing to the boil at a higher setting is especially fast.

In order to prevent the pan boiling over or boiling dry it is best that you should remain near the pan.

Switch the hob to the highest power (setting 12) only if you want to bring water to the boil. Setting 12 is too high to heat butter or milk and far too high for defrosting.

*Always consult the cooking tables on pages 43 to 44.*

*Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.*

### Settings and powers

The power can be set from 50 to 2600 Watts.

#### **Green lights**

settings 1-6                      50-500 W

#### **Orange lights**

settings 7-10                    650-1500 W

#### **Red lights**

settings 11-12                 2000-2800 W

Setting 11 is for grilling. Setting 11 is suitable for frying meat. This would be far too fast at setting 12, the milk-based ingredients in the margarine would burn before the margarine melts.

## PROTECTIVE EQUIPMENT

Several different protective devices are built into the hob to protect your cooking utensils and the electronics. When the hob is built in correctly the protective equipment will react seldom or never.

### Detection protection

The cooking zone reacts only if there is a suitable pan standing on it. If there is only a spoon or a fork on the cooking zone it will not switch on. The lights will continue to flash.

*Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.*

### Ventilation protection

The electronics must be cooled. The cool air is drawn in from behind the kitchen cabinet, and is blown out from the rear of the control panel.

The hob can only function when the control panel is opened and if the ventilation openings are unobstructed.

If the ventilation flow is insufficient the hob will not switch on.

Provisions are made to prevent any food that boils over and enters the ventilation openings from damaging the hob.

## PROTECTIVE EQUIPMENT

### Overheating protection

Three protective devices are built into the hob to protect it against overheating.

The **first** device protects the electronics. If the electronics temperature rises too high, this device will act. The hob will be switched off. The fan will continue to run to cool the hob. **F1** will appear in the display. Press any button and the message will disappear. Switch on the hob again and select a lower power.

The **second** device protects your pans. This it does by checking the temperature of the ceramic plate. It is important for this device that the bottom of the pan is flat. If the temperature is too high the hob automatically switches to a lower power. If this device should be defective **F1** and **F2** (front zones) or **F3** and **F4** (rear zones) will appear in the display.

**If the fault messages F1, F2, F3, F4, F5, F6 or F8 should appear in the display telephone the Atag service department.**

The **third** device protects against a pan on fire. If you put a pan that is empty or contains very little on the hob it will measure the heating process and find that it is heating too quickly and switch automatically to a lower power. This lower power will not be visible in the display. As soon as the plate has reached the maximum temperature the hob will be switched off (the second device will have then come into operation).

# OPERATION

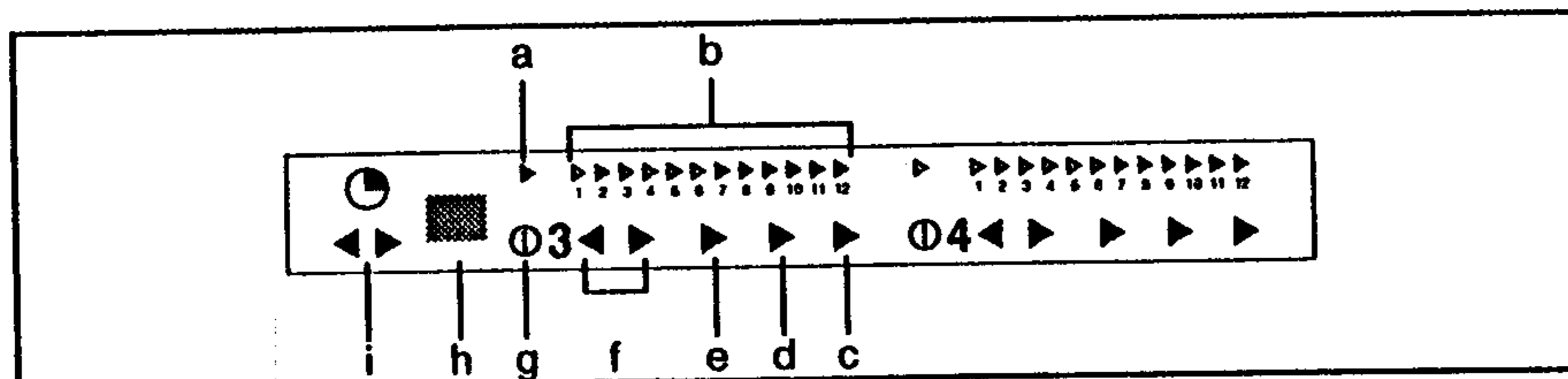


Figure 4: Control panel

The settings that you should select for various dishes can be found in the cooking tables on page 43 to 44.

## Switching off

By pressing the on/off button (g) once more the cooking zone will be switched off.

If you close the control panel you will switch off all cooking zones.

## Switching on

Open the control panel. Place your finger against the front edge and carefully lift the cover.

Press the on/off button (g) for the required cooking zone.  
*A green light comes on.*

## Setting the power

Press button e and setting 6 will be selected immediately.

Press button d and setting 10 will be selected immediately.

Press button c and setting 12 will be selected immediately.

You can use buttons f▶ and f◀ to select other settings (settings 1-12).



# OPERATION

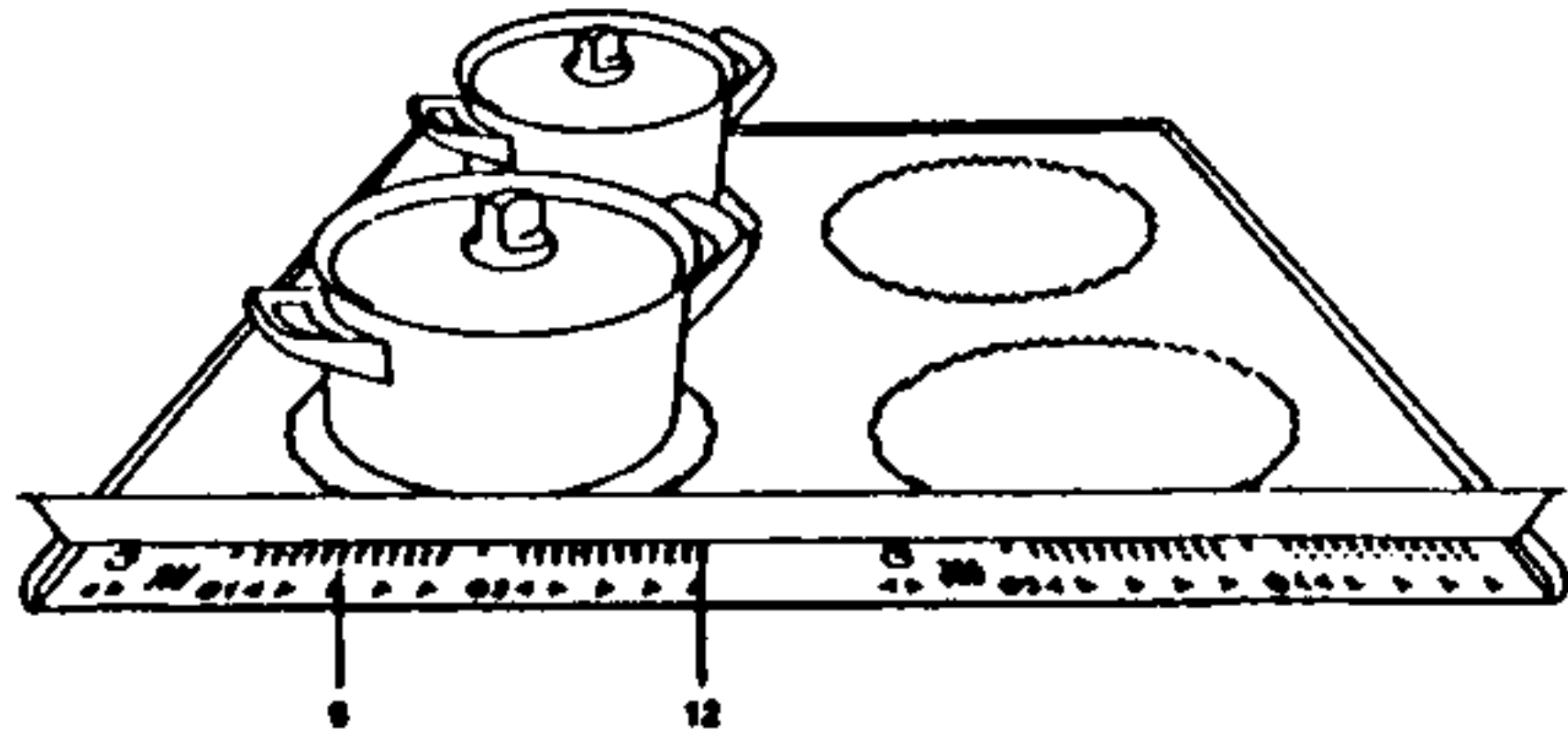


Figure 5: Zones positioned one behind the other influence each other.

## Two zones:

Two zones, one behind the other, are controlled by a single generator. The advantage is that a high power can be achieved for each zone. This is ideal when bringing a dish quickly to the boil or for sealing meat.

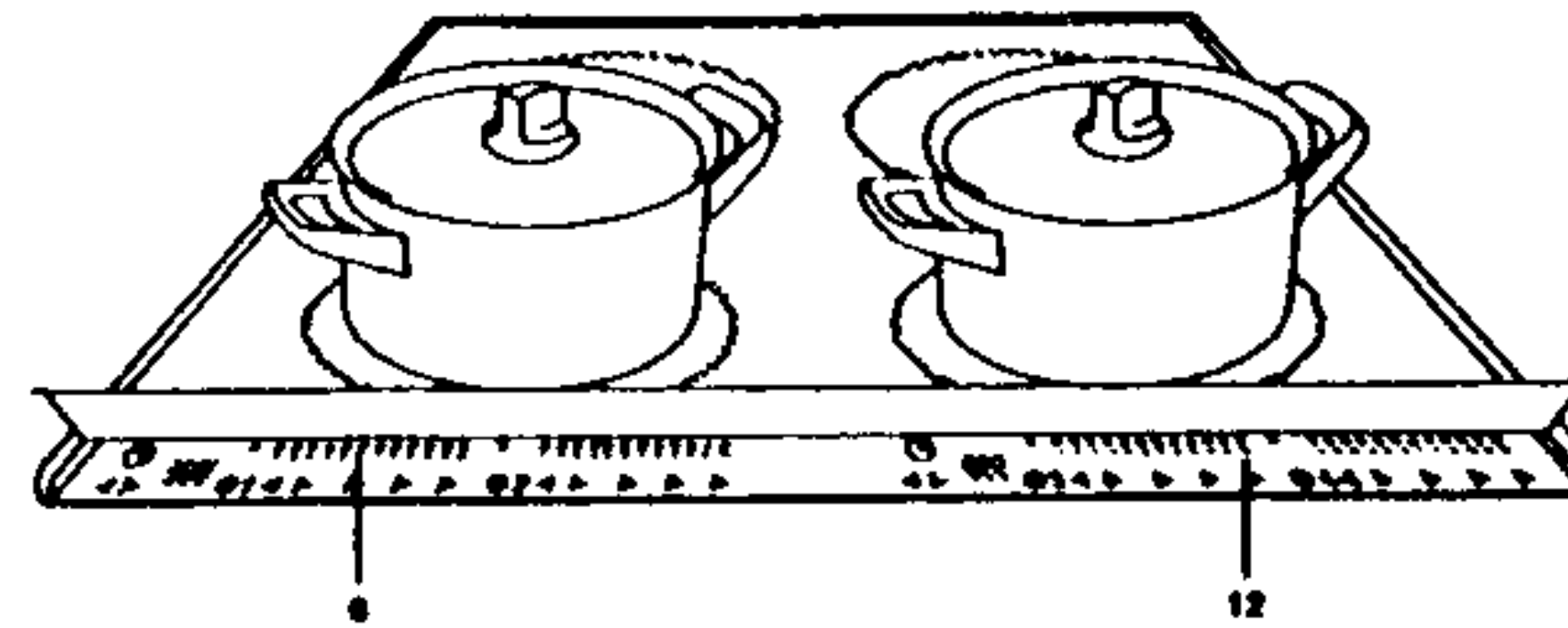


Figure 6: Zones positioned adjacent to one another can be simultaneously set at level 12.

When both of two zones, one behind the other, are switched on at the same time the power will be shared between them automatically. Up to setting 10 this has no effect.

Suppose you then switch a zone to position 11 or 12 then the other zone will be switched automatically to setting 6 or 7.

Two zones next to each other will not influence each other. Thus you can switch them both to setting 12 at the same time.

You will hear a ticking noise if two zones, one behind the other, are switched on at the same time. This is caused by the hob switching to an fro between the two zones.

## OPERATION

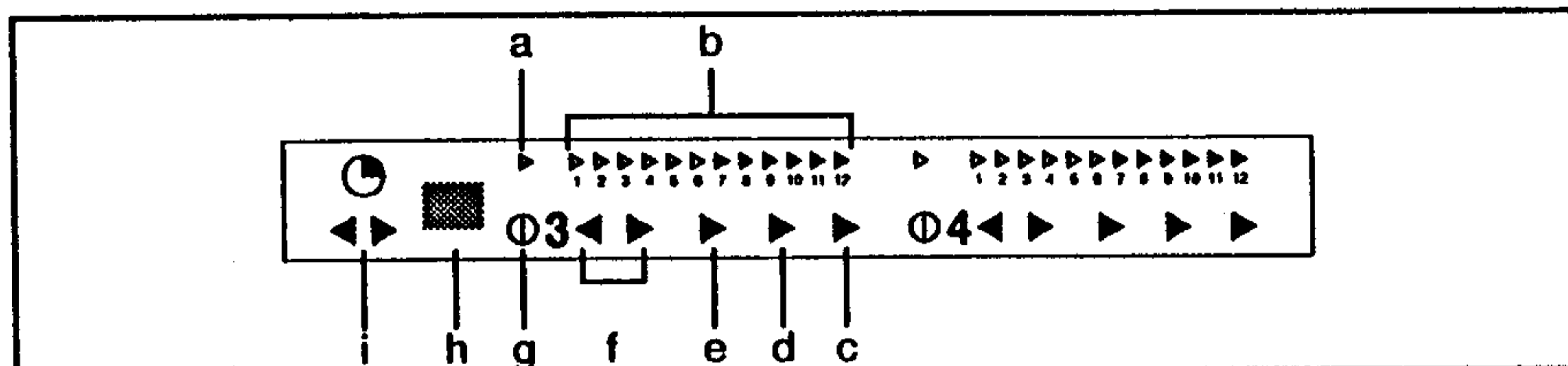


Figure 7: The auto timer operates on the two back zones

### Cooking timer

*You can set the timer only if the zone is switched on.*  
You can use the timer to switch off the rear zones. You can set the number of minutes required (maximum 99) with the buttons **I▶** and **I◀**. The display shows the cooking time remaining.

At the end of the cooking time the zone will be switched off and you will hear a bleep signal. You can switch the bleep off by pressing a button.

### Special points

The zones will only work if there is a suitable pan on the zone. When there is no pan on the zone (or an unsuitable pan) the control panel indicator lights will remain flashing. As soon as there is a (suitable) pan on the zone the lights will be lit continuously.

*Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.*

# COOKING TABLES

FOOD	BOILING/FRYING		SIMMERING		COOKING THROUGH	
<b>Soup</b>						
Bouillabaise		12		9	3	
Clear soup		12		10	2-3	
Thick soup	10			-		10
<b>Meat frying/braising</b>						
Cubes	10			-		7
Larger pieces		11		10	3-5	
Steak	7-8			-		-
<b>Fish</b>						
Fried fish		11		10		8
<b>Potatoes</b>						
Boiled		12		8	6	
Fried		12		8	6	
-Raw potatoes						
-Sauté potatoes	10			-		-
<b>Vegetables</b>						
Fresh carrots/French beans		12		8	3	
Cabbage, spinach, etc.	10			-	4	
Fresh peas, beans		12		8	4	
Onions (fried)	10			-		7
Frozen carrots, beans	8			-		-

*The settings indicated are averages, and depend on the type of pan, etc. Adjust as necessary.*

# COOKING TABLES (continued)

FOOD	BOILING/FRYING		SIMMERING		COOKING THROUGH	
<b>Vegetables (continued)</b>						
Frozen leaf vegetables	6					
<b>Sauces</b>						
Thick sauce - roux or cornflour		10				10
<b>Frying</b>						
French fries			12			12
Frozen croquettes			12			8
Croquettes			12			10
<b>Various</b>						
Rice			12	8	2	
Macaroni			12	6	3	
Fried egg		8				8
Bacon		8				
Stewed pears			12	8	3	
Apple sauce		10		8	3	
Porridge		10		6	2	
Milk		10				
Pancakes		9				9
Crêpes		8				8
Scottish pancakes		7				7

## MAINTENANCE

Although spillage cannot 'burn-on', the surface should still be cleaned immediately after use.

