

mode d'emploi
plaque de cuisson céramique

Bedienungsanleitung
Keramikkochfeld



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

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

ATAG



HL8271S
HL8271I
HL9271S

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 32

DE

Anleitung

DE 3 - DE 32

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme:



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson céramique

	Présentation	4
	Panneau de commandes	5
	Description	6
Sécurité		
	Limiteur de temps de cuisson	7
Utilisation		
	Utilisation des commandes tactiles	8
	Casseroles	8
Fonctionnement		
	Activation de la minuterie	10
	Réglage de la puissance	10
	Arrêt	10
	Voyant de chaleur résiduelle	10
	Fonction de zone	11
	Mode veille	12
	Mode veille éco	12
	Sécurité enfant	13
	Pause	13
	Reconnaissance du mode	14
	Minuteur / minuteur de cuisine	15
	Activation et désactivation du signal sonore	17
	Programmes de cuisson automatique	17
Cuisson		
	Cuisson saine	20
	Réglages de cuisson	21
Entretien		
	Nettoyage	22
Erreurs		
	Généralités	23
	Tableau de dépannage gaz	23
Installation		
	Points à considérer	25
	Raccordement électrique	28
	Encastrement	29
	Détails techniques	31
Aspects environnementaux		
	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	32

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. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

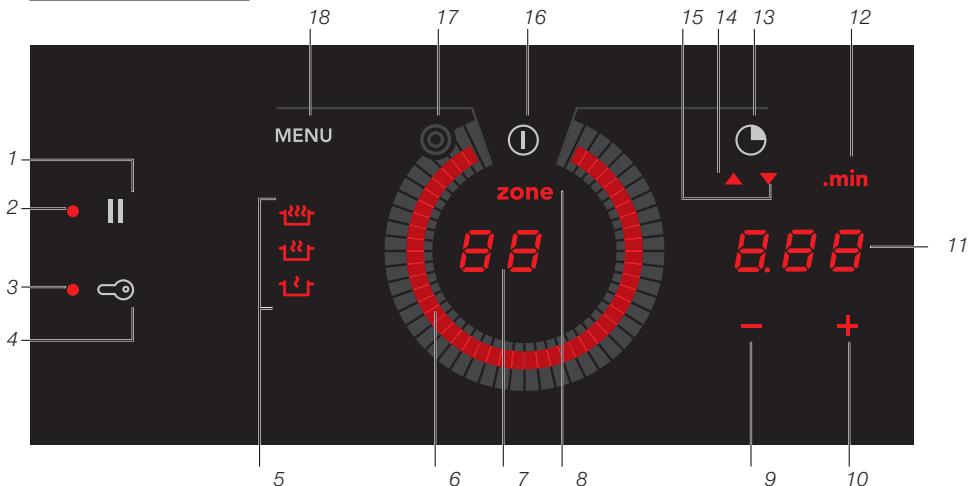
Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.

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

Bonne cuisine !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

Panneau de commandes

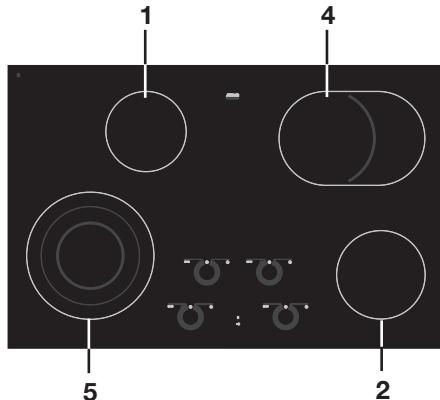


1. Touche pause
2. Voyant de pause
3. Voyant de sécurité enfant/voyant de veille éco
4. Touche de verrouillage (pour verrouillage de sécurité enfant/fonction de veille éco)
5. Fonctions du menu (voir pages 17 à 19; « Programmes de cuisson automatique »)
6. Commande sensitive (12 niveaux)
7. Voyant de niveau
8. Voyant élément de zone supplémentaire
9. Touche « Diminution du temps »
- 10.Touche « Augmentation du temps »
- 11.Minuteur / minuteur de cuisine
- 12.Voyant « Minutes après le point »
- 13.Touche de minuteur (cuisine)
- 14.Voyant de minuteur de cuisine
- 15.Voyant de minuteur
- 16.Touche marche/arrêt
- 17.Touche élément de zone supplémentaire
- 18.Touche Menu

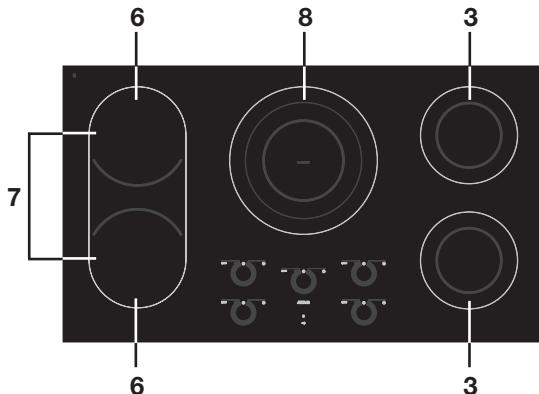
VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

Description

HL8271I / HL8271S



HL9271S



1. Zone de cuisson Ø 145 1,2 kW
2. Zone de cuisson Ø 160 1,5 kW
3. Zone de cuisson Ø 120/180 0,8/2,0 kW
4. Zone de cuisson Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
5. Zone de cuisson Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW
6. Zone de cuisson Ø 180 1,8 kW
7. Zone de cuisson Ø 180 x 410 4,0 kW
8. Zone de cuisson Ø 140/210/270 1,0/2,0/2,7 kW

SÉCURITÉ

Veuillez 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 :
1 - 2	9 heures
3 - 5	5 heures
6 - 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 - 12	1 heure

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

UTILISATION

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

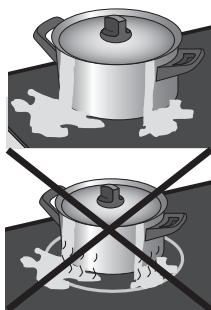
- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
 - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - ▷ un fond plat.



Attention

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

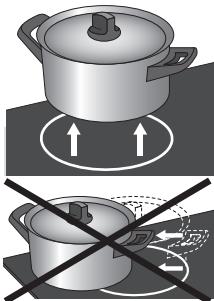
- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la plaque de cuisson est sur un réglage fort alors que la casserole est (trop) sèche ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison, par exemple, d'une surchauffe ou de l'utilisation sur un réglage trop puissant.



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.

UTILISATION



Attention

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

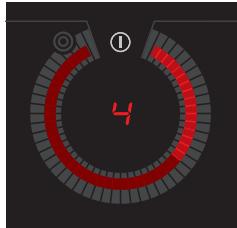


Conseil

- Essuyez 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.

FONCTIONNEMENT

Mise en marche



1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « clé ».
Un signal sonore unique est émis.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.
Un « - » clignotant apparaît dans l'affichage et un signal sonore unique est émis. Sans autre action de votre part, la zone de cuisson s'arrête automatiquement après 10 secondes.
4. Passez le doigt sur la commande sensitive (dans le sens horaire) ou tapez dessus avec le doigt pour effectuer le réglage voulu.
La plaque démarre automatiquement au réglage choisi.

Réglage de la puissance

Réglez une puissance plus ou moins forte en glissant le doigt sur la commande sensitive ou en tapant dessus. La puissance est réglable sur 12 niveaux différents.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Appuyez sur la touche on/off de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter.

Vous entendez un signal sonore et la commande s'éteint.

- Si toutes les zones de cuisson ont été arrêtées de la sorte, la plaque passe automatiquement en mode veille (voir également « mode veille »).

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Appuyez sur la touche « clé » pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

Un signal sonore est émis. Le voyant de verrouillage de la sécurité enfant situé à côté de la touche « clé » clignote très lentement.

- La plaque de cuisson est désormais en mode veille éco (voir également « mode veille éco »).

Voyant de chaleur résiduelle



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

FONCTIONNEMENT

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.

Zone double



Une zone comportant deux anneaux ou espaces est une zone double. Seul « do » peut être réglé.

Zone triple

Une zone comportant trois anneaux est une zone triple. Il est possible de régler « do » et « tr ».



Zone reliée

Une zone dont les éléments se rejoignent est une zone reliée. Les deux zones peuvent être utilisées séparément ou ensemble. Lorsque la touche de l'une des zones est activée, les deux zones sont reliées par un élément. Une grande zone de cuisson est ainsi activée. Le panneau de commande de la touche de zone activée peut alors servir à utiliser l'ensemble de la zone reliée. L'autre panneau de commande n'indique que le réglage choisi.



Activation d'un élément de zone supplémentaire

La zone de cuisson est allumée.

