



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

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

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

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

mode d'emploi  
**plaque** de cuisson céramique

Bedienungsanleitung  
**Keramikkochfeld**

**ATAG**



HL3271M

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 26

DE

Anleitung

DE 3 - DE 26

**Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme:**



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

---

## ***Votre plaque de cuisson céramique***

Introduction	FR 4
Panneau de commandes	FR 5
Description	FR 5

## ***Sécurité***

Limiteur de temps de cuisson	FR 6
------------------------------	------

## ***Utilisation***

Utilisation des commandes tactiles	FR 7
Casseroles	FR 7

## ***Fonctionnement***

Mise en marche	FR 9
Réglage de la puissance	FR 9
Arrêt	FR 9
Voyant de chaleur résiduelle	FR 10
Fonction zone	FR 10
Sécurité (enfant)	FR 11
Minuteur de cuisine / sablier	FR 12
Fonction de préchauffage automatique	FR 15

## ***Cuisson***

Cuisson saine	FR 16
Réglages de cuisson	FR 17

## ***Entretien***

Nettoyage	FR 18
-----------	-------

## ***Erreurs***

Généralités	FR 19
Tableau de dépannage	FR 19

## ***Installation***

Points à considérer	FR 21
Encastrement	FR 24
Détails techniques	FR 25

## ***Aspects environnementaux***

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

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

## *Introduction*

---

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

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

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

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

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

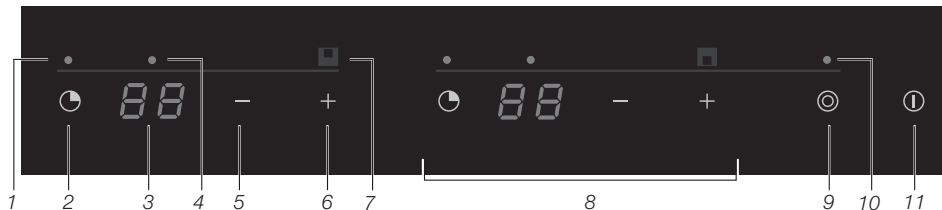
Le manuel constitue également un document de référence pour les techniciens du service après-vente. **Veillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu, au dos du manuel.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien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

Bonne cuisine !

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

## Panneau de commandes

Type HL3271M



### **Commandes de la zone de cuisson arrière :**

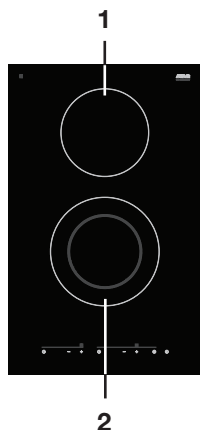
1. Voyant de sécurité (enfant)
2. Touche minuteur de cuisine / sablier
3. Affichage du niveau de la zone de cuisson et du minuteur de cuisine / sablier
4. Voyant de minuteur de cuisine / sablier
5. Augmentation du niveau de la zone de cuisson / augmentation du minuteur de cuisine / sablier

6. Diminution du niveau de la zone de cuisson / diminution du minuteur de cuisine / sablier
7. Voyant de la zone de cuisson arrière

### **Commandes supplémentaires :**

8. Commandes de la zone de cuisson avant
9. Touche élément de zone supplémentaire
10. Voyant élément de zone supplémentaire
11. Touche marche/arrêt

## Description



1. Zone de cuisson arrière Ø 140 1,2 kW
2. Zone de cuisson avant Ø 120/180 0,8/2,0 kW

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

### Limiteur de temps de cuisson



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

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

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

## Utilisation des commandes tactiles

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

## Casseroles

### **Casseroles adaptées à la cuisson sur plaque céramique**

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

#### **Attention**

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



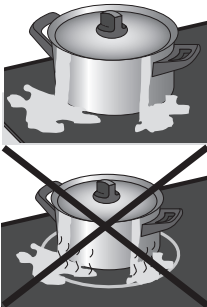
#### **Attention**

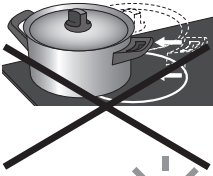
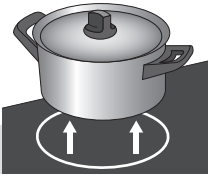
Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

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

#### **Attention**

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





### Attention

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

### Conseil

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

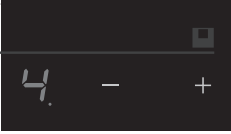


## Mise en marche

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

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

## Réglage de la puissance



- Tapez sur la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue.
  - ▷ Taper sur la touche « + » pour la première fois affiche le réglage « 5. ».
  - ▷ Taper sur la touche « - » pour la première fois affiche le réglage « 9 ».
- Utilisez la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue pour choisir le réglage correct.

*La plaque démarre automatiquement au réglage choisi.*

## Arrêt

### Arrêt de la zone de cuisson

*La zone de cuisson est allumée. L'affichage indique un réglage de puissance entre 1 et 9.*

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

### Ou :

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

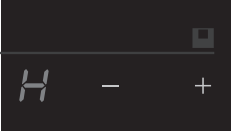
### Arrêt simultané de toutes les zones de cuisson

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

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

*Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants sont éteints, sauf (éventuellement) le voyant de chaleur résiduelle « H ». La plaque est maintenant éteinte.*

## Voyant de chaleur résiduelle



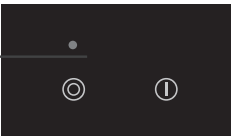
La zone peut demeurer chaude pendant un certain temps après utilisation. L'affichage indique « H » tant que la zone de cuisson est chaude.