In order to remove stubborn marks, use a little mild cleaning agent (e.g. washing-up liquid). Water marks and traces of lime can most easily be removed with the aid of vinegar. Metallic traces, usually resulting from sliding the pans across the ceramic surface, are often difficult to remove. We suggest you use a suitable cleaning agent e.g. 'Hob Brite'.

Note: black hobs are less resistant to scratching than the white versions.

**Never use** abrasive products which cause fine scratches where lime traces and dirt can collect.

**Never use** sharp objects such as steel wool or abrasive sponges.

## FAULTS

Please check the following points which may solve the problem, before calling the engineer (page 49).

SYMPTOM	CAUSE	ACTION
The appliance does not work. The lights do not light up.	No power supply	Check the electrical installation (fuse(s), connection).
The cooking zones are not working, the message <b>F0</b> appears on the display.	Ambient temperature too low (5 °C) before the hob was plugged in.	After installation, wait about ten minutes. The messages stop flashing and you can then use the appliance.
The appliance stops suddenly.	Ventilator is not far enough open	Check ventilator openings at front and back.
The message <b>F1</b> appears.	Transistors overheated.	Press any control. The message disappears. Restart at a lower setting.
The lamps continue to flash after switching on.	An unsuitable utensil is being used.	Use a suitable utensil See page 34.

## TECHNICAL DATA

Model Number	HI250B	HI270B
Energy Supply	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Connection	5,600 Watt	5,600 Watt

The model number plate is attached to the base of the appliance.

This hob is classified "Y type" (according to the EN 60 335-2-6 standard) regarding the protection against overheating.

The hob is conform to the directive 73/23/CEE (modified by the directive 93/68/CEE) called DBT.

## GUARANTEE AND SERVICE

The guarantee conditions listed below are only valid in countries with an Atag establishment (see page 49 "Where do you find Atag"). In other countries, your supplier or Atag Importer can provide you with information about the Atag guarantee- and service conditions.

The guarantee on ATAG kitchen appliances is valid only if the appliance has been installed for household use and is used only for the purposes for which it was designed.

### Scope of the terms of guarantee

ATAG warrants this appliance for the following guarantee periods:

- 5-year guarantee on parts;
- 1-year service guarantee.

The guarantee period is effective from the date of delivery of the appliance. Evidence of the date of delivery must

be provided upon request, for example with a delivery slip or sales receipt.

Parts which malfunction as a result of material, construction or factory errors will be replaced free of charge for a period of five years effective from the date of delivery.

During the first year starting from the date of delivery, Atag also provides free service.

This means that in case of repairs, there will be no charges for costs such as handling charges, travel expenses or labour costs.

In addition, no shipping or handling costs will be charged for free parts sent to you during this year.

### Excluded from the guarantee

are all malfunctions caused by:

- transport damages  
Check your new appliance before using it. Contact your supplier if you discover any damages.
- Installation errors  
Defects or damages resulting from installation errors, such as insufficient ventilation or faulty electrical connections, are excluded from the guarantee. Complaints resulting from changes to the appliance are also excluded from the guarantee.
- Improper use and incorrect or insufficient maintenance  
Examples include broken glass or damages to the enamel finishing caused by bumps or by dropping objects on or against the appliance. Insufficient or improper maintenance may also result in discolouration of surfaces or rapid



## GUARANTEE AND SERVICE

ageing of rubber and plastic parts.  
These complaints are also excluded  
from the guarantee.

- wear due to use or ageing

Examples include broken light bulbs,  
discolouration of synthetic or  
enamelled parts, and scratches.

### Whom to contact

In countries with an ATAG  
establishment, please contact the  
ATAG Service Department. In all other  
countries, please contact your supplier  
or your Atag importer.

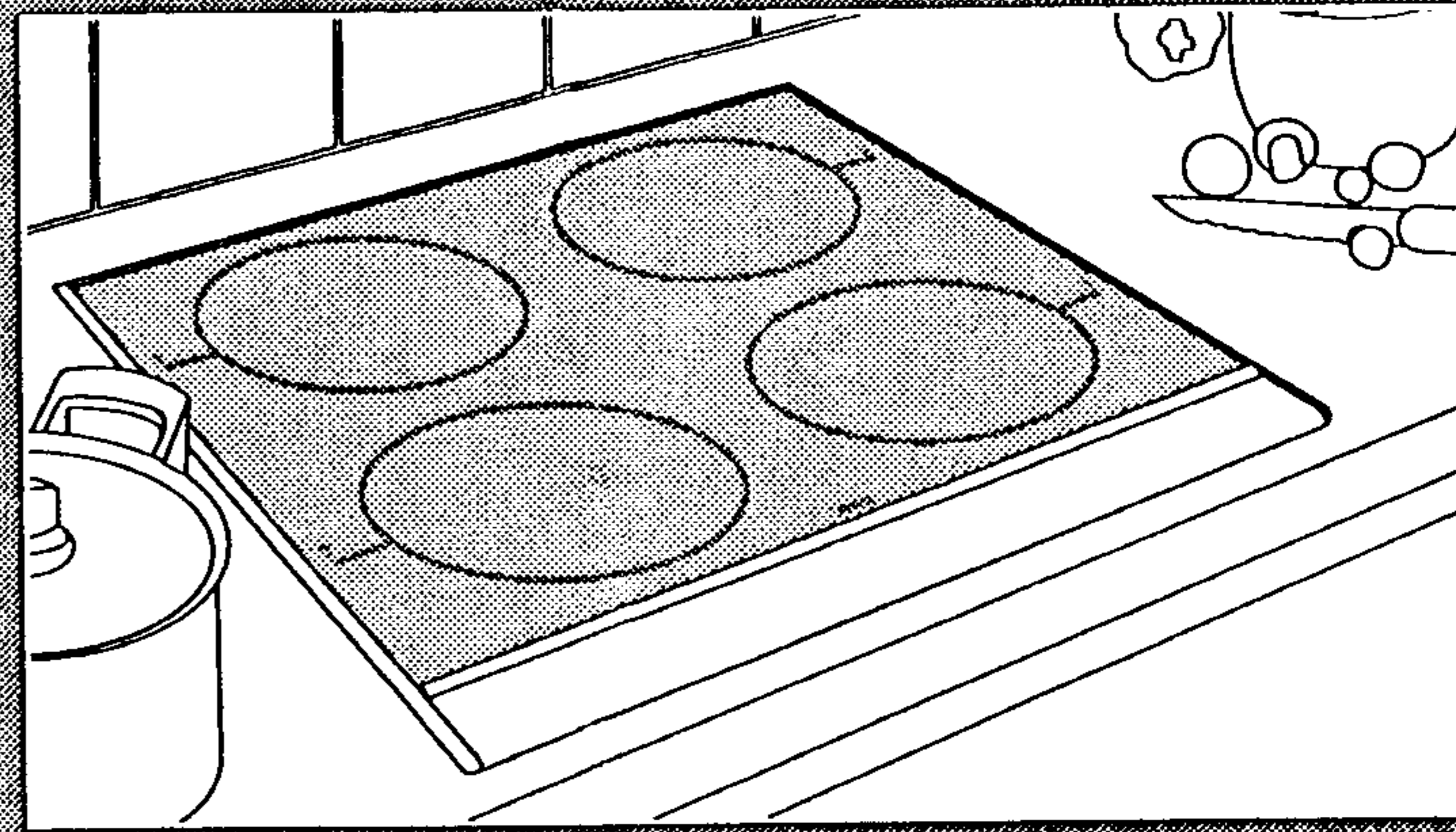
### Where do you find Atag?

#### The Technical and Service Department

ATAG (UK) Limited,  
19-20 Hither Green,  
Clevedon, Avon BS21 6XU  
Tel: 0275 - 870606  
Fax: 0275 - 871371

This guarantee does not in any way  
affect your statutory rights.

**FRANÇAIS**



**MODE D'EMPLOI  
TABLE INDUCTION**

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. zone de cuisson
2. panneau de commande
  - a. indication marche/arrêt per zone de cuisson
  - b. affichage puissance de cuisson
  - c. touche de cuisson préférentielle position 6
  - d. touche de cuisson préférentielle position 10
  - e. touche de cuisson préférentielle à puissance max. (position 12)
  - f. touche de réglage précis positions 1 à 12
    - ▶ = plus fort      ◀ = moins fort
  - g. touche marche/arrêt per zone de cuisson
    - 1 = zone de cuisson arrière gauche
    - 2 = zone de cuisson avant gauche
    - 3 = zone de cuisson avant droite
    - 4 = zone de cuisson arrière droite
  - h. affichage minuterie
  - i. touche de réglage minuterie
    - ▶ = cuisson plus longue
    - ◀ = cuisson plus brève

# INTRODUCTION

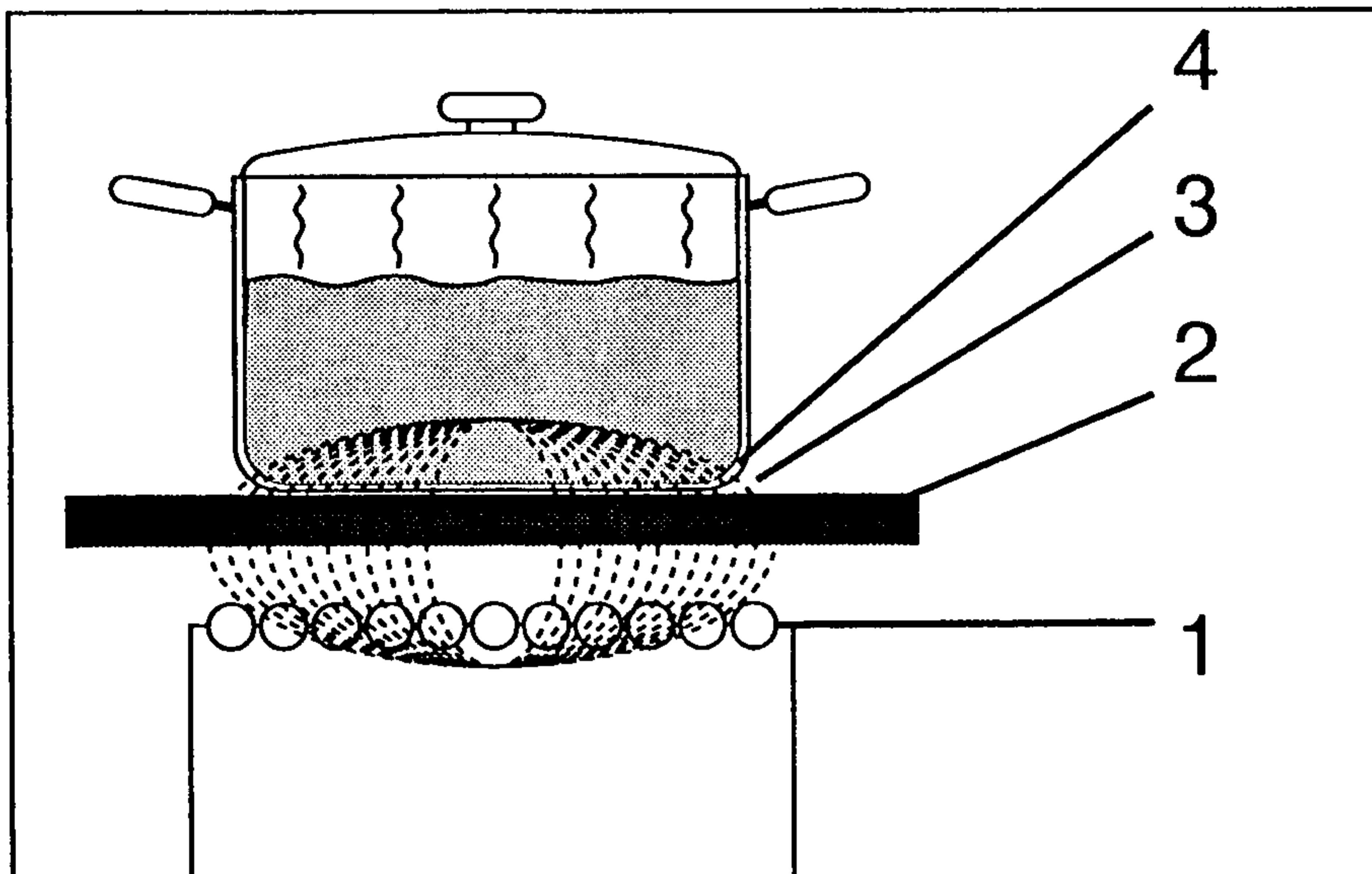


Figure 1: Principe de fonctionnement

## Principe de fonctionnement

Le fonctionnement d'une plaque de cuisson à induction repose sur le principe du magnétisme. L'appareil (2) contient une bobine (1) produisant un champ magnétique alternatif (3). Les pôles + et - sont alternés à très haute fréquence. En plaçant une casserole avec fond en fer sur la bobine, le champ magnétique du fond de la casserole alterne lui aussi très rapidement, ce qui génère la chaleur dans le fond de la casserole.

# INTRODUCTION

## Avantages

La cuisson à induction présente plusieurs avantages :

- \* grâce à la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, l'eau bout très rapidement. N'oubliez jamais cela et restez vigilant. La cuisson complète prend autant de temps qu'avec un autre système de cuisson. Les pommes de terre ne sont pas cuites plus rapidement, mais l'eau de cuisson arrive plus vite à ébullition. La plaque de cuisson à induction est particulièrement

indiquée pour la cuisine en cocotte minute (casserole à pression).

- \* La cocotte arrive très rapidement au degré de pression nécessaire. La zone de cuisson réagit donc très vite. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, il n'y a plus émission de chaleur, la zone refroidit très vite, dès que vous en avez retiré la casserole. Pour prolonger la cuisson, vous pouvez diminuer la puissance, les aliments continueront à cuire à moindre puissance.

- \* Le réglage électronique est très précis et facile à effectuer. La position la plus basse donne une puissance inférieure à la position la plus faible de tous les autres systèmes de cuisson (50 W). En réglant votre zone de cuisson au plus bas, vous pouvez directement faire fondre du chocolat dans la casserole. La plus haute position permet de faire bouillir de l'eau beaucoup plus rapidement. Vous pouvez dès lors rester à côté de votre plaque de cuisson et attendre que l'eau arrive à ébullition.

