

Mode d'emploi

Plaques de cuisson avec hotte intégrée

Bedienungsanleitung

Kochfelder mit Kochfeldabzug

ATAG



HIDD9471LV

HIDD9472LV

FR	Manuel	FR 3 – FR 26
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 26

Pictogrammes utilisés / Verwendete Piktogramme



Information importante / Wissenswertes



Conseil / Tipp

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Présentation	4
Description	5
Panneau de commande	6

Consignes de sécurité

Sécurité anti-surchauffe	7
Limiteur de durée 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
Réglage du minuteur (de cuisine)	13
Activation de la fonction Préchauffage automatique	15
Couplage des zones d'induction	15
Arrêt d'une zone de cuisson	16
Pause cuisson	16
Activation de la fonction Maintien au chaud (fonction Menu)	17
Activation de la fonction Chef	17
Utilisation de la hotte aspirante du plan de travail	18

Entretien

Fonction de nettoyage par l'aspiration descendante	20
Nettoyage	20
Filtre à graisse et bac de récupération	21

Diagnostic des pannes

Généralités	23
Tableau de dépannage	23

Spécifications techniques

Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014	25
--	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	26
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Présentation

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 confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Comme, de plus, elle peut être réglée à une puissance élevée, le point d'ébullition des plats peut être très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

Cuire sur une plaque de cuisson par induction diffère de l'utilisation d'un appareil conventionnel. La cuisson par induction fait appel à 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.

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

Ce manuel 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.

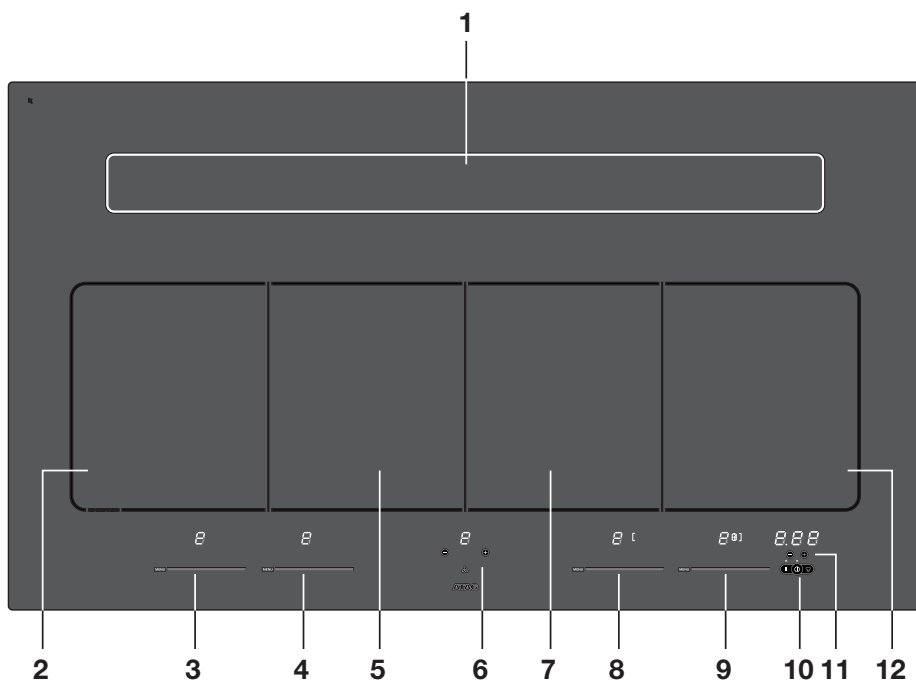
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

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

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

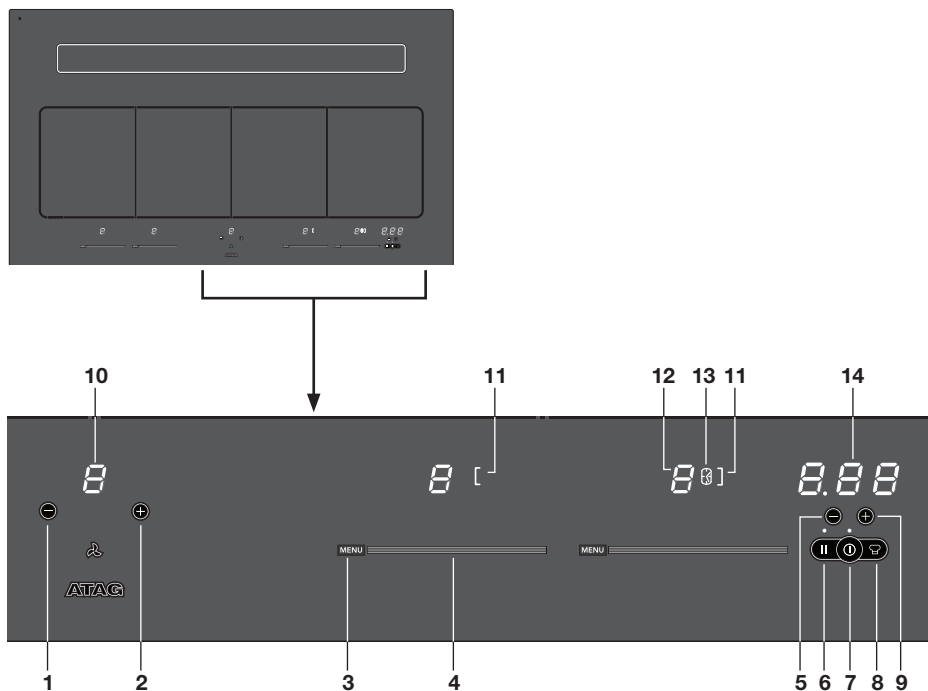
Description



1. Hotte aspirante du plan de travail
2. Zone de « couplage » gauche 180 x 220 mm 3,7 kW (zone pouvant être couplée avec la zone intermédiaire gauche)
3. Curseur de réglage pour la zone gauche
4. Curseur de réglage pour la zone intermédiaire gauche
5. Zone de « couplage » intermédiaire gauche 180 x 220 mm 3,7 kW (zone pouvant être couplée avec la zone gauche)
6. Commande de la hotte aspirante du plan de travail
7. Zone de « couplage » intermédiaire droite 180 x 220 mm 3,7kW (zone pouvant être couplée avec la zone droite)
8. Curseur de réglage pour la zone intermédiaire droite
9. Curseur de réglage pour la zone droite
10. Commande de la plaque (Marche-Arrêt/Pause/fonction Chef)
11. Commande de la minuterie
12. Zone de « couplage » droite 180 x 220 mm 3,7 kW (zone pouvant être couplée avec la zone intermédiaire droite)

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Panneau de commande



1. Touche « - » de la hotte aspirante du plan de travail
2. Touche « + » de la hotte aspirante du plan de travail
3. Touche Menu
4. Curseur de puissance
5. Touche « - » de la minuterie
6. Touche Pause
7. Touche Marche/Arrêt
8. Touche fonction Chef
9. Touche « + » de la minuterie
10. Affichage des réglages de la hotte aspirante du plan de travail
11. Fonction de « couplage » activée
12. Affichage du niveau de la zone de cuissons
13. Fonction Minuterie activée
14. Affichage du minuteur

Lisez les consignes de sécurité jointes avant d'utiliser la plaque !

Sécurité anti-surchauffe

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

Limiteur de durée de cuisson



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

Niveau de cuisson	Durée de fonctionnement maximum (heures, minutes)	Préchauffage automatique (secondes)
Basse température (2-3)	8 h	
1	8 h 36 m	40
2	6 h 42 m	72
3	5 h 18 m	120
4	4 h 18 m	176
5	3 h 30 m	256
6	2 h 18 m	432
7	2 h 18 m	120
8	1 h 48 m	192
9	1 h 30 m	-
P (Boost)	10 m (passer à la position de réglage 9)	-

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

Bruits de l'induction

Un cliquetis

- Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

Bruit de casserole

- Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ceci 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 courent aucun risque d'endommagement.

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 afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.

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 centrale/intermédiaire des zones couplées.

Casseroles de cuisson par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux 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 à la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La faïence
Les casseroles portant la mention "Class Induction"	L'acier inoxydable
Les casseroles en émail résistant	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre / l'aluminium
	Le plastique

UTILISATION



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche ; le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

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

Diamètre minimum de récipient

- La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée est adéquate (>12 cm). Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones Couplage doit être au moins de 22 cm.

Cocottes minutes

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

Réglage du niveau de puissance

Il y a 9 positions de réglage de la puissance des zones de cuisson. La plaque de cuisson dispose également d'une fonction « Boost » (P). Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise doit être sélectionnée dans les 5 secondes suivantes. Réglez la puissance en appuyant sur le curseur. À la première pression, le niveau de puissance est réglé selon la partie du curseur sur laquelle vous appuyez. En faisant glisser le curseur, vous augmentez le réglage de puissance. En glissant vers la droite, la puissance augmente ; en glissant vers la gauche, elle diminue. 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 au maximum). 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 zone de cuisson à la fois (pour les zones de cuisson droite et gauche). Lorsque vous allumez une zone de cuisson en mode Boost, l'autre zone de cuisson active sera automatique réglée à une puissance inférieure.
 - Le réglage défini à une puissance inférieure clignotera à l'écran.

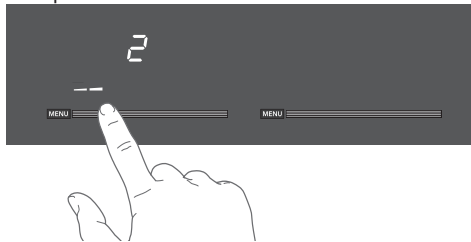
UTILISATION

Détection de 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. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir également le Chapitre « Casseroles »).

