

Mode d'emploi
Plaque de cuisson à induction

Gebrauchsanweisung
Induktionskochfeld

ATAG



HI6471E
HI6471EV
HI7471EV

FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 24
DE	Gebrauchsanweisung	DE 3 - DE 24

Pictogrammes utilisés / Verwendete Piktogramme



Informations importantes / Wichtige Informationen



Conseil / Tipp

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Consignes de sécurité

Sécurité anti-surchauffe	7
Limiteur de temps de cuisson	7
Cuisson saine	7

Utilisation

Bruits de l'induction	8
Casseroles	8
Niveaux de puissance	9
Détection de récipient	10
Utilisation des touches tactiles	10
Indications à l'écran	10
Tableau des fonctions de la plaque	11
Réglages de cuisson	12

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	13
Modification du réglage de la puissance de la zone de cuisson	14
Arrêt	14
Zones d'induction couplées	14
Sécurité enfant	15
Mode Pause	15
Minuteur de cuisson/alarme	16
Fonction Autocook	17
Fonction Rappel	17

Entretien

Nettoyage	18
-----------	----

Problèmes

Généralités	19
Tableau de dépannage	19

Données techniques

Spécifications techniques	21
Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014	23

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	24
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

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

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

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

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

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente.

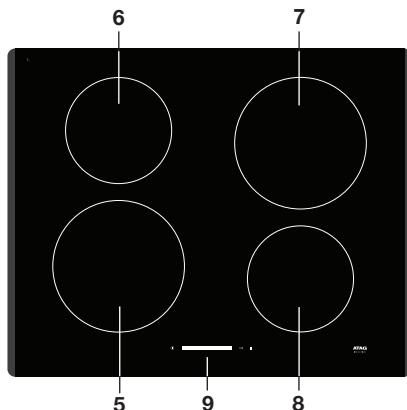
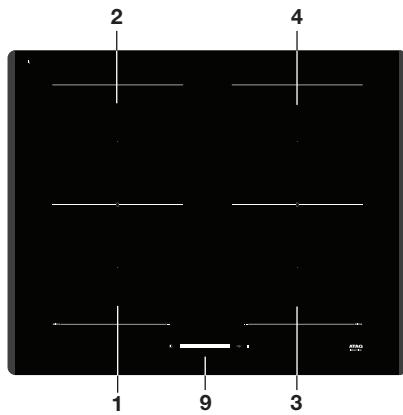
Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.

La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

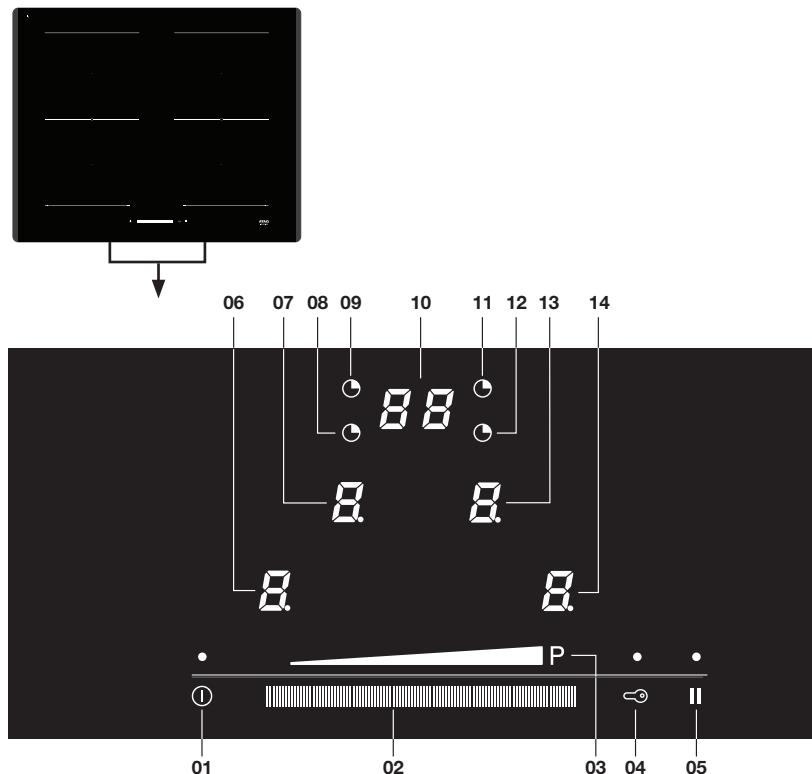
Description



1. Zone de cuisson « Flex induction » : 180 x 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW avec la fonction Boost)
2. Zone de cuisson « Flex induction » : 180 x 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW avec la fonction Boost)
 - ▷ Zone de couplage gauche (zones 1+2) : 400 x 220 mm / 3,0 kW
3. Zone de cuisson « Flex induction » : 180 x 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW avec la fonction Boost)
4. Zone de cuisson « Flex induction » : 180 x 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW avec la fonction Boost)
 - ▷ Zone de couplage droite (zones 3+4) : 400 x 220 mm / 3,0 kW
5. Zone de cuisson : ø 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW avec la fonction Boost)
6. Zone de cuisson : ø 160 mm / 1,4 kW
7. Zone de cuisson : ø 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW avec la fonction Boost)
8. Zone de cuisson : ø 160 mm / 1,4 kW
9. Panneau de commande

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



1. Touche Marche/Arrêt
2. Curseur de réglage (9 niveaux de cuisson + Boost P)
3. Voyant niveau de cuisson + Boost
4. Touche Sécurité enfant
5. Touche Pause
6. Touche zone de cuisson avant gauche (affichage du niveau de cuisson)
7. Touche zone de cuisson arrière gauche (affichage du niveau de cuisson)
8. Voyant minuteur zone avant gauche
9. Voyant minuteur zone arrière gauche
10. Écran du minuteur
11. Voyant minuteur zone arrière droite
12. Voyant minuteur zone avant droite
13. Touche zone de cuisson arrière droite (affichage du niveau de cuisson)
14. Touche zone de cuisson avant droite (affichage du niveau de cuisson)

SÉCURITÉ

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

Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Il contrôle la température du fond de la casserole et des sections de la plaque de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe, par exemple, l'assèchement de la casserole par ébullition. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement réduite ou éteinte.

Limiteur de temps de cuisson

 Une zone de cuisson qui reste allumée pendant un temps anormalement long s'éteint automatiquement. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	La zone de cuisson s'arrête automatiquement après :
1	8 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
Boost (P)	1,5 heure

Le limiteur de temps de cuisson éteint les zones de cuisson lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Cuisson saine

Point de combustion des différents types d'huile

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

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

UTILISATION

Bruits de l'induction

Cliquetus

- Le limiteur de capacité des zones avant et arrière émet une succession de bruits légers. Un léger cliquetis est également audible à des réglages moins puissants.

Bruit de casserole

- Les casseroles peuvent générer quelques bruits pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson vers la casserole. Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.

Ventilateur bruyant

- Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé, ce qui produit un bourdonnement audible. Le ventilateur peut également émettre des sons après la mise hors tension de l'appareil.

Casseroles

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson. En fonction Couplage, utilisez toujours un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins une des positions centrales/médianes des zones couplées.