## INTRODUCTION

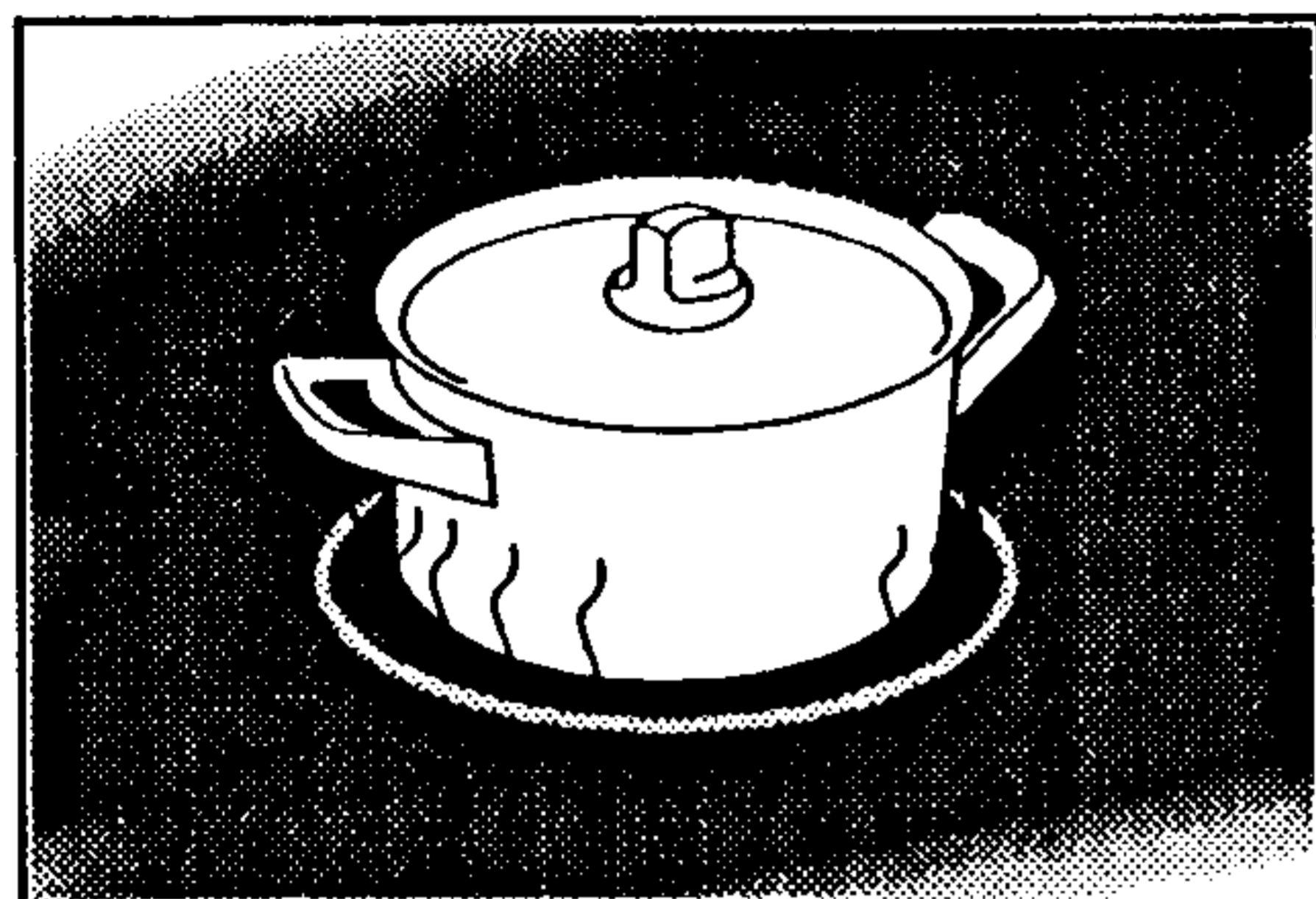


Figure 2: Perte calorifique d'une plaque de cuisson conventionnelle

- \* Les aliments qui ont débordé de la casserole n'attachent pas sur la plaque. C'est pourquoi l'appareil est d'un entretien facile.
- \* La chaleur est générée dans la casserole ce qui permet de limiter au minimum la perte de chaleur.

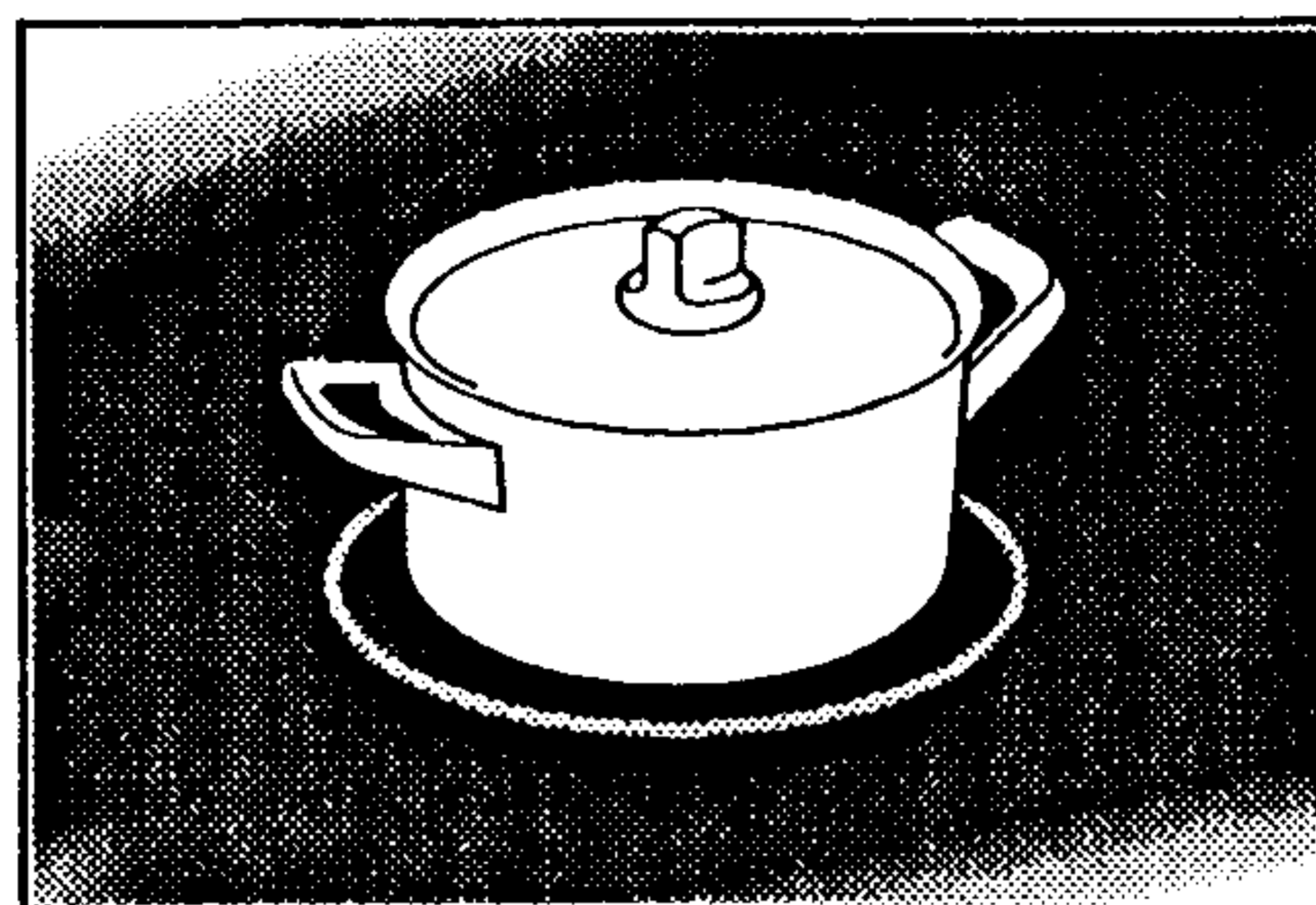


Figure 3: Aucune perte calorifique, lors d'une cuisson par Induction

Si vous utilisez une casserole dont le diamètre est inférieur à celui de la zone de cuisson, vous n'aurez donc pas de perte de chaleur.

## PRESCRIPTIONS DE SECURITE

### La cuisson à induction est extrêmement sûre

Parce que la chaleur est générée dans la casserole et que la plaque de cuisson ne devient pas plus chaude que le contenu de la casserole, il y a peu de danger de se brûler à l'appareil.

Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

- \* N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil.

pareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson réglée sur la position 10, 11 ou 12. Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. *Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie.*

- \* La plaque de vitroceram est très solide mais n'est pas incassable. Si vous laissez tomber, par exemple, un pot d'épice ou un objet pointu, la plaque peut se fêler.

- \* N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, déconnectez la prise et contactez le service après-vente.
- \* Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Le magnétisme n'a pas d'effet sur les pacemakers. Nous conseillons cependant aux personnes porteuses d'un pacemaker de consulter préalablement un cardiologue.

## PRESCRIPTIONS DE SECURITE

\* N'utilisez que des casseroles dont le fond est épais et plat (min. 2,25 mm) et qui sont appropriées pour la cuisson à induction, éventuellement munies du label de contrôle "Class induction". Pour les casseroles dont le fond est déformé (concave ou convexe) la sécurité de surchauffe peut ne pas fonctionner.

Voir plus loin au chapitre "Casseroles" en page 58 et le chapitre "sécurités" à la page 62

\* N'utilisez jamais de feuillet aluminium (par exemple les raviers contenant des repas préparés) pour cuisiner. Lorsque le feuillet aluminium a fondu sur la plaque de cuisson, il ne peut plus en être détaché.

*Les dégâts causés par l'utilisation d'une casserole inappropriée ou la cuisson à sec ne sont pas couverts par la garantie.*



## LES CASSEROLES

### Compatible

Inox spécial pour cuisson à induction

Fonte

Fonte émaillée

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer la chaleur. le fond de casserole doit donc contenir du fer (être magnétique). Vous trouverez avec la plaque de cuisson un aimant qui vous permettra de contrôler la qualité du fond de vos casseroles. Si l'aimant est attiré par le fond de casserole et que celle-ci est appropriée pour la cuisson à l'électri-

### Incompatible

Terre cuite

Aluminium

Matières synthétiques

Cuivre

Porcelaine

Inox courant

cié, elle est également appropriée pour la cuisson à induction.

En pratique cela veut dire que vous pouvez utiliser des casseroles en fonte, en fonte émaillée et les casseroles en acier inoxydable spéciales pour la cuisson à induction.

Les casseroles en tôle d'acier émaillée sont magnétiques, mais

peut s'endommager lorsqu'elles sont utilisées pour la cuisson à induction. La conductibilité de l'émail est moins bonne que celle de l'aluminium contenu dans le fond de casseroles en acier inoxydable spéciales pour la cuisson à induction. Dès lors :

- \* l'émail peut sauter (se détacher de l'acier) p.e. lorsque la casserole vide ou presque est placée sur la zone de cuisson réglée sur le maximum de puissance.
- \* le fond de casserole peut se déformer par exemple en cas de surchauffe parce que la puissance réglée est trop élevée.

## LES CASSEROLES

N'utilisez que des casseroles à fond épais (min. 2,25 mm), plat appropriées pour la cuisson à induction et portant éventuellement le label "Class induction".

La sécurité anti-surchauffe ne fonctionne pas avec les casseroles dont le fond est déformé (concave ou convexe) et la zone de cuisson chauffe alors trop fort. La plaque de verre peut sauter, se fissurer. Plus rien n'empêche alors le fond de la casserole de fondre.

*Les dégâts causés par l'utilisation de casseroles inappropriées ne sont pas couverts par la garantie.*

Pendant la cuisson sur une plaque à induction, il peut arriver que vous entendiez un bruit de crécelle, ceci est absolument sans danger pour l'appareil et pour les casseroles. Ce bruit, qui est causé par la puissance de chauffe élevée de la zone de cuisson fait travailler le fond de la casserole; il disparaîtra dès que vous aurez diminué la puissance de cuisson.

## UTILISATION

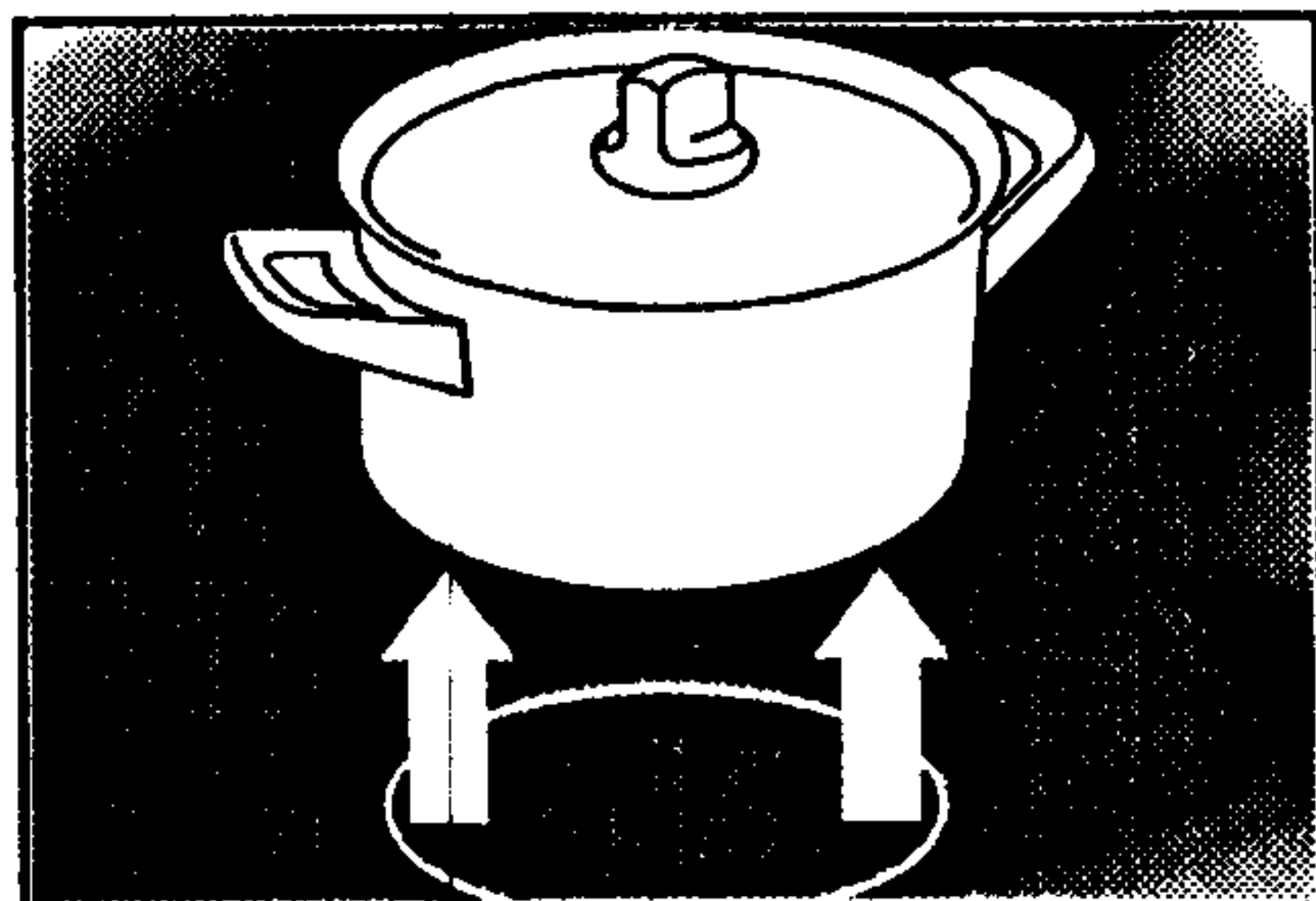


Figure 8: Soulevez les ustensiles

Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre une surchauffe éventuelle, la casserole chauffe très fort et peut s'endommager.

*Les dégâts causés par l'utilisation de casseroles inappropriées ou la cuisson à sec ne sont pas couverts par la garantie.*

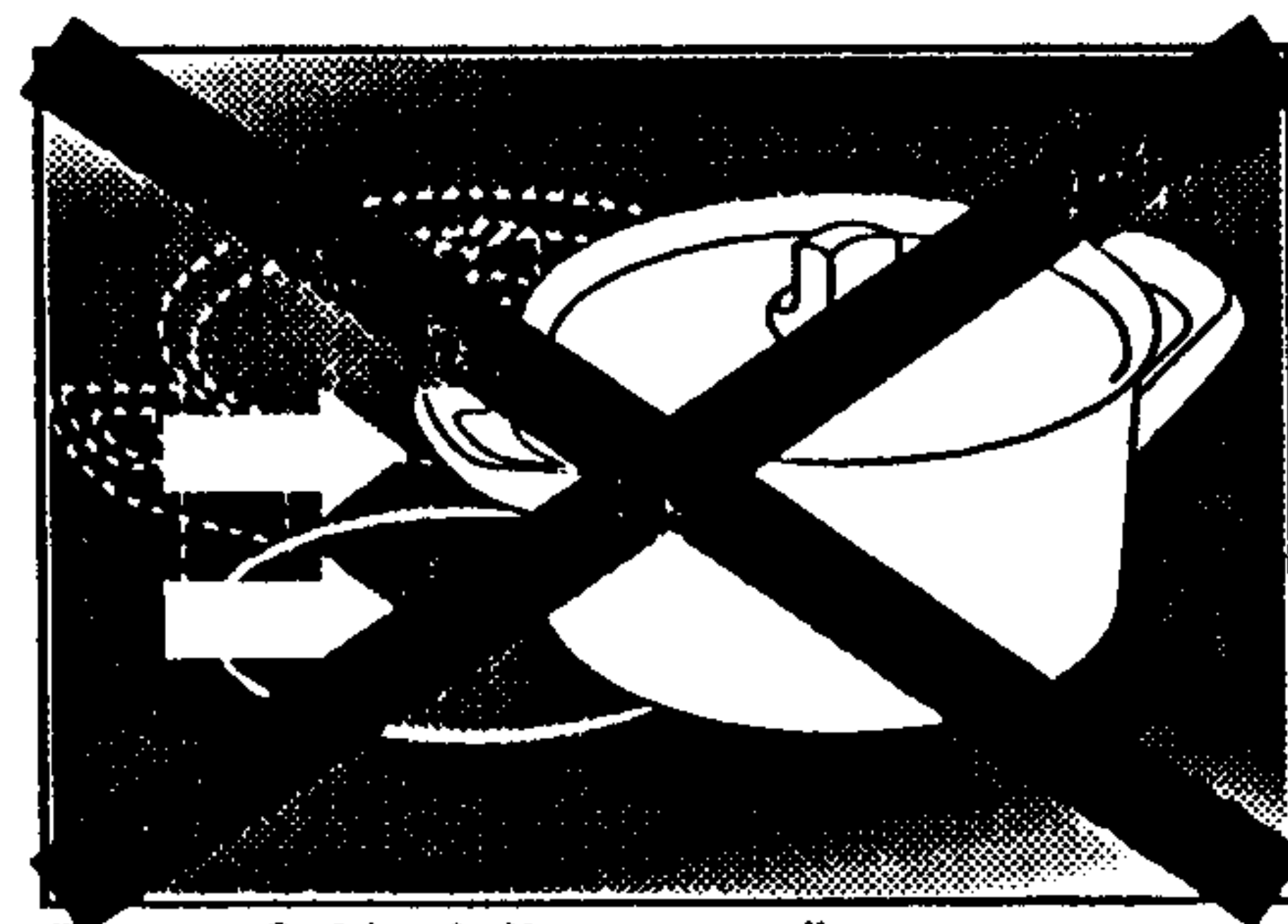


Figure 9: Ne faites pas glisser

N'utilisez jamais de feuillet en aluminium lors de la préparation de vos mets (par exemple emballage aluminium des produits surgelés). Le feuillet d'aluminium fond rapidement et attache définitivement sur la plaque de cuisson.

