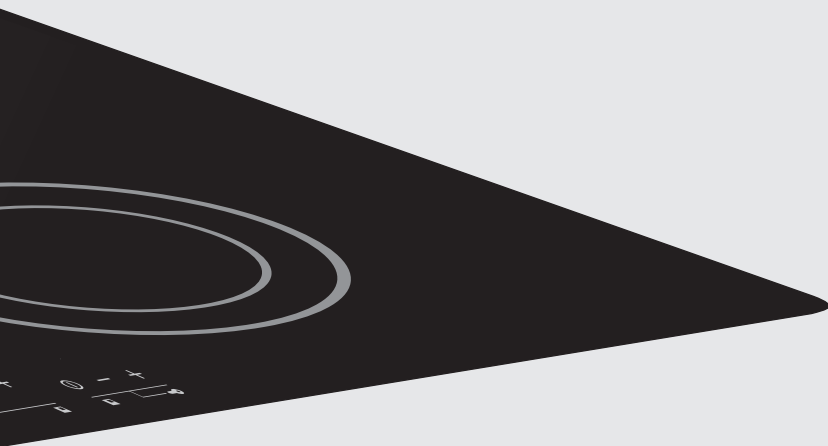


HI4071M - HI4071P

*handleiding notice d'utilisation Anleitung manual*

**ATAG**





*Uw inductiekookplaat*

Inleiding . . . . .	4
Beschrijving . . . . .	5

*Veiligheidsvoorschriften*

Waar u op moet letten . . . . .	6 - 7
---------------------------------	-------

*Bediening*

Instellen . . . . .	8 - 10
---------------------	--------

*Gebruik*

Even wennen . . . . .	11
-----------------------	----

*Pannen*

De kookplaat optimaal gebruiken . . . . .	12
---	----

*Kookstanden*

De kookplaat optimaal gebruiken . . . . .	13
---	----

*Onderhoud*

Reinigen . . . . .	14
--------------------	----

*Storingen*

Algemeen . . . . .	15
Tabel . . . . .	16

*Veiligheidsvoorschriften*

Installatievoorschrift . . . . .	17
----------------------------------	----

*Inbouwmaten*

Installatievoorschrift . . . . .	18
----------------------------------	----

*Installatievoorschrift*

Ventilatie . . . . .	19
Elektrische aansluiting . . . . .	20
Inbouwen . . . . .	21 - 23

*Bijlage*

Afvoeren toestel en verpakking . . . . .	24
Veiligheid . . . . .	25
Technische gegevens . . . . .	26

**FR**

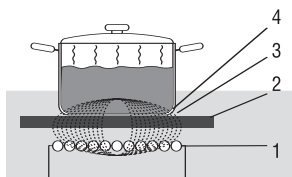
Mode d'emploi . . . . .	4 - 16
Instruction d'installation . . . . .	17 - 26

**DE**

Bedienungsanleitung . . . . .	4 - 16
Installationsanweisung . . . . .	17 - 26

**GB**

Instructions for use . . . . .	4 - 16
Installation guide . . . . .	17 - 26

*Werking inductie*

De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

**Comfortabel en snel**

Koken op een inductiekookplaat is comfortabel. De zones hebben een hoog regelbereik en zijn nauwkeurig instelbaar. Op de laagste stand kunt u chocolade direct in de pan smelten. Het hoge vermogen zorgt ervoor dat het aan de kook brengen extra snel gaat.

**Veilig en schoon**

Bij inductiekoken wordt de warmte direct opgewekt in de panbodem. De glasplaat wordt daarom nooit warmer dan de panbodem. Dit is niet alleen veiliger dan een gas of keramische kookplaat, maar ook makkelijker schoonmaken omdat voedselresten niet inbranden.

**Pannan**

Niet iedere pan is geschikt voor inductiekoken. Omdat inductie koken gebruik maakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken moet de panbodem ijzer bevatten. Gebruik pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, voorzien van het "Class Induction" keurmerk. (Zie ook blz. 12)

In deze handleiding staat beschreven hoe u de inductie kookplaat optimaal kunt benutten. **Bewaar deze handleiding zorgvuldig.**

Veel kookplezier!

*Gebruikte pictogrammen*

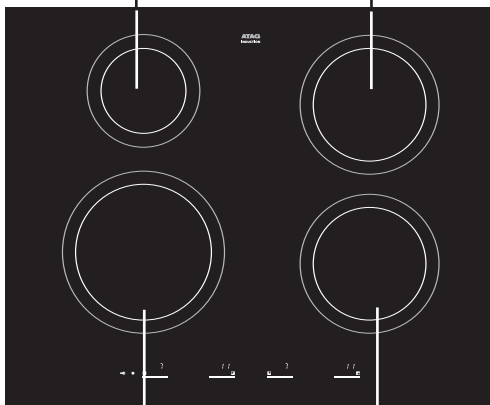
belangrijk om te weten  
important à savoir  
Wissenswertes  
important information



tip  
conseil  
Tipp  
tip

Kookzone LA Ø14,5  
50-1800W

Kookzone RA Ø18  
50-2800W

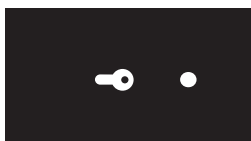


Kookzone LV Ø21  
50-3200W

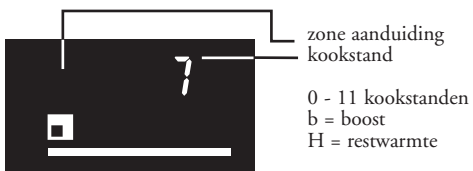
Kookzone RV Ø18  
50-2800W



**Kinderslot** (pag. 9)



**Display** (pag. 8)



Inductiekoken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse beveiligingen zoals restwarmtesignalering en kookduurbegrenzing. Toch zijn er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.

### *Aansluiten en reparatie*

---

- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open de behuizing van het toestel nooit. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stop-contact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de toevoerleiding op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.

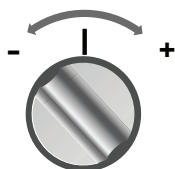
### *Tijdens gebruik*

---



- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Let op dat pannen niet droog koken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade door droogkoken valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.

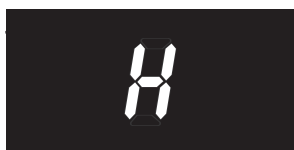
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Wanneer olie vlam vat, het vuur nooit doven met water. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.

Inschakelen en vermogen instellen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop naar + of - om de kookzone in te schakelen. Laat de knop terugveren naar de beginstand. Door de knop nogmaals te draaien (+) of (-) kunt u een kookstand instellen. U kunt in het display op de kookplaat de juiste stand aflezen.
3. Door het wat langer vasthouden van de knop in de positie + of - stelt u een hogere of lagere stand in.

Uitschakelen

Draai de betreffende knop naar de min positie en houd deze vast totdat de display “-” aangeeft. Hierna schakelt de kookplaat vanzelf uit.

Restwarmte-indicatie

Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone te warm is, blijft er een “H” in het display staan.

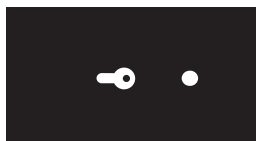
Speciale standen**Stand 11 (wokstand)**

Deze stand is uitermate geschikt om vlees te bakken of wokgerechten te bereiden.

**Stand b (boost)**

De booststand is bedoeld voor het snel aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk.



*Kinderslot*

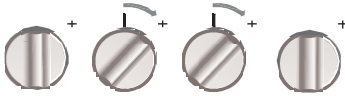
Met het kinderslot kunt u de **uitgeschakelde** kookplaat vergrendelen. Onbedoeld inschakelen tijdens onderhoud of door kinderen kunt u hiermee voorkomen.