## Fonction zone

La fonction « élément de zone supplémentaire » sert à activer un élément de plus dans la zone. Les éléments qui peuvent être activés sont indiqués par les graphiques de la surface céramique.

### Activation d'un élément de zone supplémentaire

*Un niveau est réglé pour la zone de cuisson dont vous souhaitez activer un élément de zone supplémentaire.*



- Appuyez une fois sur la « touche élément de zone supplémentaire » pour activer le 2<sup>ème</sup> élément de la zone. \*

*Un voyant est allumé au-dessus de la touche d'élément de zone supplémentaire. L'élément de zone supplémentaire est activé immédiatement.*

### Arrêt de l'élément de zone supplémentaire

*Un élément de zone supplémentaire est activé. Un voyant est allumé au-dessus de la touche d'élément de zone supplémentaire.*

- Appuyez sur la touche d'élément de zone supplémentaire jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus de cette touche de la zone de cuisson s'éteigne.

*\* Valable uniquement si votre plaque de cuisson est équipée d'un 2<sup>ème</sup> élément de zone.*

### Attention

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

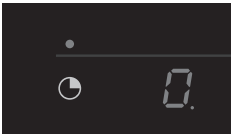


## Sécurité (enfant)

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

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

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



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

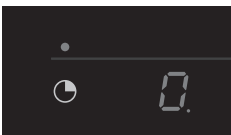
*Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.*

- Appuyez simultanément sur la touche du minuteur de cuisine / sablier et sur la touche d'une zone de cuisson.

#### **Attention ! Tous les processus de cuisson réglés demeurent actifs.**

*Les voyants rouges situés au-dessus de la touche du minuteur de cuisine / sablier s'allument. Toutes les touches sont inactives, à l'exception de celles du minuteur de cuisine / sablier, de la touche « - » des deux zones de cuisson et de la touche marche/arrêt.*

- Appuyez simultanément sur la touche du minuteur de cuisine / sablier et sur la touche « - » d'une zone de cuisson une fois de plus pour désactiver le mode de verrouillage et réactiver le panneau de commandes.



### **Activation de la sécurité enfant**

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

- Appuyez simultanément sur la touche du minuteur de cuisine / sablier et sur la touche « - » d'une zone de cuisson pour activer la sécurité enfant.

*Le voyant rouge situé au-dessus des touches du minuteur de cuisine / sablier est allumé fixement.*

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

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



### Conseil

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

## Minuteur de cuisine / sablier

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

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

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



### Attention

- Lorsque le sablier d'une zone de cuisson est activé, il est impossible de désactiver la zone.
- Lorsque l'affichage indique deux chiffres, le temps écoulé ou restant d'un minuteur de cuisine ou d'un sablier est affiché.
- Lorsque l'affichage indique un chiffre, le niveau d'une zone de cuisson est affiché.
- Un voyant clignotant au-dessus de l'affichage indique que le temps réglé d'un minuteur de cuisine ou d'un sablier est visible et réglable.
- Un voyant allumé fixement au-dessus de l'affichage indique qu'un minuteur de cuisine ou un sablier est actif, mais qu'il n'est pas actuellement affiché.

## Activation du sablier

*La plaque de cuisson est allumée, la zone de cuisson ne l'est pas.*



- Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine / sablier.  
*Le voyant rouge au-dessus du centre des affichages clignote.*
- Réglez le temps de cuisson voulu à l'aide des touches « + » et « - ».
  - *Le décompte du temps commence dès que vous relâchez la touche « + » ou « - ». Le sablier reste visible, le voyant rouge clignote et la durée demeure réglable. Si vous ne réglez pas de durée avec les touches « - » et « + », le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.*
  - *En l'absence de zone active, la plaque de cuisson s'arrête après 10 secondes. Le sablier reste visible et le voyant rouge au-dessus des affichages est allumé fixement.*

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

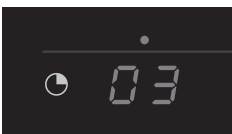
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.  
*Le voyant au-dessus de l'affichage commence à clignoter.*
- Maintenez le contact avec la touche « - » jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Appuyez encore une fois sur la touche « - ».  
*Le sablier est désormais en mode veille. Le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.*

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

- Maintenez le contact avec la touche « - » du sablier à arrêter jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Appuyez encore une fois sur la touche « - ».  
*Le sablier est désormais en mode veille. Le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.*

## Affectation et activation du minuteur de cuisine

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



- Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine / sablier de la zone de cuisson voulue pour activer le minuteur.
- Utilisez les touches « + » et « - » pour régler le temps de cuisson voulu.  
*Le minuteur de cuisine peut être réglé tant que le voyant situé au-dessus des affichages clignote. Après 10 secondes, le niveau de puissance de la zone de cuisson s'affiche. Un minuteur de*

*cuisine actif est indiqué par un voyant allumé fixement au-dessus des affichages. Si vous n'utilisez pas les touches « - » et « + » pour régler une durée, le minuteur de cuisine s'arrête automatiquement après 10 secondes.*

- Répétez les étapes ci-dessus pour régler le minuteur de cuisine d'une autre zone de cuisson active.



### **Attention**

- En appuyant sur la touche du minuteur de cuisine / sablier d'un minuteur de cuisine actif, le temps restant est visible. Le voyant commence à clignoter et le temps réglé peut être ajusté.
- Les 10 dernières secondes avant la fin du temps réglé sont décomptées dans l'affichage.