Casseroles pour la cuisson par induction

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

 **Celles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.**

- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».



Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent pour la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium
	Plastique

UTILISATION

 **Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé !** À des réglages de température élevés, l'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche ; à des réglages de puissance élevés, le fond de la casserole risque de se déformer.

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler ou le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou à l'ébullition jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Diamètre minimum du récipient

- Le diamètre du fond de la casserole doit être au moins de 12 cm. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole du même diamètre que la zone de cuisson. Avec une casserole trop petite, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones Couplage doit être au moins de 22 cm.

Autocuiseurs

- La cuisson par induction est tout à fait appropriée pour les préparations en autocuiseur. La zone de cuisson à réaction rapide fait promptement monter la pression de l'autocuiseur. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête immédiatement.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Elles disposent également d'une fonction « Boost » (P). Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 5 secondes suivantes. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance. À la première pression, le niveau de puissance est réglé en fonction de l'endroit du curseur sur lequel votre doigt est placé. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage de la puissance. La puissance augmente lorsque vous faites glisser votre doigt vers la droite et elle diminue lorsque vous la faites glisser vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner au réglage défini.

Fonction Boost

- La fonction « Boost » permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes max.). La puissance revient automatiquement au niveau 9 une fois la durée maximum de la fonction Boost écoulée.
- **La fonction Boost n'est pas disponible en mode Couplage !**

Gestion de la fonction Boost

- En raison de la puissance restreinte de la plaque à induction, la fonction Boost ne peut être réglée que sur une seule zone de cuisson simultanément (pour les zones de cuisson droites ou gauches). **Lorsque vous activez la fonction Boost d'une zone de cuisson, l'autre zone de cuisson active sera automatiquement réglée à une puissance inférieure ou sera éteinte.**
 - ▷ Le réglage défini à une puissance inférieure clignotera à l'écran.

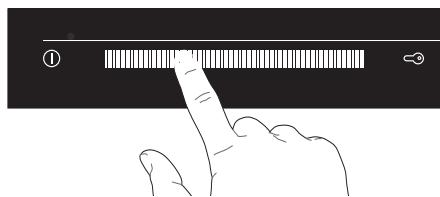
UTILISATION

Détection du récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient et le réglage de puissance défini clignoteront alternativement à l'écran et la zone de cuisson restera froide. Si aucun récipient (métallique) n'est placé sur la zone de cuisson dans un délai d'une minute, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement (voir également le chapitre « Casseroles »).

Utilisation des touches tactiles

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être contrôlées par un quelconque objet. Chaque activation d'une touche ou du curseur est suivie d'un signal sonore.



Indications à l'écran

Affichage	État
	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
	Fonction Boost activée
	Fonction Préchauffage automatique sélectionnée
	Pas de plat (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
	Fonction Couplage sélectionnée (quelques modèles)
	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.
	Pause du fonctionnement de la plaque activée.
	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage »
	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage »

UTILISATION

Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
Couplage (quelques modèles)	Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches ou droites.	<p>Les zones de cuisson peuvent être couplées (connectées) ensemble. Ceci crée une zone de cuisson plus large permettant d'utiliser par exemple un grand plat à poisson ou un grand récipient.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones sont couplées. ▷ Utilisez un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones Couplage.
Fonction Autocook	Appuyez et maintenez la pression curseur	<p>La fonction Préchauffage automatique augmente temporairement la puissance (réglage 9) pour chauffer le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible aux puissances 1-8.</p>
Minuteur		<p>Le minuteur de cuisine peut être réglé séparément pour chacune des zones de cuisson. Il permet de programmer des temps de cuisson allant jusqu'à 1 heure et 59 minutes. Le minuteur s'arrête dès que vous retirez la casserole, et reprend le décompte dès que vous remettez la casserole sur la zone de cuisson. L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps défini est écoulé. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement. Lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine (pas d'arrêt automatique de la zone de cuisson). Le réglage du minuteur n'est possible que si aucune alarme (minuteur de cuisine) n'est activée. Si l'alarme est réglée, elle continue le décompte même après l'arrêt de la plaque de cuisson. L'alarme ne peut être arrêtée que lorsque la plaque de cuisson est en marche.</p>
Verrouillage		<p>Fonction Verrouillage : pour verrouiller le fonctionnement de l'appareil et l'utilisation des zones de cuisson.</p>
		<p>Fonction Sécurité enfant ; l'activation de la protection Sécurité enfant vous permet d'arrêter le fonctionnement de l'appareil et l'utilisation des zones de cuisson, protégeant ainsi les enfants de la mise en marche accidentelle de l'appareil et de blessures éventuelles. L'activation de cette fonction est uniquement possible lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée ou activée.</p>
Pause		<p>Utilisez le mode Pause lorsque vous souhaitez interrompre le processus de cuisson (par exemple, pour nettoyer la plaque durant la cuisson). Le chauffage des zones de cuisson, les réglages du minuteur, etc. sont alors interrompus. La durée de pause maximale est de 10 minutes. La plaque s'éteint une fois que cette durée est écoulée. Le mode Pause est disponible lorsque le point au-dessus de la touche Pause est visible.</p>
Rappel	Pendant six secondes après l'arrêt accidentel de l'appareil, appuyez sur la touche Marche/Arrêt, puis appuyez directement sur la touche Pause.	<p>Cette fonction vous permet d'invoquer des réglages précédents dans les zones de cuisson activées au cas où vous auriez éteint la plaque par inadvertance. L'utilisation de la fonction Rappel est uniquement possible si une zone de cuisson au moins était activée (réglage >0) indépendamment du verrouillage des touches.</p>

UTILISATION

Réglages de cuisson

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

Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » les légumes,
- chauffer l'huile et la graisse,
- un wok.

Utilisez le réglage 9 pour :

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

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

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

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler les légumes durs,
- frire les tranches épaisses de viande panée.

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

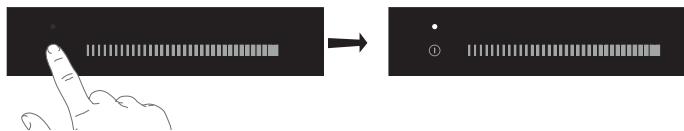
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

FONCTIONNEMENT

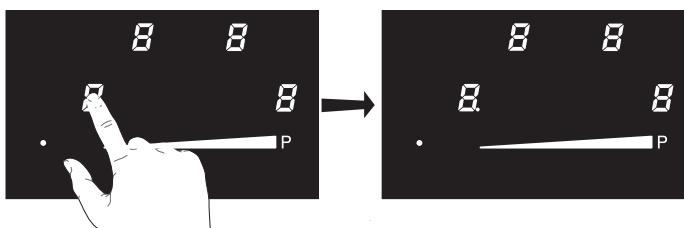
Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance est réglable sur 9 niveaux différents. La plaque de cuisson a également un réglage « Boost » qui est indiqué à l'écran par un « P » (voir « Boost »).