Utilisation des touches tactiles









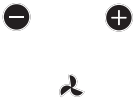
Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être contrôlées d'aucune autre manière. Chaque activation d'une touche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



Indications à l'écran

Affichage	Statut
$1 \leftrightarrow 9$	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
P	Fonction Boost activée.
\cup	Pas de plat (approprié) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient).
R	Fonction Préchauffage automatique activée.
u	Fonction Menu (Maintien au chaud automatique) activée (le symbole faible, moyen ou élevé est affiché)
E	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage ».
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson afin d'indiquer que celles-ci 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 !
F	Indicateur de nettoyage du filtre à graisse.
C	Indicateur de remplacez le filtre à charbon actif.

Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
Couplage	<p> Curseurs gauche ou droit simultanément</p> 	<p>Les zones de cuisson peuvent être couplées (connectées) ensemble. Ceci crée une zone plus importante pouvant servir à la cuisson par exemple dans un grand plat à poisson ou dans un grand récipient.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ Si les zones sont couplées, la fonction Boost n'est pas disponible. ▷ Utilisez un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins une des positions centrale/intermédiaire des zones Couplage.
Chef		<p>En sélectionnant la fonction « Chef », vous activez toutes les zones. Vous pouvez ainsi activer les quatre zones de cuisson aux niveaux de puissance prédéfinis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffe (maintenir au chaud) • Basse température (cuisson délicate) • Moyenne température (cuisson lente) • Haute température (ébullition ou cuisson rapide) <p>La fonction Chef est utilisée pour la cuisine professionnelle. Cette fonction vous permet de cuisiner sans utiliser les curseurs de puissance, mais en déplaçant les casseroles d'une zone à l'autre.</p>
Menu		<p>La fonction Menu est utilisée pour garder les plats cuits chauds. Elle peut donc également être employée comme fonction Fusion ou Mijotage.</p> <p>Vous avez trois niveaux à votre disposition :</p> <ul style="list-style-type: none">  ▷ Réglage faible pour faire fondre du chocolat, etc. ;  ▷ Réglage intermédiaire pour garder les plats au chaud ;  ▷ Réglage élevé pour faire mijoter.
Préchauffage automatique	<p>Appuyez et maintenez enfoncé le curseur</p> 	<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>
Minuterie		<p>Le minuteur de cuisine peut être réglé séparément pour chacune des zones de cuisson. Il est possible de programmer des temps de cuisson allant jusqu'à 1 heure et 59 minutes. La minuterie 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 sonne lorsque le temps défini est écoulé. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement. Lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, la minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine (pas d'arrêt automatique de la zone de cuisson).</p>
Hotte aspirante du plan de travail		<p>La hotte aspirante du plan de travail peut être réglée sur trois niveaux de vitesse de ventilateur et au mode Boost (P). Une fonction minuteur vous permet de laisser tourner le ventilateur pendant dix minutes. La hotte aspirante s'éteint automatiquement au bout de dix minutes.</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 le liquide à ébullition ;
- « blanchir » les légumes ;
- chauffer l'huile et la graisse ;
- 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.

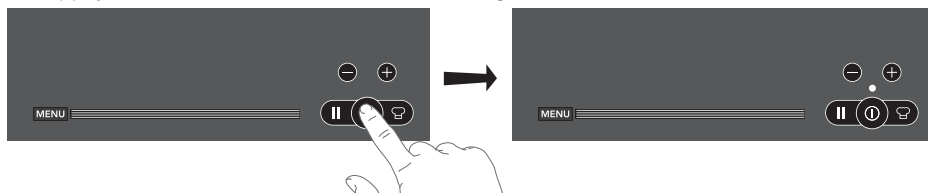
Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

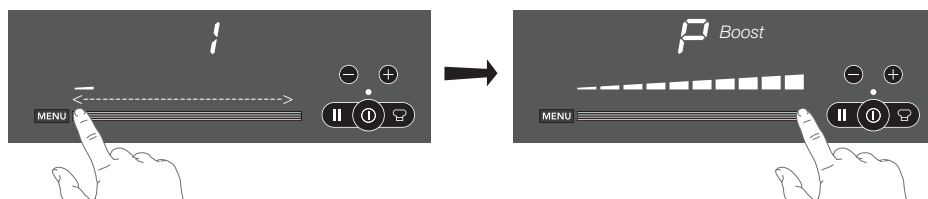
FONCTIONNEMENT

Mise en marche de la plaque de cuisson et réglage du niveau de puissance

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. *Un bref signal sonore retentit*

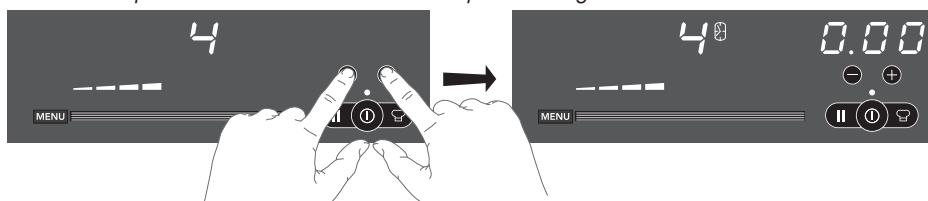


2. Appuyez pendant 5 secondes sur un curseur pour sélectionner un réglage de puissance. *Un bref signal sonore retentit.*

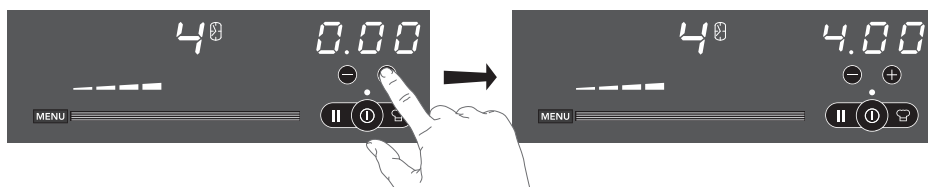


Réglage du minuteur (de cuisine)

1. Allumez la plaque de cuisson et sélectionnez une zone de cuisson et un niveau de réglage.
2. Appuyez sur les touches « - » et « + » simultanément pour allumer le minuteur.
 - *L'écran du minuteur indique « 0,00 » et le symbole du minuteur (situé à droite de l'écran) de la première zone de cuisson active à partir de la gauche s'allume.*



3. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.
 - *Le symbole du minuteur s'allume uniquement pour les zones de cuisson activées.*
4. Sélectionnez une zone de cuisson dans les 5 secondes à l'aide des touches « + » et « - ».



FONCTIONNEMENT

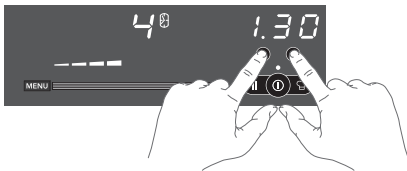
5. Le minuteur est réglé.

- ▷ La zone de cuisson s'éteint une fois le temps défini écoulé.
- ▷ Ne sélectionnez pas une zone de cuisson lorsque la minuterie est utilisée comme minuteur (de cuisine) !
- ▷ L'alarme du minuteur sonne lorsque le temps défini est écoulé. Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour stopper l'alarme.

Modification du temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez, à tout moment, modifier le temps de cuisson durant le fonctionnement.

1. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
 - ▷ La zone concernée clignote au niveau du symbole du minuteur à droite de l'écran.



2. Appuyez sur la touche « + » ou « - ».

- ▷ Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 5 secondes à compter du moment où vous avez appuyé sur la touche « + » ou « - », le minuteur conserve le décompte selon le temps de cuisson défini avant la modification.

Vérification du temps de cuisson restant

Le minuteur indique le premier temps de cuisson écoulé (le symbole du minuteur – à droite de l'écran – de la zone concernée est plus lumineux que les autres).

1. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez vérifier le temps de cuisson restant.
 - ▷ La zone concernée clignote au niveau du symbole du minuteur à droite de l'écran.
 - ▷ Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.

Arrêt du minuteur

Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la fin du temps défini :

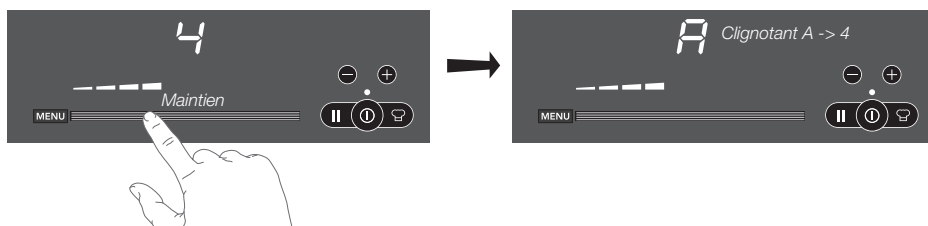
1. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
2. Appuyez sur la touche « - » jusqu'à la valeur « 0 ».

FONCTIONNEMENT

- ▶ Le point allumé à gauche de l'écran s'éteint et le symbole du minuteur, situé à droite de l'écran, est désactivé.

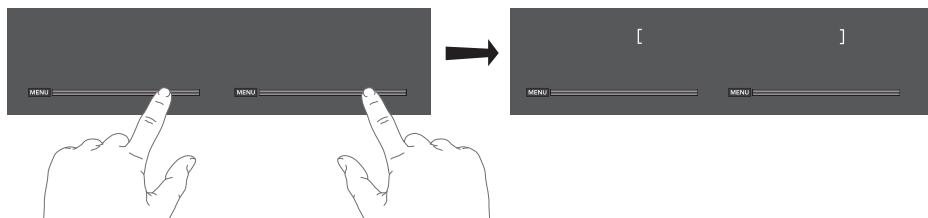
Activation de la fonction Préchauffage automatique

1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole sur la zone de cuisson.
2. Appuyez et maintenez enfoncé un curseur afin de sélectionner un réglage de puissance avec la fonction Préchauffage automatique.
 - ▶ Voir « Limiteur de temps de cuisson »

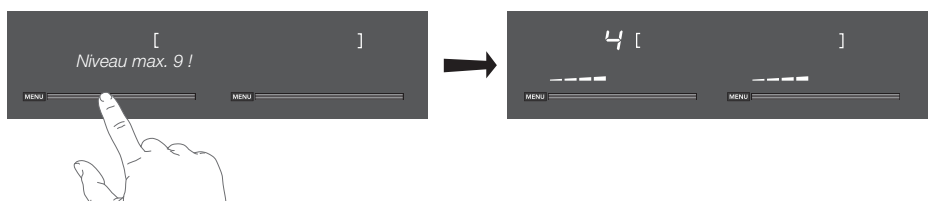


Couplage des zones d'induction

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les deux curseurs gauches (ou droits) pour activer la zone de couplage.