### **Arrêt du minuteur de cuisine**

- Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine / sablier pour afficher le minuteur de cuisine.

*Le voyant situé au-dessus du temps réglé commence à clignoter.*

- Maintenez le contact avec la touche « - » du minuteur de cuisine / sablier jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Effleurez encore la touche « - ».

*Le minuteur de cuisine est désormais en mode veille. Le minuteur de cuisine sélectionné s'arrête automatiquement après 10 secondes.*

### **Arrêt de l'alarme du minuteur de cuisine / sablier**

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

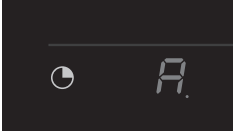
- Effleurez n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.



### **Conseil**

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

## Fonction de préchauffage automatique



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

### Activation de la fonction de préchauffage automatique

*La plaque de cuisson est en marche.*

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



### Conseil

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

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

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

### Arrêt de la fonction de préchauffage automatique

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

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

## Cuisson saine

### **Point de combustion des différents types d'huile**

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

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



## Réglages de cuisson

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

### **Utilisez le réglage 9 pour :**

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

### **Utilisez le réglage 8 pour :**

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

### **Utilisez le réglage 7 pour :**

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

### **Utilisez les réglages 6 et 5 pour :**

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

### **Utilisez les réglages 1 à 4 pour :**

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

## Nettoyage



### Conseil

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

### Nettoyage quotidien

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

### Tâches résistantes

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



### Ne jamais utiliser



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

## Généralités

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

## Tableau de dépannage

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

Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un tic-tac dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le tic-tac se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche « + » ou « - » du minuteur de cuisine / sablier.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code d'erreur 	Le panneau de commandes est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commandes
Code d'erreur 	Vous avez effleuré 2 touches simultanément.	Actionnez une seule touche à la fois.

## ERREURS

Symptôme	Cause possible	Solution
Code d'erreur E2	<ul style="list-style-type: none"><li>- Surchauffe des composants électroniques. Il est possible qu'une trop grande casserole ait été placée sur la zone de cuisson avant droite.</li><li>- La plaque de cuisson est insuffisamment ventilée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Laissez la plaque de cuisson refroidir jusqu'à ce que le code disparaisse.</li><li>- Veillez à ce que la plaque de cuisson soit suffisamment ventilée.</li></ul>
Changement spontané de réglage de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>- La casserole est trop proche des commandes tactiles.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes tactiles.</li></ul>
Code d'erreur U400	Sur tension, appareil 400 V incorrectement raccordé.	Raccordez l'appareil conformément au schéma de branchement au fond de l'appareil.
Code d'erreur Er36	Surchauffe du panneau de commandes, la casserole est trop près des commandes tactiles.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Laissez la plaque de cuisson refroidir.</li><li>- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes tactiles.</li></ul>
Code d'erreur E7, Er 20, Er22, Er26, Er37 ou Er39	Autre défaut.	Contactez le service après-vente.

## Points à considérer

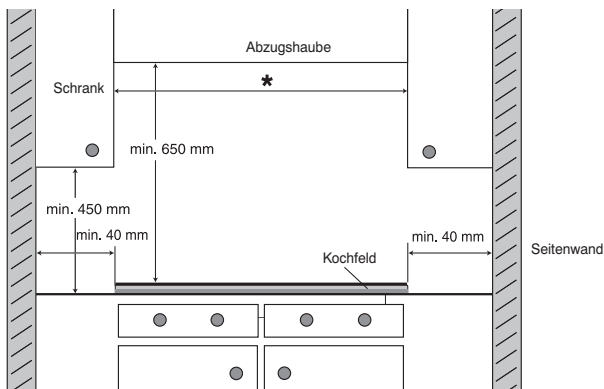
### Consignes de sécurité d'installation

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

### Espace

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

\* HL3271M: 325 mm

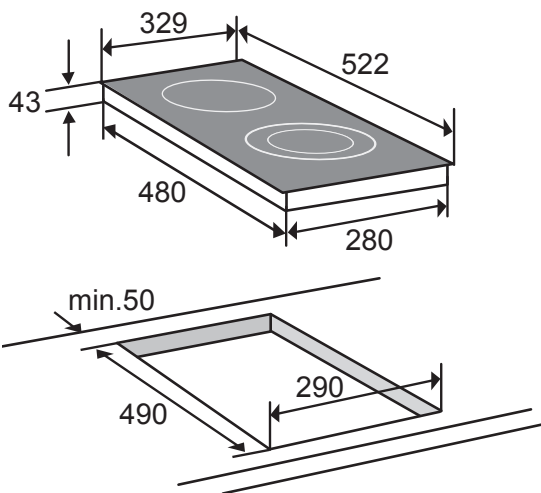


# INSTALLATION

## Dimensions d'installation

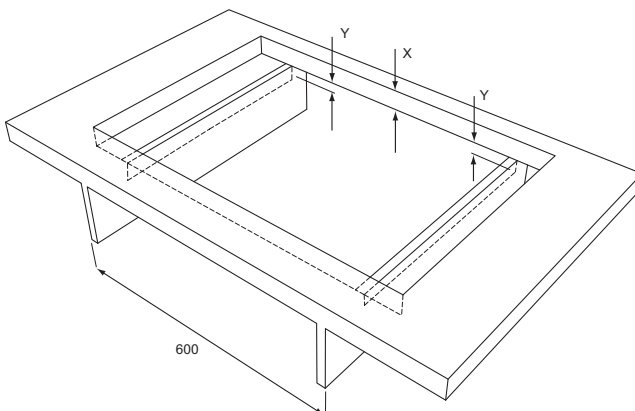
Les dimensions et retraits d'encastrement sont indiqués dans les illustrations ci-dessous.