**Kinderslot inschakelen**

1. Schakel **alle** zones geheel uit.
2. Houd de twee buitenste bedieningsknoppen minimaal 3 seconden vast in de uiterste rechter positie (+). Het LED-je naast het sleutelsymbool geeft aan dat de kookplaat vergrendeld is.

**Kinderslot uitschakelen**

Houd de twee buitenste regelknoppen minimaal 3 seconden vast in de uiterst linker positie (-). Het LED-je dooft en de kookplaat is klaar voor gebruik.

In- en uitschakelen geluidssignaal**Geluidssignaal inschakelen.**

Om het geluidssignaal in te schakelen dient u de twee **middelste** knoppen 3 seconden in de uiterst rechter positie (+) te houden.

**Geluidssignaal uitschakelen.**

Houd de twee **middelste** knoppen 3 seconden in de uiterste linker positie (-).

*Nadat het geluidssignaal is gewijzigd klinkt er een geluidssignaal als bevestiging.*



**Inductiekoken is snel**

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

**Het vermogen past zich aan**

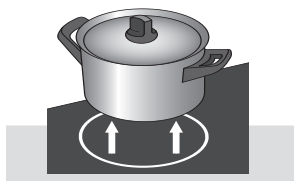
Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

**Mimimale pandiameter**

De minimum pandiameter is voor elke grootte zone anders (zie tabel). Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

*Tabel zonegrootte:*

min. pandiameter	
ø145	9 cm
ø180	12 cm
ø210	13,5 cm



Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.

**Let op:**

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen. Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

Gebruik alleen pannen geschikt voor elektrisch en inductiekoken met:

- een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
- een vlakke bodem.

Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk. Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



#### Let op:

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het email er afspringen wanneer de pan droogkookt;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

#### Let op:

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

#### Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt.

De onderstaande tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de grootte en de kwaliteit van de pan.

**Gebruik de hoogste stand voor:**

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;

**Gebruik een iets lagere stand voor:**

- aanbraden van vlees;
- bakken van platvis, dunne moten of filet;
- bakken van gekookte aardappelen;
- bereiden van glad gebonden soepen en sauzen;
- bakken van omeletten;
- bakken van biefstuk (medium, rozerood);
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid).
- koken van glad gebonden pudding en vla.

**Gebruik een stand iets boven de middelste stand voor:**

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- gaar bakken van dun vlees;
- doorbraden van groot vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.

**Gebruik de middelste standen voor:**

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdoeien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen.

**Gebruik de laagste standen voor:**

- trekken van bouillon;
- rood koken van stoofperen;
- bereiden van stoofvlees;
- doorkoken van gerechten;
- smoren van groenten.

### *Dagelijkse reiniging*

---

Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken. Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken. Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

### *Hardnekkige vlekken*

---

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen. Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn. Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.  
*Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.*

Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

#### **Nooit gebruiken**

Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.



ATAG heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam Atag Shine. Deze zijn te verkrijgen via de website **[www.hps.nl](http://www.hps.nl)**  
Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikstips.



Voor het telefoonnummer van de servicedienst kunt u de bijgeleverde garantiekaart raadplegen of kijken op **www.hps.nl**

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de toevoerleiding op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

### **Geluid in de bodem van de pan**

Tijdens het koken kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig. Het geluid wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem.

Verminder het ratelende geluid eventueel door een lagere stand te kiezen.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstrooming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft het display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan zie blz. 12.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode 1E03; 1E09	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te laag.	Aansluiting controleren. Neem contact op met uw energieleverancier als het probleem blijft bestaan.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode 1E01; 2E01; 3E01; 4E01	Kookplaat oververhit.	De kookplaat is uitgeschakeld door oververhitting. Laat de kookplaat afkoelen en gebruik een lagere kookstand.
Foutcode 1E10	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting wijzigen. Neem contact op met de servicedienst.
Continu geluidssignaal.	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F11; F42.	Een knop wordt te lang bediend.	Knoppen niet te lang in de uiterste positie vasthouden. Indien de foutcode blijft, neemt u contact op met de servicedienst.
Foutcode F99.	U heeft 2 of meerdere knoppen bediend.	Bedien maar 1 knop tegelijk.

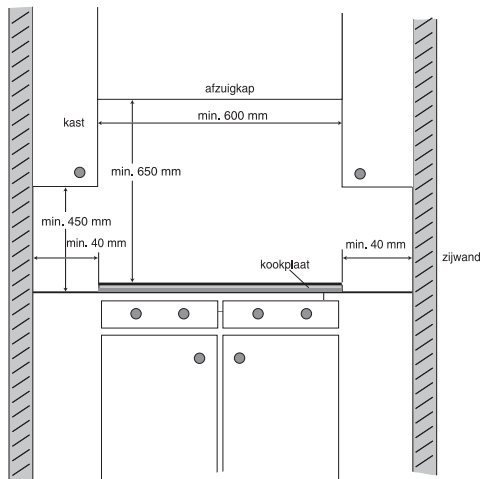


### Algemeen

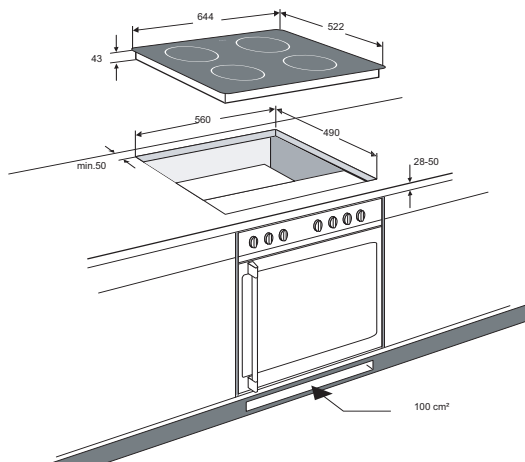
- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

### Benodigde vrije ruimte rondom

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.



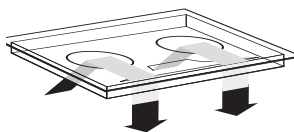
HI4071M (Maten in mm, tolerantie 0,5 mm)



In de bovenstaande illustratie zijn de afmetingen van de uitsparing aangegeven.

Wanneer u een kastje van 600 mm breed gebruikt met een werkblad met een dikte van minder dan 50 mm, dient u een uitsparing "C" aan beide zijden in het kastje te zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

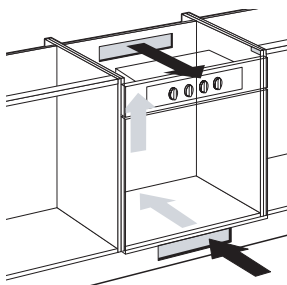
## Beluchting



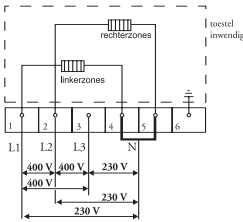
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koude lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.

Voor een optimale koeling van het kooktoestel moeten er enkele wijzigingen in het keukenmeubel worden aangebracht.

## Boven een bedieningspaneel of een ATAG oven



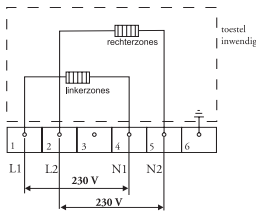
Beluchting vindt plaats via de plint en de achterzijde van de oven. De nismaat moet minimaal 600 mm hoog zijn. Maak aan de voor- en achterzijde een opening van minimaal 560 x 6 mm.



**Veel voorkomende aansluiting:**

3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 1 - 2 en 4 - 5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.



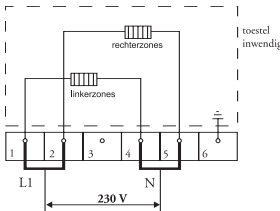
2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2 N a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V a.c. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.

**Speciale aansluitingen:**

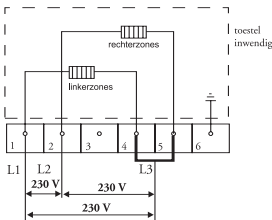
1 fase aansluiting (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm<sup>2</sup>.