3. Appuyez sur le curseur gauche (ou intermédiaire droit) pour définir un réglage de puissance (pour les deux zones couplées).



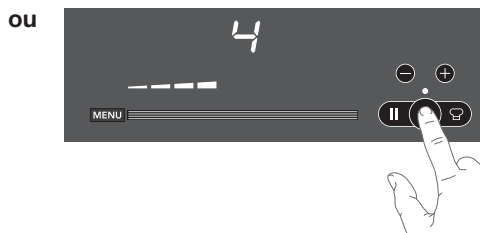
Désactivation du mode Couplage

1. Appuyez simultanément sur les deux curseurs gauches (ou droits) pour désactiver la zone de couplage.

FONCTIONNEMENT

Arrêt d'une zone de cuisson

1. Appuyez au début du curseur ou utilisez la touche Marche/Arrêt pour arrêter la plaque de cuisson.

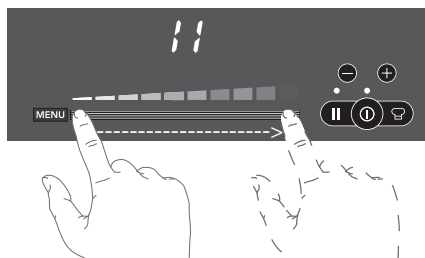
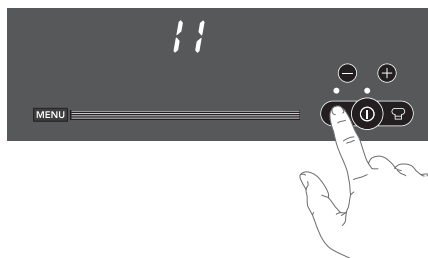


Pause cuisson

1. Appuyez sur la touche Pause.



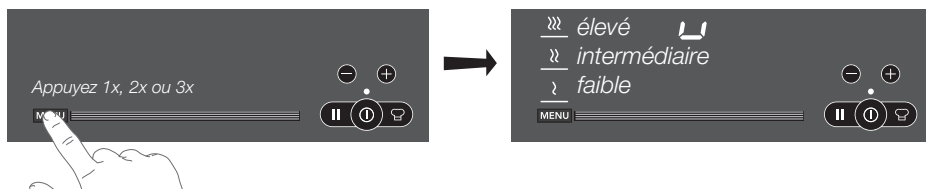
2. Pour désactiver la fonction Pause : Appuyez sur la touche Pause. Le curseur le plus à droite s'allume.
3. Dans les 5 secondes, faites défiler le curseur droit de gauche à droite.
Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Pause s'éteint et le mode utilisé avant la mise en pause est réactivé.



FONCTIONNEMENT

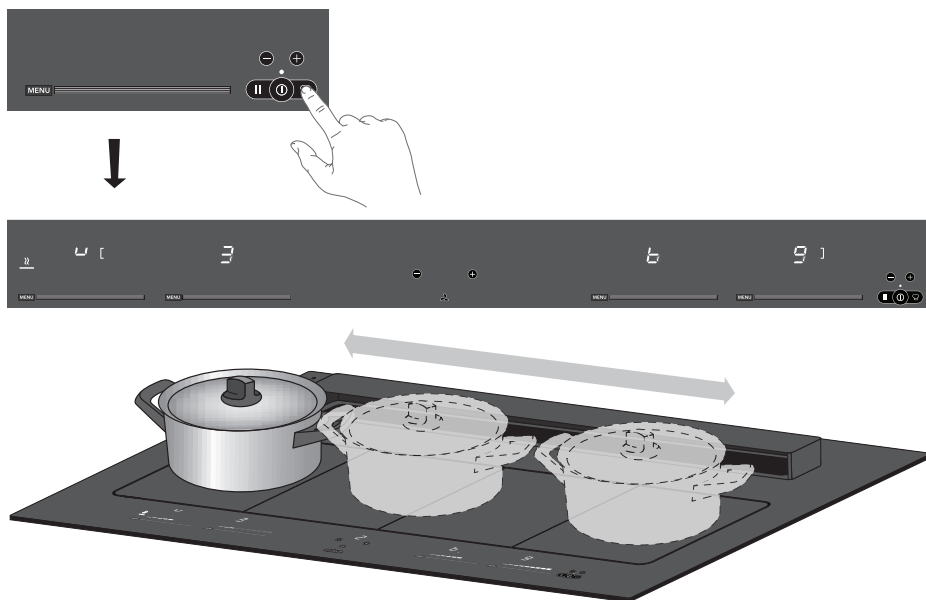
Activation de la fonction Maintien au chaud (fonction Menu)

1. Allumez une zone de cuisson.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu pour sélectionner le réglage souhaité (faible, intermédiaire, élevé).



Activation de la fonction Chef

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la fonction Chef pour sélectionner le mode Chef.
 - ▶ En mode Chef, seul le minuteur (de cuisine) est disponible.

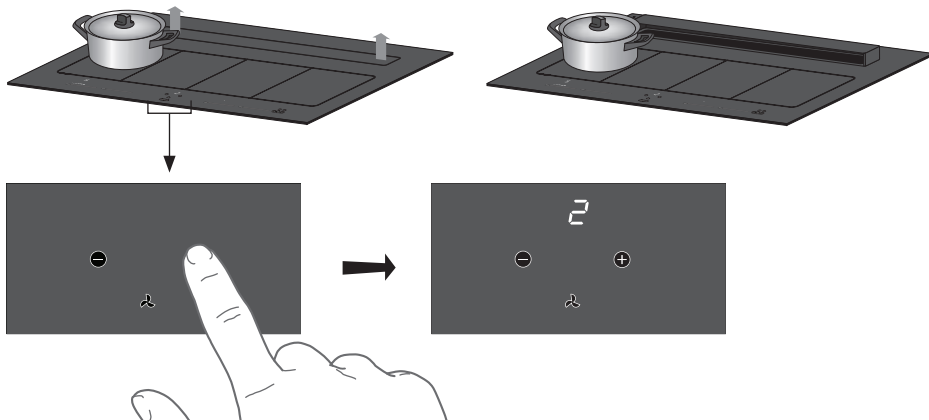


Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.

FONCTIONNEMENT

Utilisation de la hotte aspirante du plan de travail

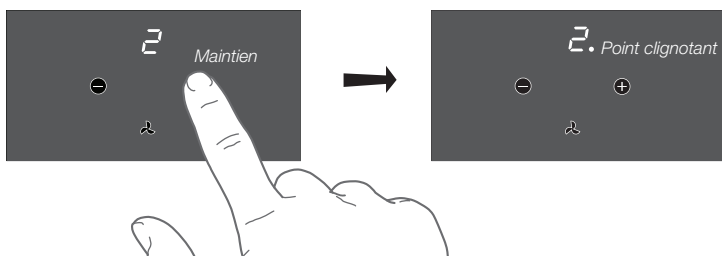
1. Appuyez sur la touche « + » de la hotte aspirante pour allumer cette dernière.



2. Appuyez sur la touche « + » pour augmenter la vitesse d'extraction (niveau 1 > 2 > 3 > P Boost).
3. Appuyez sur la touche « - » pour réduire la vitesse d'extraction (niveau P Boost > 3 > 2 > 1).
4. Appuyez et maintenez la touche « - » enfoncée pour désactiver la hotte aspirante.

Réglage du minuteur

1. Appuyez et maintenez la touche « + » enfoncée au niveau de la fonction « Minuteur ». La hotte aspirante du plan de travail s'arrête au bout de 10 minutes.



Remarque ! L'unité d'extraction d'air ne descendra pas automatiquement dans la plaque de cuisson une fois le délai écoulé. Appuyez sur la touche « - » pour faire descendre l'unité d'extraction d'air.

FONCTIONNEMENT

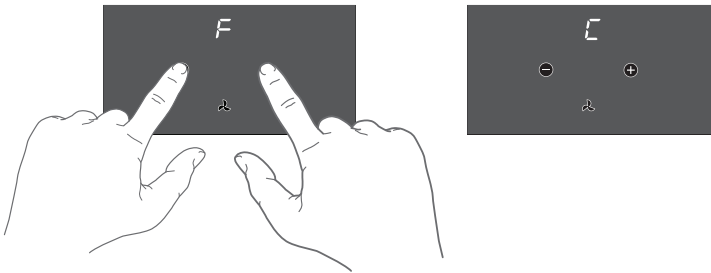
Sélection de l'indicateur de filtre

Dans le menu de nettoyage par aspiration descendante, vous pouvez sélectionner l'indicateur de nettoyage du filtre (filtre à graisse) ou l'indicateur de remplacement (filtre à charbon actif). Par défaut, l'indicateur de nettoyage du filtre à graisse est activé.

Sélection de l'indicateur d'utilisation de la hotte par recyclage (avec filtre à charbon actif)

1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » **dans les 10 minutes après la connexion de l'appareil à une prise réseau.**

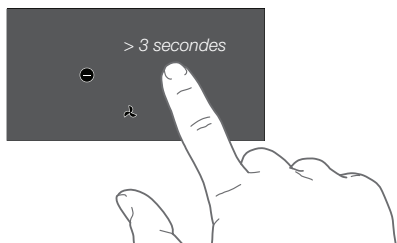
▷ « C » apparaît dans le menu de nettoyage par aspiration descendante.