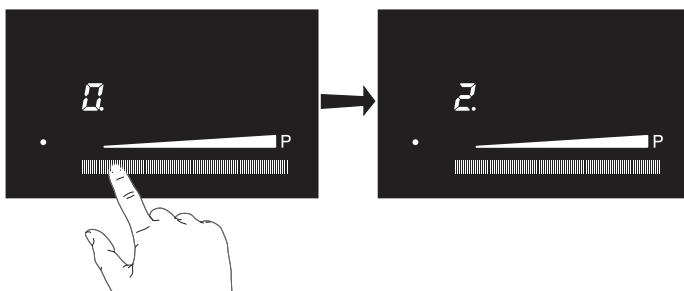
1. Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant au moins 1 seconde.
 - ▷ *Un signal sonore unique retentit. La plaque de cuisson est activée et les écrans des zones de cuisson sont allumés.*
- Sans autre action ou réglage de votre part dans les 20 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▷ *Un signal sonore unique retentit. Le point situé directement en dessous de l'écran de la zone correspondante s'allume et est affecté au curseur de réglage visuel.*



4. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour définir le réglage souhaité.
 - ▷ *La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance que vous avez réglée.*
- Pour augmenter ou réduire la puissance, faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage.
- Les zones de cuisson possèdent 9 niveaux de réglage et une fonction Boost (P).
- Dans les 10 secondes qui suivent, le curseur s'éteint et le point décimal disparaît. La zone de cuisson sélectionnée est active.



FONCTIONNEMENT

Modification du réglage de la puissance de la zone de cuisson

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▷ *Le point situé directement en dessous de l'écran de la zone correspondante s'allume et est affecté au curseur de réglage visuel.*
2. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage.



RRemarque !

- L'appareil est monophasé. Vous ne pourrez pas utiliser les 4 zones simultanément Vous pouvez utiliser simultanément soit les 2 petites zones et 1 grande zone, soit les 2 grandes zones. Lors du réglage du niveau de puissance pour l'une des zones, le système sélectionne automatiquement la répartition optimale de la puissance. Il est possible qu'une autre zone soit réduite en puissance ou complètement éteinte. Lorsque cela survient, l'affichage de la zone concernée clignote.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Une zone de cuisson est allumée. L'écran indique un réglage de la puissance entre 1 et 9 ou « P ».

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Utilisez le curseur pour régler la zone de cuisson sur « 0 » (arrêt).
 - ▷ La zone de cuisson s'éteint.
 - ▷ La plaque de cuisson s'éteint après 20 secondes si toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0 » et si aucun autre processus n'est activé.

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Plusieurs zones de cuisson sont actives.

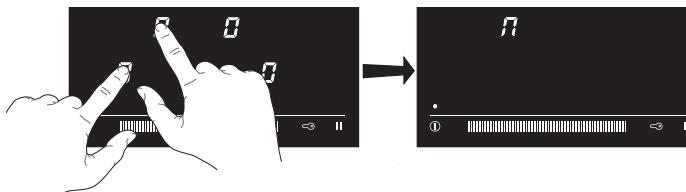
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre toutes les zones de cuisson.
 - ▷ *Un signal sonore retentit. Tous les écrans sont éteints. La plaque de cuisson est éteinte.*

Zones d'induction couplées (quelques modèles)

Activation de la zone de cuisson couplée

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches ou droites.
 - ▷ *Le « voyant de couplage » apparaît à l'écran de la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.*
3. Réglez la puissance souhaitée pour la zone de cuisson couplée.
4. Pour modifier la puissance de cuisson de la zone couplée par la suite, appuyez tout d'abord sur le capteur de la zone de cuisson avant.

FONCTIONNEMENT



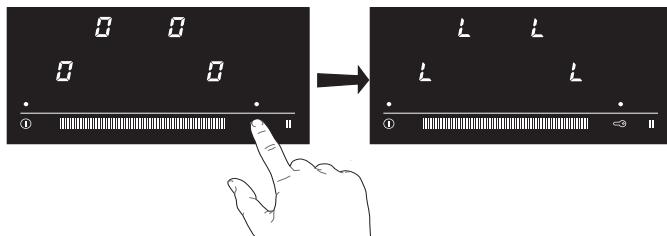
Désactivation de la zone de cuisson couplée

1. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches ou droites.
 - ▷ Le « voyant de couplage » disparaît de l'écran de la zone arrière gauche.

Sécurité enfant

Activation de la sécurité enfant

1. Éteignez et rallumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
 - ▷ Appuyez sur la touche Sécurité enfant pendant au moins trois secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
Les écrans des zones de cuisson afficheront un « L » pendant quelques secondes. La sécurité enfant est activée. La sécurité enfant est disponible lorsque le point au-dessus de la touche Sécurité enfant apparaît.



Désactivation de la sécurité enfant

1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez sur la touche Sécurité enfant pendant au moins trois secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ Les écrans des zones de cuisson afficheront un « 0 ». La sécurité enfant est désactivée.



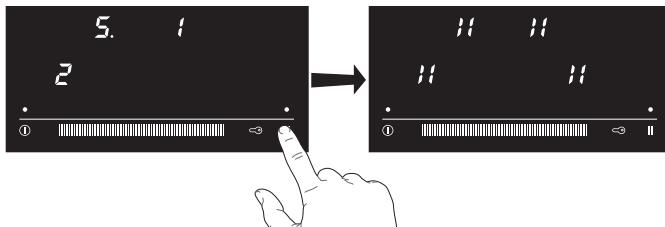
Conseil ! Activez le mode Sécurité enfant avant de commencer à nettoyer la plaque. Cela évitera la mise en marche de la plaque de cuisson par inadvertance.

Mode Pause

Activation du mode Pause

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ Les écrans des zones de cuisson afficheront l'« indicateur de pause ». La plaque de cuisson est maintenant en mode Pause.

FONCTIONNEMENT



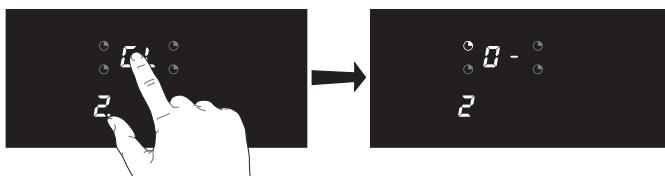
Désactivation du mode Pause

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ Le voyant au-dessus de la touche Pause clignote.
2. Appuyez n'importe où sur le curseur de réglage ou sur l'écran du niveau de cuisson.
 - ▷ Les réglages actifs sont maintenant visibles à l'écran.

Minuteur de cuisson/alarme

Réglage du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et réglez le niveau de puissance.
2. Placez votre doigt sur l'écran du minuteur.
 - ▷ Le voyant du minuteur de la zone de cuisson concernée clignote.



3. Réglez le temps de cuisson souhaité avec le curseur de réglage.
 - ▷ Définissez tout d'abord une valeur à droite de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et qu'un tiret apparaisse sur la gauche. Définissez ensuite une valeur à gauche (si une durée prédéfinie de plus de 9 minutes est requise).
 - ▷ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.