3 fasen zonder nul aansluiting (3 a.c. 230 V / 50 Hz):

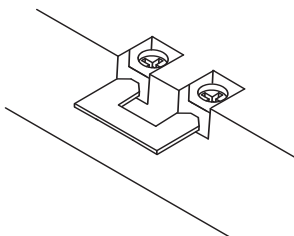
De spanning tussen de fasen is 230 V a.c. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 4 en 5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.

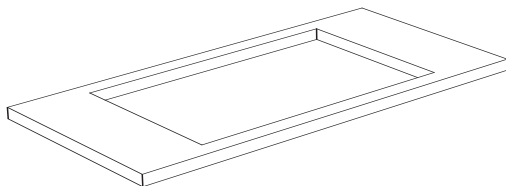


**Elektrische aansluiting**

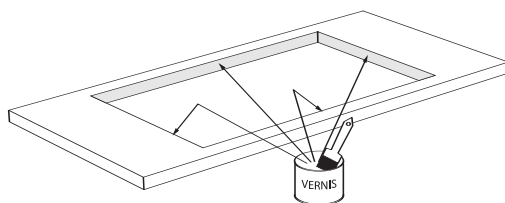
Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in voorgaande illustraties staat aangegeven.

Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit het deksel. Zorg ervoor dat het aansluitpunt makkelijk bereikbaar blijft.

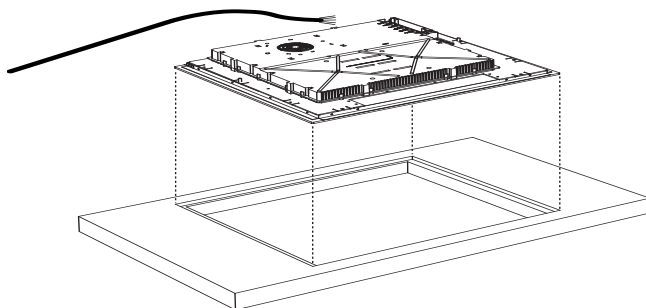




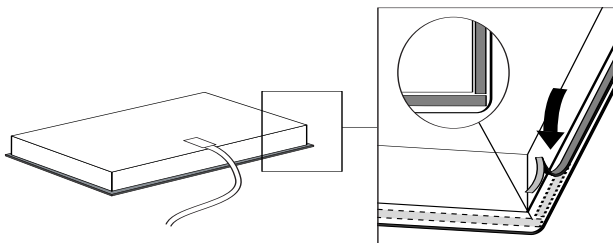
1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.



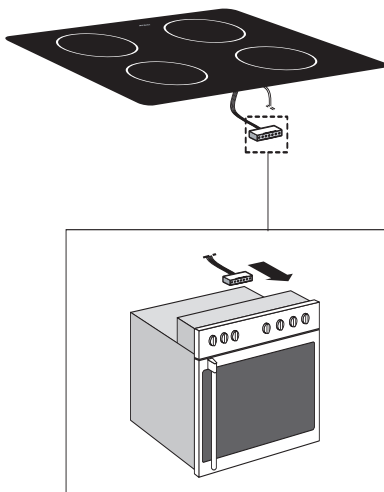
2. Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.



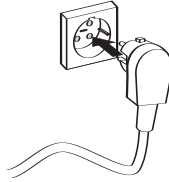
3. Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.
4. Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie blz. 20).



5. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.
6. Keer het toestel om.



7. Steek de meerpolige connector van de kookplaat in de contrastekker van de oven of het bedieningspaneel.



8. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel zal een kort signaal geven en alle displays zullen even oplichten. Het toestel is nu gebruiksklaar.
9. Leg het toestel in de uitsparing.
10. Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.
11. Zorg dat de handleiding binnen handbereik van de kookplaat blijft.

Direct na het inschakelen zal de ventilator even inschakelen. Het toestel controleert zichzelf nu gedurende een aantal seconden.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).



Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat, zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



Veiligheid kookplaat

1. Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
2. Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
3. Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan te vermijden.
4. Een klein voorwerp, zoals een te kleine kookpan (zie tabel blz. 11), een vork of een lepel, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. Het display van de zone knippert 0 en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Kookduurbegrenzing

Kookduurbegrenzing is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1 en 2	9 uur
3, 4 en 5	5 uur
6, 7 en 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 en b(oost)	1 uur

Vermogen- en inbouw tabel

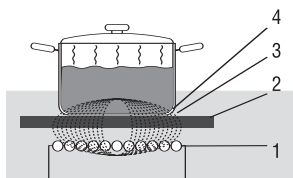
<b>Kookplaattype</b>	<b>HI4071M</b>
Inductie	x
<b>Aansluiting</b>	
230V - 50Hz	x
<b>Maximale vermogen kookzones</b>	
Linksachter	1800W
Linksvoor	3200W
Rechtsachter	2800W
Rechtsvoor	2800W
<b>Aansluitwaarde</b>	
L1	3700W
L2	3700W
<b>Totale aansluitwaarde</b>	<b>7400W</b>
<b>Kookplaattype</b>	
Toestel breedte x diepte	644 x 522
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	43 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490
Afstand zaagmaat tot achterwand	Minimaal 50 mm
Afstand zaagmaat tot zijwand	Minimaal 50 mm

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

## Votre plaque de cuisson induction

	introduction . . . . .	4
	description . . . . .	5
<u>Securité</u>		
	les points qui méritent votre attention . . . . .	6 - 7
<u>Commande</u>		
	régler . . . . .	8 - 10
<u>Utilisation</u>		
	une question d'habitude . . . . .	11
<u>Casseroles</u>		
	utilisation optimale . . . . .	12
<u>Tableaux de cuisson</u>		
	utilisation optimale . . . . .	13
<u>Entretien</u>		
	nettoyage . . . . .	14
<u>Pannes</u>		
	généralités. . . . .	15
	tableau . . . . .	16
<u>Mesures de sécurité</u>		
	consignes d'installation . . . . .	17
<u>Dimensions d'encastrement</u>		
	consignes d'installation . . . . .	18
<u>Instructions d'installation</u>		
	ventilation . . . . .	19
	branchement électrique . . . . .	20
	encastrement . . . . .	21 - 23
<u>Annexe</u>		
	que faire de l'emballage et de l'appareil usé. . . . .	24
	sécurité . . . . .	25
	fiche technique . . . . .	26
<u>DE</u>		
	Bedienungsanleitung . . . . .	4 - 16
	Installationsanweisung . . . . .	17 - 26
<u>GB</u>		
	Instructions for use . . . . .	4 - 16
	Installation guide . . . . .	17 - 26
<u>NE</u>		
	Gebruiksaanwijzing . . . . .	4 - 16
	Installatie voorschrift . . . . .	17 - 26

### Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) dans la plaque de cuisson (2) génère un champ magnétique (3). Lorsque vous déposez une casserole au fond en acier (4) sur la bobine, vous créez un courant induit dans le fond de la casserole.

#### Confortable et rapide

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie. En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint.

#### Propre et sûr

La plaque de cuisson est aussi facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler. La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime.