### HL3271M

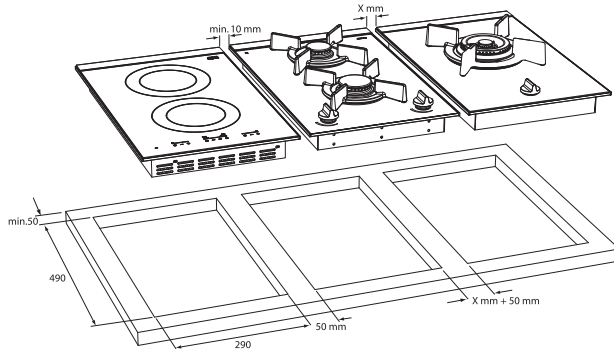


Si la plaque de cuisson est plus large que le placard, avec un plan de travail inférieur à 43 mm d'épaisseur, sciez une découpe dans les deux côtés du placard afin que l'appareil en soit séparé.

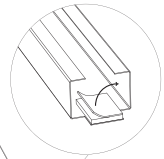
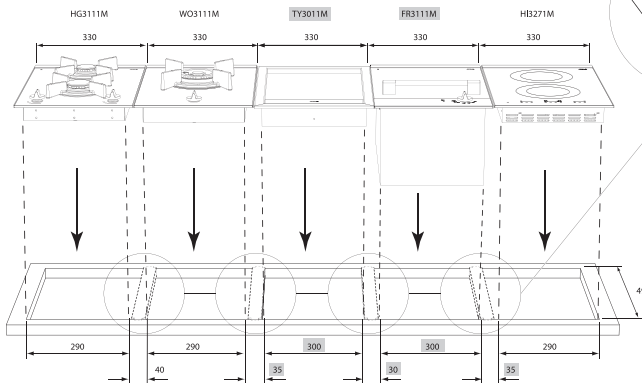
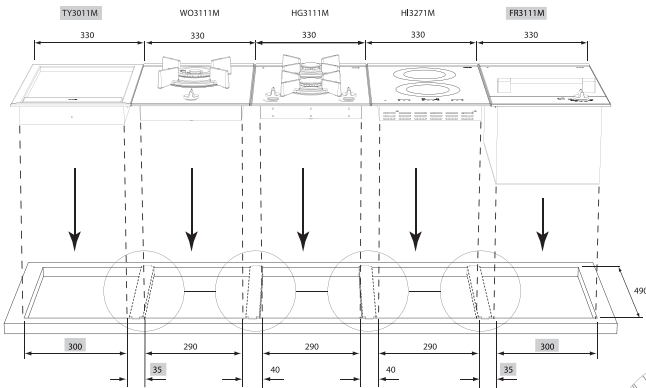
Dimensions d'installation  
à l'intérieur du placard  
 $x < 43 \text{ mm} : y = 43 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 43 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$



## Situation de l'appareil installé avec espaces



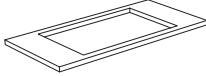
## Exemples de couplage avec profilé de couplage



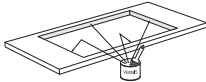
Profilé de couplage destiné à garantir le montage étroit côté-à-côté des appareils

# INSTALLATION

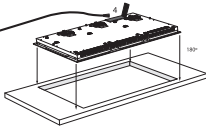
## Encastrement



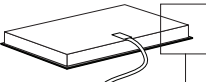
Vérifiez que l'armoire et la découpe correspondent aux dimensions et à la ventilation exigées.



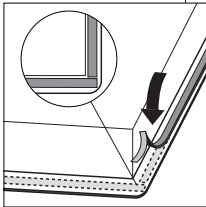
Traitez l'extrémité sciée des plans de travail en bois ou synthétiques avec un vernis étanchéifiant, pour éviter que l'humidité ne fasse gonfler le plan de travail.



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



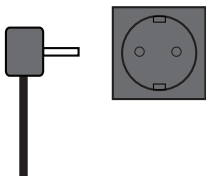
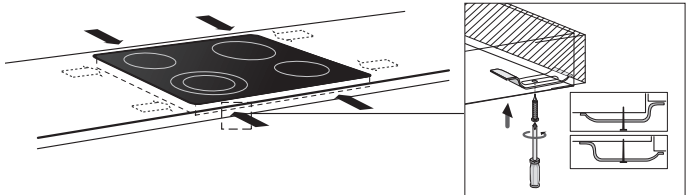
Retirez la pellicule de protection du ruban adhésif d'étanchéité et appliquez ce dernier dans la rainure du profilé en aluminium ou sur le bord de la plaque de verre. Ne collez pas de ruban adhésif sur les coins, mais coupez 4 morceaux séparés pour bien étanchéifier les angles.