Fonction de nettoyage par l'aspiration descendante

Pour nettoyer les pièces de l'aspiration descendante, vous pouvez mettre cette dernière à la position supérieure, sans que le ventilateur soit activé.

- Appuyez sur la touche « + » pendant 3 secondes lorsque la plaque de cuisson est éteinte.
 - ▷ *L'aspiration descendante passe à la position supérieure.*



Nettoyage

Nettoyage quotidien

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

Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, par exemple, un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Utilisez un grattoir à verre pour retirer les aliments renversés. Il est également préférable de retirer le plastique et le sucre fondus avec un grattoir pour verre.



N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler. N'utilisez jamais d'objets pointus, comme les pailles de fer ou les éponges métalliques.

Filter à graisse et bac de récupération

Indicateur du filtre à graisse

Sur l'écran, l'indicateur du filtre à graisse « F » s'allume après 40 heures d'utilisation (de la hotte aspirante du plan de travail). Pendant l'utilisation, le voyant clignote en alternance avec le mode d'aspiration choisi. Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour arrêter le clignotement. Le mode d'aspiration est affiché. Lorsque l'aspiration downdraft est désactivée, l'indicateur du filtre à graisse F est de nouveau affiché à l'écran.

- Le filtre concerné doit alors être nettoyé.
- Réinitialisez la mémoire en appuyant et en maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche « + » de la hotte aspirante du plan de travail jusqu'à ce que l'indicateur du filtre à graisse « F » disparaisse de l'écran.

Nettoyage du filtre à graisse

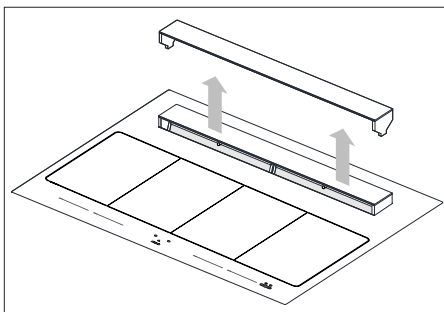
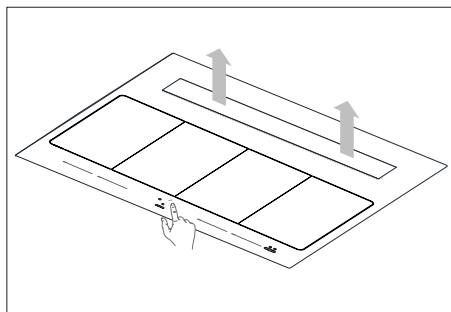
Le filtre doit être nettoyé une fois par mois (ou lorsque le système d'indication de saturation des filtres indique cette nécessité) avec des détergents non agressifs, à la main ou dans le lave-vaisselle à faibles températures et cycle rapide. Les ouvertures doivent être orientées vers le bas dans le lave-vaisselle pour permettre à l'eau de s'écouler. Les produits d'entretien donnent aux filtres en aluminium une couleur terne. Cela est tout à fait normal.

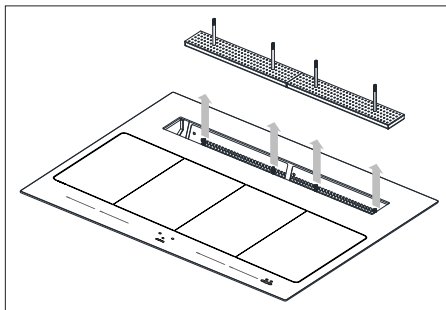
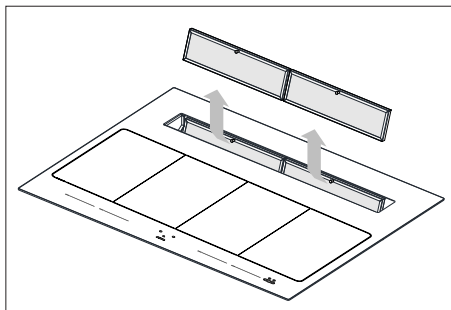
Nettoyage du bac de récupération des liquides/aliments

Nettoyez le bac de récupération des fluides/aliments dès qu'une casserole a débordé ou que des aliments sont tombés dans l'ouverture de la hotte aspirante. Nettoyez le bac à la main ou au lave-vaisselle.

Retrait du filtre à graisse et du bac de récupération des liquides/aliments

1. Appuyez sur la touche « + » de la hotte aspirante (pour faire sortir l'unité d'extraction d'air de la plaque de cuisson). Suivez les instructions pour retirer le filtre à graisse et le bac de récupération des liquides/aliments (aucun dévissage n'est nécessaire).





Indicateur de filtre à charbon actif (utilisation par recyclage)

Sur l'écran, l'indicateur du filtre à charbon actif « C » s'allume après 1000 heures d'utilisation (de la hotte aspirante du plan de travail). Pendant l'utilisation, le voyant clignote en alternance avec le mode d'aspiration choisi. Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour arrêter le clignotement. Le mode d'aspiration est affiché. Lorsque l'aspiration downdraft est désactivée, l'indicateur du filtre à graisse F est de nouveau affiché à l'écran.

- Les filtres à graisse doivent alors être nettoyés.
- Réinitialisez la mémoire en appuyant et en maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche « + » de la hotte aspirante du plan de travail jusqu'à ce que l'indicateur du filtre à graisse « C » disparaisse de l'écran.

DIAGNOSTIC DES PANNES

En général

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. 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'affichage s'éclaire 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.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci 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 courent aucun risque d'endommagement.
L'écran affiche un « u » après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche « + » du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur 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 connexions électriques.
« [et] » apparaissent sur l'écran. Les touches ne fonctionnent pas.	La fonction Couplage est activée.	Désactivez la fonction Couplage.
Le symbole « Flash » apparaît sur l'écran de commande concerné.	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 la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson à un réglage moins puissant.
Code d'erreur U400 et/ou signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée et/ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Symbole « Flash »	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	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.
Code F sur l'écran d'aspiration descendante (en alternance avec la puissance sélectionnée).	Filtre à graisse - 100 heures d'utilisation.	Nettoyez le filtre à graisse. Utilisez la fonction de nettoyage par aspiration descendante.
Code C sur l'écran d'aspiration descendante (en alternance avec la puissance sélectionnée).	Filtre à charbon actif - 1000 heures d'utilisation.	Remplacez le filtre à charbon actif. Utilisez la fonction de nettoyage par aspiration descendante.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

Mesures conformément aux normes EN60350-2 / EN 30-2-1

Identification du modèle	HIDD9471LV	HIDD9472LV
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction	Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	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 électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	-	-
Pour les zones de cuisson non circulaires électriques : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e)	22,0 X 18,0 cm	22,0 X 18,0 cm
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (<small>plaque de cuisson électrique</small> CE) en Wh/kg	171.0	171.0

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Pour toute information à ce sujet, consultez l'administration de votre pays.

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 administratives.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de réaliser des économies d'énergie et de ressources substantielles en recyclant les matériaux constitutifs.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et réglementations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6

Sicherheitshinweise

Temperatursicherung	7
Kochzeitbegrenzung	7
Gesund kochen	7

Verwendung

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Kochstufen	9
Topferkennung	10
Funktion der Sensortasten	10
Anzeigen auf dem Display	10
Tabelle der Kochfeldfunktionen	11
Einstellungen	12

Bedienung

Einschalten des Kochfelds und Einstellen der Kochstufe	13
Einstellen der Zeitschaltuhr	13
Einschalten der Ankochautomatik	15
Brückenverbindung zwischen Induktionszonen	15
Ausschalten einer Kochzone	16
Unterbrechen des Kochvorgangs	16
Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion (Menüfunktion)	17
Einschalten der Küchenchef-Funktion	17
Verwendung des Arbeitsflächen-Dampfabzugs	18

Pflege

Abzugsreinigungsfunktion	20
Reinigung	20
Fettfilter und Auffangschale	21

Störungen

Allgemeines	23
Störungstabelle	23

Technische Daten

Informationen gemäß Regulierung (EU) 66/2014	25
--	----

Umweltaspekte

Entsorgung von Gerät und Verpackung	26
-------------------------------------	----

Einleitung

Dieses Kochfeld wurde für leidenschaftliche Köche entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird zudem der Siedepunkt von Speisen schnell erreicht. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über verschiedene Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige, die zeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

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

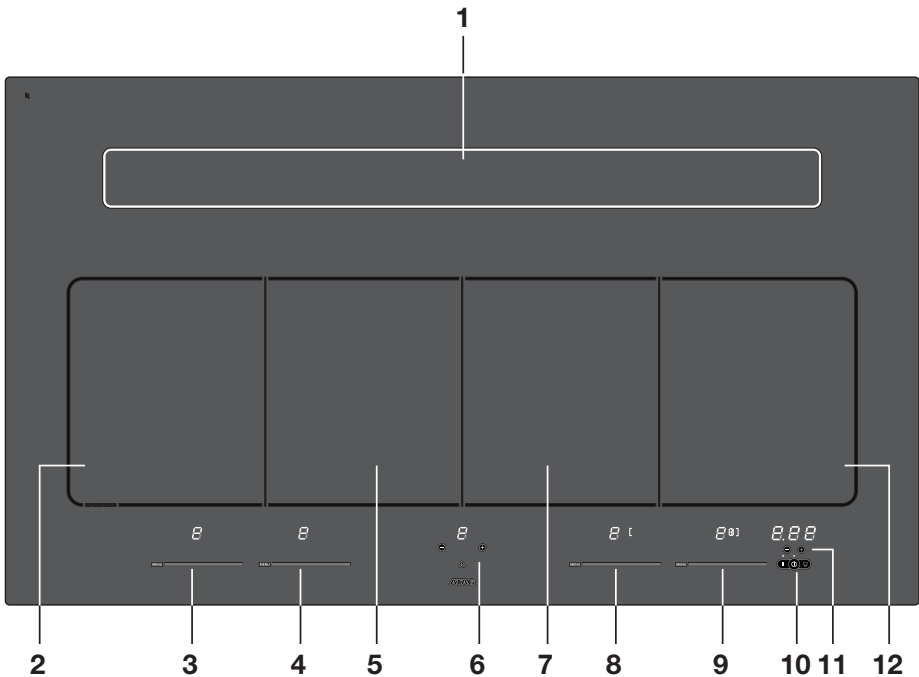
Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.