La surface de cuisson en vitroceram résiste aux griffes.

Mais :

- n'utilisez pas la plaque de cuisson comme planche à découper
- ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque de cuisson. Un grain de sable peut causer une griffe définitive. Soulevez donc les casseroles si vous devez les déplacer.

*Conseil :*

faites glisser le fond de casserole sur un chiffon humide avant de déposer la casserole sur la surface de cuisson. Ceci empêche que des grains de sable ou autres ne se déposent à la surface de la plaque.

## BIEN UTILISER LA GRANDE PUISSANCE

Au début, vous serez étonné de la rapidité de la plaque de cuisson. Amener de l'eau à ébullition est excessivement rapide avec un réglage de puissance maximum. Afin d'éviter que l'eau ne déborde, il est conseillé de rester à côté de la plaque de cuisson.

Ne réglez la plaque de cuisson sur le maximum de puissance (12) que lorsque vous désirez faire bouillir de l'eau. La position 12 est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et bien trop élevée pour décongeler vos produits.

*Consultez toujours les tableaux de cuisson des pages 68 à 70*

### Position et puissance

La puissance est réglable de 50 à 2.800 Watts.

#### **Voyants vert**

position 1 à 6                      50-500 W

#### **Voyants oranges**

position 7 à 10                    650-1500 W

#### **Voyants rouge**

position 11 et 12                2000-2800 W

La position 11 est celle de la grillade. La position 11 est appropriée pour saisir et cuire les viandes. Sur la position 12, la viande cuit trop rapidement, les molécules de lait contenues dans la margarine ou le beurre brûlent avant même que la margarine ou le beurre n'ait fondu.

## SECURITES

L'appareil intègre diverses sécurités pour protéger vos ustensiles de cuisine et les dispositifs électroniques. Lorsque l'appareil est correctement encastré, les sécurités ne devront jamais ou presque entrer en action.

### Sécurité de détection

La zone de cuisson réagit uniquement lorsqu'une casserole appropriée est utilisée. Lorsqu'une cuiller ou une fourchette est déposée sur la zone de cuisson, celle-ci ne s'actionnera pas. Les voyants continueront à clignoter. *Les dégâts causés par l'utilisation de cas-*

*seroles inappropriées ou la cuisson à sec ne sont pas couverts par la garantie.*

### Sécurité de ventilation

Les dispositifs électroniques doivent être refroidir. L'air froid est aspiré à l'arrière du meuble de cuisine et soufflé à l'arrière du panneau de commande.

L'appareil ne peut dès lors fonctionner que lorsque le panneau de commande est ouvert et que les ouvertures de ventilation sont libres. Si le courant d'air est insuffisant l'appareil ne se met pas en marche.

L'appareil comporte des dispositifs veillant à ce que des aliments ayant éventuellement débordé de la casserole sur les ouvertures de ventilation ne puissent endommager la plaque de cuisson.

# SÉCURITÉS

## Sécurités de surchauffe

L'appareil comporte trois sécurités de surchauffe.

La **première** protège les dispositifs électroniques.

Si la température des dispositifs électroniques est trop élevée, cette sécurité intervient. L'appareil est arrêté. Le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir la plaque de cuisson et l'électronique qu'elle contient. Un signal **F1** apparaît à l'écran d'affichage.

Enfoncez une touche, n'importe laquelle, et l'affichage disparaît. Remettez la plaque de cuisson en marche en choisissant une puissance de cuisson plus faible.

La **deuxième** sécurité protège vos casseroles. Il s'agit d'un contrôle de la température de la plaque de vitroceram. Pour que cette sécurité fonctionne, il importe que le fond des casseroles utilisées soit parfaitement plat.

Lorsque la température est trop élevée, l'appareil choisit automatiquement une puissance inférieure. Lorsque cette sécurité est défectueuse, vous verrez apparaître les mentions **F1** et **F2** au cadran d'affichage (zones avant) ou **F3** et **F4** (zones arrières).

**Téléphonez au service après-vente ATAG si les mentions F1, F2, F3, F4, F5, F6 ou F8 apparaissent à l'affichage.**

## SECURITES

La **troisième** sécurité empêche que le retour de flamme dans la casserole. Si vous déposez une casserole vide ou presque sur une zone de cuisson, la plaque de cuisson mesure immédiatement que le processus de cuisson est trop rapide et réglera automatiquement l'appareil sur une puissance plus faible.

Cette puissance plus faible n'est pas affichée. Dès que la plaque atteint la température maximum, l'appareil s'éteint automatiquement (la deuxième sécurité intervient alors).

**Téléphonez au service après-vente Atag lorsque les mentions F1, F2, F3, F4, F5, F6, et F8 apparaissent à l'écran d'affichage.**

# COMMANDE

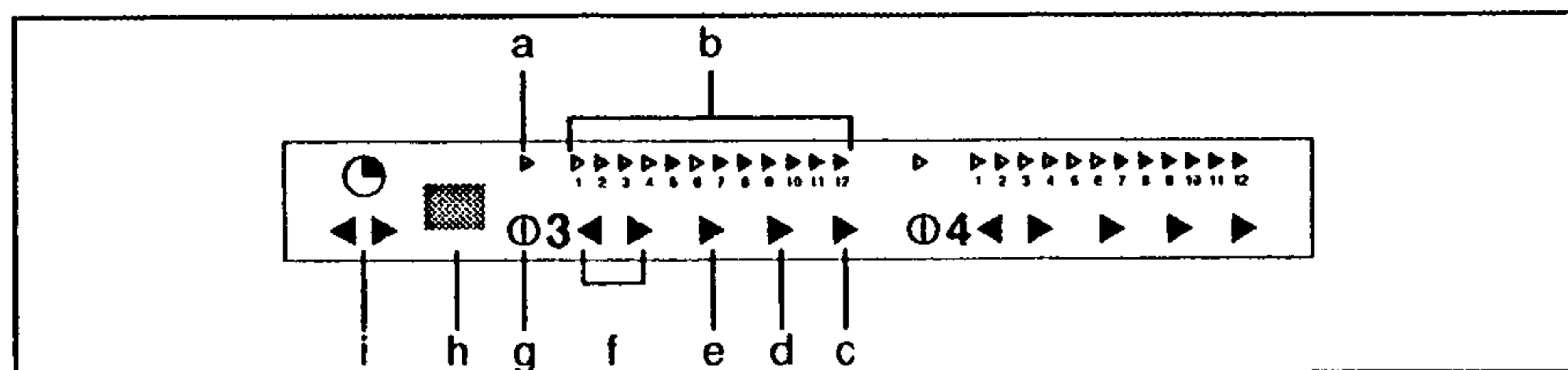


Figure 4: Tableau de commande

## Allumage

Ouvrez le panneau de commande. Placez le doigt sur l'avant du panneau mobile et poussez celui-ci prudemment vers le haut. Enfoncez la touche marche/arrêt (g) de la zone de cuisson désirée.

*Une voyant verte s'allume*

## Réglage de la puissance

Enfoncez la touche (e) et le réglage se fait immédiatement sur la position 6.

Enfoncez la touche (d) et le réglage se fait immédiatement sur la position 10, la touche (c) fait immédiatement le réglage de puissance maximum (12).

Avec les touches f▶ et f◀ vous pouvez effectuer un réglage 1 à 12.

*Reportez-vous aux tableaux de cuisson des pages 68 à 70 pour choisir la puissance de cuisson correspondant aux mets que vous désirez préparer.*

## Arrêt

En enfonçant à nouveau la touche marche/arrêt (g), vous éteignez la zone de cuisson. Vous éteignerez aussi la zone de cuisson en fermant le panneau de commande.



# COMMANDE

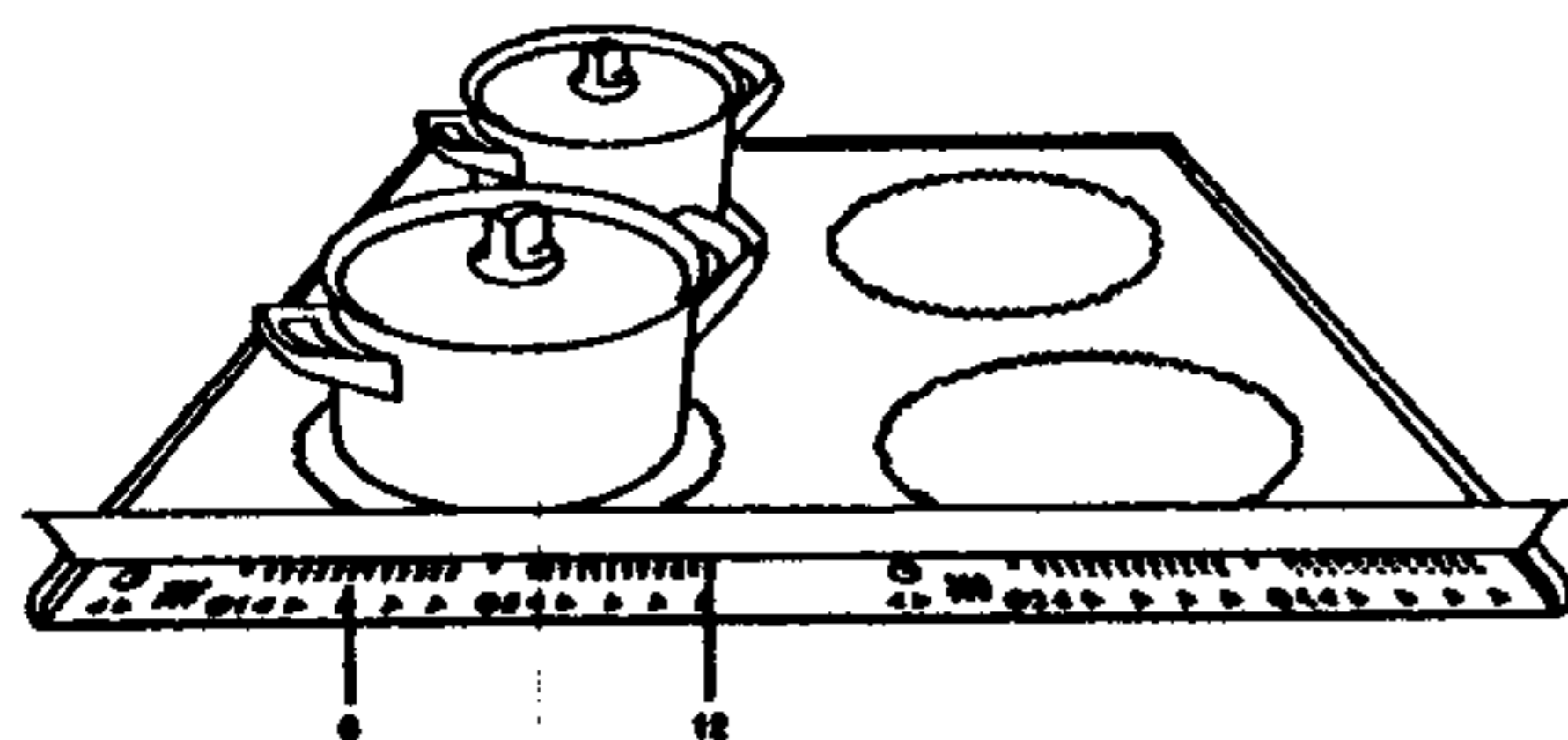


Figure 5: Interaction des foyers placés l'un derrière l'autre

## Deux zones

Deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre sont commandées par un même générateur. Ceci présente l'avantage de fournir une grande puissance de chaleur par zone de cuisson. Ce qui est idéal pour faire bouillir l'eau de cuisson très rapidement ou

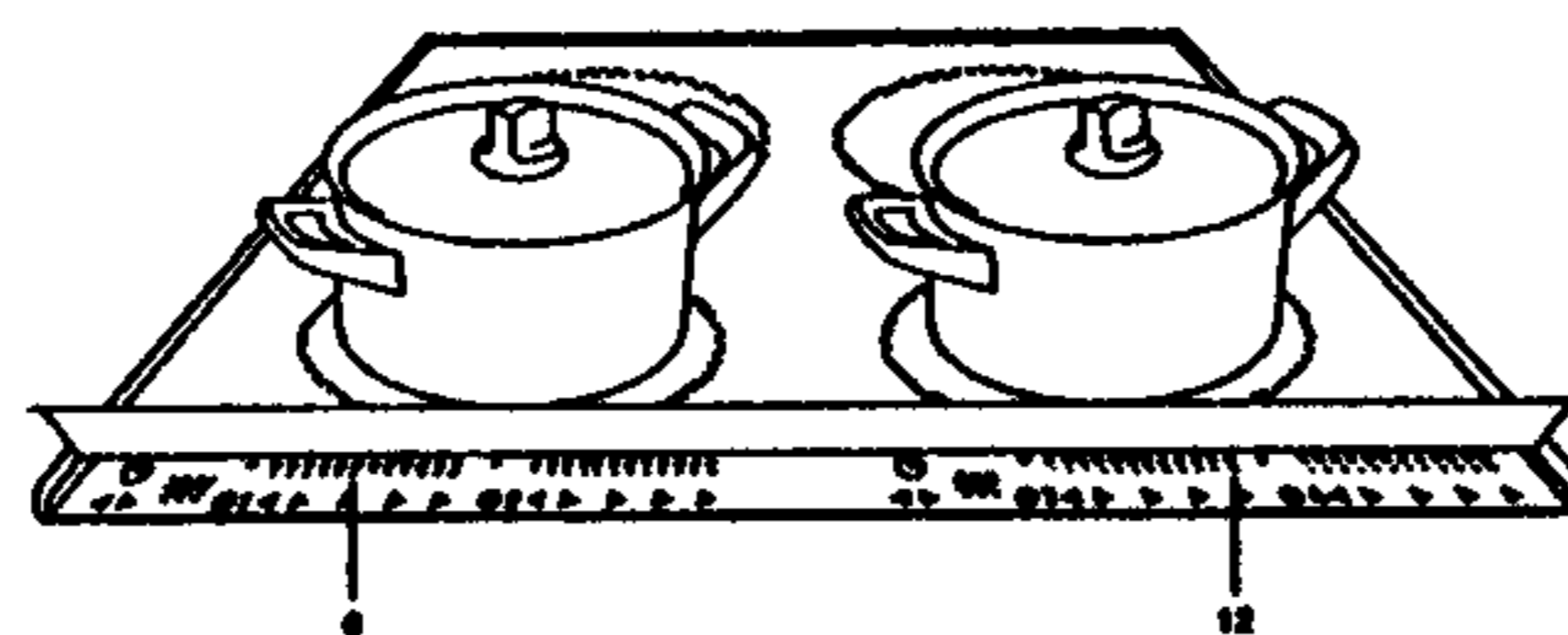


Figure 6: Les foyers placés l'un à côté de l'autre peuvent être réglés simultanément sur la position 12 pour saisir les viandes par exemple.