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

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

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



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

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



## Détails techniques

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

<b>Type de plaque de cuisson</b>	<b>HL3271M</b>
Céramique	x
Raccordement	230 V – 50 Hz
<b>Capacité maximale des zones de cuisson</b>	
Avant	0,8 / 2,0
Arrière	1,2
<b>Charge raccordée</b>	
L1	3,2
L2	x
Charge totale raccordée	3,2
<b>Dimensions (encastrement) (mm)</b>	
Largeur x profondeur de l'appareil	325 x 522
Hauteur d'encastrement depuis le haut du plan de travail	43
Largeur x profondeur de découpe	290 x 490
Distance minimale entre la découpe et la paroi arrière	50
Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale	50

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

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

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

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

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



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

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

# INHALT

---

## ***Ihr Keramikkochfeld***

Einführung	DE 4
Bedienfeld	DE 5
Beschreibung	DE 5

## ***Sicherheit***

Kochzeitbegrenzung	DE 6
--------------------	------

## ***Anwendung***

Funktion der Berührungstasten	DE 7
Töpfe	DE 8

## ***Bedienung***

Einschalten	DE 9
Die Leistung einstellen	DE 9
Ausschalten	DE 9
Restwärmeanzeige	DE 10
Zonenfunktion	DE 10
Kindersicherung/Einschaltsperr	DE 11
Küchen-/Eieruhr	DE 12
Kochautomatik	DE 15

## ***Kochen***

Gesund kochen	DE 16
Kochstufen	DE 17

## ***Pflege***

Reinigen	DE 18
----------	-------

## ***Störungen***

Allgemein	DE 19
Störungstabelle	DE 19

## ***Installation***

Worauf Sie achten müssen	DE 21
Einbau	DE 24
Leistungs- und Einbautabelle	DE 25

## ***Umweltaspekte***

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

## *Einführung*

---

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

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

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

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Keramikochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes hilfreich sein können.

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

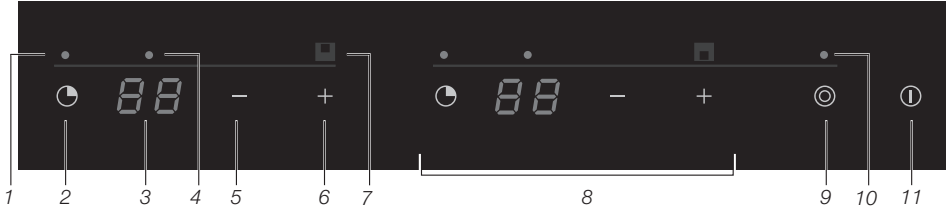
Diese Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Kundendienst. **Kleben Sie deshalb bitte die Datenkarte in das vorgesehene Kästchen hinten in der Gebrauchsanweisung.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Spaß beim Kochen!

# IHR KERAMIKKOCHFELD

## Bedienfeld

Typ HL3271M



### Regler hintere Kochzone:

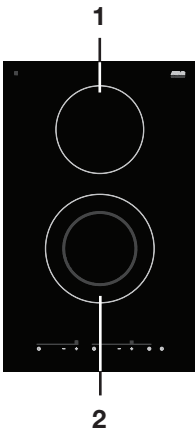
1. Kindersicherungsanzeige
2. Taste Küchen-/Eieruhr
3. Leistungsstufe Kochzone und Anzeige  
Küchenuhr / Eieruhr
4. Anzeige Küchenuhr / Eieruhr
5. Leistungsstufe Kochzone erhöhen / Zeit  
Küchen-/Eieruhr verlängern
6. Leistungsstufe Kochzone verringern / Zeit  
Küchen-/Eieruhr verkürzen

7. Anzeige Kochzone hinten

### Weitere Regler:

8. Regler vordere Kochzone
9. Taste zusätzliches Zoneelement
10. Anzeige zusätzliches Zoneelement
11. Ein-/Aus-Taste

## Beschreibung



1. Hintere Kochzone  $\varnothing$  140 1,2 kW
2. Vordere Kochzone  $\varnothing$  120/180 0,8/2,0 kW

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

### Kochzeitbegrenzung



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

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

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

## Funktion der Berührungstasten

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

## Töpfe

### **Töpfe für Keramik Kochplatten**

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

### **Achtung**

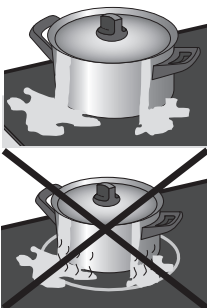
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind und:
  - einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
  - einem flachen Boden.



### **Achtung**

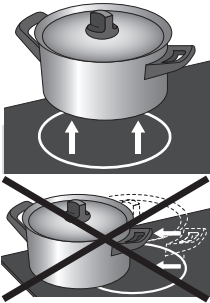
Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr.

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



### **Achtung**

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



### Achtung

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



### Tip

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



## Einschalten

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

## Die Leistung einstellen



- Berühren Sie die Taste + oder - der gewünschten Kochzone.
  - Wenn Sie die Taste + zum ersten Mal berühren, wird die Kochstufe „5.“ angezeigt.
  - Wenn Sie die Taste - zum ersten Mal berühren, wird die Kochstufe „9.“ angezeigt.
- Stellen Sie mithilfe der Tasten + und - die gewünschte Kochstufe ein.  
*Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe.*

## Ausschalten

### Eine Kochzone ausschalten

*Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird eine Leistung zwischen 1 und 9 angezeigt.*

- Halten Sie die Tasten + und - der Kochzone, die Sie abschalten möchten, eine Sekunde lang gedrückt.

### Oder:

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

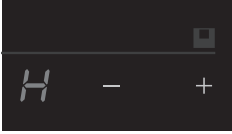
### Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

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

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

*Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Nur die Restwärmanzeige „H“ leuchtet (eventuell) noch. Die Kochplatte ist jetzt ausgeschaltet.*

## Restwärmeanzeige



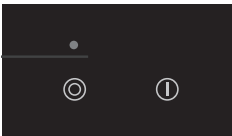
Die Kochzone kann nach Gebrauch noch eine zeitlang warm bleiben. Ein „H“ im Display zeigt an, dass die Kochzone noch warm ist.