Die Bedienungsanleitung dient auch als Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte die beigefügte Geräteidentifizierungskarte in das dafür hinten in der Bedienungsanleitung vorgesehene Kästchen.**

Auf dieser Karte stehen alle Informationen, die der Kundendiensttechniker zur adäquaten Reaktion auf Ihre Anforderungen und Fragen benötigt.

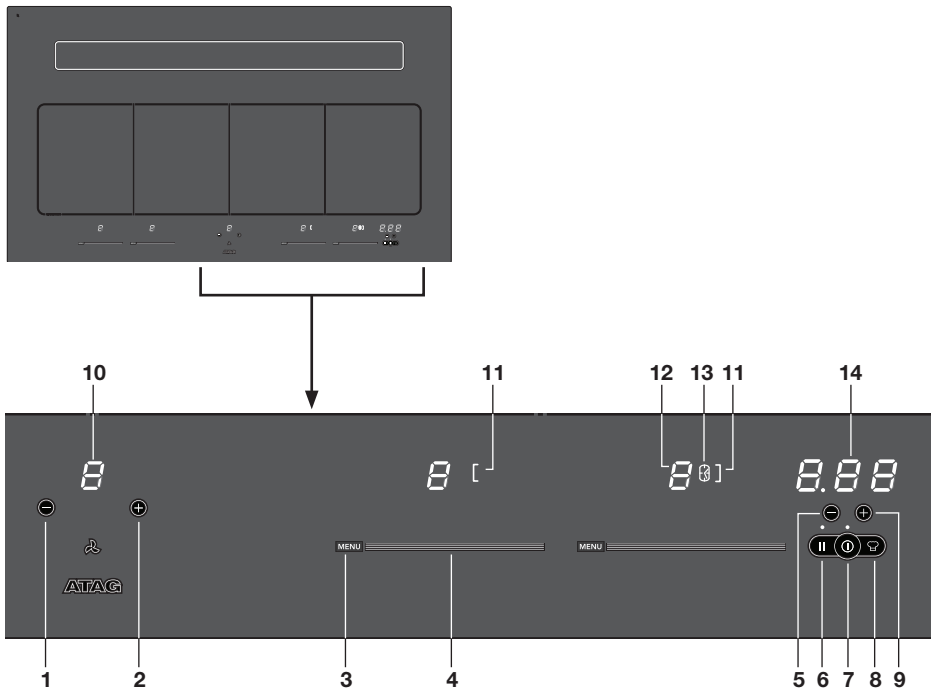
Viel Spaß beim Kochen!

Beschreibung



1. Arbeitsflächen-Dampfabzug
2. „Brückenzone“ links 180 x 220 mm, 3,7 kW (die Zone kann mit der Zone Mitte links verbunden werden)
3. Schieberegler für Zone links
4. Schieberegler für Zone Mitte links
5. „Brückenzone“ Mitte links 180 x 220 mm, 3,7 kW (die Zone kann mit der Zone links verbunden werden)
6. Steuerung für Arbeitsflächen-Dampfabzug
7. „Brückenzone“ Mitte rechts 180 x 220 mm, 3,7 kW (die Zone kann mit der Zone rechts verbunden werden)
8. Schieberegler für Zone Mitte rechts
9. Schieberegler für Zone rechts
10. Kochfeldsteuerung (Ein/Aus/Pause/Küchenchef-Funktion)
11. Timer-Steuerung
12. „Brückenzone“ rechts 180 x 220 mm, 3,7 kW (die Zone kann mit der Zone Mitte rechts verbunden werden)

Bedienfeld



1. „-“-Taste Arbeitsflächen-Dampfabzug
2. „+“-Taste Arbeitsflächen-Dampfabzug
3. Menü-Taste
4. Kochstufenschieberegler
5. „-“-Taste Timer
6. Pause-Taste
7. EIN-/AUS-Taste
8. Taste für Küchenchef-Funktion
9. „+“-Taste Timer
10. Displayeinstellungen für Arbeitsflächen-Dampfabzug
11. „Brückenfunktion“ aktiv
12. Display der Kochzonenstufe
13. Timerfunktion aktiv
14. Timer-Display

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Temperatursicherung

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfeldes. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



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

Kochstufe	Maximale Betriebszeit (Stunden, Minuten)	Ankochautomatik (Sek.)
Niedrige Temp. (2 – 3)	8 Std	
1	8 Std. 36 Min.	40
2	6 Std. 42 Min.	72
3	5 Std. 18 Min.	120
4	4 Std. 18 Min.	176
5	3 Std. 30 Min.	256
6	2 Std. 18 Min.	432
7	2 Std. 18 Min.	120
8	1 Std. 48 Min.	192
9	1 Std. 30 Min.	-
P (Boost)	10 Min. (Umschalten zu Stufe 9)	-

Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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

Induktionsgeräusche

Ticken

- Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an der linken und der rechten Zone. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Die Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für das Kochgeschirr und das Kochfeld ist dies unschädlich.

Die Lüftung gibt Geräusche von sich

- Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

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 Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
 - ▷ einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen.



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 Emailtöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium
	Kunststoff



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Auf einer höheren Kochstufe kann die Emaillierung vom Stahl abspringen, wenn der Topf oder die Pfanne zu trocken ist. Durch Überhitzung oder bei einer zu hohen Kochstufe kann sich der Boden des Kochgeschirrs verziehen.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit nicht korrekt geformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, sodass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 12 cm betragen. Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Zone nicht eingeschaltet.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Brückenzonen muss mindestens 22 cm lang sein.

Schnellkochtöpfe

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

Leistungseinstellung

Die Kochzonen haben 9 Kochstufen. Daneben gibt es noch eine Stufe „Boost“ (P). Wenn Sie das Kochfeld anschalten, kann die gewünschte Kochzone innerhalb der nächsten 5 Sekunden ausgewählt werden. Stellen Sie die Kochstufe ein, indem Sie den Schieberegler berühren. Bei der ersten Berührung wird die Stufe je nach der Seite des Schiebereglers, die Sie berühren, eingestellt. Durch Betätigung des Schiebereglers wird die Kochstufe geändert. Wenn Sie nach rechts schieben, wird die Stufe erhöht, und wenn Sie nach links schieben, wird sie verringert. Wenn Sie Ihren Finger von dem Schieberegler wegnehmen, beginnt das Kochfeld mit der eingestellten Stufe zu arbeiten.

Boost-Funktion

- Sie können die „Boost“-Funktion dafür verwenden, für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.
- **Die Boost-Funktion ist im Brückenmodus nicht verfügbar!**

Boost-Energiemanagement

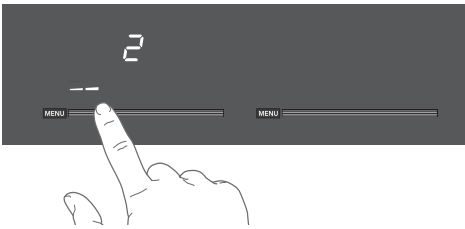
- Aufgrund der eingeschränkten Leistung des Induktionskochfelds kann die Boost-Funktion nur jeweils für eine Kochzone (links oder rechts) eingeschaltet werden. Wenn eine Kochzone in den Boost-Modus versetzt wird, wird die andere aktive Kochzone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet.
 - ▷ Die heruntergesetzte Einstellung blinkt auf dem Display.

Kochgeschirrererkennung

Wenn die Kochzone nach der Einstellung der Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt im Display das Topferkennungssymbol und die gewählte Kochstufe abwechselnd, und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb 1 Minute ein (eisenhaltiges) Kochgeschirr auf die Kochzone gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (vgl. auch das Kapitel „Kochgeschirr“).

Funktion der Sensortasten











Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder Schieberegler legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Betätigen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten. Nach jeder Betätigung einer Taste oder eines Schiebereglers ertönt ein akustisches Signal.



Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1<->9	Kochstufe Kochzone; 1 = niedrige Stufe/9 = hohe Stufe
P	Boost-Funktion aktiv.
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol).
A	Ankochautomatik ausgewählt.
u	Menü(-Warmhalte)-Funktion aktiv (Symbol für niedrig, mittel oder hoch wird angezeigt)
E	Fehlercode; vgl. „Störungstabelle“.
H	Restwärmeanzeige; Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, die anzeigt, welche davon noch heiß sind. Auch wenn das Feld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige „H“ so lange bestehen, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, wenn diese Anzeige aktiv ist. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
F	Anzeige zum Reinigen der Fettfilter.
C	Anzeige zum Austauschen der Kohlefilter.