- Appuyez sur la touche d'élément de zone supplémentaire pendant 2 secondes.
Le réglage 12 apparaît et disparaît. Puis la zone clignote dans l'affichage et le menu élément de zone supplémentaire est actif.
- Appuyez encore sur la touche d'élément de zone supplémentaire ou maintenez-la pour faire défiler les différentes fonctions.
- La fonction visible dans l'affichage démarre automatiquement après 3 secondes.
Le réglage choisi disparaît et le réglage en cours redevient visible. « zone » est allumé fixement dans l'affichage pour indiquer qu'un élément de zone supplémentaire est actif.
- Répétez les étapes ci-dessus pour ajuster le réglage choisi.

Arrêt de l'élément de zone supplémentaire

La fonction d'élément de zone supplémentaire est activée, « zone » est allumé fixement dans l'affichage.

- Appuyez sur la touche d'élément de zone supplémentaire pendant 2 secondes.
- Appuyez encore sur la touche d'élément de zone supplémentaire ou maintenez-la jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fonction visible sous « zone ».

FONCTIONNEMENT

- L'élément de zone supplémentaire s'arrête après 3 secondes.

Le réglage actuel est visible et « zone » ne figure plus dans l'affichage.

Mode veille

En mode veille, la plaque de cuisson est arrêtée. Vous pouvez passer en mode veille à partir du mode veille éco, ou en arrêtant toutes les zones de cuisson individuelles.

Vous pouvez commencer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.



Passage du mode veille éco au mode veille

Le voyant rouge situé à côté de la touche « clé » continue à clignoter lentement.

- Appuyez brièvement sur la touche « clé » pour passer en mode veille. *Un signal sonore unique est émis. Tous les éclairages de la plaque de cuisson sont éteints sauf (éventuellement) l'indicateur de chaleur « H ».*

Mode veille éco

En mode veille éco, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise aussi peu d'énergie que possible.

La plaque peut également passer en mode veille éco depuis le mode veille et lorsque des zones de cuisson sont encore actives.



Le saviez-vous ?

La plaque de cuisson consomme moins de 0,5 Watt en mode veille éco. C'est-à-dire encore moins qu'en mode veille.



Passage de la plaque de cuisson en mode veille éco

- Appuyez sur la touche « clé ».

Un signal sonore unique est émis. Le mode veille éco est actif, le voyant rouge près de la touche « clé » continue à clignoter lentement.

Vous pouvez commencer directement la cuisson depuis le mode veille éco. Pour ce faire, la plaque de cuisson doit être placée en mode veille.

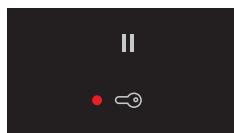
FONCTIONNEMENT



Le saviez-vous ?

Après 30 minutes en mode veille, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille éco pour éviter toute consommation d'énergie inutile.

Sécurité enfant



Verrouillage de la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche « clé ».
Un signal sonore unique est émis. Toutes les touches sont désormais actives, sauf la touche « clé ». La plaque de cuisson passe tout d'abord en mode veille éco puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est constamment allumé.
- Appuyez encore sur la touche « clé » pendant 2 secondes pour déverrouiller la sécurité enfant.
Un signal sonore unique est émis. La plaque de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge situé près de la touche « clé » est éteint.



Conseil

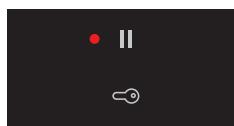
Activez le mode sécurité enfant avant de nettoyer la plaque, pour éviter de l'allumer accidentellement.



Le saviez-vous ?

Lorsque la plaque de cuisson est réglée sur la sécurité enfant, elle utilise aussi peu d'énergie qu'en mode veille éco.

Pause



La fonction pause permet de mettre l'ensemble de la plaque de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. L'alimentation électrique de la zone de cuisson est interrompue sans toutefois perdre les réglages. Notez que la zone de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Il est préférable de retirer les plats délicats de la zone de cuisson.

Passage en mode pause

- Appuyez sur la touche pause.
Un double signal sonore est émis, les zones de cuisson s'arrêtent.
 - ▷ Les minuteurs (de cuisine) éventuellement réglés s'arrêtent.
 - ▷ Toutes les zones de cuisson sont automatiquement arrêtées.

FONCTIONNEMENT

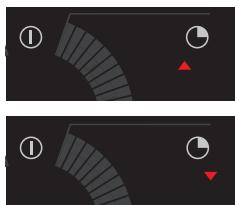
- ▷ Toutes les touches sont inactives, sauf les touches « clé » et pause. La touche marche/arrêt des zones de cuisson individuelles demeure active, mais avec un délai de réaction de deux secondes afin que vous puissiez nettoyer le panneau de commandes.
- Si vous appuyez encore sur la touche pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus en pause reprennent.
Un double signal sonore est émis et la plaque de cuisson reprend les réglages définis avant la pause.
- Sans autre action de votre part dans un délai de 5 minutes :
Toutes les zones de cuisson actives sont arrêtées automatiquement. Ensuite, la touche pause continue à clignoter pendant 25 minutes pour indiquer que les processus de cuisson ont été interrompus par le mode pause. La plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode veille éco après 25 minutes.

Reconnaissance du mode

Mode veille	Tous les éclairages sont éteints.
Mode veille éco	Le voyant rouge situé à côté de la touche « clé » continue à clignoter lentement.
Mode sécurité enfant activée	Le voyant rouge situé près de la touche « clé » est constamment allumé.
Mode pause	Le voyant rouge situé à côté de la touche pause clignote.

FONCTIONNEMENT

Minuteur / minuteur de cuisine



La touche du minuteur (de cuisine) de chacune des zones de cuisson possède deux fonctions :

La fonction minuteur	La fonction minuteur de cuisine
Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le haut.	Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le bas.
Le temps augmente.	Le temps diminue.
Le minuteur ne peut pas être lié à une zone de cuisson.	Le minuteur de cuisine peut être lié à une zone de cuisson. En d'autres termes, la zone de cuisson s'arrête lorsque le temps est écoulé.
Après avoir appuyé sur la touche, la fonction de minuteur est automatiquement activée après 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction de minuteur de cuisine est accessible à partir de la fonction minuteur en appuyant sur la touche « + » ou « - ».

Attention



- Un minuteur/minuteur de cuisine est disponible pour chaque zone de cuisson.
- La fonction minuteur/minuteur de cuisine peut aussi être placée en pause sans activer la zone de cuisson correspondante.



Activation de la minuterie

- Appuyez une fois sur la touche du minuteur (de cuisine) de la zone de cuisson.
L'affichage du minuteur s'allume et les trois zéros commencent à clignoter. Un « + » et un « - » s'affichent en dessous.
- Si vous ne réglez pas de temps à l'aide de la touche « + » ou « - », le minuteur démarre automatiquement après 3 secondes. Le minuteur est limité à 9 heures et 59 minutes.
La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps augmente.
- Appuyez encore sur la touche du minuteur (de cuisine) pour l'arrêter.

Activation du minuteur de cuisine

- Appuyez une fois sur la touche du minuteur (de cuisine) de la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour passer de la fonction minuteur à la fonction minuteur de cuisine. Vous pouvez ensuite régler le temps de cuisson voulu avec la touche « + ». Vous pouvez ensuite modifier le temps réglé avec la touche « - ».
La flèche rouge pointée vers le bas s'allume. Le temps diminue.
- Appuyez encore sur la touche du minuteur (de cuisine) pour l'arrêter.

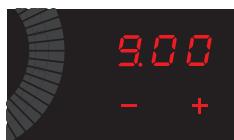
FONCTIONNEMENT



Attention

- Le minuteur de cuisine est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- Si le minuteur de cuisine est lié à une zone de cuisson, celle-ci s'arrête une fois le temps écoulé.

L'alarme du minuteur de cuisine se déclenche et émet un signal sonore pendant un quart d'heure, en diminuant à mesure que le temps passe, pendant que '0.00' et la flèche pointée vers le bas continuent à clignoter. Appuyez encore sur la touche du minuteur (de cuisine) pour arrêter l'alarme.



Réglage du temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisine.

Touche	Pas de x par appui sur une touche	Temps
+	x = 1 minute	0.00 à ...
-	x = 10 secondes	5.00 - 0,00
-	x = 30 secondes	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	à 9.00

Après 9 minutes et 0 seconde (« 9.00 ») le mot « .min » figure au-dessus de l'affichage et les minutes sont ajoutées après le point.



Conseil

Vous pouvez maintenir le contact avec la touche « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson plus rapidement.

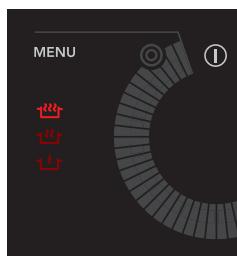
FONCTIONNEMENT

Activation et désactivation du signal sonore

- Maintenez la touche du menu et celle du minuteur (de cuisine) simultanément jusqu'à l'émission d'un signal sonore.
Le son est maintenant désactivé pour toutes les opérations avec les touches, sauf les touches pause et « clé ». Remarque : l'alarme du minuteur de cuisine et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
- Utilisez la même combinaison de touches pour réactiver le son.