## Zonenfunktion

Mit der Funktion „extra Zoneelement“ kann ein zusätzlicher Bereich des Kochfeldes zugeschaltet werden. Die Grafikanzeige auf der Keramikplatte zeigt, welche Elemente zugeschaltet werden können.

### **Ein extra Zoneelement zuschalten**

*Eine Stufe für die Kochzone wird eingestellt, für die Sie einen zusätzlichen Bereich des Kochfeldes zuschalten möchten.*



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

*Über der Taste „extra Zoneelement“ leuchtet ein LED-Lämpchen auf. Das zusätzliche Zoneelement ist aktiviert.*

### **Ein zusätzliches Zoneelement ausschalten**

*Ein zusätzliches Zoneelement ist aktiviert. Über der Taste „extra Zoneelement“ leuchtet ein LED-Lämpchen auf.*

- Drücken und halten Sie die Taste „extra Zoneelement“ der Kochzone, bis das LED-Lämpchen darüber verlischt.

*\* Gilt nur, wenn das Kochfeld ein zweites Zoneelement hat.*

### **Achtung**

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

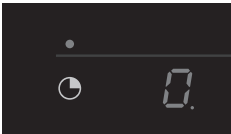


## Kindersicherung/Einschaltsperr

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

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

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



### **Den (Standard)-Sperrmodus einschalten**

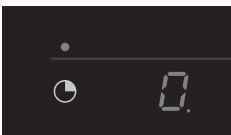
*Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.*

- Drücken Sie gleichzeitig die Koch-/Eieruhr Taste und die Taste - einer Kochzone.

#### **Achtung! Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.**

*Das rote Lämpchen oberhalb der Koch-/Eieruhr Tasten leuchtet auf. Alle Tasten sind inaktiv, ausgenommen der Koch-/Eieruhr Taste, der Taste - beider Kochzonen und der Taste An/Aus.*

- Drücken Sie erneut die Koch-/Eieruhr Taste und die Taste - einer der Kochzonen gleichzeitig, um den Sperrmodus zu verlassen und das Bedienfeld wieder einzuschalten.



### **Die Kindersicherung einschalten**

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

- Drücken Sie erneut die Koch-/Eieruhr Taste und die Taste - einer der Kochzonen gleichzeitig, um die Kindersicherung zu aktivieren. *Das rote Lämpchen oberhalb der Koch-/Eieruhr Tasten leuchtet.*

Wenn innerhalb von zehn Sekunden keine weiteren Bedienaktionen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Die Kindersicherung bleibt aktiv. Sie können das Kochfeld auch mittels der Taste An/Aus manuell abschalten:

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



### **Tipp**

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

## Küchen-/Eieruhr

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

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

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



### **Achtung**

- Wenn die Eieruhr für eine Kochzone aktiviert ist, kann die Kochzone nicht aktiviert werden.
- Eine zweistellige Zahl in der Anzeige gibt die vergangene oder die verbleibende Zeit einer Küchenuhr oder der Eieruhr an.
- Eine einstellige Zahl in der Anzeige gibt die für die Kochzone eingestellte Stufe an.
- Ein blinkendes LED-Lämpchen über der Anzeige signalisiert, dass die eingestellte Zeit einer Küchenuhr oder Eieruhr sichtbar und einstellbar ist.
- Ein dauerhaft leuchtendes LED-Lämpchen über der Anzeige bedeutet, dass eine Küchenuhr oder Eieruhr aktiv ist, über derzeit nicht angezeigt wird.

## Die Eieruhr einschalten

*Die Kochplatte ist eingeschaltet, die Kochzone ist nicht eingeschaltet.*



- Drücken Sie die Koch-/Eieruhr-taste.  
*Das rote Lämpchen in der Mitte oberhalb der Anzeige beginnt zu blinken.*
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten + und - ein.
  - *Die Zeit wird heruntergezählt, sobald die Taste + oder - losgelassen wird. Die Eieruhr bleibt sichtbar, das rote Lämpchen blinkt und die Zeit kann verstellt werden. Wenn innerhalb von zehn Sekunden mit den Tasten + und - keine Zeit eingestellt wird, schaltet die Eieruhr automatisch ab.*
  - *Wenn keine Kochzone aktiv ist, schaltet sich das Kochfeld nach zehn Sekunden ab. Die Eieruhr bleibt sichtbar und rote Lämpchen oberhalb der Anzeige leuchtet.*

## Die Eieruhr ausschalten (wenn keine Kochzonen aktiv sind)

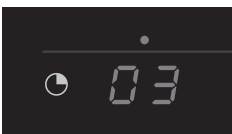
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.  
*Das LED-Lämpchen oberhalb der Anzeige beginnt zu blinken.*
- Drücken Sie die Taste -, bis im Display „01.“ angezeigt wird. Drücken Sie die Taste - erneut.  
*Die Eieruhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die Eieruhr automatisch ausgeschaltet.*

## Die Eieruhr ausschalten (wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist)

- Halten Sie die Taste - der Eieruhr, die Sie abschalten möchten, gedrückt, bis im Display „01.“ angezeigt wird. Drücken Sie die Taste - erneut.  
*Die Eieruhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die Eieruhr automatisch ausgeschaltet.*

## Die Kochuhr zuordnen und einschalten

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



- Drücken Sie die Koch-/Eieruhr-taste der gewünschten Kochzone, um die Küchenuhr zu aktivieren.
- Stellen Sie mit den Tasten + und - die gewünschte Kochzeit ein.  
*Die Küchenuhr kann verstellt werden, so lange das LED-Lämpchen oberhalb der Anzeige blinkt. Nach zehn Sekunden wird in der Anzeige die Stufe der Kochzone angezeigt. Eine aktive Küchenuhr*

*am leuchtenden LED-Lämpchen oberhalb der Anzeige erkannt werden. Wenn Sie innerhalb von zehn Sekunden mit den Tasten + und - keine Zeit einstellen, wird die Küchenuhr automatisch ausgeschaltet.*

- Wiederholen Sie die obigen Schritte, um eine Küchenuhr für eine weitere aktive Kochzone einzustellen.