#### Casseroles

Toutes les casseroles ne conviennent pas à la cuisson à induction. Pour générer de la chaleur, cette technique utilise un champ magnétique et pour cette raison, le fond de la casserole doit contenir du fer. Utilisez des casseroles adaptées à la cuisson par induction, portant le label « Class Induction ». (Voir également page 12)

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en induction. **Conservez correctement ce manuel.**

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

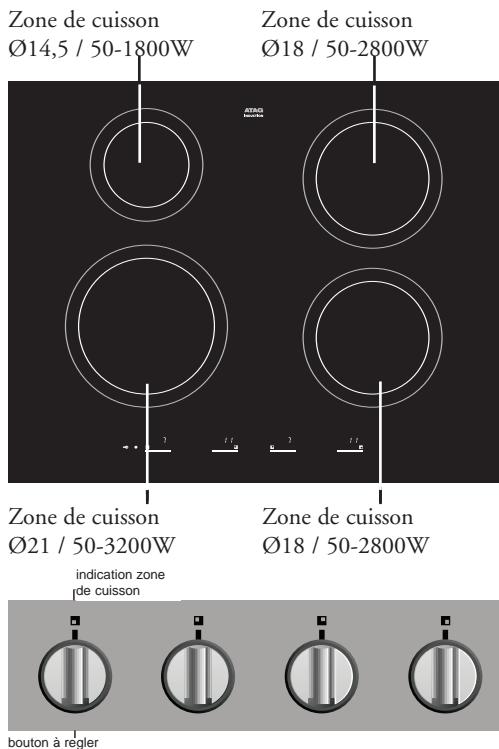
### Pictogrammes utilisés



belangrijk om te weten  
important à savoir  
Wissenswertes  
important information



tip  
conseil  
Tipp  
tip



## Sécurité enfants (page 9)



## L'écran (page 8)



induction de zone  
allure de chauffe

0 - 11 allures de chauffe  
b = boost  
H = chaleur résiduelle

La cuisson à induction est extrêmement sûre. Parce que la chaleur est générée dans la casserole et que la plaque de cuisson ne devient pas plus chaude que le contenu de la casserole, il y a peu de danger de se brûler à l'appareil. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

### Branchement au secteur et réparation

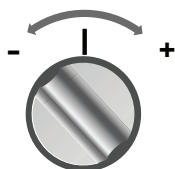
- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s) (automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.

### Pendant la cuisson



- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la plaque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer.
- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entrepôt.

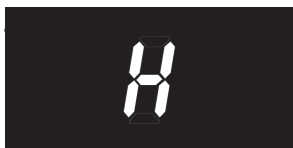
- Évitez que les cordons des appareils électriques - comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.
- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi "voyant de chaleur résiduelle"). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats. En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Éteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson : ils risqueraient de devenir très chauds.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque : consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.

Réglage de la puissance

1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton sur (+) ou (-) pour activer le foyer. Laissez le bouton revenir à sa position de départ. Vous pouvez régler une allure de chauffe en tournant à nouveau le bouton sur (+) ou (-). La bonne allure de chauffe apparaît sur l'affichage de la plaque de cuisson.
3. Réglez une allure plus ou moins élevée en maintenant le bouton un peu plus longtemps dans la position (+) ou (-).

Arrêt

1. Maintenez le bouton concerné sur “-” jusqu’à ce que l’affichage indique “-”. La plaque de cuisson s’éteint ensuite tout seule.

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole “H”.

Allures de chauffe spéciales**Position 11 (wok)**

Cette allure convient particulièrement pour poêler de la viande ou préparer un plat dans un wok.

**Position b (boost)**

Enclenchez la plaque de cuisson sur la position (b)ost, ou si vous souhaitez faire bouillir de l'eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait.



### Sécurité enfants



La sécurité enfant vous permet de verrouiller la plaque de cuisson éteinte. Vous évitez ainsi que la plaque soit allumée accidentellement par des enfants ou lors du nettoyage.



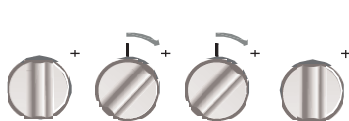
#### Activer la sécurité enfants :

1. Éteignez tous les foyers.
2. Maintenez les deux boutons extérieurs au moins 3 secondes le plus à droite possible (position +). La diode à côté du symbole de la clé indique que la plaque de cuisson est verrouillée.



#### Désactiver la sécurité enfants :

Maintenez les deux boutons extérieurs au moins 3 secondes le plus à gauche possible (position -). La diode s'éteint et la plaque de cuisson peut être utilisée.

Activer et désactiver de signal sonore**Activer le signal sonore**

Pour activer le signal sonore, maintenez les deux boutons **du milieu** au moins 3 secondes dans la position la plus à droite possible (+).

**Désactiver le signal sonore**

Maintenez les deux boutons **du milieu** au moins 3 secondes dans la position la plus à gauche possible (-).

*Un signal confirme la modification.*



### La cuisson par induction est rapide

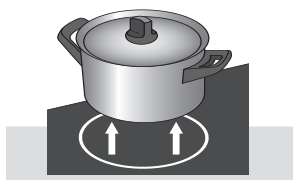
Au début, vous serez surpris de la rapidité de l'appareil. Sur une allure de chauffe élevée, tout liquide se met à bouillir très rapidement. Afin d'éviter que le liquide ne bouille trop longtemps ou que le contenu de la casserole s'évapore, il est conseillé de rester à proximité pour surveiller la cuisson.



Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

### La puissance s'adapte

Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



### Sécurité d'objet métallique

Chaque taille de foyer est associée à un diamètre minimum de casserole à utiliser (voir tableau). En cas de cuiller ou de fourchette sur la zone de cuisson, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher.

*Tableau taille de foyer*

diamètre minimum

ø145 9 cm

ø180 12 cm

ø210 13,5 cm



### Attention:

- Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie. Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson et soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Afin d'éviter une perte d'énergie; mettez toujours un couvercle sur vos casseroles.

Soulevez toujours les casseroles: ne les faites pas glisser.



La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles. Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction:

- un fond épais (2,5 mm min).
- avec un fond plat.

Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque "Class induction". Les casseroles dont le fond n'est pas magnétique ou n'est pas approprié pour la cuisine électrique, ne sont pas appropriées pour être utilisées sur plaque de cuisson à induction.

Approprié	Inadequat
acier inoxydable spécial	la faïence
Class Induction	l'acier inoxydable
les casseroles solides en émail	la porcelaine
les casseroles en fonte émaillées	le cuivre
	le plastique
	l'aluminium



#### Attention:

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée.

- l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

#### Attention:

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

#### Cocottes minutes

La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression.

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

**Utilisez la position la plus élevée pour :**

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- blanchir des légumes ;
- chauffer de l'huile, de la graisse et du beurre ;
- cuire des biftecks (saignant, rouge) ;
- amener sous pression une cocotte minute ;

**Utilisez une position un peu plus basse pour :**

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson plat, des darnes fines ou du filet ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- préparer des potages et des sauces liées ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des biftecks (cuisson médium, rosée) ;
- friture (en fonction de la température et de la quantité).
- cuire une crème comprenant une liaison.

**Utilisez une position un peu au-dessus de la position moyenne pour :**

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- cuire à point des morceaux de viande fins ;
- faire mijoter des gros morceaux de viande ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés ;
- cuire des morceaux de viande fins, panés ;
- cuire des omelettes.

**Utilisez la position du milieu pour :**

- cuire doucement de grandes quantités ;
- décongeler des légumes durs par exemple des haricots verts.

**Utilisez la position la plus basse pour :**

- faire un bouillon ;
- cuire et colorer (rouge) des poires ;
- cuire de la viande en daube ;
- cuire doucement ;
- étuver des légumes.

### *Nettoyage quotidien*

---

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

### *En cas de taches tenaces*

---

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle. Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.

*A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.*

Éliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

#### **N'utilisez jamais**

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.

N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.



ATAG a élaboré une gamme de produits nettoyants sous le nom Atag Shine. Ces produits sont disponibles sur le site web **[www.hps.nl](http://www.hps.nl)**

Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et de nettoyage.



Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet [www.hps.nl](http://www.hps.nl).

N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

### **Bruit dans le fond de la casserole**

Lors de la cuisson, le fond de la casserole peut émettre un bruit de crécelle. Cela ne doit pas vous alarmer. Il est causé par l'effet de la puissance élevée de la zone de cuisson sur le fond de la casserole.

Réduisez ce bruit en sélectionnant éventuellement une allure de chauffe inférieure.