Programmes de cuisson automatique

Votre plaque de cuisson comporte 6 programmes de cuisson automatique. Vous pouvez régler l'heure de fin d'un programme de cuisson automatique avec la fonction de minuteur de cuisine (reportez-vous à la page 15). Les programmes de cuisson sont basés sur des quantités normales. Les tableaux sont indicatifs, et vous pouvez modifier le plat à votre gré avec les marges importantes.



Réglage d'un programme automatique

La zone de cuisson est allumée.

- Appuyez sur la touche de menu.
Une série de 3 icônes s'allume, l'une plus brillante que les autres.
- Appuyez encore sur la touche du menu ou maintenez-la pour accéder aux fonctions de menu suivantes.
Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un « A » signifiant « automatique » s'affiche.

Lorsqu'un programme de cuisson automatique est actif, vous pouvez revenir au processus de cuisson manuel en tapant avec le doigt sur la touche sensible.

Fonction d'ébullition

Cette fonction amène le contenu de la casserole au point d'ébullition (100 °C) et l'y maintient. Un signal sonore est émis lorsque le contenu est cuit ou lorsque l'aliment doit être ajouté. Cette fonction n'est opérationnelle que sans couvercle sur la casserole.

FONCTIONNEMENT

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	REMPLISSAGE DE LA CASSEROLE (DÉBUT DE CUISSON)
Pommes de terre cuites	1 - 3	200 - 500 g	Casserole Ø 200	Ø 145	1,0 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 160	1,5 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 170*265	1,5 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 180	1,5 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 180*410	1,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grande casserole Ø 240	Ø 230	3,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grande casserole Ø 240	Ø 270	3,5 l pommes de terre comprises
Légumes (fermes) cuits	1 - 3	150 - 250 g	Casserole Ø 200	Ø 145	1,0 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 160	1,5 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 170*265	1,5 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 180	1,5 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 180*410	1,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole Ø 240	Ø 230	3,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole Ø 240	Ø 270	3,5 l légumes compris
Oeufs	2 - 6	2 - 6 oeufs	Casserole Ø 200	Ø 145	1,0 l œufs compris
	8 - 12	8 - 12 oeufs	Casserole basse Ø 200	Ø 160	1,5 l œufs compris
	8 - 12	8 - 12 oeufs	Casserole basse Ø 200	Ø 170*265	1,5 l œufs compris
	8 - 12	8 - 12 oeufs	Casserole basse Ø 200	Ø 180	1,5 l œufs compris
	8 - 12	8 - 12 oeufs	Casserole basse Ø 200	Ø 180*410	1,5 l œufs compris
Riz	1	100 g	Casserole Ø 200	Ø 145	1,0 l d'eau uniquement
	2 - 4	200 - 400 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 160	1,5 l d'eau uniquement
	2 - 4	200 - 400 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 170*265	1,5 l d'eau uniquement
	2 - 4	200 - 400 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 180	1,5 l d'eau uniquement
	2 - 4	200 - 400 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 180*410	1,5 l d'eau uniquement
	4 - 5	400 - 500 g	Grande casserole Ø 240	Ø 230	2,0 l d'eau uniquement
	4 - 5	400 - 500 g	Grande casserole Ø 240	Ø 270	2,0 l d'eau uniquement

FONCTIONNEMENT

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Remplissage de la casserole (début de cuisson)
Pâtes	1 - 2	100 - 200 g	Casserole basse Ø 200	Ø 160	1,0 l d'eau uniquement
	1 - 2	100 - 200 g	Casserole basse Ø 200	Ø 170*265	1,0 l d'eau uniquement
	1 - 2	100 - 200 g	Casserole basse Ø 200	Ø 180	1,0 l d'eau uniquement
	1 - 2	100 - 200 g	Casserole basse Ø 200	Ø 180*410	1,0 l d'eau uniquement
	4 - 6	400 -600 g	Grande casserole Ø 240	Ø 230	3,0 l d'eau uniquement
	4 - 6	400 -600 g	Grande casserole Ø 240	Ø 270	3,0 l d'eau uniquement

Fonction de maintien au chaud

La température d'un plat est automatiquement maintenue à une valeur constante de 50 °C à 70 °C. Remuer de temps à autre. La durée maximale de maintien au chaud est de 9 heures, sauf si une durée plus courte a été réglée avec un minuteur. Cette fonction n'est opérationnelle que sans couvercle sur la casserole.

Fonction de réchauffage

Le plat dont la température de départ minimale est de 7 °C est automatiquement maintenu à une valeur constante de 70 °C à 90 °C. Remuer de temps à autre. La durée maximale de réchauffage est de 5 heures, sauf si une durée plus courte a été réglée avec un minuteur. Cette fonction n'est opérationnelle que sans couvercle sur la casserole.

Tableau de cuisson pour les fonctions de maintien au chaud et de réchauffage

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Tous les plats	1	1 000 g	Casserole Ø 200	Ø 140
	4	2 000 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 160
	4	2 000 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 170*265
	4	2 000 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 180
	4	2 000 g	Casserole haute + basse Ø 200	Ø 180*415
	8	4 000 g	Grande casserole Ø 240	Ø 230
	8	4 000 g	Grande casserole Ø 240	Ø 270

CUISSON

Cuisson saine

Point de combustion des différents types d'huile

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

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

CUISSON

Réglages de cuisson

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

Utilisez le réglage 12 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 11 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 10 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 panné.

Utilisez les réglages 8 et 9 pour :

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

Utilisez les réglages 1 à 7 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 fondu 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.

ERREURS

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.



Attention

Si le voyant rouge de forme carrée situé au-dessus de la touche pause clignote (et que les dysfonctionnements ci-dessous ne sont pas en cause), contactez le service après-vente.

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.
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 F00 / Le voyant rouge situé à côté de la touche « clé » est allumé et le témoin au-dessus de la touche pause clignote.	Le panneau de commandes est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commandes.

ERREURS

Symptôme	Cause possible	Solution
Code d'erreur F99 / Le voyant rouge situé à côté de la touche « clé » est allumé et le témoin au-dessus de la touche pause clignote.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez pas plusieurs touches à la fois.
Code d'erreur C1, FC, FU, F9, F10 ou F11.	Appareil mal raccordé.	Raccordez l'appareil conformément au schéma de branchement placé sur le fond de l'appareil.
Code d'erreur FA.	Tension faible.	Vérifiez le branchement.
Code d'erreur F08.	Surchauffe du panneau de commandes, la casserole est trop près des commandes.	<ul style="list-style-type: none">- Laissez la plaque de cuison refroidir.- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes.

INSTALLATION

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 HO5RR 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.