Lorsque les deux zones situées l'une derrière l'autre fonctionnent en même temps, la puissance est automatiquement répartie entre elles. Ceci n'a aucune conséquence lorsque la position choisie est inférieure ou égale à 10. Par contre, si l'une des deux zones de cuisson

est réglée sur 11 ou 12, l'autre zone se réglera automatiquement sur la position 6 ou 7.

Deux zones de cuisson situées l'une à côté de l'autre fonctionnent indépendamment et peuvent dès lors toutes deux être réglées sur la position 12.

Lorsque deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre sont allumées en même temps, vous entendrez un "tic-tic". Ce bruit vient du fait que l'appareil alterne sans arrêt de la zone de cuisson avant à arrière.

## COMMANDE

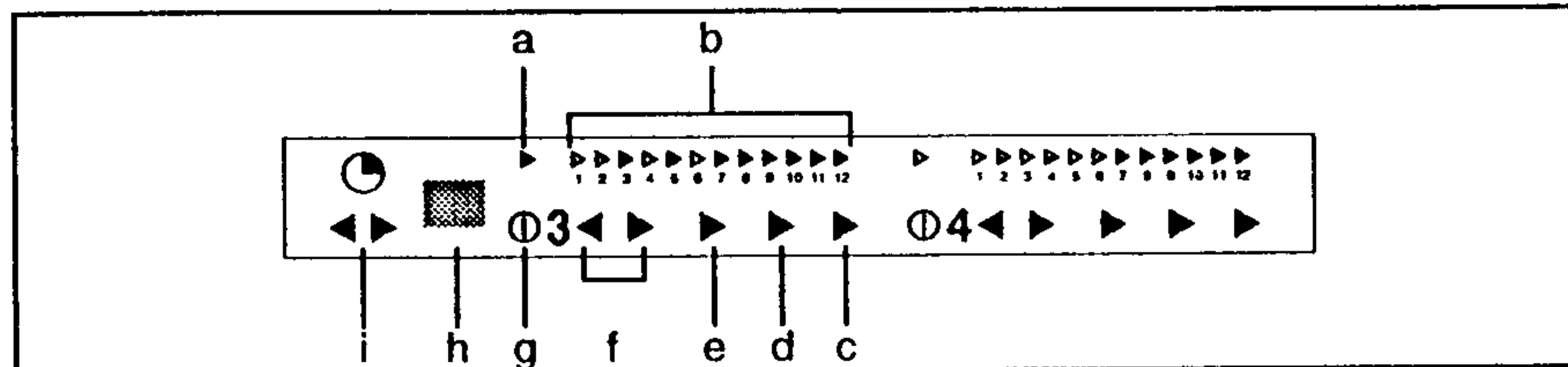


Figure 7: La minuterie n'agit que sur les foyers arrières

### Minuterie de cuisson

*Le réglage de la minuterie ne peut se faire que lorsque la zone de cuisson est activée. L'arrêt des zones de cuisson arrières peut être programmé par la minuterie de cuisson. Au moyen des touches **i** ► et **i** ◀ vous pouvez régler la durée de cuisson (max. 99 min.)*

L'affichage indique le nombre de minutes de cuisson restant. A la fin de la durée de cuisson la zone de cuisson est arrêtée, un signal sonore retentit. Vous pouvez arrêter ce signal en enfonçant la touche de la minuterie.

Le réglage de la durée de cuisson n'est possible que sur les deux zones de cuisson arrières.

### Particularités

La zone de cuisson ne fonctionne que lorsqu'une casserole appropriée est utilisée. Lorsqu'aucune casserole n'est posée sur la zone de cuisson (ou une casserole inappropriée) les voyants lumineux du panneau de commande clignotent. Dès qu'une casserole (appropriée) est déposée sur la zone de cuisson, les voyants lumineux restent allumés.

*Les dégâts causés par l'utilisation de casseroles inappropriées ou la cuisson à sec ne sont pas couverts par la garantie.*

# TABLE DE CUISSON

PRÉPARATION	DÉBUT DE CUISSON	CUISSON	FIN DE CUISSON
<b>Soupe</b>			
Bouillon	12	9	3
Consommé	12	10	2-3
Crème	10	-	10
<b>Cuisson de viande</b>			
Petits morceaux de viande	10	-	7
Gros morceaux de viande	11	10	3-5
Bifteck	7-8	-	-
<b>Poisson</b>			
Cuisson de poisson	11	10	8
<b>Pommes de terre</b>			
Pommes vapeur	12	8	6
Pommes de terre rissolées	12	8	6
- Pommes de terre crues	10	-	-
- Pommes de terre cuites	10	-	-
<b>Légumes</b>			
Légumes "fermes", tels que carottes, haricots verts	12	8	3
Légumes "fondants", tels que chicorée, épinards	10	-	4
Fresh peas, beans	12	8	4

*Les indications fournies sont des moyennes dépendant, entre autres, de la nature du réceptacle.*  
*Adaptez les positions en conséquence.*

## TABLE DE CUISSON (suite)

PRÉPARATION	DÉBUT DE CUISSON	CUISSON	FIN DE CUISSON
<b>Légumes (suite)</b>			
Pois, haricots	12	8	4
Oignons blanchis	10	-	7
Décongélation de carottes, de haricots	8	-	-
Décongélation de légumes en branches	6	-	-
<b>Sauce</b>			
Sauce liée par roux ou liant mélangé	10	-	10
<b>Friture</b>			
Frites	12	-	12
Croquettes de viande congelées	12	-	8
Croquettes de viande fraîches	12	-	10
<b>Divers</b>			
Riz	12	8	2
Pâtes	12	6	3
Œufs au plat	8	-	8
Lardons	8	-	-
Polres à cuire	12	8	3
Compote de pomme	10	8	3

## TABLE DE CUISSON (suite)

PRÉPARATION	DÉBUT DE CUISSON	CUISSON	FIN DE CUISSON
<b>Divers (suite)</b>			
Bouillie	10	6	2
Lait	10	-	-
Crêpes épaisses	9	-	9
Fines crêpes	8	-	8
Petites crêpes	7	-	7

## ENTRETIEN

Bien que la nourriture ayant débordée ne puisse brûler, il est recommandé de nettoyer directement la plaque de cuisson après l'utilisation.

Les salissures les plus résistantes seront éliminées avec un produit de nettoyage doux (par exemple, avec un peu de produit vaisselle). Les auréoles d'eau ou les traces de calcaire seront éliminées facilement avec du vinaigre d'alcool blanc. Les traces métalliques, causées par les casseroles, sont plus difficiles à éliminer. Utilisez pour cela des produits de nettoyage adaptés.

Une plaque de cuisson noire est moins résistante aux griffes qu'une plaque blanche.

- \* **N'utilisez jamais** de produits abrasifs ou à récurer, qui provoquent de fines rayures fixant des salissures.
- \* **N'utilisez jamais** les objets durs tels que la laine d'acier et les éponges abrasives.

# ANOMALIES

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ne signifie pas nécessairement une panne. Vérifiez tout d'abord les points suivants. Si les conseils ci-dessous ne sont d'aucune aide, faites appel au service après-vente. Pour cela, reportez-vous à la page 75.

SYMPTOMES	CAUSES POSSIBLES	REMÈDE
L'appareil ne fonctionne pas. Les voyants sont éteints.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez l'installation électrique (disjoncteur(s), raccordement).
La table de cuisson ne fonctionne pas, le symbole <b>F D</b> est affiché.	Température ambiante trop basse (inférieure à 5 °C) alors que la table n'était pas alimentée.	Après mise sous tension, attendez une dizaine de minutes. Les symboles arrêtent de clignoter, l'appareil peut fonctionner.
L'appareil s'est arrêté en cours de fonctionnement.	Bandeau de ventilation insuffisamment ouvert.	Vérifiez les orifices de ventilation avant et arrière.
Le symbole <b>F 7</b> est affiché.	Surchauffe des transistors.	Appuyez sur une touche quelconque pour effacer le symbole. Relancez la cuisson à un niveau plus basse.
Après la mise en marche de l'appareil, les voyants continuent à clignoter.	Réceptacle incompatible.	Utilisez un ustensile compatible.

## DONNÉES TECHNIQUES

Numéro de type	HI250B	HI270B
Tension électrique	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Puissance	5600 Watts	5600 Watts

La plaque signalétique est fixée sous l'appareil.

Cette plaque de cuisson est classifiée "Type Y" (conformément à la norme EN 60 335-2-6 standard) concernant la protection contre la surchauffe.

La plaque de cuisson est conforme à la directive 73/23/CEE (modifiée par la directive 93/68/CEE) appelée DBT.



## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Les conditions de garantie reprises ci-dessous ne sont valables que pour les pays dans lesquels Atag possède une filiale (voir page 75 "Où trouver Atag"). Dans les autres pays, votre fournisseur ou importeur Atag vous renseignera sur les conditions de garantie et le service après-vente.

La garantie sur les appareils ménagers de Atag n'est valable que si l'appareil ménager est installé et utilisé pour les tâches auxquelles il est destiné.

### Importance de la garantie

Pour cet appareil, Atag vous offre:

- 5 ans de garantie sur les pièces
- 1 an de service gratuit

La garantie entre en vigueur à la date de livraison. Si on vous le demande, vous devez pouvoir fournir une preuve de la date d'achat, par exemple, en présentant le bon de livraison ou la fac-

ture d'achat. Les pièces défectueuses à la suite de défauts de fabrication, de construction ou des matériaux, seront remplacées gratuitement pendant une période de 5 ans. Au cours de la première année, le service sera également gratuit. C'est-à-dire qu'aucun frais d'administration, de déplacement, ni de main-d'oeuvre ne vous sera réclamé au cours de cette période. Pour l'envoi de pièces gratuites, les frais d'expédition ne seront pas réclamés pendant la première année.

### Sont exclus de la garantie

Les défauts découlant de:

- l'endommagement pendant le transport

Vérifiez l'état de votre nouvel appareil avant de le rendre opérationnel. Si vous constatez des dégâts, contactez immédiatement votre revendeur.

### - les erreurs d'installation

Les erreurs d'installation sont par exemple ventilation insuffisante de l'appareil ou raccordement électrique incorrect. Les défauts causés par des modifications apportées à l'appareil sont exclus de la garantie.

### - la mauvaise utilisation et un entretien inadéquat ou insuffisant

Les bris de verre et endommagement de l'émail occasionnés par des coups ou des objets tombés sur l'appareil ne tombent pas sous la garantie.

Un entretien insuffisant ou incorrect peut être la cause d'une décoloration des surfaces et du vieillissement précoce des pièces en caoutchouc et en plastique. Ceci ne tombe pas non plus sous la garantie.

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

### - l'usure ou le vieillissement

Les lampes usées, la décoloration du plastique ou des pièces émaillées ou encore les éraflures sont inévitables avec le temps et ne tombent pas sous la garantie.

### A qui vous adresser?

Dans les pays où Atag possède une filiale, vous pouvez vous adresser directement à celle-ci, si vous désirez faire appel aux Services après-vente de Atag. Dans les autres pays, veuillez prendre contact avec votre fournisseur ou Importeur Atag.

### OU TROUVER ATAG?

#### **ATAG N.V.**

Keerstraat 1, Industrie-zone  
9420 ERPE-MERE

#### ADRESSE POSTALE

Keerstraat 1, Industrie-zone  
9420 ERPE-MERE

Télex: 12467 ATAG B

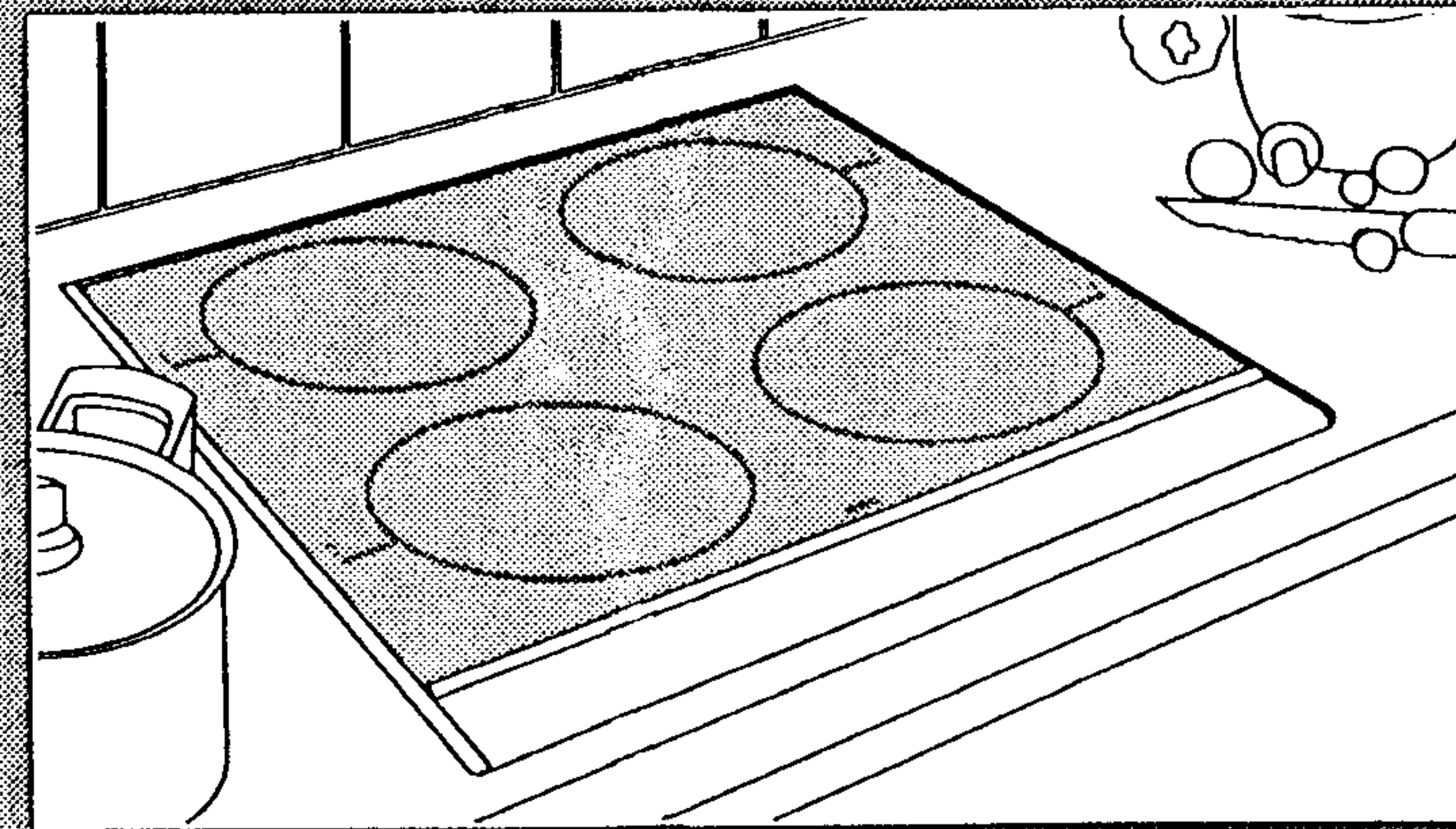
Télécopie: 053 - 80.60.57

#### SERVICE DEPANNAGE

#### INFORMATION CONSOMMATEUR

Téléphone: 053 - 80.62.08

**DEUTSCH**



**GEBRAUCHSANWEISUNG  
INDUKTIONSKOCHFLÄCHE**

# BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Kochzone
2. Bedienungsblende
  - a. Ein/Aus Indikation pro Kochzone
  - b. Kochstufen
  - c. Vorwahlschalter Höchstleistung (Stand 12)
  - d. Vorwahlschalter Stand 10
  - e. Vorwahlschalter Stand 6
  - f. Schalter für Feineinstellung 1 - 12
    - ▶ = höhere Stufe    ◀ = niedrigere Stufe
  - g. Ein/Aus-Schalter pro Kochzone
    - 1 = Kochzone links hinten
    - 2 = Kochzone links vorne
    - 3 = Kochzone rechts vorne
    - 4 = Kochzone rechts hinten
  - h. Küchenwecker-Display
  - i. Zeitschalter Küchenwecker
    - ▶ = länger            ◀ = kürzer