Symptôme	Cause possible	Solution
À la mise en route, du texte apparaît sur l'écran.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger cliquetis sur votre plaque de cuisson.	Ceci est causé par la répartition de la puissance entre la zone avant et la zone arrière. Un léger cliquetis est également audible à un niveau de cuisson plus faible.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée (voir p. 12).
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne 1E03; 1E09.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop faible.	Vérifiez le branchement. Contactez votre fournisseur d'énergie si le problème persiste.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code de panne 1E01; 2E01; 3E01; 4E01	Plaque de cuisson en surchauffe.	À cause de la surchauffe, la plaque de cuisson s'est éteinte. Laissez-la refroidir puis utilisez une allure de chauffe moins élevée.
Code de panne 1E10.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements. Contactez le service après-vente.
Signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F11; F42	Un bouton a été activé trop longtemps.	Ne maintenez pas trop longtemps les boutons en position extrême. Si le code d'erreur persiste, contactez le service après-vente.
Code de panne F99	Vous avez appuyé simultanément sur au moins 2 touches.	Appuyez sur une seule touche à la fois.

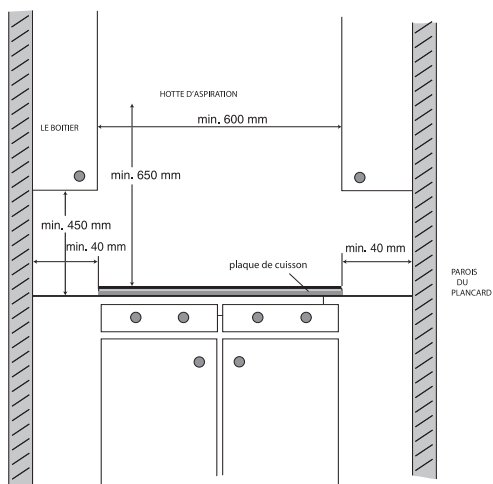


### Généralités

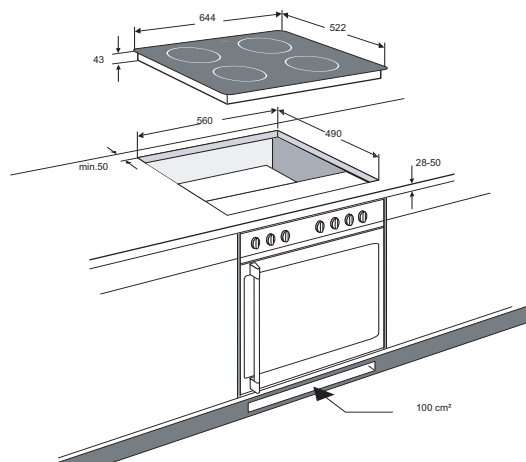
- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de branchement doit pendre librement sans risque d'être heurté par un tiroir.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.

### Périmètre de sécurité

Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.



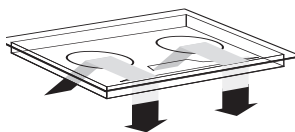
**HI4071M** (Cotes en mm, tolérance de 0,5 mm)



L'illustration ci-dessus indique les cotes de l'évidement d'encastrement.

Lorsque vous utilisez un meuble de 600 mm de large dont l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 50 mm, vous devez faire une entaille "C" de chaque côté du meuble, afin que l'appareil flotte librement par rapport à l'armoire.

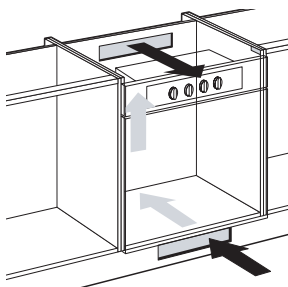
### *Sécurité d'aération*



L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisante. L'air frais se aspire et se souffle par les événements sur la face inférieure de l'appareil. Ces ouvertures doivent permettre l'aspiration d'air frais. À l'avant et en dessous de l'appareil se trouvent des ouvertures d'évacuation de l'air.

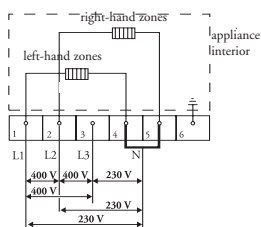
Afin d'assurer un refroidissement optimal de l'appareil de cuisson, vous devrez apporter quelques modifications au meuble de cuisine.

### *Au-dessus un tableau de commande ou un four de la marque ATAG*



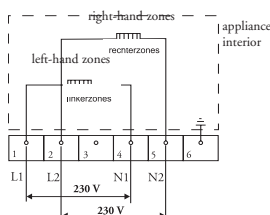
L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du four. Evidement 600 mm de hauteur minimum.

Avec un four, il faudra effectuer à l'avant et la derrière une fente d'au moins 560 x 6 mm.

**Branchements courants :**

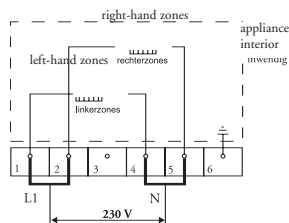
3 phases et un neutre (3 1N c.a. 400 V / 50 Hz) :

La tension entre les phases et le neutre est de 230 V c.a. La tension entre les phases est de 400 V. Insérez une pièce d'accouplement entre les points de branchement 1 - 2 et 4 - 5. La phase 3 n'est pas sous tension. Vos groupes doivent être protégés contre un minimum de 16 A (3x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm<sup>2</sup>.



2 phases et 2 neutres (2 2 N c.a. 230 V / 50 Hz) :

La tension entre les phases et les neutres est de 230 V c.a. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 16 A (2x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm<sup>2</sup>.

**Branchements particuliers :**

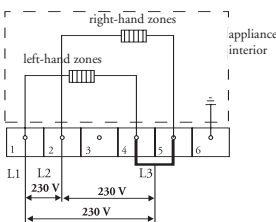
Uniphasé (1 1N c.a. 230 V / 50 Hz) :

La tension entre la phase et le neutre est de 230 V c.a. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 32 A. L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 6 mm<sup>2</sup>.

3 phases sans neutre (3 c.a. 230 V / 50 Hz) :

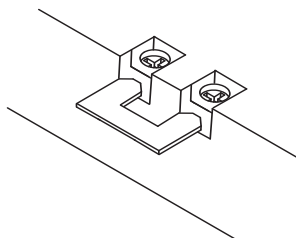
La tension entre les phases est de 230 V c.a.

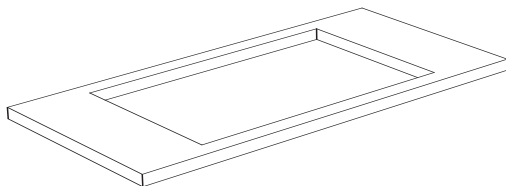
Insérez des pièces d'accouplement entre les points de branchement 4 et 5. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 16 A (3x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm<sup>2</sup>.

**Branchement électrique:**

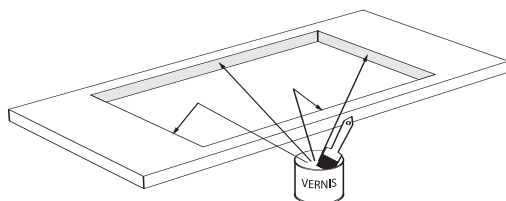
Les pièces d'accouplement présentes sur la barrette à bornes vous permettent d'effectuer les branchements requis, comme indiqué sur les illustrations précédentes.

Fixez le câble avec l'étrier puis refermez le couvercle. Assurez-vous que le point de branchement reste facilement accessible.