Tabelle der Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
Brücke	Linker oder rechter Schieberegler gleichzeitig  	Die Kochzonen können miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht eine große Zone, z. B. für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf. <ul style="list-style-type: none"> ▸ Wenn die Zonen verbunden sind, ist die Boost-Funktion nicht verfügbar. ▸ Verwenden Sie dazu eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.
Küchenchef		Bei der Küchenchef-Funktion werden alle Zonen aktiviert. Dabei können alle vier Kochzonen mit vorab eingestellten Kochstufen aktiviert werden. <ul style="list-style-type: none"> • Warmhalten • Niedrige Temperatur (Schonendes Garen) • Mittlere Temperatur (Langsames Garen) • Hohe Temperatur (Sieden oder schnelles Garen) Die Küchenchef-Funktion ist für professionelles Kochen geeignet. Mit dieser Funktion können Sie kochen, ohne die Schieberegler für die Kochstufen zu verwenden. Verschieben Sie einfach die Töpfe und Pfannen von Zone zu Zone.
Menü		Die Menü-Funktion dient zum Warmhalten gegarter Speisen. Sie kann daher auch zum Schmelzen oder Köcheln verwendet werden. Es stehen drei Einstellungen zur Auswahl: <ul style="list-style-type: none">  ▸ Niedrige Stufe zum Schmelzen von Schokolade o. dgl.;  ▸ mittlere Stufe zum Warmhalten;  ▸ hohe Stufe zum Köcheln.
Ankochautomatik	Drücken und halten Schieberegler 	Mit der Ankochautomatik wird die Leistung vorübergehend erhöht (Kochstufe „9“), um den Inhalt des Kochgeschirrs schneller zu erhitzen. Diese Funktion ist in den Kochstufen 1 bis 8 verfügbar.
Timer		Der Timer kann separat für jede Kochzone eingestellt werden. Dabei können Kochzeiten zwischen 1 und 59 Minuten eingestellt werden. Der Timer wird sofort angehalten, wenn das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen wird, und fortgesetzt, sobald es wieder darauf gesetzt wird. Der Timer-Alarm ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzone wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet. Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, funktioniert der Timer wie eine Küchenuhr (ohne automatische Abschaltung).
Arbeitsflächen-Dampfabzug		Der Arbeitsflächen-Dampfabzug hat drei Lüftergeschwindigkeiten und eine Boost-Stufe (P). Mithilfe einer Verzögerungsfunktion können Sie dafür sorgen, dass der Lüfter zehn Minuten lang in Betrieb bleibt. Nach zehn Minuten wird der Dampfabzug automatisch abgeschaltet.

Kochstufen

Da die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Inhalte der Kochgeschirre abhängen, kann die folgende Tabelle lediglich als Anhalt dienen.

Verwenden Sie die „Boost“-Stufe für Folgendes:

- Um Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen zu bringen;
- um Blattgemüse anzudünsten;
- um Öl, Fett und Butter zu erwärmen;
- zum Wok-Garen

Verwenden Sie Kochstufe 9, um:

- Fleisch anzubraten;
- Fisch zu braten;
- Omeletts zuzubereiten;
- gekochte Kartoffeln zu braten;
- Speisen zu frittieren.

Verwenden Sie Kochstufe 7 und 8, um:

- dicke Pfannkuchen zu backen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- Speck (Fett) auszulassen;
- rohe Kartoffeln zu kochen;
- arme Ritter zu backen;
- panierten Fisch zu braten;
- Pasta gar zu kochen;
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch zu braten.

Verwenden Sie Kochstufe 4-6, um:

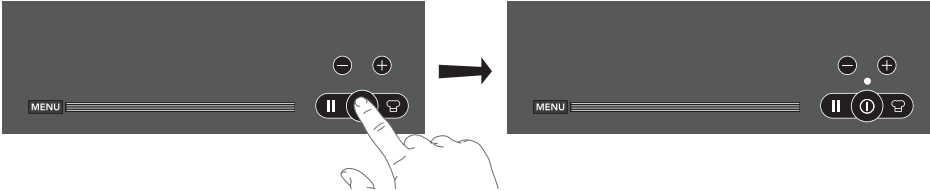
- große Mengen von Speisen fertig zu garen;
- hartes gefrorenes Gemüse aufzutauen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten.

Verwenden Sie die Kochstufen 1 bis 3, um:

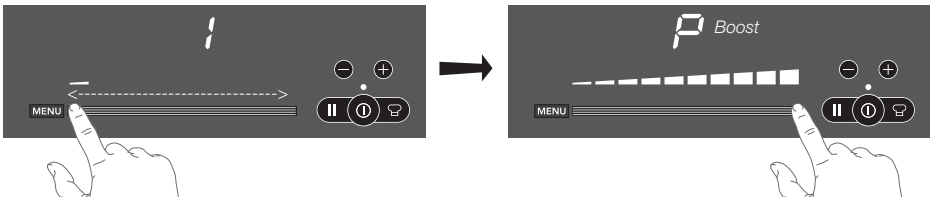
- Bouillon köcheln zu lassen;
- Fleisch zu schmoren;
- Gemüse köcheln zu lassen;
- Schokolade zu schmelzen;
- zu pochieren;
- Käse zu schmelzen.

Das Kochfeld einschalten und eine Kochstufe einstellen

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste. *Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.*

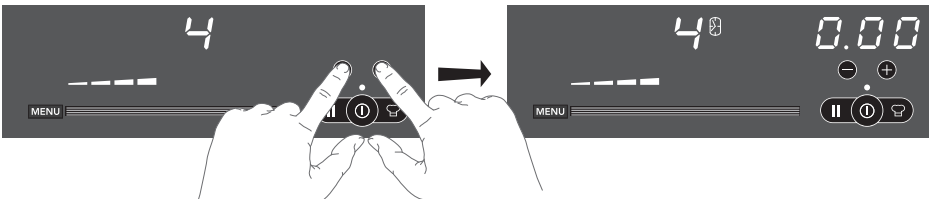


2. Betätigen Sie innerhalb von 5 Sekunden einen Schieberegler, um eine Kochstufe einzustellen. *Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.*

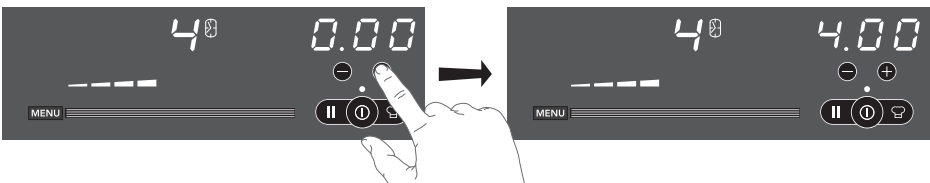


Einstellen des Timers

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie eine Kochzone und eine Kochstufe.
2. Betätigen Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig, um den Timer einzuschalten.
 - ▶ *Das Display des Timers zeigt „0.00“ an und das Timer-Symbol rechts vom Display der ersten aktiven Kochzone von links leuchtet auf.*



3. Betätigen Sie die Tasten „-“ und „+“ so oft wie nötig gleichzeitig, um die Kochzone auszuwählen, für die der Timer eingestellt werden soll.
 - ▶ *Das Timer-Symbol wird nur für die aktiven Kochzonen angezeigt.*
4. Wählen Sie innerhalb von 5 Sekunden mithilfe der Tasten „+“ und „-“ eine Kochzeit.



BEDIENUNG

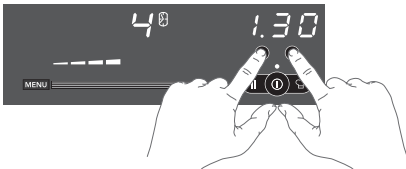
5. Der Timer ist jetzt eingestellt.

- ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
- ▶ Wählen Sie keine Kochzone, während der Timer als Küchenuhr verwendet wird!
- ▶ Der Timer-Alarm ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit. Schalten Sie den Alarm mithilfe der Taste „+“ oder „-“ aus.

Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Betätigen Sie die Tasten „+“ und „-“ so oft wie nötig gleichzeitig, um die Kochzone auszuwählen, für die der Timer angepasst werden soll.
 - ▶ Die Zone wird durch das Timer-Symbol rechts vom Display angezeigt.



2. Drücken Sie auf die Taste „+“ oder „-“.

- ▶ Wenn die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Betätigung der Taste „+“ oder „-“ geändert wird, setzt der Timer den Countdown von vor der Anpassungsvorgang fort.

Prüfen der verbleibenden Kochzeit

Das Display des Timers zeigt die erste abgeschlossene Timereinstellung an (das Timer-Symbol rechts vom Display der jeweiligen Kochzone leuchtet stärker als das der anderen).

1. Betätigen Sie die Tasten „+“ und „-“ so oft wie nötig gleichzeitig, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie die verbleibende Zeit anzeigen möchten.
 - ▶ Die Zone wird durch das Timer-Symbol rechts vom Display angezeigt.
 - ▶ Der Timer zeigt die verbleibende Kochzeit der ausgewählten Kochzone an.

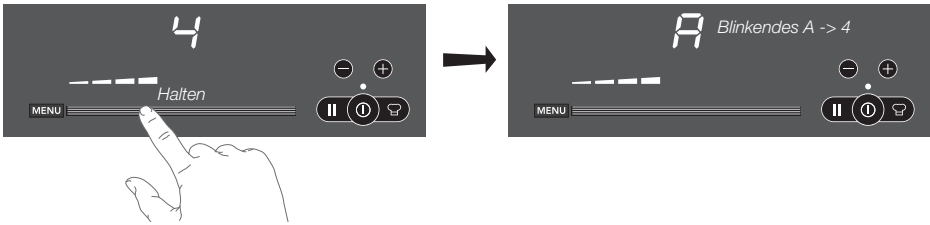
Ausschalten des Timers

Gehen Sie zum Ausschalten des Timers vor Ablauf der eingestellten Zeit wie folgt vor:

1. Betätigen Sie die Tasten „+“ und „-“ so oft wie nötig gleichzeitig, um die Kochzone auszuwählen, für die der Timer deaktiviert werden soll.
2. Betätigen Sie die Taste „-“, bis der Wert „0“ angezeigt wird.
 - ▶ Der leuchtende Punkt links vom Display verschwindet und das Timer-Symbol rechts vom Display wird deaktiviert.