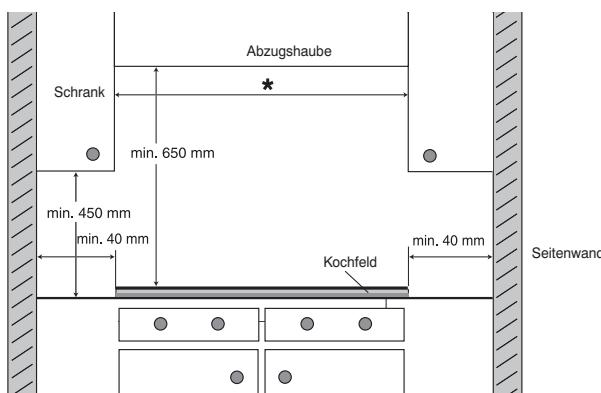
Espace

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

* HL8271S : 800 mm

HL8271I : 800 mm

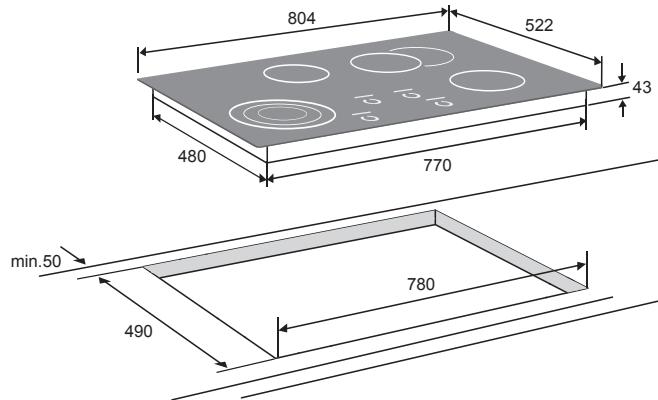
HL9271S : 900 mm



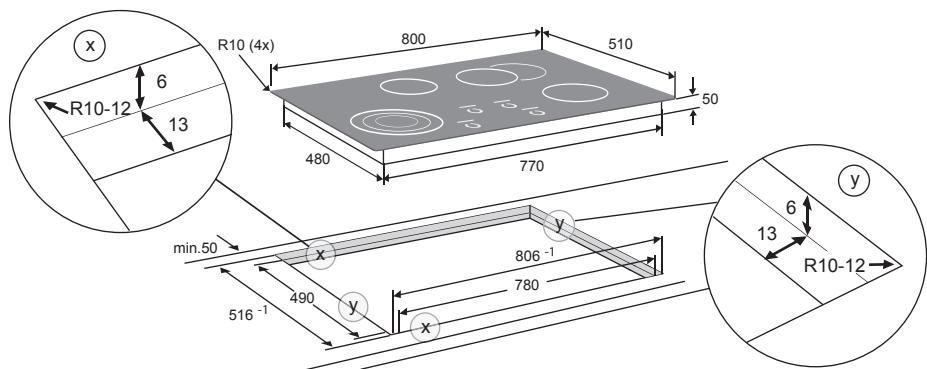
INSTALLATION

Dimensions d'installation

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

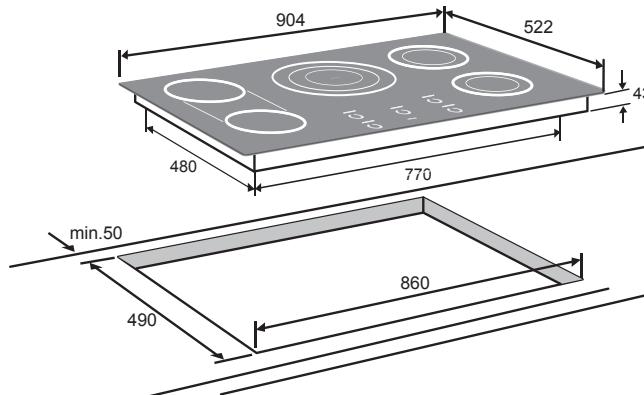


HL8271S



HL8271I

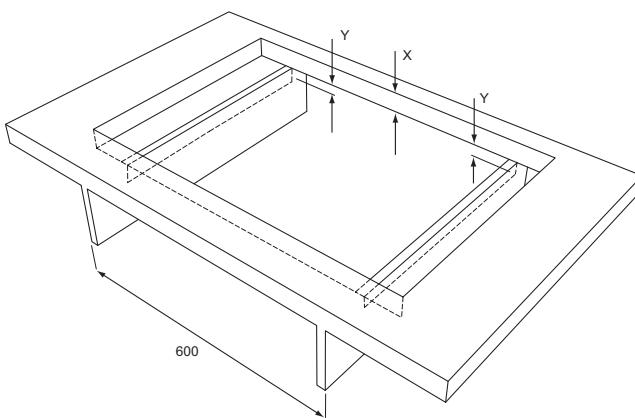
INSTALLATION



HL9271S

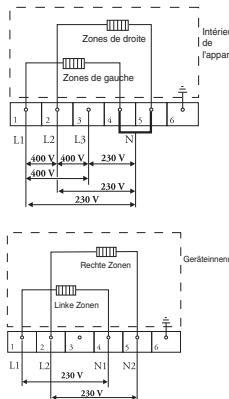
Si la plaque de cuisson est plus large que le placard, avec un plan de travail inférieur à 43 mm d'épaisseur, sciez une découpe dans les deux côtés du placard afin que l'appareil en soit séparé.

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



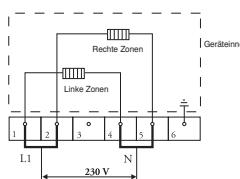
INSTALLATION

Raccordement électrique



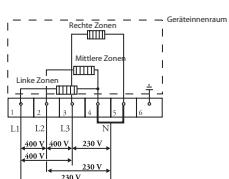
Raccordements courants :

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



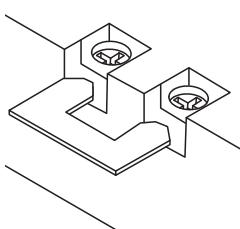
Raccordements spéciaux :

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



Raccordement des plaques à 5 zones de cuisson :

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



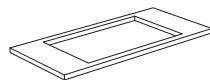
Les pont peuvent être utilisés sur le bloc de raccordement pour créer les branchements requis, comme illustré.

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

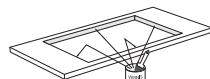
Le point de raccordement, la prise et la fiche murales doivent toujours être accessibles.

INSTALLATION

Encastrement



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



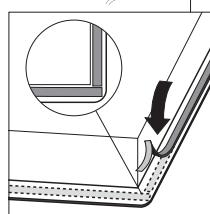
Traitez l'extrémité sciée des plans de travail en bois ou synthétiques avec un vernis étanchéifiant, pour éviter que l'humidité ne fasse gonfler le plan de travail.



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



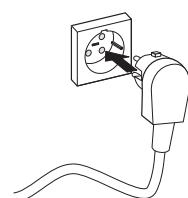
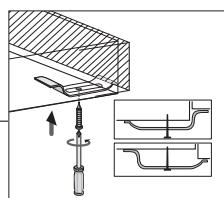
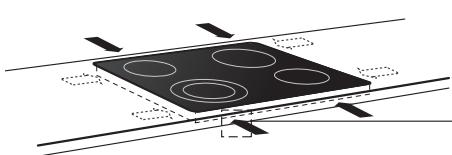
Retirez la pellicule de protection du ruban adhésif d'étanchéité et appliquez ce dernier dans la rainure du profilé en aluminium ou sur le bord de la plaque de verre. Ne collez pas de ruban adhésif sur les coins, mais coupez 4 morceaux séparés pour bien étanchéifier les angles.



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

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

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

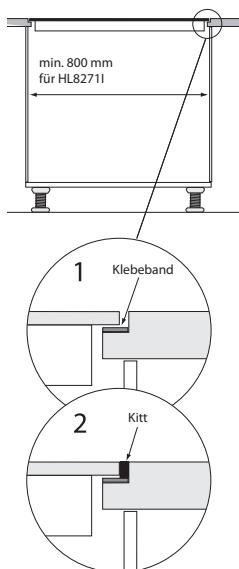


Raccordez l'appareil au secteur. Un signal sonore court est émis et tous les affichages s'allument brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.

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

INSTALLATION

Exigences supplémentaires pour l'intégration (installation encastrée) de la plaque de cuisson (HL8271I)



- La plaque de cuisson ne peut être encastrée qu'au-dessus d'un placard de 800 mm de large au minimum (voir l'illustration).
- Une fois intégrée, la plaque de cuisson doit demeurer accessible par en-dessous pour les réparations.
- S'il existe un tiroir ou un four sous la plaque de cuisson, il doit être aisément amovible.
- Ces plaques de cuisson conviennent particulièrement bien à l'encastrement dans un plan de travail en pierre ou carrelé.
- Lors de l'intégration, la plaque de cuisson ne doit être équipée que sur le côté de la surface en verre, mais pas en-dessous. Ceci afin de garantir que la surface en verre proprement dite reste accessible en cas de remplacement.
Pour ce faire, appliquez une couche de ruban adhésif (ruban de masquage par exemple) sur la surface d'encastrement.
- Signalez toute détérioration de transport avant d'intégrer la plaque de cuisson. Les détériorations signalées après seront considérées comme imputables à l'encastrement.
- La garantie ne couvre pas les détériorations résultant de l'intégration de la plaque de cuisson.
- La garantie ne couvre pas les dégâts des eaux ou d'autre nature subis par le plan de travail d'encastrement de la plaque de cuisson.
- Avant de faire appel au service après-vente, toutes les pièces intérieures du placard d'encastrement de la plaque de cuisson, telles que support de tiroir, étagères, grilles et rallonges doivent être déposées.
- Le service après-vente est uniquement responsable de la réparation et de la révision de la plaque de cuisson. Il convient de contacter votre cuisiniste pour réintégrer la plaque de cuisson (installation encastrée).
- Le kit utilisé pour étanchéifier les bords de la surface en verre doit résister à une température de 160 °C au minimum.
- Pour éviter la décoloration de la pierre naturelle, utilisez un produit d'étanchéité spécialement conçu entre le verre et la pierre naturelle.