Réglage du minuteur de cuisine

1. Placez votre doigt sur l'écran du minuteur.
 - ▷ Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.
2. Réglez le temps de cuisson souhaité avec le curseur de réglage.
 - ▷ Définissez tout d'abord une valeur à droite de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et qu'un tiret apparaisse sur la gauche. Définissez ensuite une valeur à gauche (si une durée prédéfinie de plus de 9 minutes est requise).
 - ▷ Un signal d'alarme sera émis une fois que cette durée est écoulée.
3. Appuyez sur le curseur de réglage pour arrêter le signal.

FONCTIONNEMENT

Fonction Autocook

Mise en marche

1. Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
 - ▷ *Un signal sonore unique retentit.*
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▷ *Un signal sonore unique retentit. Le voyant situé directement en dessous de l'écran correspondant s'allume.*
4. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour définir le réglage souhaité. Maintenez le curseur de réglage pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité.
 - ▷ *Un « A » apparaît à l'écran en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée de la fonction Autocook est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui est alors indiqué de manière continue à l'écran.*

Le tableau ci-dessous présente les niveaux de cuisson avec la durée correspondante pour la fonction Boost.

Niveau de cuisson	Durée de la fonction Boost (minutes:secondes)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-:-

Arrêt

1. Appuyez sur l'écran de la zone de cuisson concernée.
2. Sélectionnez un autre niveau de cuisson à l'aide du curseur de réglage.
 - ▷ *La fonction Boost s'éteint automatiquement.*

Fonction Rappel

En cas de désactivation accidentelle du réglage par la touche Marche/Arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt dans les 6 secondes.
2. Confirmez pour continuer en appuyant sur la touche Pause.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent également s'enlever avec un produit d'entretien peu abrasif (du liquide vaisselle, par exemple).
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre de ménage.
- Les traces de métal (causées par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe pour cela des produits d'entretien spéciaux.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique ou de sucre fondu.



N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

DIAGNOSTIC DES PANNEES

Généralités

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

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site « www.ATAG.nl ».

Symptôme	Cause possible	Solution
L'écran s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'écran affiche « <u> </u> ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un bip.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur le curseur de réglage pour arrêter le signal.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).

DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
« N » apparaît à l'arrière gauche de l'écran de commande. Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	La fonction Couplage est activée.	Désactivez la fonction Couplage.
Un bip continu retentit et le code d'erreur Er03 clignote à l'écran.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E5 et E6.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. Laissez refroidir l'appareil puis reprenez la cuisson à un réglage moins puissant.
Le code d'erreur E3 clignote à l'écran.	Ustensiles de cuisine inadéquats présentant des propriétés ferromagnétiques insuffisantes.	Utilisez des récipients adaptés.
Code d'erreur U400 et/ou bip continu.	L'appareil est mal branché et/ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Symbole « Flash » (clignotant)	Vous avez appuyé sur deux ou plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code d'erreur Er47.	Erreur de communication entre les commandes et le générateur à induction.	Vérifiez si le raccordement à l'alimentation générale est correct et fonctionnel. Sinon, prenez contact avec le service après-vente.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.



En cas de dysfonctionnement ou si le code de faute/d'erreur ne disparaît pas, débranchez la plaque de cuisson du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil au réseau électrique et activez l'interrupteur principal. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

DONNÉES TECHNIQUES

Cet appareil est conforme aux directives européennes.

Modèle	HI6471EV/HI7471EV
Induction	x
Branchements	220/240-50/60 Hz
Puissance maximale des zones de cuisson et diamètres	
Avant gauche	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Arrière gauche	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Couplage gauche	3000 W / 40 x 22 cm
Arrière droite	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Avant droite	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Couplage droite	3000 W / 40 x 22 cm
Charge	
L1	3700 W
L2	3700 W
Charge totale raccordée	7400 / 3700 W

Modèle	HI6471E
Induction	x
Branchements	220/240-50/60 Hz
Puissance maximale des zones de cuisson et diamètres	
Avant gauche	2300 W - (3000 W Boost) ø 20 cm
Arrière gauche	1400 W / ø 16 cm
Arrière droite	2300 W - (3000 W Boost) ø 20 cm
Avant droite	1400 W / ø 16 cm
Charge	
L1	3700 W
Charge totale raccordée	3700 W

Fonctionnement de type monophasé

Si l'installation électrique de votre maison n'est pas triphasée (32 A), il est possible de limiter la consommation d'énergie totale de l'appareil (limiteur de puissance) afin que la consommation électrique ne dépasse pas 16 A (réglage bas). Un tel réglage ne permet pas d'utiliser toutes les zones à la puissance maximale en raison du limiteur de puissance. Lorsque la consommation maximale est atteinte, l'appareil émet un bip et la puissance réglée clignote à l'écran.

DONNÉES TECHNIQUES

Réglage

1. Quand l'appareil est éteint, pressez et maintenez pressé la touche Sécurité enfant.
 - ▷ *Au bout de trois secondes, des tirets s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.*
2. Relâchez la touche de Sécurité enfant et deux zones de cuisson s'affichent simultanément.
 - ▷ *La puissance maximale actuellement réglée (7,4) sera indiquée sur l'affichage du minuteur.*
3. Pour modifier la puissance totale maximale de 7,4 kW (32 A) à 3,7 kW (16 A), touchez la partie gauche du curseur ; pour régler la valeur sur 7,4, touchez la partie droite du curseur.
 - ▷ *Le réglage s'affiche sur l'écran de la fonction minuteur.*
4. Sauvegardez le nouveau réglage en appuyant sur la touche marche/arrêt.
 - Pour quitter le processus de configuration sans enregistrer les modifications, appuyez sur la touche de Sécurité enfant.
 - Pour modifier le réglage ultérieurement, répétez l'opération.

DONNÉES TECHNIQUES

Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformément à la norme EN60350-2

Identification du modèle	HI6471EV HI7471EV	HI6471E	
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction	Plaque de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson	4	4	
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction	Zones et espaces de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	-	20	16
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e). Long./larg. en cm	18,0 x 22,0 cm	-	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	179,58	179,58	179,58

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

- Utilisez toujours un récipient de taille adéquate pour la quantité d'aliments que vous allez cuire.
- Utilisez uniquement une quantité d'eau suffisante pour couvrir les légumes.
- Sélectionnez la zone/l'espace qui convient à la taille du récipient.
- Placez toujours un couvercle sur le récipient pour éviter la déperdition de chaleur.
- Réduisez la puissance ou éteignez la zone/l'espace de cuisson dès que la température ou l'état de cuisson est atteint(e).
- Utilisez un cuiseur à vapeur pour les légumes afin de pouvoir les cuire sur plusieurs niveaux, mais en n'utilisant qu'une seule zone de cuisson, ou utilisez une casserole avec un séparateur d'aliments
- Utilisez un autocuiseur pour la cuisson de légumineuses et même de morceaux ou pièces de viande ou de ragoûts. Le processus de cuisson sera plus rapide.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisissez des récipients à fond plat afin que la surface de contact avec l'anneau de cuisson soit totale.