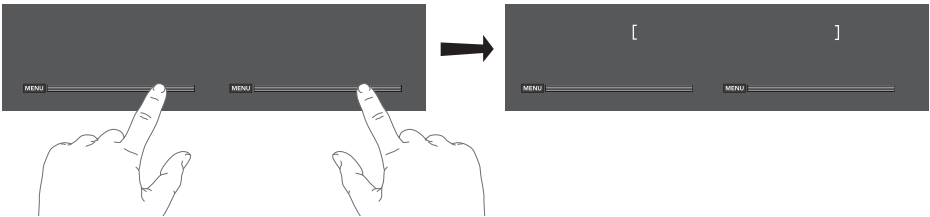
Einschalten der Ankochautomatik

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne in die gewünschte Zone.
2. Halten Sie einen Schieberegler gedrückt, um eine Kochstufe mit Ankochautomatik auszuwählen.
 - ▷ Vgl. „Kochzeitbegrenzung“.

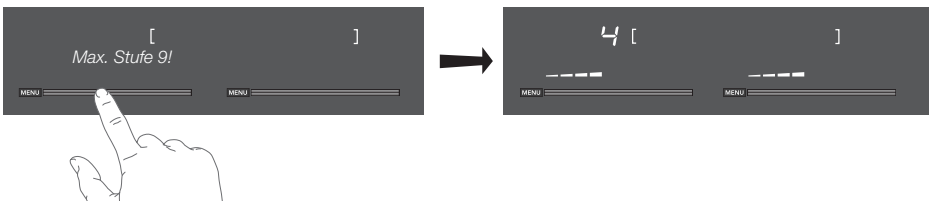


Brückenverbindung zwischen Induktionszonen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie gleichzeitig auf beide linken (oder beide rechten) Zonen-Schieberegler, um die Brückenzone zu aktivieren.



3. Drücken Sie auf den linken (oder den mittleren rechten) Schieberegler, um eine Kochstufe (für beide verbundenen Zonen) einzustellen.



Deaktivierung des Brückenmodus

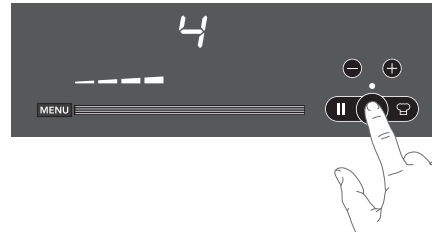
1. Drücken Sie gleichzeitig auf beide linken (oder beide rechten) Zonen-Schieberegler, um die Brückenzone zu deaktivieren.

Ausschalten einer Kochzone

1. Drücken Sie am Anfang des Schiebereglers oder verwenden Sie die Ein-Aus-Taste, um das Kochfeld auszuschalten.

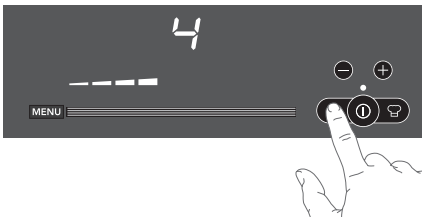


oder

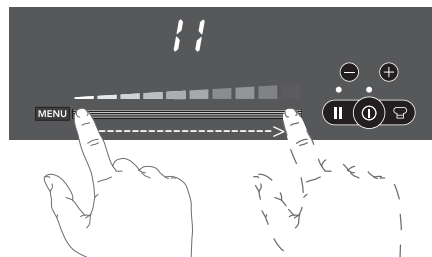
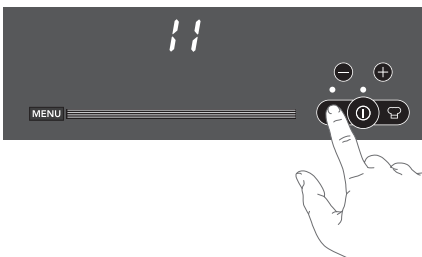


Unterbrechen des Kochvorgangs

1. Drücken Sie auf die Pause-Taste.



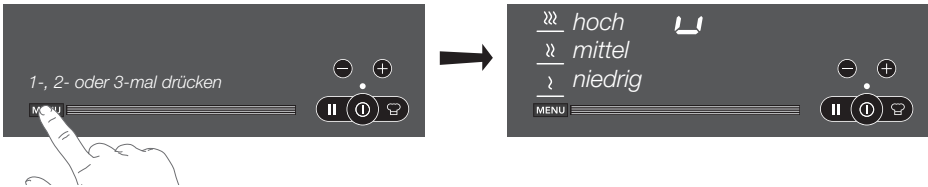
2. So beenden Sie die Unterbrechung: Drücken Sie auf die Pause-Taste. Der äußerste rechte Schieberegler leuchtet auf.
3. Streichen Sie innerhalb von 5 Sekunden von links nach rechts über den rechten Schieberegler. Die Leuchte oberhalb der Pause-Taste erlischt und der Zustand vor Aktivierung des Unterbrechungsmodus wird wiederhergestellt.



BEDIENUNG

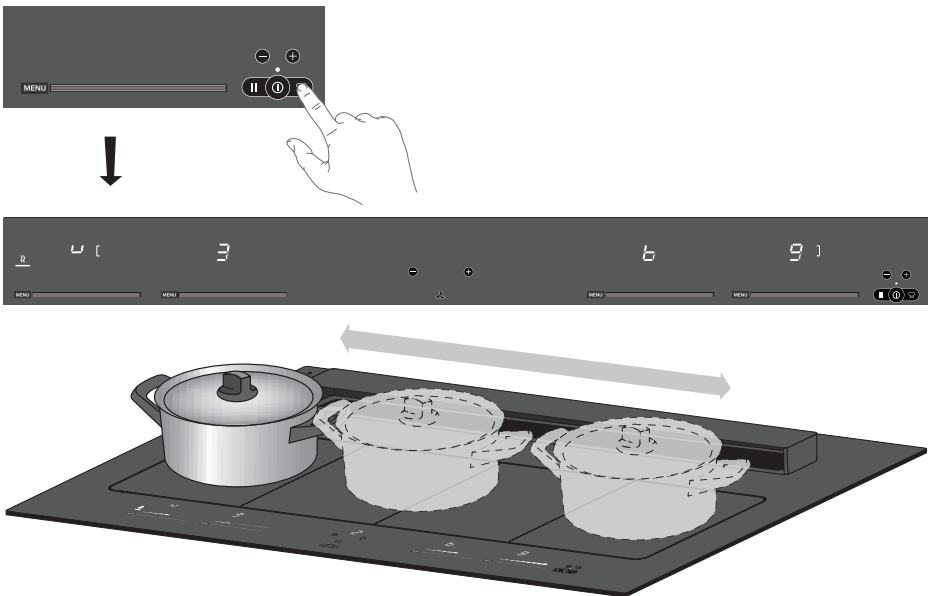
Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion (Menüfunktion)

1. Schalten Sie eine Kochzone ein.
2. Betätigen Sie die Menü-Taste mehrmals, um die gewünschte Einstellung auszuwählen (niedrig, mittel, hoch).



Einschalten der Küchenchef-Funktion

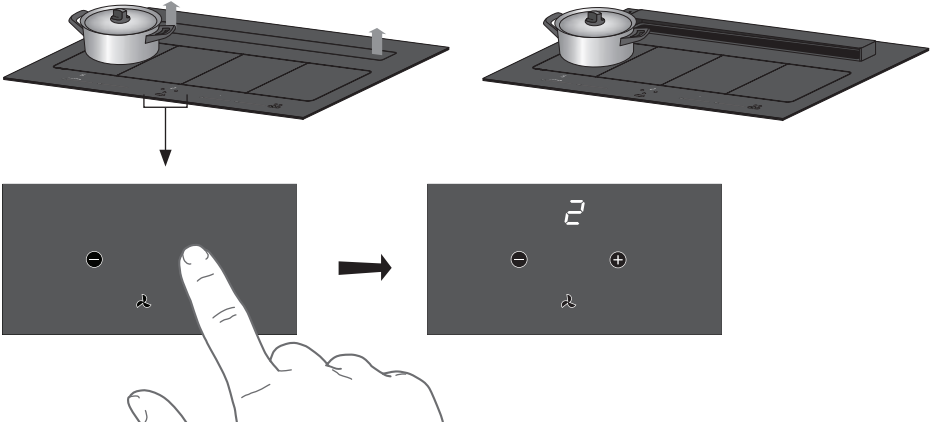
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Betätigen Sie die Küchenchef-Taste, um diese Funktion zu aktivieren.
 - ▶ *Im Küchenchef-Modus ist nur die Küchenuhr verfügbar.*



Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe oder Pfannen mit sauberen Böden und heben Sie diese immer hoch, um sie zu verschieben.

Verwendung des Arbeitsflächen-Dampfabzugs

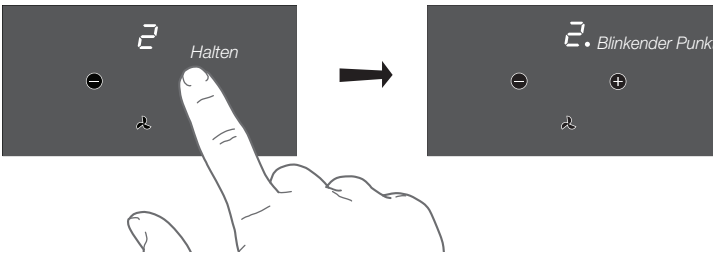
1. Betätigen Sie die Taste „+“ des Dampfabzugs, um den Arbeitsflächen-Dampfabzug zu aktivieren.



2. Betätigen Sie die Taste „+“, um die Geschwindigkeit des Dampfabzugs zu erhöhen (Stufe 1 > 2 > 3 > P-Boost).
3. Betätigen Sie die Taste „-“, um die Geschwindigkeit des Dampfabzugs zu verringern (Stufe P > 3 > 2 > 1).
4. Halten Sie die Taste „-“ gedrückt, um den Dampfabzug auszuschalten.