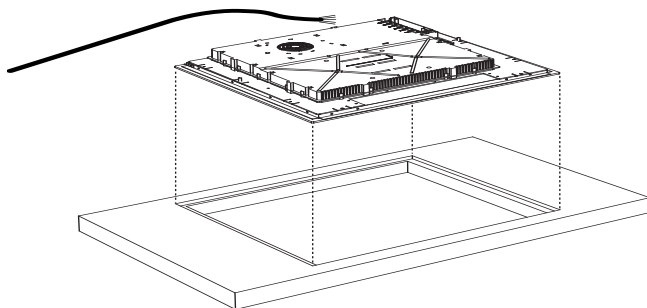




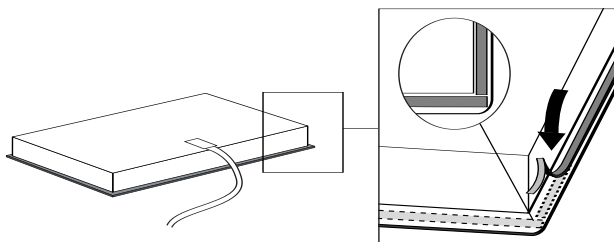
1. Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.



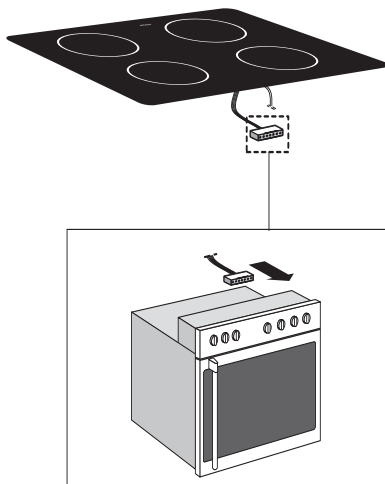
2. Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.



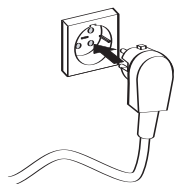
3. Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.
4. Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir page 20).



5. Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.
6. Retournez l'appareil.



7. Branchez le connecteur multipolaire de la plaque de cuisson dans la fiche femelle du four ou du panneau de commande.



8. Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.
9. Déposez l'appareil dans l'évidement.
10. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou un code de panne affichera.
11. Assurez-vous que le manuel reste à proximité de la plaque de cuisson.

Le ventilateur se mettra en marche directement après son installation.

L'appareil effectue maintenant un contrôle automatique pendant quelques secondes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).



Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



### Sécurité plaque de cuisson

1. Un capteur vérifie en permanence la température des divers éléments de la plaque de cuisson. Lorsqu'une température trop élevée est enregistrée, la puissance de la plaque de cuisson est automatiquement abaissée.
2. La cuisson s'arrête dès que vous retirez la casserole de la plaque. Cependant, prenez l'habitude de toujours désactiver la plaque de cuisson ou la zone concernée après utilisation, afin d'éviter un enclenchement impromptu de cette dernière.
3. Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur qui vérifie continuellement la température du fond de la casserole afin d'éviter tout risque de surchauffe, par exemple lorsque le contenu de la casserole s'est évaporé.
4. Un objet de petite taille tel qu'une casserole trop petite (tableau page 11), une fourchette ou une cuillère ne sont pas identifiés par la plaque de cuisson comme étant des casseroles. L'écran de la zone clignote 0 et la plaque de cuisson ne s'enclenche pas.

### Limitation de la durée de cuisson

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et b(oost)	1 heure

La limitation de la durée de cuisson fait partie des fonctions de sécurité de votre plaque de cuisson.

Cette fonction d'arrêt de la cuisson s'enclenche automatiquement chaque fois que vous oubliez d'éteindre la plaque de cuisson après l'avoir utilisée.

*Mésures de puissance et d'encastrement*

<b>Type de plaque de cuisson</b>	<b>HI4071M</b>
Induction	x
<b>Branchement</b>	
230V - 50Hz	x
<b>Puissance maximale zones de cuisson</b>	
À gauche à l'arrière	1800W
À gauche à l'avant	3200W
À droite à l'arrière	2800W
À droite à l'avant	2800W
<b>Puissance connectée</b>	
L1	3700W
L2	3700W
<b>Puissance connectée totale</b>	<b>7400W</b>
<b>Type de plaque de cuisson</b>	
Largeur x profondeur appareil	644 x 522
Hauteur d'encastrement à partir du haut du plan de travail	43 mm
Largeur x profondeur de la section à scier	560 x 490
Distance entre section à scier et mur arrière	Min. 50 mm
Distance entre section à scier et mur latéral	Min. 50 mm

Cet appareil satisfait à toutes les directives CE en la matière.

Ihr Induktionskochfeld

Einführung . . . . .	4
Beschreibung . . . . .	5

Sicherheitsvorschrift

Worauf Sie achten müssen . . . . .	6 - 7
------------------------------------	-------

Bedienung

Einstellen . . . . .	8 - 10
----------------------	--------

Anwendung

Gewöhnungssache . . . . .	11
---------------------------	----

Kochgeschirr

Die optimale Benutzung der Kochmulde . . . . .	12
--	----

Kochstufe

Die optimale Benutzung der Kochmulde . . . . .	13
--	----

Pflege

Reinigung . . . . .	14
---------------------	----

Störungen

Allgemein . . . . .	15
Tabelle . . . . .	16

Sicherheitsvorschrift

Installationsvorschrift . . . . .	17
-----------------------------------	----

Einbaumassen

Installationsvorschrift . . . . .	18
-----------------------------------	----

Installationsvorschrift

Belüftung . . . . .	19
Elektro Anschluss . . . . .	20
Einbau . . . . .	21 - 23

Beilage

Entsorgung von Verpackung und Gerät . . . . .	24
Sicherheit . . . . .	25
Technische Daten . . . . .	26

FR

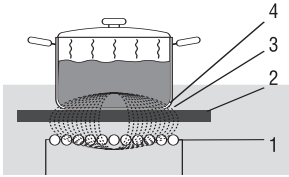
Mode d'emploi . . . . .	4 - 16
Instruction d'installation . . . . .	17 - 26

NE

Gebruiksaanwijzing . . . . .	4 - 16
Installatievoorschrift . . . . .	17 - 26

GB

Instructions for use . . . . .	4 - 16
Installation guide . . . . .	17 - 26

Inbetriebsetzung Induktion

Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.

**Bequem und schnell**

Die elektronische Regelung lässt sich präzise und einfach einstellen. Mit der niedrigsten Stufe können Sie z.B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden. Dank der hohen Leistung des Induktionskochfeldes wird der Kochpunkt schnell erreicht.

**Sicher und sauber**

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu dem von einem Cerankochfeld oder einem Gasbrenner und das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

**Kochgeschirr**

Nicht jeden Topf ist geeignet für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Daher muss der Topfboden Eisen enthalten, d.h. er muss magnetisch sein. Am besten sind Töpfe mit dem "Class-Induction" Gutzeichen. (Siehe auch Seite 12)

**Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.** Sie enthält Hinweise für den Kundendienst.

Viel Kochspass!