# EINLEITUNG

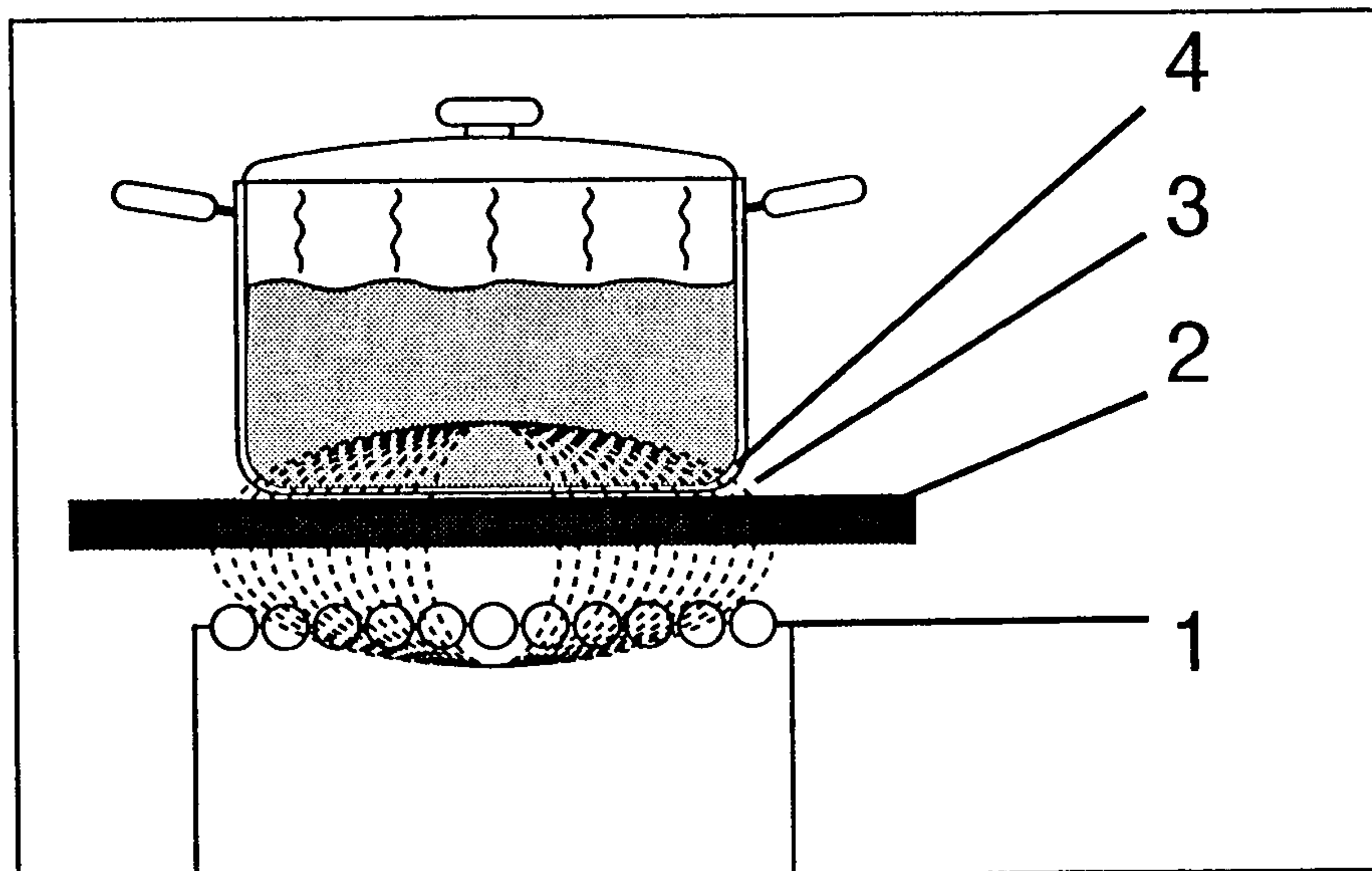


Abb. 1: Funktionsprinzip

## Arbeitsweise

Eine Induktionskochplatte funktioniert auf Basis des Magnetismus. Im Gerät (2) befindet sich eine Spule (1), die ein wechselndes magnetisches Feld erzeugt (3). Der Pluspol und der Minuspol wechseln mit einer hohen Frequenz. Indem ein Topf (4) mit Eisenboden auf die Spule gesetzt wird, wechselt auch das magnetische Feld im Topfboden sehr schnell. Hierdurch entsteht Wärme im Topfboden.

# EINLEITUNG

## Vorteile

Induktionskochen bringt eine Reihe von Vorteilen mit sich:

- \* Da die Induktionskochplatte ein hohes Leistungsvermögen hat, können Speisen oder Flüssigkeiten sehr schnell zum Kochen gebracht werden. Beachten Sie dies bitte immer, und entfernen Sie sich nicht von der Kochplatte. Der eigentliche Kochprozeß dauert genauso lange wie bei anderen Kochverfahren. Kartoffeln sind nicht schneller gar, sie fangen jedoch eher an, zu ko-

chen. Induktionskochen ist sehr geeignet für das Kochen in Schnellkochtöpfen. Im Topf entsteht rasch ein Überdruck.

- \* Die Kochzone reagiert sehr schnell. Sobald Sie eine Kochzone ausschalten, wird die Wärmezufuhr eingestellt. Die Kochzone selbst kühlt ebenfalls schnell ab, wenn der Topf von der Kochstelle genommen wurde. Eine kochende Speise oder Flüssigkeit kann in diesem Moment zurückgeschaltet werden. Die Folgen der geringeren

elektrischen Leistung werden dann sichtbar.

- \* Die elektrische Regulierung ist genau und einfach einzustellen. Die niedrigste Stufe ist niedriger als bei allen anderen Kochverfahren (nämlich 50 Watt). Auf der niedrigsten Stufe können Sie Schokolade direkt im Topf schmelzen. Auf der höchsten Stufe können Sie Wasser so schnell zum Kochen bringen, daß Sie darauf warten können.

## EINLEITUNG

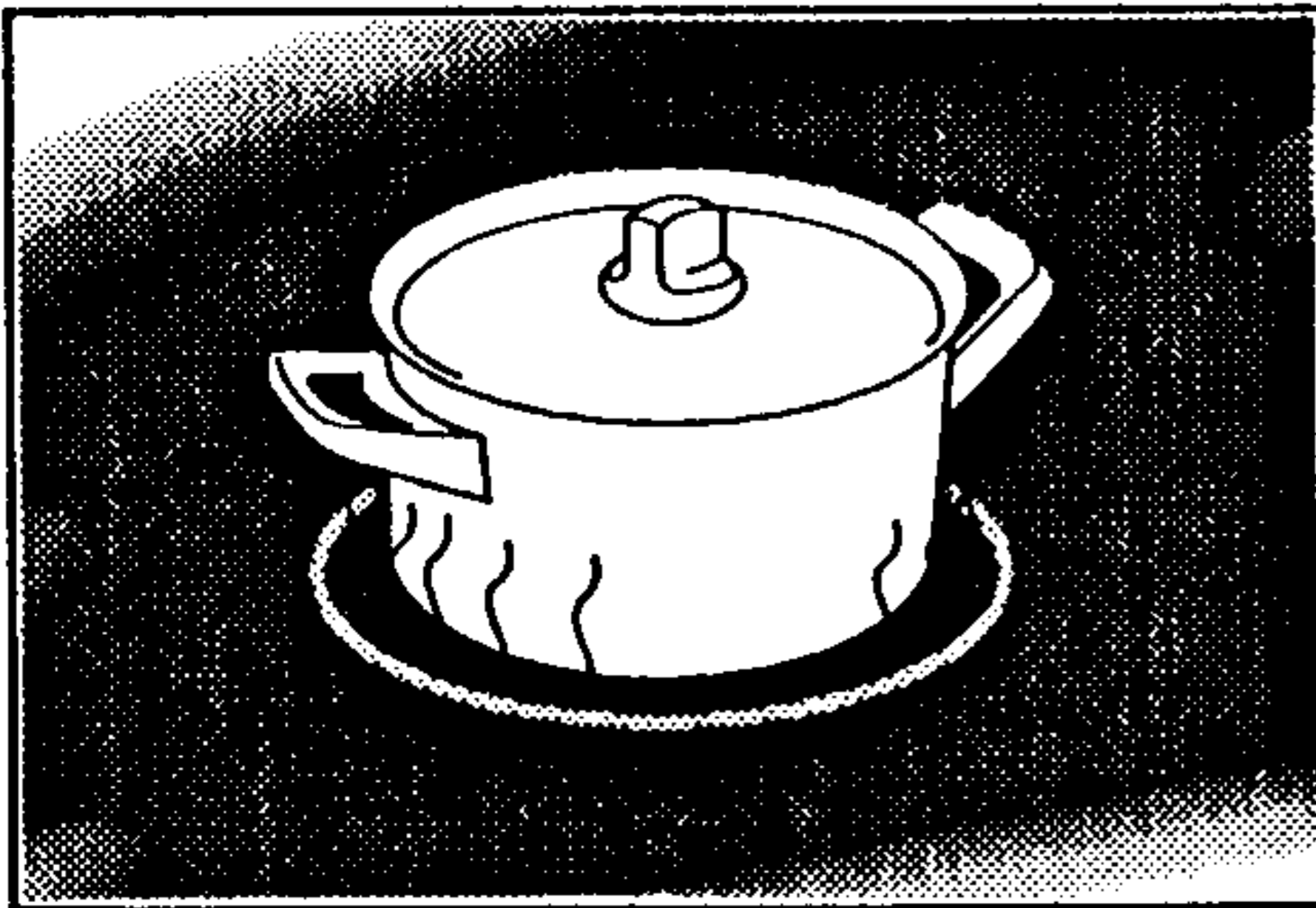


Abb. 2: Wärmeverlust bei konventioneller Kochplatte

- \* Übergekochte Speisen können nicht einbrennen. Dies macht das Gerät pflegeleicht.
- \* Die Wärme wird im Topf selbst erzeugt. Hierdurch ist der Wärmeverlust minimal. Auch wenn Sie einen Topf verwenden, dessen Durch-

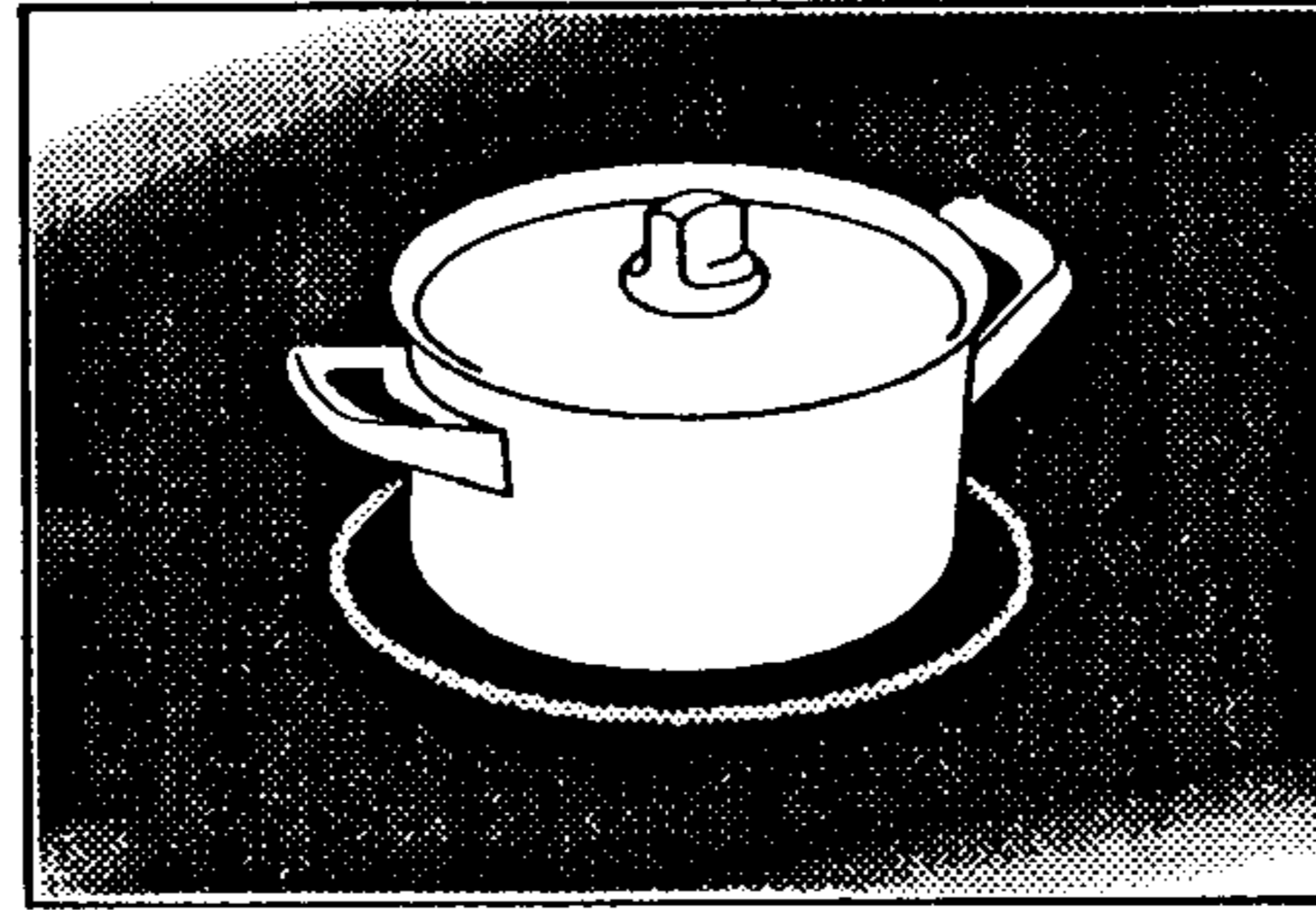


Abb. 3: kein Wärmeverlust beim Induktionskochen

messer kleiner ist als der der Kochzone, entsteht kein Wärmeverlust. Ein zusätzlicher Vorteil ist, daß die Topfgriffe nicht heiß werden.

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### **Induktionskochen ist äußerst sicher.**

Da die Wärme im Topf erzeugt wird und die Glasplatte nicht heißer werden kann als der Topfinhalt, ist es kaum möglich, daß Sie sich an dem Gerät verbrennen.

Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

- \* Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Stufe (10,11

oder 12) gestellt haben. Achten Sie darauf, daß der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

- \* Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- \* Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprun-

gen ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Servicedienst an.

- \* Sorgen Sie dafür, daß magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Der Magnetismus ist nicht gefährlich für Personen, die einen Herzschrittmacher tragen. Wir empfehlen Ihnen aber dennoch, zuerst den Herzspezialisten zu fragen.



## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- \* Verwenden Sie nur Töpfe mit einem dicken (mindestens 2,25 mm), flachen Boden, die für Induktionskochen geeignet sind und eventuell mit dem Gütezeichen "Class Induction" versehen sind.

Bei Töpfen mit einem verformten Boden (hohl oder gewölbt) kann der Überhitzungsschutz nicht funktionieren.

Siehe auch das Kapitel "Töpfe" auf Seite 84 und das Kapitel "Schutzvorrichtungen" auf Seite 88.

- \* Verwenden Sie als Gefäße für die Zubereitung von Gerichten niemals Aluminium (z.B. die Behälter von Fertiggerichten). Wenn Aluminiumfolie auf der Kochfläche schmilzt, ist sie nicht mehr zu entfernen.

*Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.*

## DIE TÖPFE

### **Geeignet**

Spezielle Edelstähle für  
Induktionskochen  
Gußeisen  
Emalliertes Eisen

Beim Induktionskochen wird zur Wärmeerzeugung Magnetismus verwendet. Darum muß der Topfboden Eisen enthalten (magnetisch sein).

Zu dem Gerät wird ein Magnet geliefert, mit dem Sie prüfen können, ob das Material des Topfbodens magnetisch ist. Wird der Magnet von dem Topfboden angezogen und ist

### **Ung geeignet**

Tongeschirr  
Aluminium  
Kunststoff  
Kupfer  
Porzellan  
Edelstahl

der Topf geeignet für elektrisches Kochen, ist er auch für das Induktionskochen geeignet.