Einstellen des Verzögerungstimers

1. Halten Sie die Taste „+“ gedrückt, um die Verzögerungszeitfunktion zu aktivieren. Nach einer Verzögerung von 10 Minuten wird der Arbeitsflächen-Dampfabzug ausgeschaltet.



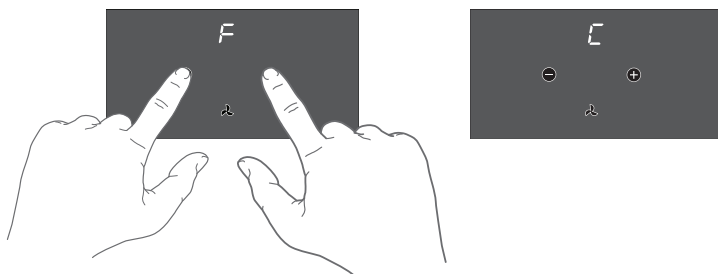
Hinweis! Die Luftsaugeneinheit gleitet nach Ablauf der Verzögerungszeit nicht automatisch hinab in das Kochfeld. Betätigen Sie die Taste „-“, um die Luftsaugeneinheit einzuziehen.

Einstellung der Filteranzeige

Filteranzeige zur Reinigung (Fettfilter) oder Austausch (Kohlefilter) kann im Dunstabzugsmenü ausgewählt werden. Standardmäßig ist die Fettfilteranzeige aktiv.

Einstellung der Anzeige zur Nutzung als eine Umluft-Dunstabzugshaube (mit Kohlefilter)

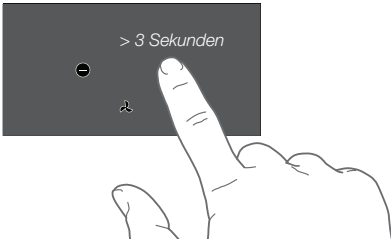
1. Die Tasten '+' und '-' innerhalb der ersten 10 Minuten nach Anschluss des Geräts an die **Netzstromversorgung** gleichzeitig drücken.
 - 'C' erscheint im Dunstabzugsdisplay.



Abzugsreinigungsfunktion

Zur Reinigung der Abzugsteile können diese in die obere Stellung gebracht werden, ohne dass das Gebläse eingeschaltet wird.

- Betätigen Sie die Taste '+' 3 Sekunden lang, wenn das Kochfeld abgeschaltet ist.
 - ▷ *Der Abzug bewegt sich in die obere Stellung.*



Reinigen

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

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernt werden.
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (die durch das Schieben von Töpfen entstehen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.

Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Fettfilter und Auffangschale

Fettfilter-Anzeige

Auf dem Display wird nach 40 Betriebsstunden (des Arbeitsflächen-Dampfabzugs) die Fettfilter-Anzeige „F“ angezeigt. Im Betrieb blinkt die Anzeige alternierend mit den ausgewählten Saugmodus. Drücken Sie auf „+“ oder „-“, um das Blinken zu stoppen. Der Saugmodus wird angezeigt. Nach dem Abschalten des Abzugs wird auf dem Display wieder die Fettfilteranzeige F angezeigt.

- Dann sollten die Fettfilter gereinigt werden.
- Setzen Sie den Speicher zurück, indem Sie die Taste „+“ des Arbeitsflächen-Dampfabzugs 3 Sekunden lang halten, bis die Fettfilter-Anzeige „F“ erlischt.

Reinigen der Fettfilter

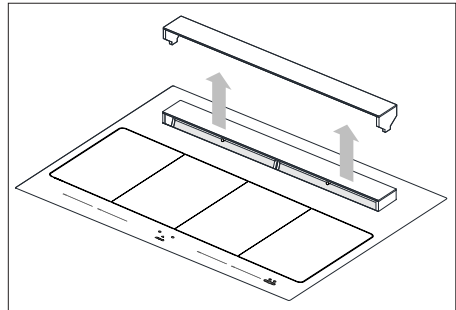
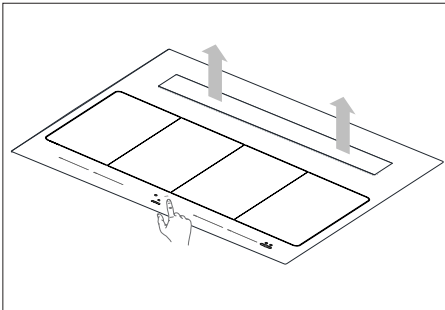
Die Fettfilter müssen einmal monatlich gereinigt werden (oder wenn das Sättigungs-Anzeigesystem für die Filter dies anzeigt). Dies kann mit einem milden Reinigungsmittel von Hand oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur und einem Kurzspülgang erfolgen. Setzen Sie die Fettfilter mit den Öffnungen nach unten in den Geschirrspüler, damit das Wasser herauslaufen kann. Der Aluminiumfilter wird durch die Reinigungsmittel stumpf, dies ist normal.

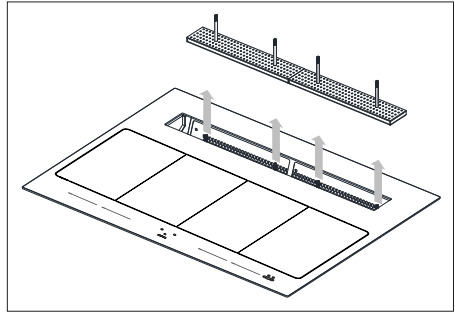
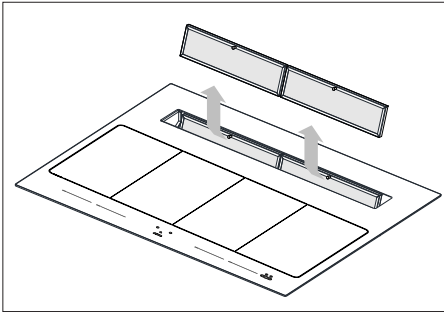
Reinigung des Auffangbehälters

Reinigen Sie den Auffangbehälter, wenn ein Topf übergekocht ist oder Speisen in die Dampfabzugsöffnung gefallen sind. Reinigen Sie den Behälter per Hand oder im Geschirrspüler.

Entfernen des Fettfilters und des Auffangbehälters

1. Betätigen Sie die Taste „+“ des Arbeitsflächen-Dampfabzugs, um die Luftansaugenheit aus dem Kochfeld gleiten zu lassen. Befolgen Sie die Anweisungen auf den Abbildungen, um den Fettfilter und den Auffangbehälter aus dem Gerät zu nehmen (kein Lösen von Schrauben erforderlich).





Kohlefilteranzeige (Umluftbetrieb)

Auf dem Display wird nach 1000 Betriebsstunden (des Arbeitsflächen-Dampfabzugs) die Kohlefilter-Anzeige „C“ angezeigt. Im Betrieb blinkt die Anzeige alternierend mit den ausgewählten Saugmodus. Drücken Sie auf „+“ oder „-“, um das Blinken zu stoppen. Der Saugmodus wird angezeigt. Nach dem Abschalten des Abzugs wird auf dem Display wieder die Fettfilteranzeige F angezeigt.

- Tauschen Sie den Kohlefilter aus.
- Setzen Sie den Speicher zurück, indem Sie die Taste „+“ des Arbeitsflächen-Dampfabzugs 3 Sekunden lang halten, bis die Fettfilter-Anzeige „C“ erlischt.

FEHLERBEHEBUNG

Allgemein

Wenn Sie (auch geringfügige) Risse in der Glasoberfläche feststellen, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie es von der Stromversorgung, schalten Sie die (automatischen) Sicherungsschalter 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 oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „www.atag.nl“.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme des Kochfelds leuchtet das Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld kühlt ab.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Die Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für das Kochgeschirr und das Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin „u“ an.	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, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die voreingestellte Zeit ist abgelaufen.	Drücken Sie auf die Taste „+“ des Timers, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	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 fehlerhaft angeschlossen.	Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse.
Auf den Sensortasten werden die Zeichen „[„ und “]“ angezeigt. Die Sensortasten funktionieren nicht.	Die Brückenfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Brückenfunktion.
„Blitz“-Symbol auf dem entsprechenden Steuerungsdisplay.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E5 und E6.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Das Gerät hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet. Lassen Sie das Gerät abkühlen und wählen Sie danach eine niedrigere Kochstufe.
Fehlercode U400 und/oder dauerndes akustisches Signal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
„Blitz“-Symbol.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie nicht mehr als eine Taste gleichzeitig.
Fehlercode Er47.	Kommunikationsfehler zwischen Steuerelementen und Induktionsgenerator.	Überprüfen Sie, ob der Netzstromanschluss korrekt vorgenommen wurde und funktioniert. Wenden Sie sich andernfalls an den Kundendienst.
Kode F auf dem Abzugsdisplay (wechselweise mit der Anzeige für die gewählte Netzstromversorgung).	Fettfilter 100 Betriebsstunden.	Reinigen Sie den Fettfilter. Abzugsreinigungsfunktion verwenden.
Kode C auf dem Abzugsdisplay (wechselweise mit der Anzeige für die gewählte Netzstromversorgung).	Kohlefilter 1000 Betriebsstunden.	Tauschen Sie den Kohlefilter aus. Abzugsreinigungsfunktion verwenden.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Informationen gemäß Regulierung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2 / EN 30-2-1

Modell-Identifikation	HIDD9471LV	HIDD9472LV
Typ des Kochfelds	Induktions- kochfeld	Induktions- kochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	4
Heiztechnologie	Induktions- kochzonen und Kochbereiche	Induktions- kochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	-	-
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	171,0	171,0

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit von Menschen, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, was wiederum bedeutende Einsparungen an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften sowie die Anforderungen der genannten Normen erfüllen.



La fiche signalétique de l'appareil se trouve sur le fond de ce dernier.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Geräts.

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

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer
du numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung
Kontakt aufnehmen.

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

ATAG



673719