### **Achtung**

- Wenn Sie die Koch-/Eieruhr Taste einer laufenden Küchenuhr drücken, wird deren verbleibende Zeit angezeigt. Das LED-Lämpchen beginnt zu blinken und die Zeit kann verändert werden.
- Die letzten zehn Sekunden der eingestellten Zeit werden in der Anzeige heruntergezählt.

### **Die Küchenuhr ausschalten**

- Drücken Sie die Küchen-/Eieruhr Taste um die Küchenuhr anzuzeigen.

*Das LED-Lämpchen oberhalb der eingestellten Zeit beginnt zu blinken.*

- Halten Sie die Taste der Koch-/Eieruhr gedrückt, bis im Display „01.“ angezeigt wird. Drücken Sie erneut die Taste - .

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

### **Den Koch-/Eieruhralarm ausschalten**

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

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



### **Tipp**

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

## Kochautomatik



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

### Die Aufkochautomatik einschalten

*Die Kochplatte ist eingeschaltet.*

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



### Tip

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

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

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

### Die Aufkochautomatik ausschalten

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

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

## Gesund kochen

### **Rauchpunkt verschiedener Ölsorten**

Für ein gesundes Braten empfiehlt Atag, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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



## *Kochstufen*

---

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

Die folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

### **Verwenden Sie Stufe 9 für:**

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

### **Verwenden Sie Stufe 8 für:**

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

### **Verwenden Sie Stufe 7 für:**

- dicke Pfannkuchen backen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck (Fett);
- rohe Kartoffeln braten;
- Arme Ritter backen;
- panierten Fisch braten.

### **Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:**

- Durchkochen von Gerichten (in großen Mengen);
- Auftauen von gefrorenem Gemüse;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

### **Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:**

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

## Reinigen

---



### **Tip**

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

### **Tägliche Reinigung**

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

### **Hartnäckige Flecken**

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



### **Niemals verwenden**

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



# STÖRUNGEN

## Allgemein

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

## Störungstabelle

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

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

# STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode E2	<ul style="list-style-type: none"><li>- Die Elektronik ist überhitzt. Vielleicht wurde ein zu großer Topf auf die Kochzone vorne rechts gestellt.</li><li>- Die Kochplatte wird unzureichend belüftet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lassen Sie die Kochplatte abkühlen, bis der Fehlercode verschwindet.</li><li>- Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte ausreichend belüftet wird.</li></ul>
Die Kochstufe wechselt plötzlich.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Der Topf steht zu nahe an den Berührungstasten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen dem Topfrand und den Berührungstasten.</li></ul>
Fehlercode U400	Überspannung, 400V-Gerät falsch angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät gemäß dem Anschlußdiagramm auf der Unterseite des Geräts an.
Fehlercode Er36	Überhitzung des Bedienfeldes. Der Topf steht zu nahe an den Berührungstasten.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.</li><li>- Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen dem Topfrand und den Berührungstasten.</li></ul>
Fehlercode E7, Er 20, Er22, Er26, Er37 oder Er39	Anderer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.

## Worauf Sie achten müssen

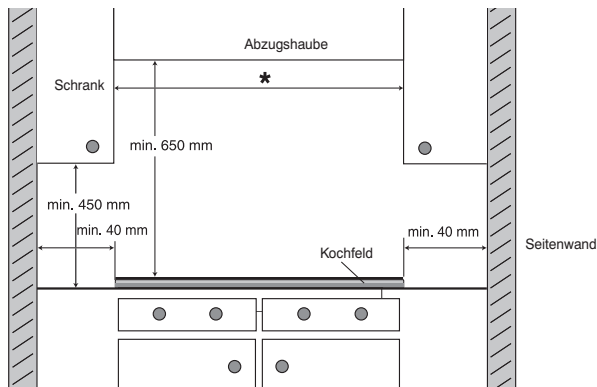
### **Sicherheitsvorschriften für die Installation**

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muss stets geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR) mit den zum Anschluss passenden Kabeldurchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ( $>85\text{ °C}$ ) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