INSTALLATION

Détails techniques

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

Type de plaque de cuisson	HL8271S	HL8271I	HL9271S	
Céramique	x	x	x	
Raccordement	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	
Capacité maximale des zones de cuisson				
Avant gauche	0,8/1,6/2,5 kW	0,8/1,6/2,5 kW	1,8 kW	4,0 kW
Arrière gauche	1,2 kW	1,2 kW	1,8 kW	
Centre	x	x	1,0/2,0/2,7 kW	
Arrière droite	1,5 / 2,4 kW	1,5 / 2,4 kW	0,8 / 1,2 kW	
Avant droite	1,5 kW	1,5 kW	0,8 / 1,2 kW	
Charge raccordée				
L1	3,7 kW	3,7 kW	4,0 kW	
L2	3,9 kW	3,9 kW	2,7 kW	
L3	x	x	4,0 kW	
Charge totale raccordée	7,6 kW	7,6 kW	10,7 kW	
Dimensions (encastrement) (mm)				
Largeur x profondeur de l'appareil	804 x 522	800 x 510	904 x 522	
Hauteur d'encastrement depuis le haut du plan de travail	43	50	43	
Largeur x profondeur de découpe	780 x 490	780 x 490	860 x 490	
Distance minimale entre la découpe et la paroi arrière	50	50	50	
Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale	50	50	50	

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Sicherheit

Kochzeitbegrenzung	7
--------------------	---

Anwendung

Funktion der Berührungsstästen	8
Töpfe	8

Bedienung

Einschalten	10
Die Leistung einstellen	10
Ausschalten	10
Restwärmeanzeige	10
Zonenfunktion	11
Der Standby-Modus	12
Spar-Standby-Modus	12
Kindersicherung	13
Pause	13
Erkennen eines Modus	14
Timer / Kochuhr	15
Das Alarmsignal ein- oder ausschalten	17
Automatische Kochprogramme	17

Kochen

Gesund kochen	20
Kochstufen	21

Pflege

Reinigen	22
----------	----

Störungen

Allgemein	23
Störungstabelle	23

Installation

Worauf Sie achten müssen	25
Elektroanschluss	28
Einbau	29
Leistungs- und Einbautabelle	31

Umweltaspekte

Entsorgung von Gerät und Verpackung	32
-------------------------------------	----

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 Aufheizezeiten auswirkt. Außerdem sorgen diese Elemente für eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

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

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

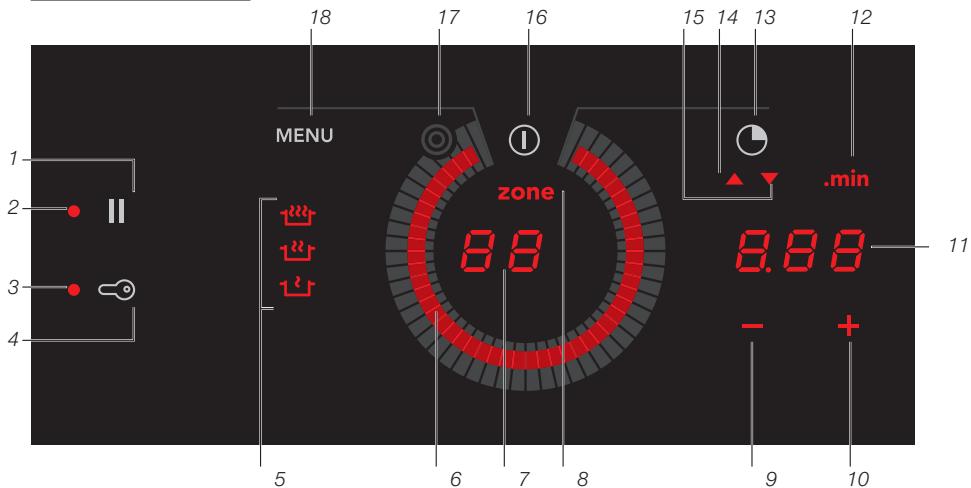
In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Keramikkochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können. Außerdem gibt es Kochtabellen und Reinigungstipps.

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

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!

Bedienfeld

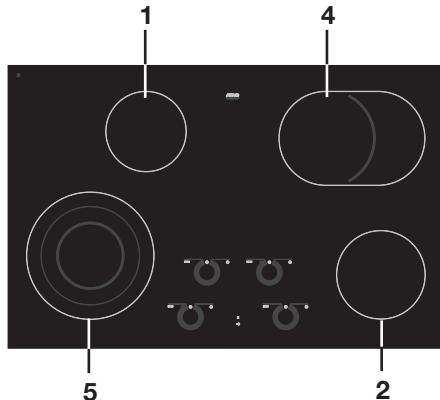


1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
4. Schlüsseltaste (für Kindersicherung / Spar-Standby-Modus)
5. Menüfunktionen (vgl. S. 17-19; „Automatische Programme“)
6. Slide Control (12 Stufen)
7. Stufenanzeige
8. Anzeige zusätzliches Zonenelement
9. Taste Zeit verlängern
10. Taste Zeit verkürzen
11. Timer / Kochuhr
12. „Minuten nach dem Punkt“ Anzeige
13. Taste (Koch)-Zeitschaltuhr
14. Anzeige Kochuhr
15. Anzeige Zeitschaltuhr
16. Ein-/Aus-Taste
17. Taste zusätzliches Zonenelement
18. Menütaste

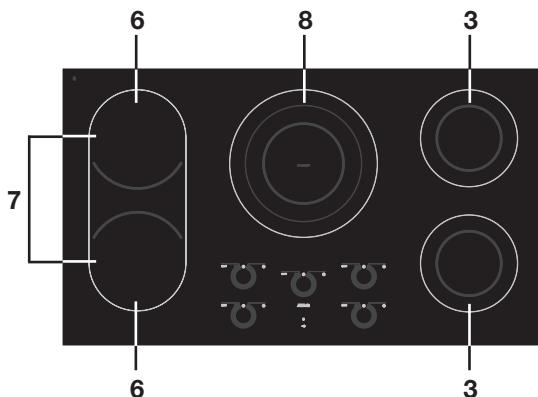
IHR KERAMIKKOCHFELD

Beschreibung

HL8271I / HL8271S



HL9271S



1. Kochzone Ø 145 1,2 kW
2. Kochzone Ø 160 1,5 kW
3. Kochzone Ø 120/180 0,8/2,0 kW
4. Kochzone Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
5. Kochzone Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW
6. Kochzone Ø 180 1,8 kW
7. Kochzone Ø 180 x 410 4,0 kW
8. Kochzone Ø 140/210/270 1,0/2,0/2,7 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:
1 - 2	9 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6 - 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 - 12	1 Stunde

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

ANWENDUNG

Funktion der Berührungstasten

An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten und des Schiebereglers 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 Keramikkochplatten

Töpfe, die auf Keramikkochplatten verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

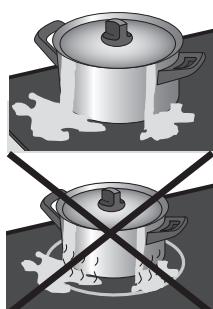
Achtung

- 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.

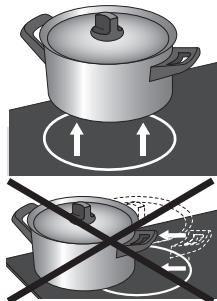
- Auf einer höheren Stufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- der Topfboden kann sich verformen - z. B. bei Überhitzung oder wenn die Kochplatte zu hoch eingestellt ist.



Achtung

- Benutzen Sie kein Kochgeschirr, das kleiner ist als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Kochzone gelangen. Eingebrannte 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.

ANWENDUNG



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.

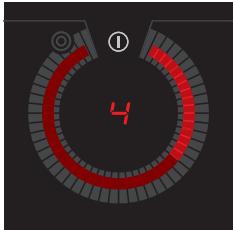


Tipp

- 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.

BEDIENUNG

Einschalten



1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drücken Sie die Schlüssel-Taste.
Es ist ein einzelner Signalton zu hören.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der gewünschten Kochzone.
In der Anzeige erscheint ein blinkendes Minuszeichen und es wird ein einzelner Signalton ausgegeben. Wenn Sie weiter nichts eingeben, schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch ab.
4. Fahren Sie mit Ihrem Finger über die Slide Control (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf die Slide Control, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.
Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe.

Die Leistung einstellen

Wählen Sie eine höhere oder niedrigere Einstellung, indem Sie mit dem Finger über die Slide Control fahren oder darauf tippen. Die Leistung kann in 12 verschiedenen Stufen eingestellt werden.

Ausschalten

Eine Kochzone ausschalten

Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

Sie hören einen kurzen Signalton und der Schieberegler schaltet sich aus.

- Wenn alle Kochzonen auf diese Weise ausgeschaltet wurden, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standby-Modus (vgl. „Standby-Modus“).

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Drücken Sie kurz auf die Schlüssel-Taste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

Es wird ein Signalton ausgegeben. Neben der Schlüssel-Taste beginnt das rote (Kindersicherungs-)Lämpchen langsam zu blinken.

- Das Kochfeld befindet sich jetzt im Spar-Standby-Modus (vgl. auch „Spar-Standby-Modus“).

Restwärmeanzeige



Die verwendete Kochzone bleibt nach Gebrauch noch einige Zeit heiß. Ein „H“ im Display zeigt an, dass die Kochzone noch warm ist.

Zonenfunktion

Mit der Funktion „extra Zonenelement“ kann ein zusätzlicher Bereich des Kochfeldes zugeschaltet werden. Auf der Keramikplatte wird grafisch angezeigt, welche Elemente zugeschaltet werden können.

Doppelzone



Eine Zone mit zwei Ringen oder Flächen ist eine Doppelzone. Es kann nur „do“ eingestellt werden.

Dreifachzone



Eine Zone mit drei Ringen ist eine Dreifachzone. Sowohl „do“ als auch „tr“ kann eingestellt werden.