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

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

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



Le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée afin de vous rappeler de l'obligation d'éliminer les appareils électriques ménagers séparément. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6

Sicherheitshinweise

Überhitzungsschutz	7
Kochzeitbegrenzung	7
Gesund kochen	7

Verwendung

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen	9
Kochgeschirrerkennung	10
Sensortasten verwenden	10
Anzeigen auf dem Display	10
Tabelle der Kochfeldfunktionen	11
Einstellungen	12

Bedienung

Einschalten und Leistung einstellen	13
Leistungseinstellung der Kochzone ändern	14
Ausschalten	14
Brücken-Induktionszonen	14
Kindersicherung	15
Pausenmodus	15
Kurzzeituhr/-alarm	16
Kochautomatik	17
Wiederherstellungsfunktion	17

Pflege

Reinigung	18
-----------	----

Störungen

Allgemeines	19
Störungstabelle	19

Technische Daten

Technische Daten	21
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	23

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	24
-------------------------------------	----

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistung wird schnell der Siedepunkt von Speisen erreicht. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

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

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

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

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker.

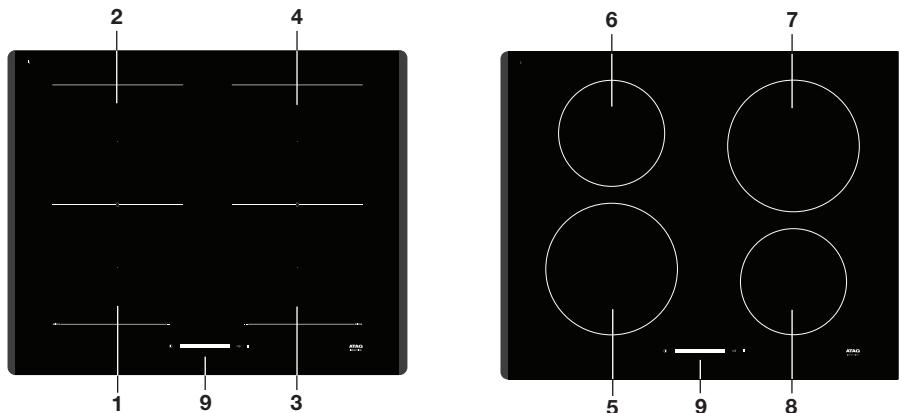
Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.

Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Spaß beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

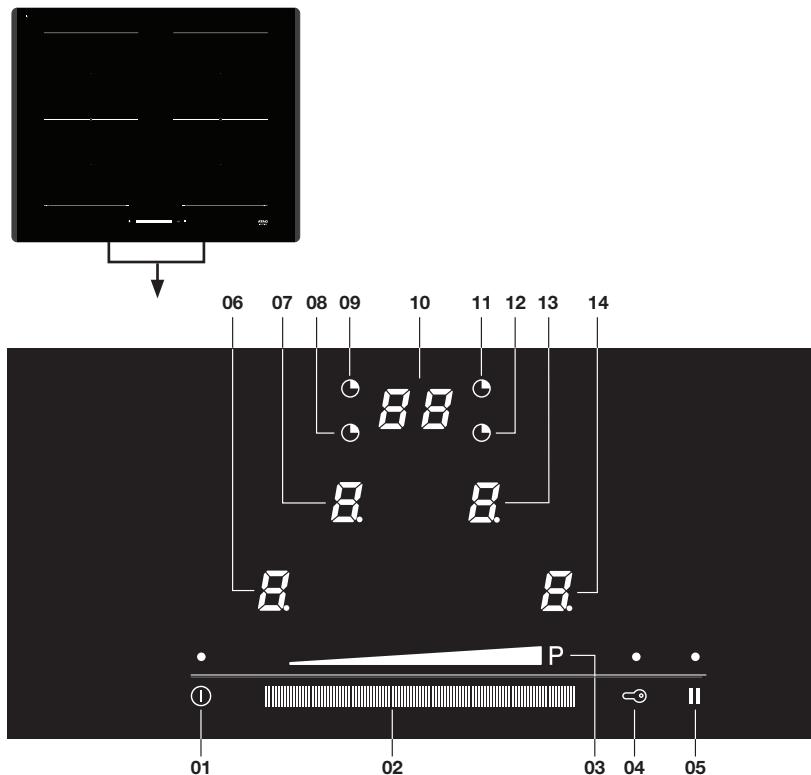
Beschreibung



1. Kochzone „Flex-Induktion“: 180 × 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW mit Boost)
2. Kochzone „Flex-Induktion“: 180 × 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW mit Boost)
 - ▷ Brückenzone links (Zone 1+2): 400 × 220 mm / 3,0 kW
3. Kochzone „Flex-Induktion“: 180 × 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW mit Boost)
4. Kochzone „Flex-Induktion“: 180 × 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW mit Boost)
 - ▷ Brückenzone rechts (Zone 3+4): 400 × 220 mm / 3,0 kW
5. Kochzone ø 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW mit Boost)
6. Kochzone ø 160 mm / 1,4 kW
7. Kochzone ø 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW mit Boost)
8. Kochzone ø 160 mm / 1,4 kW
9. Bedienleiste

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienleiste



1. Ein/Aus-Taste
2. Schieberegler (9 Leistungsstufen + Boost [P])
3. Anzeige Leistungsstufen + Boost
4. Kindersicherungstaste
5. Pausentaste
6. Taste für Kochzone vorn links (Leistungsanzeige)
7. Taste für Kochzone hinten links (Leistungsanzeige)
8. Zeitsymbol für Zone vorn links
9. Zeitsymbol für Zone hinten links
10. Zeitanzeige
11. Zeitsymbol für Zone hinten rechts
12. Zeitsymbol für Zone vorn rechts
13. Taste für Kochzone hinten rechts (Leistungsanzeige)
14. Taste für Kochzone vorn rechts (Leistungsanzeige)

SICHERHEIT



Lesen Sie vor der Verwendung die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet. Mit diesem Sensor werden die Temperaturen des Topfbodens und der Kochfeldsektionen gemessen, um Gefahren durch Überhitzung zu vermeiden, die zum Beispiel durch einen trocken kochenden Topf entstehen können. Werden zu hohe Temperaturen gemessen, erfolgt eine Leistungsreduzierung oder Abschaltung.

Kochzeitbegrenzung



Ist eine Kochzone ungewöhnlich lange eingeschaltet, erfolgt eine automatische Abschaltung. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	8 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	1,5 Stunden

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, werden die Kochzonen automatisch ausgeschaltet.

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

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

VERWENDUNG

Induktionsgeräusche

Ticken

- Das leichte Ticken wird vom Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen erzeugt. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich

- Töpfe können beim Kochen Geräusche machen. Ursache ist der Energiestrom vom Kochfeld zum Topf. Bei manchen Töpfen ist das normal, besonders bei hohen Leistungsstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

- Um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern, ist das Gerät mit einem Lüfter ausgestattet. Bei intensiver Nutzung des Geräts wird der Lüfter eingeschaltet, und Sie hören ein brummendes Geräusch. Eventuell hören Sie den Lüfter auch noch nach dem Ausschalten des Geräts.

Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone. Verwenden Sie bei der Brückenfunktion stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

Zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr

Für das Induktionskochen sind bestimmte Arten von Kochgeschirr erforderlich.