### **Benötigter freier Platz**

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

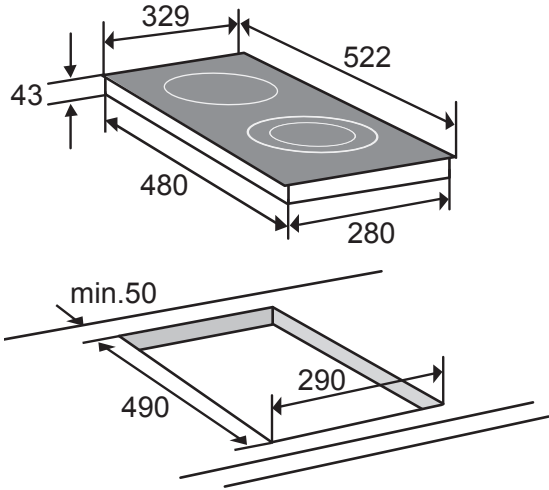
\* HL3271M: 325 mm



## Einbaumaße

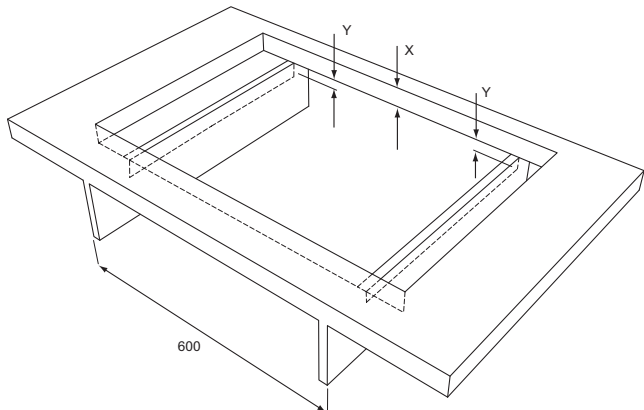
In den folgenden Abbildungen sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

### HL3271M

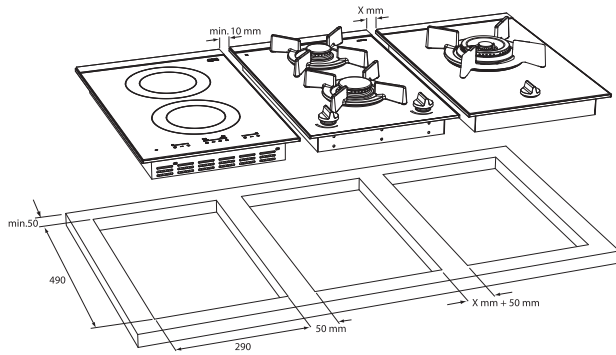


Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 43 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.

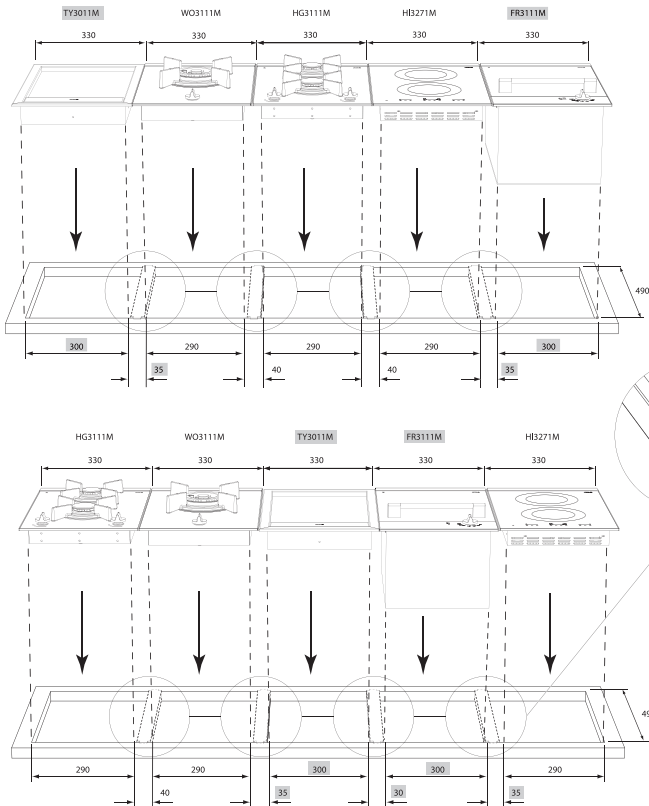
Einbaumaße im Korpus  
 $x < 43 \text{ mm}$ :  $y = 43 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 43 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$



## Eingebautes Gerät mit Freiraum

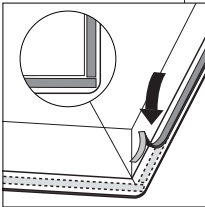
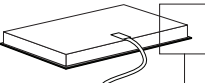
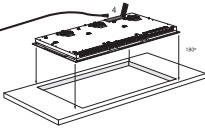
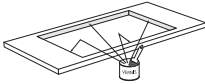
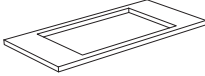


## Beispiel für Geräte mit Verbindungsprofil



# INSTALLATION

## Einbau



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

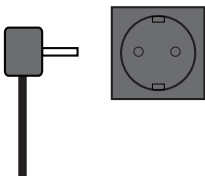
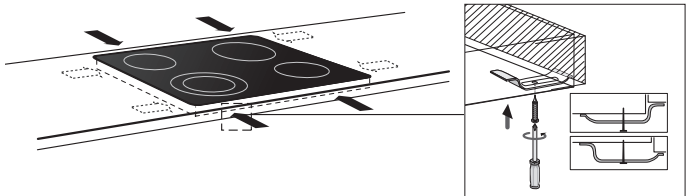
Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzwerkplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

Das Gerät mit der Unterseite nach oben auf die Anrichte legen.

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern in 4 Stücke schneiden, um die Ecken gut abzudichten.

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

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



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

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



## Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

<b>Kochfeldtyp</b>	<b>HL3271M</b>
Keramik	x
Anschluss	230 V - 50 Hz
<b>Maximale Kochzonenleistung</b>	
Vorne	0,8 / 2,0
Hinten	1,2
<b>Anschlusswert</b>	
L1	3,2
L2	x
Gesamtanschlusswert	3,2
<b>(Einbau)maße (mm)</b>	
Breite und Tiefe des Geräts	325 x 522
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43
Sägemaß Breite x Tiefe	290 x 490
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	50
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	50

### Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

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