Brückenzone



Eine Zone mit einer „Brücke“ zwischen den Elementen ist eine Brückenzone. Beide Zonen können entweder getrennt oder gleichzeitig verwendet werden. Wenn die Zonentaste für eine der beiden Zonen gedrückt wird, werden beide Zonen durch das Brückenelement miteinander verbunden. Jetzt ist eine große Kochzone aktiviert. Das Bedienfeld der gedrückten Zonentaste kann jetzt dazu verwendet werden, die gesamte Brückenzone zu steuern. Das andere Bedienfeld zeigt nur die gewählte Einstellung an.

Ein extra Zonenelement zuschalten

Die Kochzone ist eingeschaltet.

- Drücken Sie die Taste „extra Zonenelement“ für zwei Sekunden. *Die Einstellung 12 erscheint und verschwindet wieder. Die „Zone“ blinkt in der Anzeige und das „Menü extra Zonenelement“ ist aktiv.*
- Drücken Sie die Taste „extra Zonenelement“ erneut oder halten Sie diese, um durch die verschiedenen Funktionen zu navigieren.
- Die in der Anzeige angegebene Funktion startet nach drei Sekunden automatisch.
Die gewählte Einstellung verschwindet und die aktuelle Einstellung wird wieder angezeigt. In der Anzeige steht „Zone“, um anzugeben, dass ein zusätzliches Zonenelement aktiv ist.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, um die gewählte Einstellung zu ändern.

Ein zusätzliches Zonenelement ausschalten

Die Funktion zusätzliches Zonenelement ist aktiviert, in der Anzeige wird „Zone“ angezeigt.

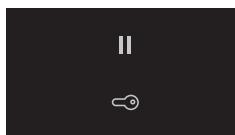
- Drücken Sie die Taste „extra Zonenelement“ für zwei Sekunden.
- Drücken Sie die Taste „extra Zonenelement“ erneut oder halten Sie diese, bis unter „Zone“ keine Funktion mehr angezeigt wird.

- Das zusätzliche Zonenelement schaltet sich nach drei Sekunden ab.
Die aktuelle Einstellung ist sichtbar und „Zone“ verschwindet aus der Anzeige.

Der Standby-Modus

Im Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet. Sie können aus dem Spar-Standby-Modus in den Standby-Modus schalten, oder indem Sie alle einzelnen Kochzonen ausschalten.

Aus dem Standby-Modus können Sie direkt mit dem Kochen beginnen, indem Sie die Ein-/Aus-Taste der gewünschten Kochzone drücken.



Umschalten des Kochfelds vom Spar-Standby-Modus in den Standby-Modus

Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste blinkt langsam.

- Drücken Sie kurz auf die Schlüssel-Taste, um in den Standby-Modus zu schalten.
Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Leuchtanzeigen des Kochfelds sind aus mit Ausnahme (eventuell) der Restwärmeanzeige „H“.

Spar-Standby-Modus

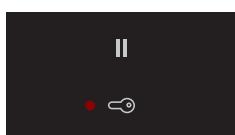
Im Spar-Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet; so verbraucht es am wenigsten Energie.

Das Kochfeld kann aus dem Standby-Modus in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden, wenn noch Kochzonen aktiv sind.



Wussten Sie schon

Das Kochfeld verbraucht im Spar-Standby-Modus weniger als 0,5 W. Dies ist noch weniger als im Standby-Modus.



Das Kochfeld in den Spar-Standby-Modus versetzen

- Drücken Sie auf die Schlüssel-Taste.
Es ertönt ein akustisches Signal. Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste geht langsam an und aus.

Aus dem Spar-Standby-Modus können Sie nicht sofort mit dem Kochen beginnen. Hierzu muss das Kochfeld erst in den Standby-Modus versetzt werden.

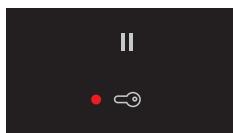
BEDIENUNG



Wussten Sie schon

Nach 30 Minuten im Standby-Modus wird das Kochfeld automatisch in den Spar-Standby-Modus geschaltet, um unnötigen Energieverbrauch zu verhindern.

Kindersicherung



Das Kochfeld in den Kindersicherungsmodus versetzen

- Drücken Sie die Schlüssel-Taste.
Es ist ein zweifacher Signalton zu hören. Alle Tasten sind jetzt inaktiv, mit Ausnahme der Schlüssel-Taste. Das Kochfeld wird erst in den Spar-Standby-Modus und dann in den Kindersicherungsmodus geschaltet. Das rote Lämpchen leuchtet konstant.
- Drücken Sie die Schlüssel-Taste erneut für zwei Sekunden, um die Kindersicherung abzuschalten.
Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste ist aus.



Tipp

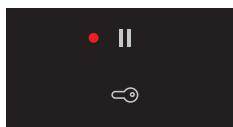
Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird.



Wussten Sie schon

Das Kochfeld verbraucht bei eingeschalteter Kindersicherung so wenig Energie wie im Spar-Standby-Modus.

Pause



Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für fünf Minuten „pausieren“ lassen. Die Stromversorgung zu den Kochzonen wird unterbrochen, ohne das die Einstellungen verloren gehen. Bitte beachten Sie, dass die Kochzone noch einige Zeit heiß bleibt. Nehmen Sie empfindliches Geschirr von der Kochzone.

Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

- Drücken Sie auf die Pause-Taste.
Es ist ein zweifacher Signalton zu hören, die Kochzonen werden ausgeschaltet.
 - ▷ Eventuell eingestellte Küchen-/Zeitschaltuhren werden angehalten.
 - ▷ Alle Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet.

BEDIENUNG

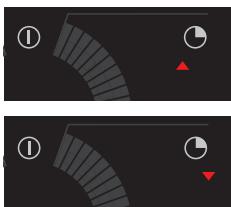
- ▷ Alle Tasten mit Ausnahme der Schlüssel-Taste und der Pause-Taste sind inaktiv. Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden, so dass Sie das Bedienfeld problemlos reinigen können.
- Wenn Sie die Pause-Taste innerhalb von 5 Minuten erneut drücken, wird der angehaltene Kochvorgang fortgesetzt.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.
- Wenn Sie innerhalb von fünf Sekunden keine weitere Bedienaktion vornehmen:
Alle aktiven Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Taste noch weitere 25 Minuten, um anzudeuten, dass die Kochvorgänge durch den Pausenmodus beendet wurden. Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pausenmodus in den Spar-Standby-Modus versetzt.

Erkennen eines Modus

Der Standby-Modus	Kein Lämpchen leuchtet.
Der Spar-Standby-Modus	Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste blinkt langsam.
Die Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste leuchtet.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

BEDIENUNG

Timer / Kochuhr



Die (Kochuhr-) Timer-Taste jeder Kochzone hat zwei Funktionen:

Die Timerfunktion	Die Kochuhrfunktion
Diese Funktion ist an dem roten Pfeil nach oben zu erkennen.	Diese Funktion ist an dem roten Pfeil nach unten zu erkennen.
Die Zeit wird erhöht.	Die Zeit wird verringert.
Der Timer kann nicht mit einer Kochzone verbunden werden.	Die Kochuhr kann mit einer Kochzone verbunden werden. Dies bedeutet, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Die Timerfunktion wird nach dem Drücken dieser Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Die Kochuhr kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die Taste + oder - drücken.

Achtung



- Ein Timer / eine Kochuhr steht für jede Kochzone zur Verfügung.
- Die Timer-/Kochuhrfunktion kann auch verwendet werden, ohne eine dazugehörige Kochzone zu aktivieren.



Einschalten des Timers

- Drücken Sie die Taste Kochuhr/Timer für die gewünschte Kochzone. *Die Anzeige für den Timer leuchtet auf und drei Nullen beginnen zu blinken. Darunter erscheinen die Zeichen + und -.*
- Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer kann auf eine Zeit bis zu 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. *Der rote Pfeil nach oben leuchtet auf und die Zeit wird erhöht.*
- Drücken Sie die Taste Kochuhr/Timer erneut, um diesen auszuschalten.

Einschalten der Kochuhr

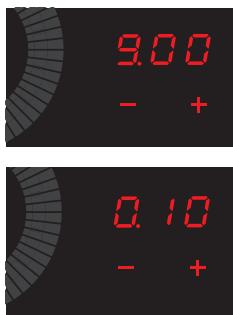
- Drücken Sie die Taste Kochuhr/Timer für die gewünschte Kochzone.
- Drücken Sie auf die Tasten + oder -, um von der Timerfunktion zur Kochuhr zu schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen. *Der rote Pfeil nach unten leuchtet auf. Die Zeit wird verringert.*
- Drücken Sie die Taste Kochuhr/Timer erneut, um diesen auszuschalten.