Töpfe und Pfannen, die bereits vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - einem mindestens 2,25 mm starken Boden
 - einem flachen Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



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

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailletöpfe	Porzellan
Emaillierte gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium
	Kunststoff

VERWENDUNG



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Das Email kann auf einer höheren Leistungsstufe vom Stahl abspringen, wenn der Topf trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt oder der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Minestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Topfboden muss einen Durchmesser von mindestens 12 cm haben. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Ist ein Topf zu klein, wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Brückenzonen muss mindestens 22 cm lang sein.

Schnellkochköpfe

- Schnellkochköpfe passen besonders gut zur Induktionstechnik. Die schnelle Reaktion der Kochzone führt zu einer schnellen Druckerhöhung im Schnellkochtopf. Wenn Sie eine Kochzone ausschalten, wird das Garen der Speise sofort unterbrochen.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Daneben gibt es noch die Stufe „Boost“ (P). Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb der nächsten 5 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein. Berühren Sie den Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie bei Bedarf mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungsstufe zu ändern. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Stufe erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

- Mithilfe der Boost-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet.
- **Im Brückenmodus ist die Boost-Funktion nicht verfügbar!**

Energiemanagement für die Boost-Funktion

- Aufgrund der eingeschränkten Leistung des Induktionskochfelds kann die Boost-Funktion nur jeweils für eine der beiden Kochzonen eingeschaltet werden (links oder rechts). **Wird für eine Kochzone der Boost-Modus aktiviert, wird die andere Kochzone automatisch auf eine verringerte Leistungsstufe geschaltet oder abgeschaltet.**
 - ▷ Die angepasste Einstellung wird einige Sekunden lang blinkend angezeigt.

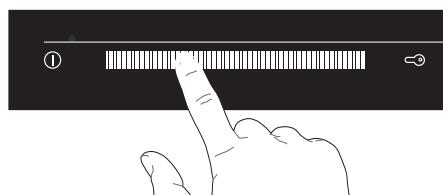
VERWENDUNG

Kochgeschirrerkennung

Wenn die Kochzone nach der Einstellung der Leistungsstufe kein (eisenhaltiges) Kochgeschirr erkennt, werden abwechselnd das Symbol für die Kochgeschirrerkennung und die Ziffer für die gewählte Leistungsstufe angezeigt. Die Kochzone bleibt kalt. Wird nicht innerhalb 1 Minute ein (eisenhaltiges) Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (siehe auch Kapitel „Kochgeschirr“).

Sensortasten verwenden

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder den Schieberegler legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu betätigen. Nach jeder Betätigung einer Taste oder des Schiebereglers wird ein akustisches Signal wiedergegeben.



Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
P	Boost-Funktion aktiv
R	Ankochautomatik ausgewählt
H	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrerkennung).
L	Kindersicherungsfunktion ausgewählt
N	Brückenkunktion ausgewählt (einige Modelle)
H	Restwärmeanzeige; das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
II	Aktive Kochfeldfunktionen pausieren
r	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.
E	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.

VERWENDUNG

Tabelle der Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwenden-de Taste(n)	Beschreibung
Brücke (einige Modelle)	Halten Sie die linken oder rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.	<p>Die Kochzonen können miteinander verbunden werden. Durch das Verbinden benachbarter Zonen entsteht eine größere Zone, zum Beispiel für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ Bei verbundenen Zonen ist die Boost-Funktion nicht verfügbar. ▷ Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.
Kochauto-matik	Schieberegler gedrückt halten	<p>Mit der Ankochautomatik wird die Leistung vorübergehend erhöht (Leistungsstufe 9), um den Inhalt des Kochgeschirrs schneller zu erhitzen.</p> <p>Diese Funktion ist in den Leistungsstufen 1–8 verfügbar.</p>
Zeitsteue-rung		<p>Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden (Einschaltdauer). Dabei können Kochzeiten zwischen 1 und 59 Minuten eingestellt werden. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustischer Alarm wiedergegeben. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen). Eine Zeitsteuerung kann nur aktiviert werden, wenn keine Kurzzeituhr aktiviert ist. Ist ein Alarm konfiguriert, läuft er auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter. Das Deaktivieren von Alarms ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.</p>
Sperre		Sperrfunktion; Gerätetrieb und Kochzonen gesperrt.
		<p>Kindersicherung; durch Aktivierung der Kindersicherung sperren Sie den Gerätetrieb und alle Kochzonen. So verhindern Sie, dass Kinder unbeaufsichtigt Gerätefunktionen aktivieren und sich möglicherweise verletzen. Sie lässt sich nur aktivieren, wenn keine Kochzone ausgewählt oder aktiv ist.</p>
Pause		<p>Verwenden Sie den Pausenmodus, um das Garen zu unterbrechen (zum Beispiel, um während des Kochens das Kochfeld zu reinigen). Das Heizen mit den Kochzonen, die Zeiteinstellungen usw. werden dann pausiert. Die maximale Pausenzeit sind 10 Minuten. Nach 10 Minuten Pausenmodus schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Der Pausenmodus ist verfügbar, wenn der Punkt über der Pausentaste angezeigt wird.</p>
Wieder-herstellen	Berühren Sie innerhalb von 6 Minuten nach versehentlichem Ausschalten die Ein/Aus-Taste und direkt anschließend die Pausentaste.	<p>Dadurch können Sie alle zuvor aktiven Einstellungen für aktivierte Kochplatten wiederherstellen. Die Wiederherstellungsfunktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone aktiv war (Leistungsstufe > 0), unabhängig von der Tastensperre.</p>

VERWENDUNG

Leistungsstufen

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

Boost-Stufe verwenden für:

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

Leistungsstufe 9 verwenden für:

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

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:

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

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:

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

Leistungsstufen 1–3 verwenden für:

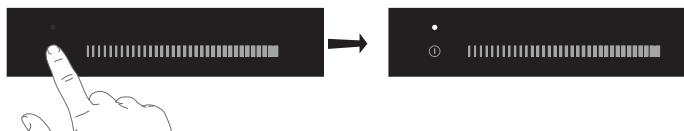
- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

BEDIENUNG

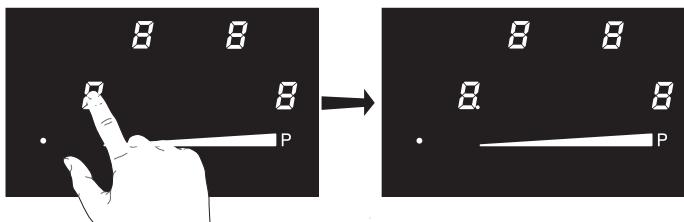
Einschalten und Leistung einstellen

Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt zudem über eine Boost-Stufe, erkennbar am Symbol „P“ in der Anzeige (siehe „Boost“).