In der Praxis bedeutet das, daß Sie gußeiserne Töpfe, gußeiserne Emailletöpfe und Spezialtöpfe für das Induktionskochen aus Edelstahl benutzen können. *Emallierte Stahlblechtöpfe* sind zwar magnetisch, können

jedoch beschädigt werden, wenn Sie für das Induktionskochen verwendet werden. Emaille leitet schlechter als Aluminium, das in den Topfböden von extra für das Induktionskochen geeigneten, Edelstahl Töpfen verwendet wird.

Bei Emailletöpfen kann:

- \* Emaille abspringen (Emaille löst sich vom Stahl), zum Beispiel wenn Sie den Topf mit zu wenig Feuchtigkeit auf einer hohen Stufe aufsetzen
- \* der Topfboden sich verziehen, beispielsweise bei Überhitzung, wenn eine zu hohe elektrische Leistung verwendet wird.

## DIE TÖPFE

Verwenden Sie nur Töpfe mit einem dicken (min. 2,25 mm), flachen Boden, die für das Induktionskochen geeignet sind und eventuell das Gütezeichen "Class induction" tragen.

Bei Töpfen mit einem verformten Boden (hohl oder gewölbt) kann der Überhitzungsschutz nicht funktionieren. Dies hat zur Folge, daß das Gerät zu heiß wird und die Glasplatte hierdurch springen und der Topfboden schmelzen kann. *Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.*

Es ist möglich, daß Sie während des Induktionskochens ein rasselndes Geräusch im Topfboden wahrnehmen. Dies ist für den Topf und das Gerät ungefährlich und wird verursacht, weil die hohe elektrische Leistung der Kochzone auf den Topfboden einwirkt. Sie können das rasselnde Geräusch vermeiden, indem Sie eine niedrigere Stufe wählen.

## ANWENDUNG

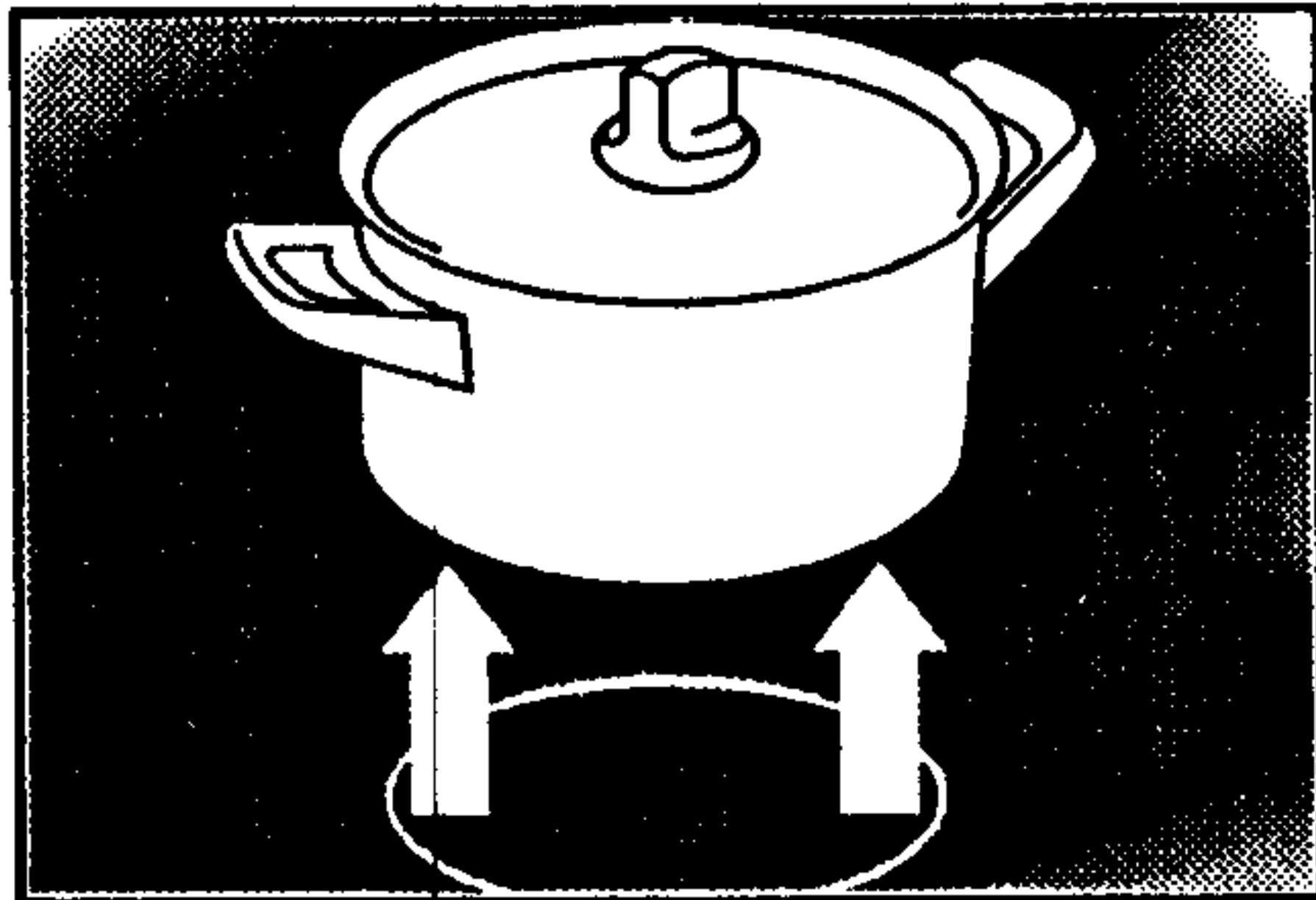


Abb. 8: Kochgeschirr anheben

Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen.

Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.

*Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.*

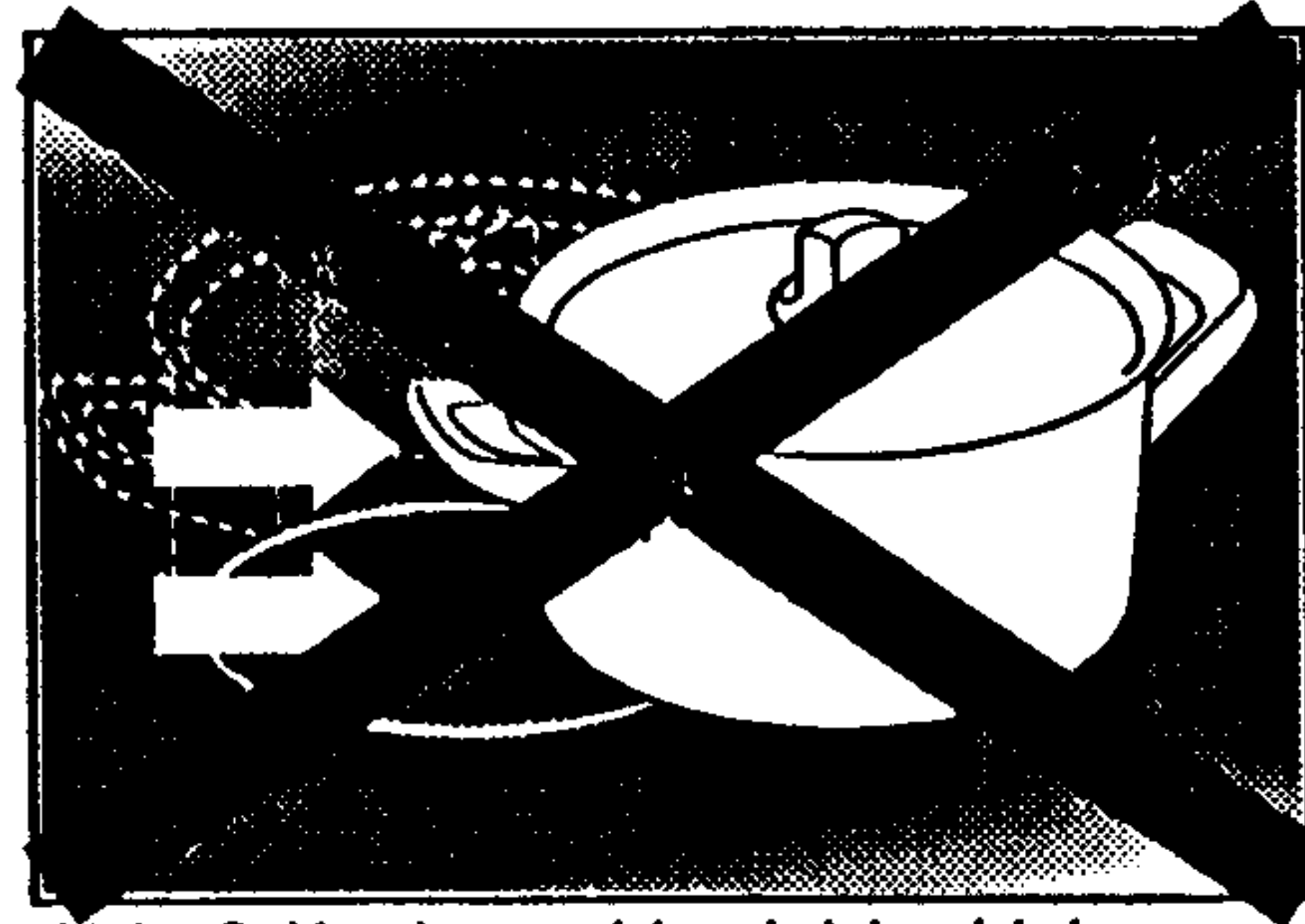


Abb. 9: Kochgeschirr nicht schleben

Verwenden Sie als Gefäße für die Zubereitung von Gerichten niemals Aluminium (z.B. Tiefkühlverpackungen aus Aluminium). Aluminiumfolie schmilzt auf Ihrer Kochplatte fest und ist nicht mehr zu entfernen.

Das Glaskeramik-Kochfeld ist kratzfest. Benutzen Sie es jedoch nicht als Schneidefläche und schieben Sie Töpfe niemals über die Kochfläche. Ein zurückgebliebenes Sandkorn kann einen bleibenden Kratzer verursachen. Heben Sie Töpfe an, wenn Sie sie versetzen wollen.

*Tip:* Schieben Sie den Topfboden über ein feuchtes Tuch, bevor Sie den Topf auf die Kochfläche setzen. So kann verhindert werden, daß Sandkörner oder ähnliches auf die Kochfläche geraten.

## DIE GROSSE WÄRMELEISTUNG OPTIMAL NUTZEN

Sie werden anfangs über die Schnelligkeit des Gerätes überrascht sein. Vor allem das zum Kochen bringen auf einer höheren Stufe geht sehr rasch. Um Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, können Sie am besten beim Gerät stehenbleiben. Schalten Sie die Kochplatte nur auf die höchste Leistung (Stufe 12), wenn Sie Wasser zum Kochen bringen wollen. Stufe 12 ist zu hoch für das Erwärmen von Butter oder Milch und viel zu hoch zum Auftauen. Nehmen Sie immer die Gar tabellen auf Seite 93 bis 95 zu Hilfe.

*Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.*

### Stufen und Leistungen

Die elektrische Leistung ist von 50 bis 2800 Watt zu regulieren.

#### **Grüne Lampen**

Stufe 1-6                      50-500 W

#### **Orange Lampen**

Stufe 7-10                    650-1500 W

#### **Rote Lampen**

Stufe 11-12                  2000-2800 W

Stufe 11 ist die Grillstufe und geeignet für das Braten von Fleisch. Auf Stufe 12 geht dies viel zu schnell; die Milchbestandteile in der Margarine würden verbrennen, bevor die Margarine geschmolzen ist.

# SCHUTZVORRICHTUNGEN

In das Gerät sind verschiedene Schutzvorrichtungen eingebaut, die Ihre Kochgeräte und die Elektronik schützen. Wenn das Gerät auf die richtige Art und Weise eingebaut wurde, werden die Schutzvorrichtungen selten oder nie eingreifen.

## Defektorschutz

Die Kochzone reagiert nur, wenn ein geeigneter Topf auf der Kochplatte steht. Liegt etwa nur ein Löffel oder eine Gabel auf der Kochzone, wird sie sich nicht einschalten. Die Lampen blinken weiterhin.

*Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.*

## Lüftungsschutz

Die Elektronik muß gekühlt werden. Die kühle Luft wird hinter dem Küchenschrank angesaugt und ebenfalls an der Rückseite der Bedienungsblende wieder ausgeblasen. Aus diesem Grunde kann das Gerät nur funktionieren, wenn die Bedienungsblende geöffnet ist und die Lüftungsklappen frei sind. Wenn die Strömung nicht

ausreicht, wird sich das Gerät nicht einschalten. Das Gerät verfügt über Vorrichtungen, die dafür sorgen, daß eventuell übergekochte Speisen, die in die Lüftungsklappen ~~laufen~~, das Gerät nicht beschädigen können.

# SCHUTZVORRICHTUNGEN

## Überhitzungsschutz

In das Gerät sind drei Schutzvorrichtungen gegen Überhitzung eingebaut.

Die **erste** Schutzvorrichtung schützt die Elektronik. Wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch wird, greift diese Schutzvorrichtung ein und wird das Gerät ausgeschaltet. Der Ventilator läuft weiter, um das Gerät abzukühlen. Im Display erscheint **F 1**. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um die Angabe zu löschen.

Schalten Sie das Gerät erneut ein und wählen Sie eine niedrigere Stufe.

Die **zweite** Schutzvorrichtung schützt Ihre Töpfe, indem die Temperatur der Glasplatte kontrolliert wird. Für das einwandfreie Funktionieren dieser Schutzvorrichtung ist es wichtig, daß der Topfboden flach ist. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch zurück in eine niedrigere Stufe.

Wenn diese Schutzvorrichtung defekt ist, erscheint auf dem Display **F 1** und **F 2** (vordere Kochflächen) oder **F 3** und **F 4** (hintere Kochflächen).

Die **dritte** Schutzvorrichtung schützt gegen Topfbrand. Wenn Sie einen leeren Topf oder einen Topf mit wenig Öl aufsetzen, wird die Kochplatte messen, daß der Erhitzungsprozeß zu schnell verläuft, und das Gerät automatisch auf eine niedrigere Stufe zurückschalten. Diese niedrigere Stufe wird nicht im Display angezeigt. Sobald die Platte dann die Höchsttemperatur erreicht hat, wird das Gerät ausgeschaltet (die zweite Schutzvorrichtung schaltet sich dann ein).

**Rufen Sie den Atag-Service an, wenn die Störmeldungen F1, F2, F3, F4, F5, F6 oder F8 im Display erscheinen.**

# BEDIENUNG

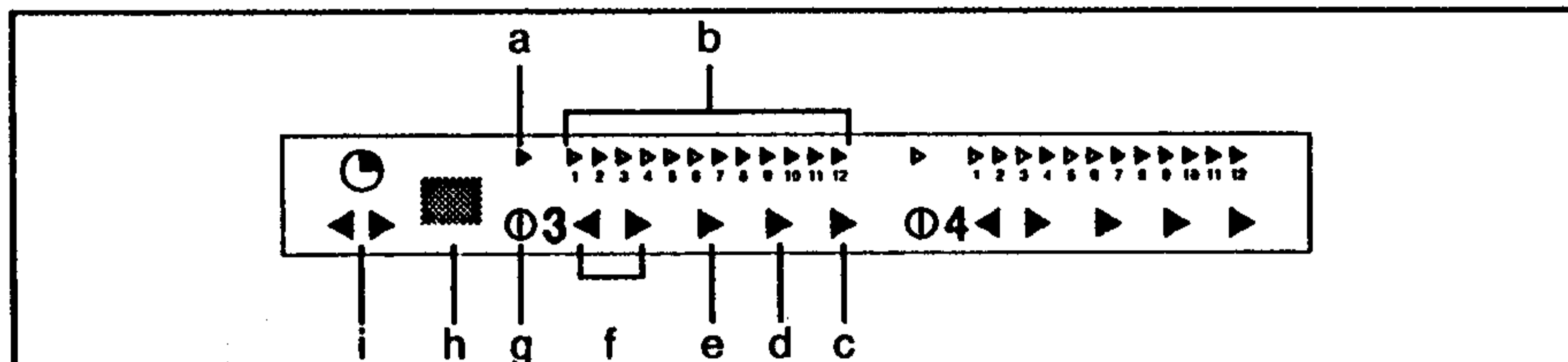


Abb. 4: Bedienleiste

## Einschalten

Öffnen Sie die Bedienungsblende. Setzen Sie Ihren Finger gegeben die Vorderseite der Blende und drücken Sie die Blende vorsichtig nach oben. Drücken Sie auf den Ein/Aus-Schalter (g) der gewünschten Kochzone.