BEDIENUNG



Achtung

- Die Kochuhr wird mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet wird.
- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone verbunden ist, schaltet die Kochzone ab, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Der Kochuhralarm geht an und es wird für 15 Minuten ein akustisches Signal ausgegeben, während die Zeit heruntergezählt wird und „0.00“ sowie der rote Pfeil nach unten weiter blinken.
Drücken Sie die Taste Kochuhr/Timer erneut, um den Alarm abzuschalten.



Einstellen der Kochzeit

- Schalten Sie die Kochuhr ein.

Taste	Schritte von x pro Tastenberührung	Zeit
+	x = 1 Minute	0.00 bis ...
-	x = 10 Sekunden	5.00 - 0.00
-	x = 30 Sekunden	9.00 - 5.00
-	x = 1 Minute	... bis 9.00

Nach neun Minuten und null Sekunden („9.00“) erscheint über dem Display „.min“ und die Minuten werden nach dem Punkt weitergezählt.



Tipp

Sie können die Taste + oder - gedrückt halten, um die gewünschte Kochzeit schneller einzustellen.

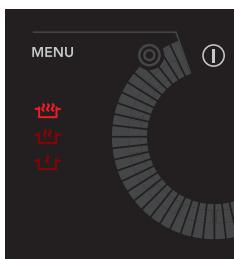
BEDIENUNG

Das Alarmsignal ein- oder ausschalten

- Drücken und halten Sie die Menütaste und die (Koch-) Timer-Taste gleichzeitig, bis Sie einen Signalton hören.
Das Alarmsignal ist jetzt für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Pause-Taste und der Schlüssel-Taste. Hinweis: Der Kochuhralarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.
- Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion (vgl. S. 15) einstellen. Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen. Die Tabellen sollen lediglich als Anhalt dienen, die großzügigen Wertbereiche helfen Ihnen dabei, das Gericht Ihren eigenen Wünschen anzupassen.



Einstellen eines automatischen Kochprogramms

Die Kochzone ist eingeschaltet.

- Drücken Sie die Menütaste.
Eine Reihe von drei Symbolen leuchtet auf, eines davon heller als die anderen.
- Drücken Sie erneut auf die Menütaste, oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.
Das gewählte Kochprogramm startet automatisch nach drei Sekunden. Im Display wird „A“ für „automatisch“ angezeigt.

Wenn ein automatisches Kochprogramm aktiv ist, können Sie wieder zum normalen Kochvorgang schalten, indem Sie mit dem Finger auf die Slide Control tippen.

(Auf)kochfunktion

Bringt den Inhalt des Topfes schnell zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie Speisen hinzufügen können, ertönt ein akustisches Signal. Dies funktioniert nur, wenn kein Deckel auf dem Topf ist.

BEDIENUNG

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte Kartoffeln	1 - 3	200 - 500 g	Stahltopf Ø 200	Ø 145	1,0 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 160	1,5 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 170*265	1,5 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 180*410	1,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Großer Topf Ø 240	Ø 230	3,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Großer Topf Ø 240	Ø 270	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	1 - 3	150 - 250 g	Stahltopf Ø 200	Ø 145	1,0 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 160	1,5 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 170*265	1,5 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 180*410	1,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf Ø 240	Ø 230	3,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf Ø 240	Ø 270	3,5 l einschl. Gemüse
Eier	2 - 6	2 - 6 Eier	Stahltopf Ø 200	Ø 145	1,0 l einschl. Eier
	8 - 12	8 - 12 Eier	Niedriger Topf Ø 200	Ø 160	1,5 l einschl. Eier
	8 - 12	8 - 12 Eier	Niedriger Topf Ø 200	Ø 170*265	1,5 l einschl. Eier
	8 - 12	8 - 12 Eier	Niedriger Topf Ø 200	Ø 180	1,5 l einschl. Eier
	8 - 12	8 - 12 Eier	Niedriger Topf Ø 200	Ø 180*410	1,5 l einschl. Eier
Reis	1	100 g	Stahltopf Ø 200	Ø 145	1,0 l nur Wasser
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 160	1,5 l nur Wasser
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 170*265	1,5 l nur Wasser
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 180	1,5 l nur Wasser
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 180*410	1,5 l nur Wasser
	4 - 5	400 - 500 g	Großer Topf Ø 240	Ø 230	2,0 l nur Wasser
	4 - 5	400 - 500 g	Großer Topf Ø 240	Ø 270	2,0 l nur Wasser

BEDIENUNG

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf Ø 200	Ø 160	1,0 l nur Wasser
	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf Ø 200	Ø 170*265	1,0 l nur Wasser
	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf Ø 200	Ø 180	1,0 l nur Wasser
	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf Ø 200	Ø 180*410	1,0 l nur Wasser
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf Ø 240	Ø 230	3,0 l nur Wasser
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf Ø 240	Ø 270	3,0 l nur Wasser

Warmhaltefunktion

Die Temperatur des Gerichts wird automatisch konstant bei 50 °C - 70 °C gehalten. Gelegentlich umrühren. Die maximale Warmhaltezeit beträgt neun Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt. Die Funktion ist nur dann gegeben, wenn kein Deckel auf dem Topf ist.

Funktion zum Aufwärmen

Das Gericht mit einer Anfangstemperatur von mindestens 7 °C wird automatisch konstant bei einer Temperatur von 70 °C - 90 °C gehalten. Gelegentlich umrühren. Die maximale Aufwärmzeit beträgt fünf Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt. Die Funktion ist nur dann gegeben, wenn kein Deckel auf dem Topf ist.

Kochtabelle für Warmhalten und Aufwärmen

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Alle Speisen	1	1.000 g	Stahltopf Ø 200	Ø 140
	4	2.000 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 160
	4	2.000 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 170*265
	4	2.000 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher und niedriger Topf Ø 200	Ø 180*415
	8	4.000 g	Großer Topf Ø 240	Ø 230
	8	4.000 g	Großer Topf Ø 240	Ø 270

Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

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

Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
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 12 für:

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

Verwenden Sie Stufe 11 für:

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

Verwenden Sie Stufe 10 für:

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

Verwenden Sie Stufe 8 und 9 für:

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

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 7 für:

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

Reinigen



Tipp

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 Keramikkochplatten haben den Vorteil, dass ein dünner Film auf der Glasplatte bleibt, 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. Apfelmus, 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 Reinigungsseüssig 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 kann 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 rauschrauben. 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.



Achtung

Wenn das quadratische rote Licht über der Pause-Taste blinkt (und keine der unten genannten Fehlfunktionen zutrifft), nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

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 - des Timers 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.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode F00 / Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F99 / Das rote Lämpchen neben der Schlüssel-Taste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Immer nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode C1, FC, FU, F9, F10 oder F11.	Das Gerät ist falsch angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät gemäß dem Anschlußdiagramm auf der Unterseite des Geräts an.
Fehlercode FA.	Niedrige Spannung.	Kontrollieren Sie den Anschluss.
Fehlercode F08.	Überhitzung des Bedienfeldes. Der Topf steht zu nahe an den Bedientasten.	- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. - Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen Topf und Bedientasten.

INSTALLATION

Worauf Sie achten müssen

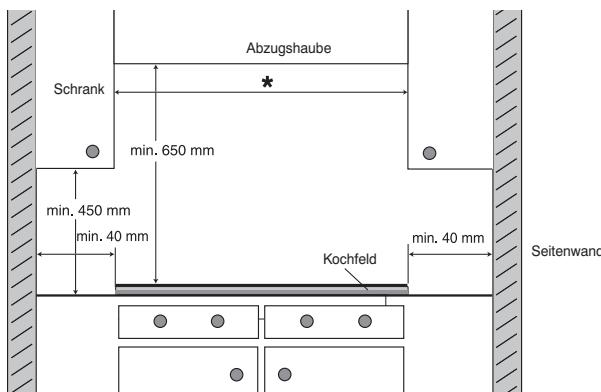
Sicherheitsvorschriften für die Installation

- 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 ($>85^{\circ}\text{C}$) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benötigter freier Platz

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

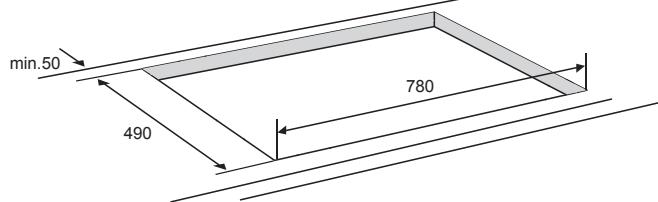
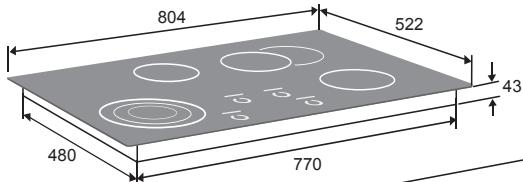
- * HL8271S: 800 mm
- HL8271I: 800 mm
- HL9271S: 900 mm