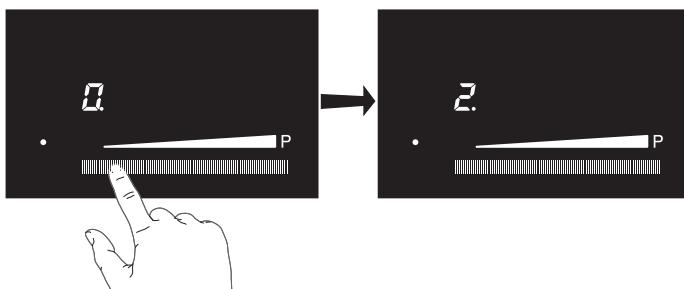
1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
2. Halten Sie die Ein/Aus-Taste mindestens 1 Sekunde gedrückt.
 - ▷ Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Das Kochfeld ist eingeschaltet.
Die Anzeigen für die Kochzonen leuchten.
- Wenn innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.



3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - ▷ Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Der Punkt direkt unter der Anzeige für die Zone leuchtet und ist der Schieberegleranzeige zugeordnet.



4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.
 - ▷ Die Kochzone wird automatisch mit der eingestellten Stufe gestartet.
- Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um eine höhere oder niedrigere Leistung auszuwählen.
- Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Boost-Stufe (P).
- Innerhalb der nächsten 10 Sekunden wird der Schieberegler ausgeschaltet. Der Dezimalpunkt wird ausgeblendet. Die ausgewählte Kochzone ist aktiv.



BEDIENUNG

Leistungseinstellung der Kochzone ändern

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - ▷ *Der Punkt direkt unter der Anzeige für die Zone leuchtet und ist der Schieberegleranzeige zugeordnet.*
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungseinstellung anzupassen.



Wichtiger Hinweis!

- Das Gerät ist mit nur einer Phase verbunden. Ein gleichzeitiger Betrieb aller vier Zonen ist nicht möglich. Es können zwei kleine Zonen und eine große Zone oder zwei große Zonen gleichzeitig verwendet werden. Wenn Sie die Leistung einer Zone anpassen, wählt das System automatisch eine optimale Leistungsverteilung. Es könnte deshalb sein, dass bei einer anderen Zone die Leistungsstufe verringert wird, oder dass eine andere Zone ganz ausgeschaltet wird. In diesem Fall blinkt die Anzeige für die betreffende Zone.

Ausschalten

Kochzone ausschalten

Eine Kochzone ist eingeschaltet. In der Anzeige wird eine der Leistungsstufen 1 bis 9 oder „P“ angezeigt.

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Kochzone auf „0“ (AUS).
 - ▷ Die Kochzone wird ausgeschaltet.
 - ▷ Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und ist keine andere Funktion aktiv, wird das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Mehrere Kochzonen sind aktiv.

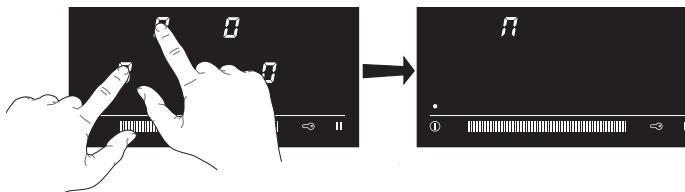
1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um alle Kochzonen auszuschalten.
 - ▷ *Ein Signalton wird wiedergegeben. Alle Anzeigen werden ausgeschaltet. Das Kochfeld wird ausgeschaltet.*

Brücken-Induktionszonen (einige Modelle)

Brücken-Induktionszone aktivieren

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste.
2. Halten Sie die linken oder rechten Kochzentasten gleichzeitig gedrückt.
 - ▷ *In der Anzeige für die hintere Zone wird das Brückenzeichen angezeigt.*
3. Stellen Sie die gewünschte Kochleistung für die Brücken-Induktionszone ein.
4. Um die Kochleistung der Brücken-Induktionszone später zu ändern, berühren Sie zuerst den Sensor für die vordere Kochzone.

BEDIENUNG



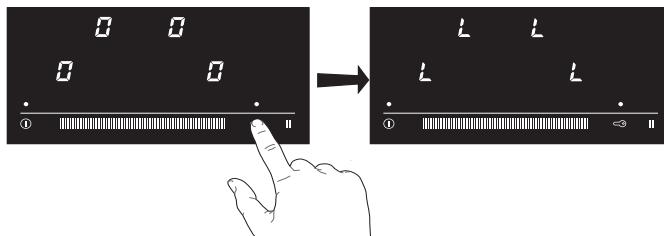
Brücken-Induktionszone deaktivieren

1. Halten Sie die linken oder rechten Kochzontentasten gleichzeitig gedrückt.
 - ▷ In der Anzeige für die Zone hinten links wird das Brückenzeichen ausgeblendet.

Kindersicherung

Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus und wieder ein.
 - ▷ Halten Sie die Kindersicherungstaste mindestens 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton wird wiedergegeben.
In den Anzeigen für die Kochzonen wird einige Sekunden lang „L“ angezeigt. Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Kindersicherung ist verfügbar, wenn über der Kindersicherungstaste ein Punkt leuchtet.



Kindersicherung deaktivieren

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ein.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste mindestens 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton wird wiedergegeben.
 - ▷ In der Anzeige für die Kochzone wird „0“ angezeigt. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

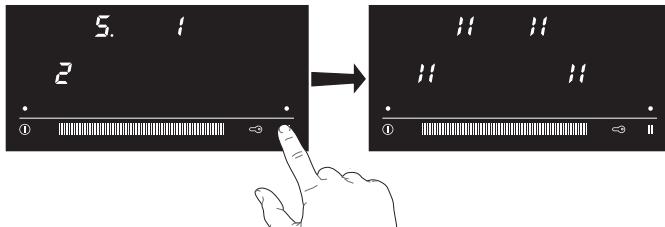
 **Tipp:** Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen. So verhindern Sie versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Pausenmodus

Pausenmodus aktivieren

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
 - ▷ In der Anzeige für die Kochzone wird das Pausenzeichen angezeigt. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Pausenmodus.

BEDIENUNG



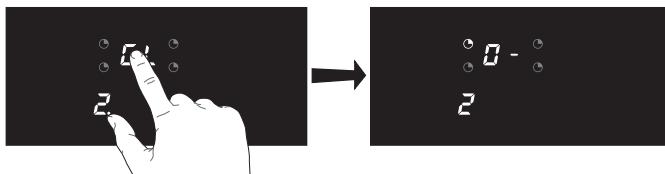
Pausenmodus deaktivieren

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
 - ▷ Der Punkt über der Pausentaste blinkt.
2. Berühren Sie eine beliebige Position des Schiebereglers oder der Leistungsanzeige.
 - ▷ Die aktiven Einstellungen werden angezeigt.

Kurzzeituhr/-alarm

Kurzzeituhr einstellen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. Stellen Sie die Leistungsstufe ein.
2. Berühren Sie die Zeitanzeige.
 - ▷ Das Zeitsymbol der betreffenden Kochzone blinkt.



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.
 - ▷ Stellen Sie zuerst die rechte Ziffer ein. Warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt. Links wird nun ein Strich angezeigt. Falls Sie mehr als 9 Minuten einstellen wollen, stellen Sie nun die linke Ziffer ein.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Kurzzeituhr einstellen

1. Berühren Sie die Zeitanzeige.
 - ▷ Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.
 - ▷ Stellen Sie zuerst die rechte Ziffer ein. Warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt. Links wird nun ein Strich angezeigt. Falls Sie mehr als 9 Minuten einstellen wollen, stellen Sie nun die linke Ziffer ein.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Signalton wiedergegeben.
3. Berühren Sie den Schieberegler, um den Ton auszuschalten.