## Leistung einstellen

Drücken Sie auf die Taste e und Sie schalten direkt auf Stufe 6.  
Drücken Sie auf die Taste d und Sie schalten direkt auf Stufe 10.  
Mit der Taste c schalten Sie direkt auf Stufe 12.  
Mit den Tasten f▶ und f◀ können Sie die andere Stufen (1 bis 12) einstellen.

Welche Stufe für welche Gerichte geeignet ist, können Sie den Gartabellen auf Seite 93 bis 95 entnehmen.

## Ausschalten

Wenn Sie nochmals auf den Ein/Aus-Schalter (g) drücken, schalten Sie die Kochzone wieder aus.  
Beim schließen der Bedienungsblende schalten die Kochzonen aus.



## BEDIENUNG

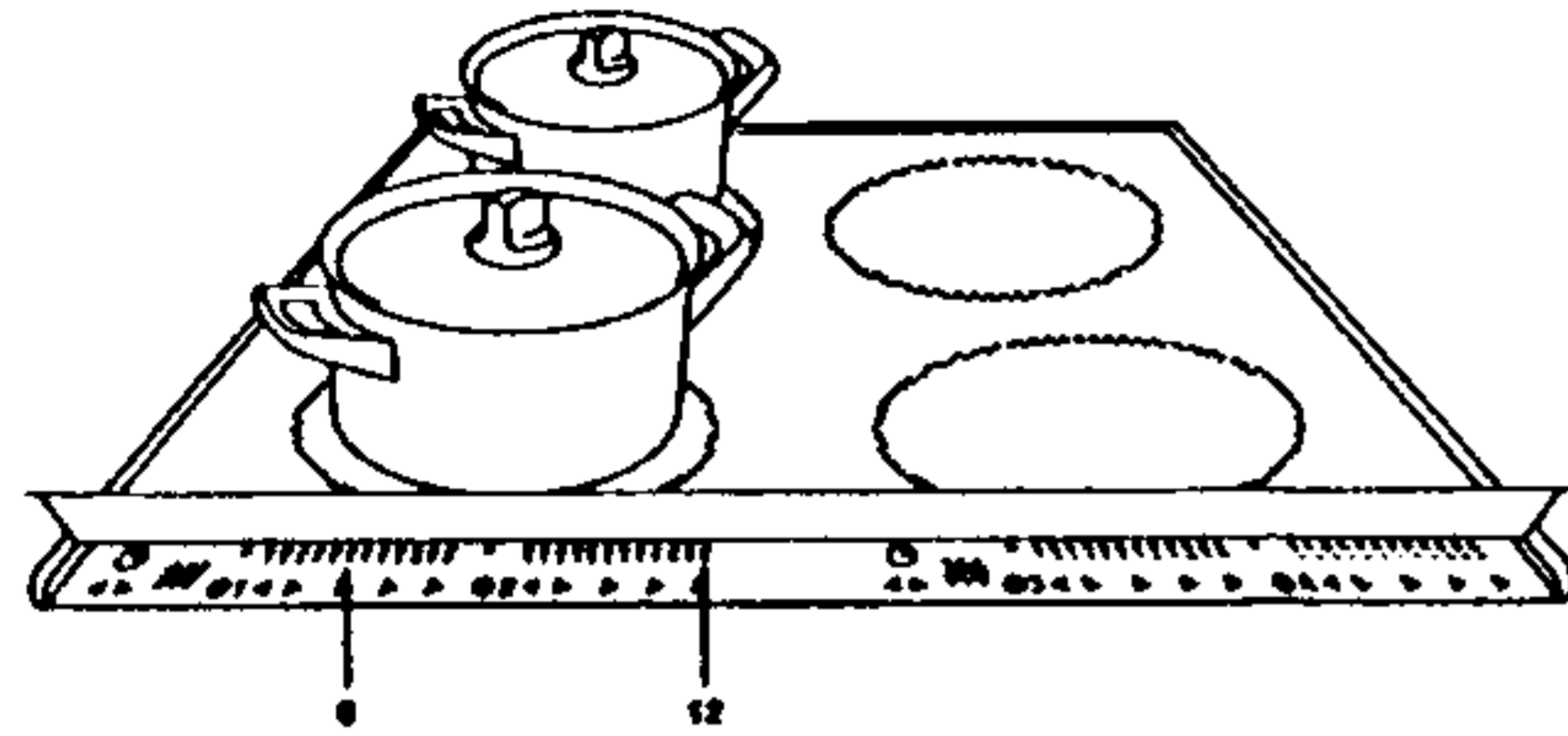


Abb. 5: hintereinander liegende Zonen beeinflussen sich gegenseitig

### Zwei Kochzonen

Zwei hintereinander liegende Kochzonen werden von einem Generator gesteuert. Der Vorteil ist, daß somit in jeder Kochzone mit einer hohen Leistung gearbeitet werden kann. Dies ist ideal, um Speisen sehr schnell zum Kochen zu bringen oder Fleisch anzubraten.



Abb. 6: nebeneinander liegende Zonen können gleichzeitig auf Stufe 12 gestellt werden

Wenn beide hintereinander liegende Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die elektrische Leistung automatisch verteilt. Bis Stufe 10 hat dies keine Folgen.

Setzen Sie eine Kochzone jedoch auf Stufe 11 oder 12, wird die andere Kochzone automatisch zurückgeschaltet in Stufe 6 oder 7.

Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können diese folglich gleichzeitig auf Stufe 12 setzen.

Wenn zwei hintereinander liegende Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, werden Sie ein tickendes Geräusch hören, das entsteht, weil das Gerät zwischen der vorderen und hinteren Kochzone hin- und herschaltet.

# BEDIENUNG

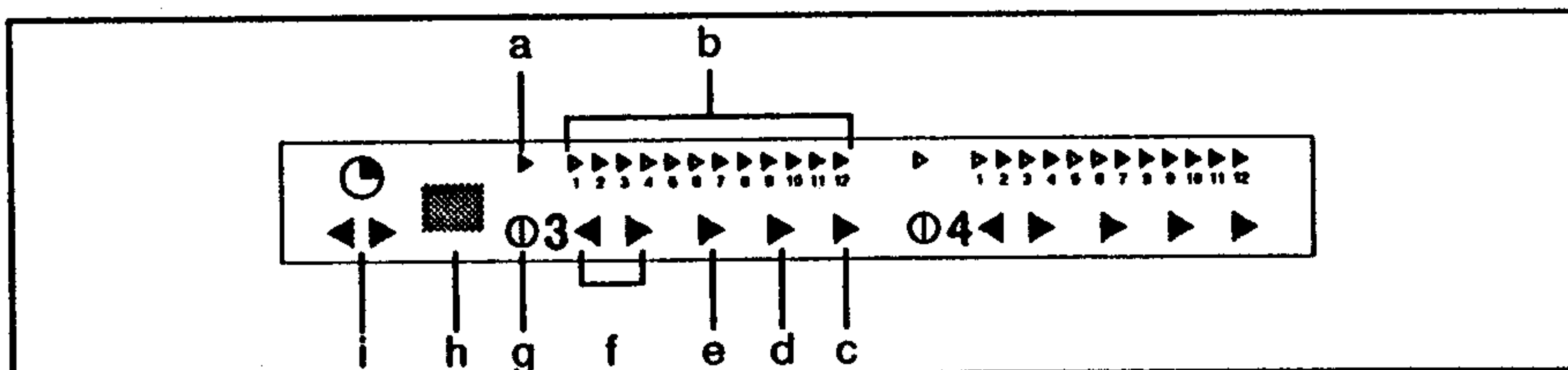


Abb. 7: der Kurzeltwecker schaltet die hinteren Zonen aus

## Küchenwecker

Sie können den Küchenwecker nur einstellen, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

Sie können nur die hintere Kochzone mit Hilfe des Küchenweckers ausschalten lassen.

Mit den Tasten  $\blacktriangleright$  und  $\blacktriangleleft$  können Sie die gewünschte Minutenzahl (max.99) einstellen.

Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an. Ist die eingestellte Kochzeit beendet, wird die Kochzone ausgeschaltet und ertönt ein Piepton. Sie können den Piepton ausschalten, indem Sie einer der Tasten drücken.

## Besonderheiten

Die Kochzone funktioniert nur, wenn ein geeigneter Topf auf der Kochplatte steht.

Steht kein Topf auf der Kochzone (oder ein ungeeigneter Topf), werden die Kontrollampen auf dem Bedienungsblende weiterhin blinken.

Sobald ein (geeigneter) Topf aufsteht, leuchten die Lampen ohne Unterbrechung.

*Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.*

# GARTABELLE

GERICHT	ZUM KOCHEN BRINGEN	ZWISCHENSTUFE	GARSTUFE
<b>Suppen</b>			
Bouillon	12	9	3
Klare Suppe	12	10	2-3
Gebundene Suppe	10	-	10
<b>Fleisch braten</b>			
Klein	10	-	7
Groß	11	10	3-5
Beefsteak	7-8	-	-
<b>Fisch</b>			
Fisch braten	11	10	8
<b>Kartoffeln</b>			
Kochen	12	8	6
Braten	12	8	6
-rohe Kartoffeln	10	-	-
-gekochte Kartoffeln	10	-	-
<b>Gemüse</b>			
Feste Gemüse, wie z.B. Karotten, Bohnen	12	8	3
Blattgemüse, wie z.B. Endivie, Spinat	10	-	4
Erbsen, Bohnen	12	8	4
Zwieblen rösten	10	-	7

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und u.a. vom Kochgeschirr abhängig. Passen Sie die angegebenen Stufen bei Bedarf an.

# GARTABELLE (Fortsetzung)

GERICHT	ZUM KOCHEN BRINGEN	ZWISCHENSTUFE	GARSTUFE
<b>Gemüse (Fortsetzung)</b>			
Karotten, Bohnen auftauen	8	-	-
Blattgemüse auftauen	6	-	-
<b>Soße</b>			
Mit Hilfe von Mehlschwitze oder eingerührtem Bindemittel gebundener Soße	10	-	10
<b>Frittieren</b>			
Pommes Frites	-	12	12
Tiefkühlkroketten	-	12	8
Frische Kroketten	-	12	10
<b>Verschiedenes</b>			
Reis	-	12	2
Makkaroni	-	12	3
Splegelei	-	8	8
Speck auslassen	-	8	-
Backbienen	-	12	3
Apfelmus	10	8	3
Milchbrei kochen	10	6	2

## GARTABELLE (Fortsetzung)

GERICHT	ZUM KOCHEN BRINGEN	ZWISCHENSTUFE	GARSTUFE
<b>Verschiedenes (Fortsetzung)</b>			
Milch kochen	10	-	-
Pfannkuchen	9	-	9
Dünne Pfannkuchen	8	-	8
Kleine, dicke Pfannkuchen	7	-	7

Obwohl übergekochte Lebensmittel nicht einbrennen können, ist es trotzdem empfehlenswert, die Kochfläche direkt nach der Benutzung zu reinigen.

Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Spülmitellauge) entfernen. Wasserringe oder Kalkreste können am einfachsten mit Essigreiniger entfernt werden. Metallspuren (die durch das Schieben von Töpfen entstehen) lassen sich häufig nur schwierig beseitigen. Verwenden Sie dafür z.B. Stahlfix oder Collo Luneta.

Die schwarze Kochplatte ist empfindlicher für Kratzer als die weiße Ausführung.

- \* Verwenden Sie **niemals** Scheuermittel, diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz sammeln.
- \* Verwenden Sie **niemals** scharfe Gegenstände, wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

# STÖRUNGEN

Wenn das Gerät nicht gut funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, daß es defekt ist. Versuchen Sie das Problem erst selbst zu lösen. Wenn die folgenden Empfehlungen nicht helfen, sollten Sie den Kundendienst verständigen (Seite 100).

STÖRUNG	URSACHE	BESEITIGUNG
Das Gerät funktioniert nicht. Die Lampen leuchten nicht.	Keine Elektrizität.	Elektrische Installation überprüfen (Hauptsicherung(en), Anschluß).
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Mitteilung <b>F0</b> erscheint.	Umgebungstemperatur zu niedrig (5 °C), als die Kochzone an das Netz angeschlossen wurde.	Nach Anschluß 10 Minuten warten. Die Mitteilungen verschwinden. Jetzt können Sie das Gerät verwenden.
Die Kochfläche schaltet sich plötzlich aus.	Belüftungsschieber nicht weit genug geöffnet.	Überprüfen Sie die Belüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite.
Die Mitteilung <b>F1</b> erscheint.	Überhitzung der Transistoren.	Wenn Sie eine beliebige Taste betätigen, verschwindet die Mitteilung. Erneut auf einer niedrigeren Stufe beginnen.
Nach dem Einschalten blinken die Lampen weiterhin.	Kein geeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.

# TECHNISCHE DATEN

Typennummer:	HI250B	HI270B
Stromversorgung:	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Anschlußwert:	5600 Watt	5600 Watt

Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Dieses Gerät ist (gemäß der EN 60-335-2-6 Norm) bezüglich des Schutzes gegen Überhitzung als "Y Modell" eingestuft.

Das Gerät entspricht der (durch die Richtlinie 93/68/EWG geänderten) Richtlinie 73/23/EWG namens DBT.



# GARANTIEBEDINGUNGEN UND KUNDENDIENST

Die nachfolgenden Garantiebedingungen gelten nur in Ländern mit einer Atag-Niederlassung (siehe Seite 100 "Wo finden Sie Atag").

In den übrigen Ländern erhalten Sie nähere Informationen über die Garantie- und Servicebedingungen von Atag bei Ihrem Lieferanten oder Atag-Importeur.

Die Atag Küchenapparatur-Garantie ist nur gültig, wenn die Apparatur zu häuslichen Zwecken installiert wurde und zweckgerecht verwendet wird.

## Garantiebedingungen

Auf diesen Apparat gibt Atag Ihnen:

- 5 Jahre Garantie auf die Einzelteile
- 1 Jahr kostenlosen Kundendienst

Die Garantiezzeit beginnt am Liefertag. Dieses Datum ist auf Wunsch nachzuweisen, etwa mittels eines Lieferscheins oder einer Quittung.

Einzelteile, die durch Material-, Konstruktions- oder Herstellungsfehler beschädigt wurden, werden während eines Zeitraumes von 5 Jahren kostenlos ausgewechselt.

Während des ersten Jahres nach Ankauf bieten wir ebenfalls einen kostenlosen Kundendienst an. Das heißt, daß Ihnen bei Reparaturen weder Verwaltungskosten, Anfahrtskosten noch Arbeitslohn in Rechnung gestellt werden. Der Versand von kostenlosen Einzelteilen erfolgt im ersten Jahr portofrei.

## Ausgeschlossen sind

Mängel, die verursacht wurden durch:

- Transportschäden  
Kontrollieren Sie die neue Apparatur, bevor Sie sie in Betrieb nehmen. Wenn Sie Schäden vorfinden, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf.
- Installationsfehler  
Installationsfehler sind zum Beispiel unzureichende Ventilation des Apparates oder falscher elektrischer Anschluß. Mängel, die aufgrund an der Apparatur vorgenommener Änderungen entstanden sind, sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen.
- Benutzungsfehler und falsche oder unzureichende Wartung  
Hierunter fallen etwa gebrochenes Glas oder Emailleschäden, die durch Stoßen oder Fallen von Gegenständen auf oder gegen die Apparatur verursacht wurden.

# GARANTIEBEDINGUNGEN UND KUNDENDIENST

Durch unzureichende oder unsachmäßige Wartung können Oberflächenverfärbungen entstehen sowie Gummi und Kunststoffe schnell veralten. Dies fällt ebenfalls nicht unter die Garantie.

- Verschleiß oder Überalterung  
Beispiele hierfür sind defekte Lampen, Kunststoffverfärbungen, Verfärbungen von Lackflächen und Kratzer auf der Apparatur.

## Wer ist für Sie zuständig

In den Ländern mit einer Atag-Niederlassung, können Sie sich an diese wenden, wenn Sie den Atag Kundendienst in Anspruch nehmen möchten. In den anderen Ländern nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Lieferanten oder Atag-Importeur auf.

## WO FINDEN SIE ATAG?

### Atag Deutschland GmbH

#### BESUCHERADRESSE

Sander Straße 5  
Gewerbegebiet Lossenfeld  
D-77731 Willstätt/Baden

#### POSTADRESSE

Postfach 1110  
D-77729 Willstätt  
Telefon 07852 / 47-0  
Telefax 07852 / 47-99