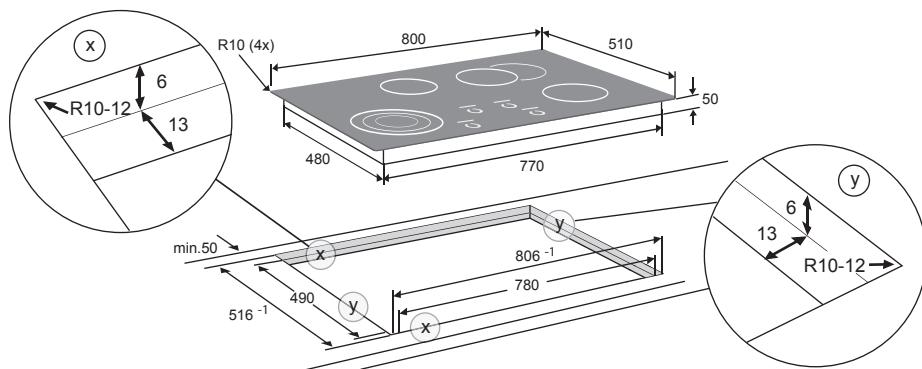
INSTALLATION

Einbaumaße

In den folgenden Abbildungen sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

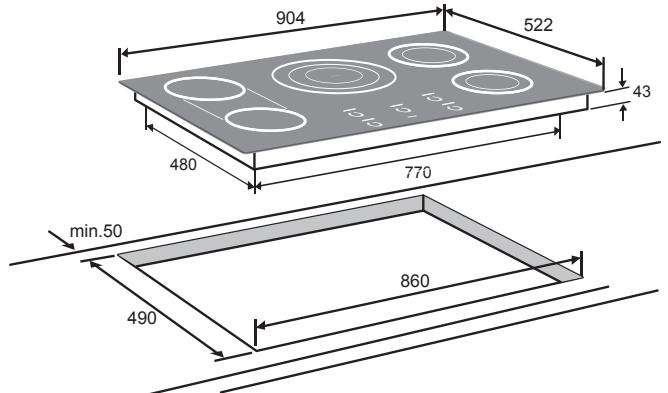


HL8271S



HL8271I

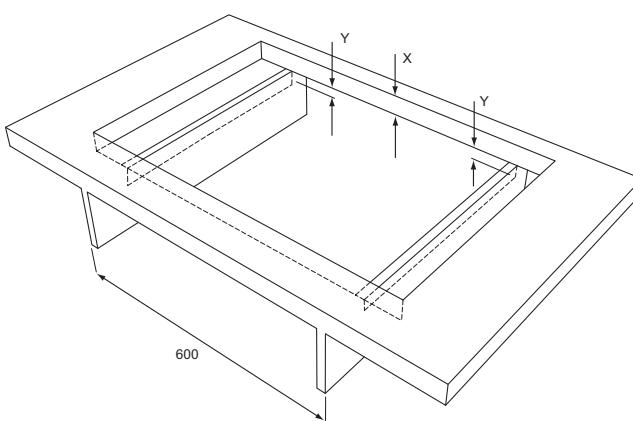
INSTALLATION



HL9271S

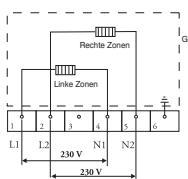
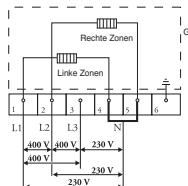
Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 43 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schranks Aussparungen sägen, so dass das Gerät frei vom Schrank liegt.

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



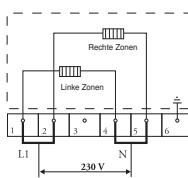
INSTALLATION

Elektroanschluss



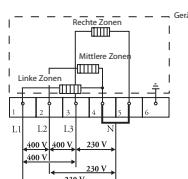
Allgemeine Anschlüsse:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 eine Verbindungsbrücke an. Phase 3 wird nicht belastet. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm² haben.
- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm² haben.



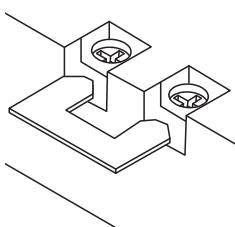
Spezialanschlüsse:

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



Anschluss für Kochfelder mit fünf Kochzonen:

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



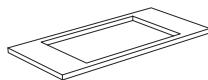
Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.

Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen.

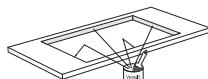
Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

INSTALLATION

Einbau



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



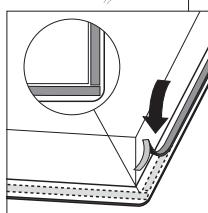
Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.



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

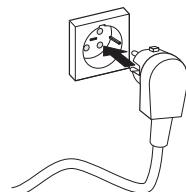
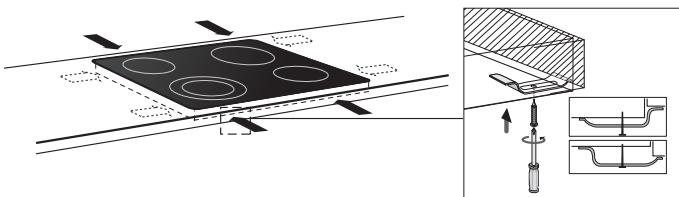


Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern in 4 Stücke schneiden, um die Ecken gut abzudichten.



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.

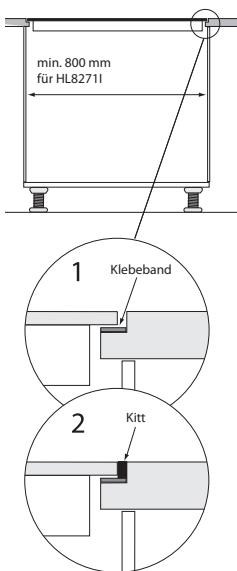


Schliessen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ein kurzes Signal ertönt, und alle Displays leuchten kurz auf. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

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.

INSTALLATION

Weitere Anforderungen für den Einbau (bündige Installation) des Kochfelds (HL8271I)



- Das Kochfeld kann nur über einen mindestens 800 mm breiten Einzelschrank eingebaut werden (siehe Abbildung).
- Nach dem Einbau muss es für Wartungsaufgaben von unten erreichbar sein.
- Wenn eine Schublade oder ein Ofen unter dem Kochfeld eingebaut wird, muss diese/r leicht entfernt werden können.
- Diese Kochfelder eignen sich besonders gut für einen Einbau in geflieste oder Arbeitsflächen aus Stein.
- Das Kochfeld sollte beim Einbau nur an den Seiten der Glaskeramikplatte verkittet werden, aber nicht auf der Unterseite. Somit bleibt die Glaskeramikplatte erreichbar, wenn sie ersetzt werden muss.
Bedecken Sie hierzu die eingelegte Fläche mit einer Schicht Klebeband oder Kreppband.
- Melden Sie alle Transportschäden, bevor Sie das Kochfeld versiegeln. Alle danach gemeldeten Schäden werden als Ergebnis des Einbaus betrachtet.
- Die Garantie deckt keine Schäden ab, die beim Einbau des Kochfelds entstehen.
- Die Garantie deckt keine Wasserschäden oder andere Schäden an der Arbeitsplatte ab, in die das Kochfeld eingebaut wird.
- Vor dem Besuch des Kundendiensts müssen alle inneren Teile des Schrank, in die das Kochfeld eingebaut ist, entfernt werden, wie Schubladenkonstruktionen, Regale, Gestelle und Schienen.
- Der Kundendienst ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds zuständig. Nehmen Sie für den Wiedereinbau (bündige Installation) des Kochfelds Kontakt mit Ihrem Küchenspezialisten auf.
- Der Kitt zum Versiegeln der Kanten der Glasfläche muss hitzebeständig bis mindestens 160°C sein.
- Um eine Verfärbung von Naturstein zu verhindern, muss ein spezielles Dichtungsmittel zwischen dem Glas und dem Naturstein aufgebracht werden.

INSTALLATION

Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	HL8271S	HL8271I	HL9271S	
Keramik	x	x	x	
Anschluss	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	
Maximale Kochzonenleistung				
Links vorn	0,8/1,6/2,5 kW	0,8/1,6/2,5 kW	1,8 kW	4,0 kW
Links hinten	1,2 kW	1,2 kW	1,8 kW	
Mitte	x	x	1,0/2,0/2,7 kW	
Rechts hinten	1,5 / 2,4 kW	1,5 / 2,4 kW	0,8 / 1,2 kW	
Rechts vorn	1,5 kW	1,5 kW	0,8 / 1,2 kW	
Anschlusswert				
L1	3,7 kW	3,7 kW	4,0 kW	
L2	3,9 kW	3,9 kW	2,7 kW	
L3	x	x	4,0 kW	
Gesamtanschlusswert	7,6 kW	7,6 kW	10,7 kW	
(Einbau)maße (mm)				
Breite und Tiefe des Geräts	804 x 522	800 x 510	904 x 522	
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43	50	43	
Sägemaß Breite x Tiefe	780 x 490	780 x 490	860 x 490	
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	50	50	50	
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	50	50	50	

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

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