BEDIENUNG

Kochautomatik

Einschalten

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
2. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste.
 - ▷ *Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben.*
3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - ▷ *Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Der Punkt direkt unter der zugehörigen Anzeige leuchtet.*
4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position gedrückt.
 - ▷ *In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Kochautomatik wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Stufe umgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft in der Anzeige für die Kochzone angezeigt.*

In der Tabelle unten sind die Leistungsstufen und die zugehörigen Boost-Zeiten angegeben.

Leistungsstufe	Boost-Zeit (Minuten:Sekunden)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-:-

Ausschalten

1. Berühren Sie die Anzeige der betreffenden Kochzone.
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler eine andere Leistungsstufe.
 - ▷ *Die Boost-Funktion wird automatisch ausgeschaltet.*

Wiederherstellungsfunktion

Wenn die Regelung versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
2. Berühren Sie die Pausentaste, um die Wiederherstellung zu bestätigen.

Reinigung

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel entfernen (z. B. mit Geschirrspülmittel).
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich manchmal nur schwer entfernen. Hierfür sind im Handel spezielle Reinigungsmittel verfügbar.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

FEHLERBEHEBUNG

Allgemeines

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

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website « **www.ATAG.nl** »

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Signalton wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Berühren Sie den Schieberegler, um den Ton auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
In der Anzeige für das Kochfeld hinten links wird „N“ angezeigt. Die Sensortasten funktionieren nicht.	Die Brückenfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Brückenfunktion.
Ein Dauerton wird wiedergegeben. In der Anzeige blinkt „Er03“.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
Fehlercodes E5 und E6.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Das Gerät wurde wegen Überhitzung ausgeschaltet. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wählen Sie danach eine niedrigere Leistungsstufe.
Fehlercode E3 blinkt auf dem Display.	Ungeeignetes Kochgeschirr (ungenügende ferromagnetische Eigenschaften).	Ungeeignete Pfanne oder ungeeigneter Topf.
Fehlercode U400 und/oder dauerhaftes akustisches Signal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss ändern.
„Blitz“-Symbol.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Fehlercode Er47.	Fehler in der Kommunikation zwischen Steuerung und Induktionsgenerator.	Überprüfen Sie, ob der Netzstromanschluss korrekt vorgenommen wurde und funktioniert. Wenden Sie sich ansonsten an den Kundendienst.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Bei einer Betriebsstörung oder wenn keine Fehleranzeige erfolgt, trennen Sie das Kochfeld einige Minuten von der Stromversorgung (Hauptschalter oder Sicherung). Schalten Sie danach die Stromversorgung wieder ein. Besteht das Problem weiterhin, kontaktieren Sie den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht allen relevanten CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	HI6471EV/HI7471EV
Induktion	x
Anschluss	220/240 V, 50/60 Hz
Maximale Leistung Kochzonen und Durchmesser	
Links vorn	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Links hinten	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Brücke links	3000 W / 40 x 22 cm
Rechts hinten	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Rechts vorn	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Brücke rechts	3000 W / 40 x 22 cm
Leistungsaufnahme	
L1	3700 W
L2	3700 W
Gesamtanschlusswert	7400 / 3700 W

Kochfeldtyp	HI6471E
Induktion	x
Anschluss	220/240 V, 50/60 Hz
Maximale Leistung Kochzonen und Durchmesser	
Links vorn	2300 W - (3000 W Boost) ø 20 cm
Links hinten	1400 W / ø 16 cm
Rechts hinten	2300 W - (3000 W Boost) ø 20 cm
Rechts vorn	1400 W / ø 16 cm
Leistungsaufnahme	
L1	3700 W
Gesamtanschlusswert	3700 W

Gerät mit 1 Phase betreiben

Wenn Ihre Hausinstallation Stromstärken von 32 A nicht unterstützt, kann die Gesamtleistungsaufnahme des Geräts begrenzt werden (Leistungsbegrenzer), so dass die Stromaufnahme 16 A nicht übersteigt (Einstellung „Lo“). Bei aktiver Leistungsbegrenzung kann die maximale Leistungsstufe nicht bei allen Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden. Sobald die maximal zulässige Leistung erreicht ist, wird ein Signalton wiedergegeben und die Anzeige blinkt.

TECHNISCHE DATEN

Maximale Gesamtleistungsaufnahme einstellen

1. Halten Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Kindersicherungstaste gedrückt.
 - ▷ *Nach drei Sekunden werden in den Anzeigen für die Kochzonen Unterstriche angezeigt.*
 2. Lassen Sie die Kindersicherungstaste los. Berühren Sie gleichzeitig die Anzeigen von zwei Kochzonen.
 - ▷ *In der Zeitanzeige wird die gerade konfigurierte maximale Leistung angezeigt (7,4 kW).*
 3. Um von der maximalen Gesamtleistung 7,4 kW (32 A) auf 3,7 kW (16 A) umzuschalten, berühren Sie den linken Bereich des Schiebereglers. Um die Einstellung 7,4 kW zu aktivieren, berühren Sie den rechten Bereich des Schiebereglers.
 - ▷ *Die aktivierte Einstellung wird in der Zeitanzeige angezeigt.*
 4. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie die „Ein/Aus“-Taste.
- Um den Vorgang abzubrechen, ohne Einstellungsänderungen zu speichern, drücken Sie die Kindersicherungstaste.
 - Wenn Sie später die Einstellung ändern möchten, können Sie die oben genannten Schritte jederzeit erneut durchführen.

TECHNISCHE DATEN

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	HI6471EV HI7471EV	HI6471E	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	Induktionskochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	4	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	Induktionskochzonen und Kochbereiche	
Für runde Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	-	20	16
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L x B in cm	18,0 x 22,0 cm	-	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	179,58	179,58	179,58

Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Immer Pfannen und Töpfe passender Größe für die zubereitete Speise verwenden.
- Gerade genug Wasser in den Topf geben, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Passende Zonen-/Bereichsgröße für Pfanne/Topf auswählen.
- Pfannen/Töpfe immer mit Deckel verschließen, damit die Wärme nicht abgestrahlt wird.
- Sobald Gartemperatur oder -zustand erreicht ist, Kochzone/-bereich herunterregeln oder ausschalten.
- Zum Garen von Gemüse Dampfgarer verwenden. Sie können dann Gemüse in mehreren Ebenen aufschichten und kommen mit einer einzelnen Zone aus. Es gibt auch Töpfe mit Trennern.
- Verwenden Sie für Hülsenfrüchte, Fleischstücke, komplette Mahlzeiten und Eintöpfe einen Schnellkochtopf. Damit können Sie den Garvorgang beschleunigen.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit flacher Bodenplatte, die vollständig mit der Kochzonenoberfläche in Kontakt kommt.

UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Es zeigt an, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung



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



Vous trouverez la fiche signalétique au fond de l'appareil.
Das Typenschild des Geräts befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez-la ici.
Kleben Sie das Typenschild hier ein.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du
numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



706704