Gebruik pictogrammen

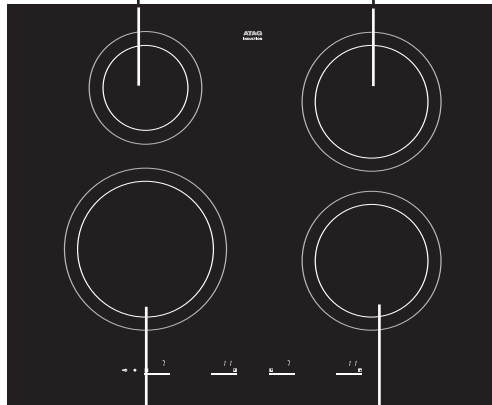
belangrijk om te weten  
important à savoir  
Wissenswertes  
important information



tip  
conseil  
Tipp  
tip

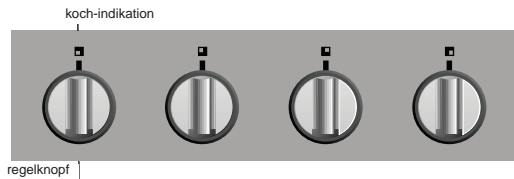
Kochzone HL Ø14,5  
50-1800W

Kochzone HR Ø18  
50-2800W

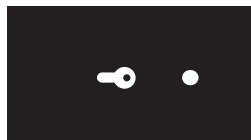


Kochzone VL Ø21  
50-3200W

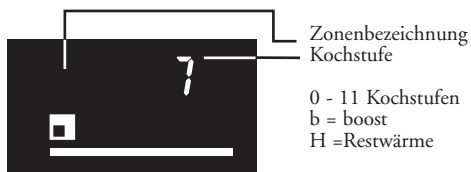
Kochzone VR Ø18  
50-2800W



**Kindersicherung** (seite 9)



**Display** (seite 8)



Zonenbezeichnung  
Kochstufe

0 - 11 Kochstufen  
b = boost  
H = Restwärme

Induktionskochen ist äusserst sicher. Da die Wärme im Topf erzeugt wird und die Glasplatte nicht heisser werden kann als der Topfinhalt, ist es kaum möglich, dass Sie sich an dem Gerät verbrennen. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

### Elektro Anschluss und Reparatur

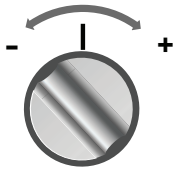
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Öffne niemals selber das Gerät, nur einen anerkannten Installateur darf das Gerät öffnen.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.
- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.

### Gebrauch



- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch Trockenkochen entsteht, fällt nicht unter die Garantie. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiss und möglicherweise beschädigt.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.

- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heißen Kochzonen liegen.
- Die Kochzonen werden bei Benutzung warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm (siehe auch „Restwärmanzeige“). Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung. Stehen Sie nicht zu nah an das Kochgeschirr. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser. Stellen Sie sofort den Deckel auf und schalten Sie die Kochzone ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Ventilator.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen worden ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Servicedienst an.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.
- Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Einschalten un Leistung einstellen

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Die Bedientaste nach + oder - drehen, um die Kochzone einzuschalten. Die Taste in die Ausgangsstellung zurückfedern lassen. Wenn Sie die Taste nochmals (+) oder (-) drehen, können Sie eine Kochstufe einstellen. Im Display am Kochfeld können Sie die korrekte Stufe ablesen.
3. Wenn Sie die Taste etwas länger in der Position + oder - halten, stellen Sie eine höhere oder eine niedrigere Stufe ein.

Ausschalten

1. Die betreffende Taste zur Minus-Position drehen und festhalten, bis das Display - anzeigt. Danach schaltet sich das Kochfeld selbsttätig aus.

Restwärme-Anzeige

Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiss bleiben nach intensiver Benutzung. Diese Anzeige "H" weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.

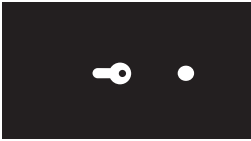
Sonderstufen**Stellung 11 (wokstufe)**

Diese Stufe eignet sich hervorragend zum Braten von Fleisch oder zur Zubereitung von Wokgerichten.

**Stellung b (boost)**

Die Booststufe ist zum schnellen Kochen von Wasser vorgesehen. Diese Stufe ist zu hoch für das Aufwärmen von Butter oder Milch.



Kindersicherung

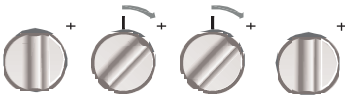
Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.

**Einschalten der Kindersicherung:**

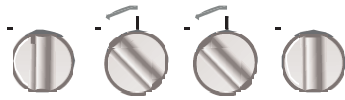
1. Sämtliche Zonen ausschalten.
2. Die beiden äusseren Bedientasten mindestens 3 Sekunden in der äusserst rechten Position festhalten (+). Die LED neben dem Schlüsselsymbol zeigt an, dass der Kochfeld gesperrt ist.

**Kindersicherung ausschalten:**

Die beiden äusseren Bedientasten mindestens 3 Sekunden in der äusserst linken Position festhalten (-). Die LED erlischt und das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ein- und Ausschalten des akustischen Signals**Akustisches Signal einschalten:**

Um das akustische Signal einzuschalten, müssen Sie die beiden **mittleren** Tasten 3 Sekunden in der äusserst rechten Position (+) halten.

**Akustisches Signal ausschalten:**

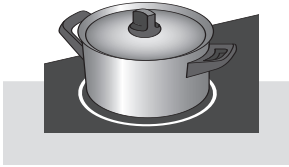
Die beiden **mittleren** Tasten mindestens 3 Sekunden in der äusserst linken Position (-) festhalten.

*Ein Signal bestätigt die Änderung.*



### Induktionskochen ist schnell

Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.



Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.

### Die Leistung passt sich an

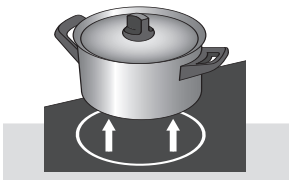
Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer grossen Zone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis das Gericht im Topf den Siedepunkt erreicht.

### Topf-Mindestdurchmesser

Jede Zonengrösse hat einen eigenen Topf-Mindestdurchmesser (siehe Tabelle). Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso gross ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

#### *Tabelle Zonengrösse Topf-Mindestdurchmesser*

ø145	9 cm
ø180	12 cm
ø210	13,5 cm



Töpfe immer hochheben, niemals schieben.

### Achtung:

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.
- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.

Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:

- einem Boden mit einer Minstdicke 2,25 mm;
- einem flachen Boden.

Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem "ClassInduction"-Gütezeichen.

Geeignet	Ungeeignet
Edelstahlöpfe in spezieller Induktionskochfeld-Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



**Let op:**

Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr.

- auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen.

**Achtung:**

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler odergewölbter Boden könnte die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass das Glaskeramik-Kochfeld springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

**Schnellkochtöpfe**

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht.

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt.

**Benutzen Sie die höchste Stufe zum:**

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Blanchieren von Gemüse;
- Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot);
- Druckaufbau im Schnellkochtopf;

**Benutzen Sie eine etwas niedrigere Stufe:**

- Fleisch anbraten;
- Braten von Plattfisch, dünne Scheiben oder Filet;
- Gare Kartoffeln braten;
- Glatt gebundene Suppen und Saucen zubereiten;
- Backen von Omeletts;
- Braten von Beefsteak (medium, rosarot);
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge);
- Kochen von glattem Pudding und gebundener Suppe.

**Benutzen Sie eine Stufe etwas über der mittleren Stufe zum:**

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Dünne Scheiben Fleisch garen;
- Grosse Mengen Fleisch durchbraten;
- Speckwürfel oder Schinken auslassen;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Braten von paniertem Fisch;
- Arme Ritter braten;
- Backen von Omeletts.

**Benutzen Sie die mittlere Stufe zum:**

- Garen von grossen Mengen;
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen.

**Benutzen Sie die niedrigste Stufe zum:**

- Bouillon ziehen lassen;
- Rotkochen von Schmorbirnen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Durchkochen von Gerichten;
- Gerichte garen.

### Tägliche Reinigung

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

### Hartnäckige Flecken

Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen. Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen. Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen.

*Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.*

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff 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.



ATAG hat eine Serie Reinigungsmittel unter dem Namen Atag Shine zusammengestellt. Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite [www.hps.nl](http://www.hps.nl).



Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite **www.hps.nl**.

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 Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Rufen Sie sofort den Kundendienst an.

### **Geräusche im Topfboden**

Beim Kochen ist es möglich, dass Sie im Topfboden ein Rasseln hören. Dieses Geräusch ist harmlos. Es wird durch die Einwirkung der hohen Leistung der Kochzone auf den Topfboden verursacht.

Bei einer niedrigeren Stufe nimmt dieses Geräusch wieder ab.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der Inbetriebnahme erscheint Text in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde,	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Küche lüften.
Sie hören ein leichtes Ticken auf Ihrem Kochfeld.	Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe lassen beim Kochen ein Geräusch hören.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf, siehe Seite 12.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlschluss.	Kontrollieren Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Foutcode 1E03; 1E09	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu niedrig.	Anschluss überprüfen. Mit Ihrem Versorgungsunternehmen Kontakt aufnehmen, wenn das Problem bestehen bleibt.
Übrige fehlercoden	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Fehlercode 1E01; 2E01; 3E01; 4E01	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld wurde durch Überhitzung ausgeschaltet. Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode 1E10	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Anschluss ändern lassen. Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Ununterbrochenes akustisches Signal	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch	Anschluss ändern lassen.
Fehlercode F11; F42.	Eine Taste wird zulange betätigt	Tasten nicht zu lange in der äussersten Position festhalten. Wenn der Fehlercode bleibt nehmen Sie bitte Kontakt auf mit der Serviceabteilung.
Fehlercode F99.	Sie haben 2 oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.

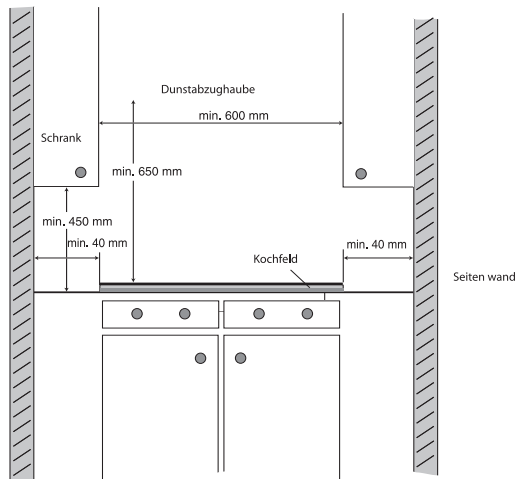


Allgemein

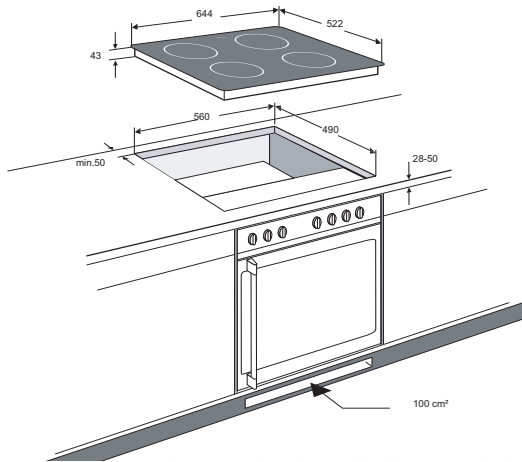
- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Das Anschlusskabel frei hängt und nicht durch eine Schublade behindert wird.
- Die Arbeitsplatte flach ist.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ( $>85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemässen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benötigter Freiraum um das Kochfeld

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



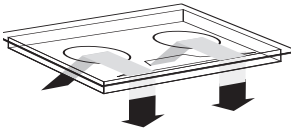
HI4071M(Masse in mm, Toleranz 0,5 mm)



In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

Bei einem Schrank mit 600 mm Breite und einer Arbeitsplatte, deren Stärke 50 mm unterschreitet, müssen Sie in den Schrank auf beiden Seiten eine Aussparung "C" sägen, sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.

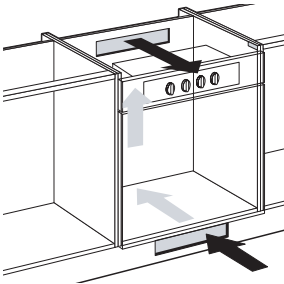
*Belüftung*



Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Durch diese Öffnungen muss Frischluft angesaugt werden können. Auf der Vorder- und Unterseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.

Zur optimalen Kühlung des Kochgerätes sind am Küchenmöbel ein paar Änderungen vorzunehmen.

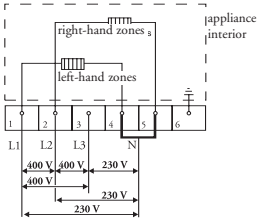
*Über einem Bedienungsblende oder einem ATAG ofen*



Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Gehäuserückseite.

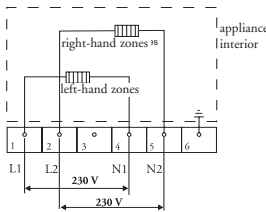
Nischenmass mindestens 600 mm hoch.

Bei einem Ofen ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen.

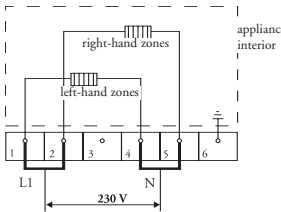


**Häufig vorkommender Anschluss:**

3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N 400 VAC / 50 Hz):  
 Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 VAC. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V. Eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 1 - 2 und 4 - 5 anbringen. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> haben.

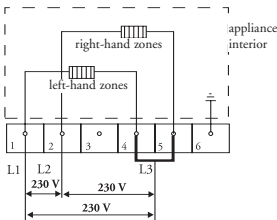


2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2 2N AC 230 V / 50 Hz):  
 Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 VAC.  
 Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern).  
 Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> haben.

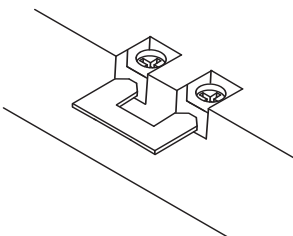


**Spezialanschlüsse:**

Einphasenanschluss (1 1N 230 VAC / 50 Hz):  
 Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 VAC.  
 Ihre Gruppe ist mit mindestens 32 A (3) abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm<sup>2</sup> haben.



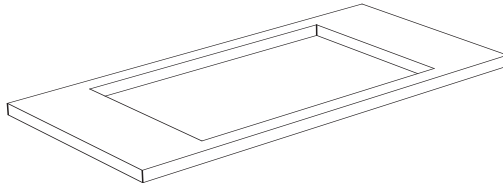
3 Phasen ohne Nullanschluss (3 230 VAC / 50 Hz):  
 Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 230 VAC.  
 Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 4 und 5 anbringen. Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (3x) abzusichern). Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> haben.



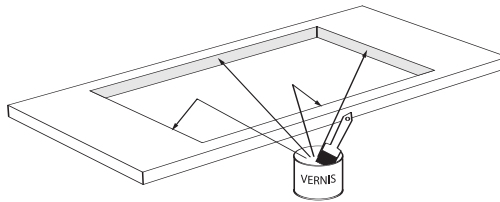
**Elektro Anschluss**

Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in den obigen Abbildungen dargestellt wird.

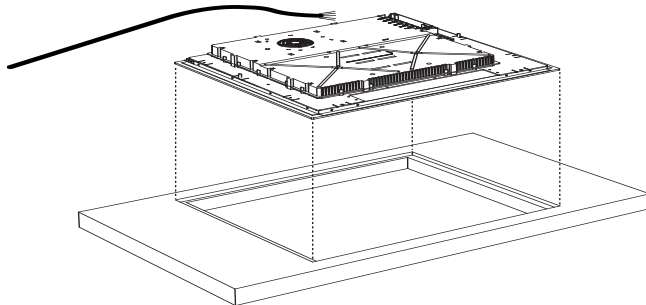
Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schliessen.



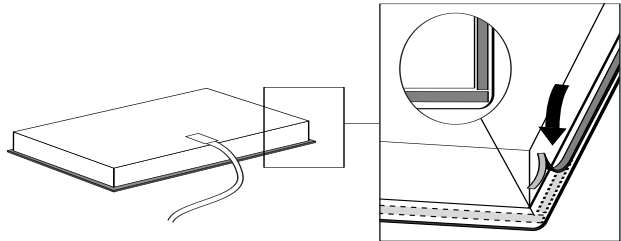
1. Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen.



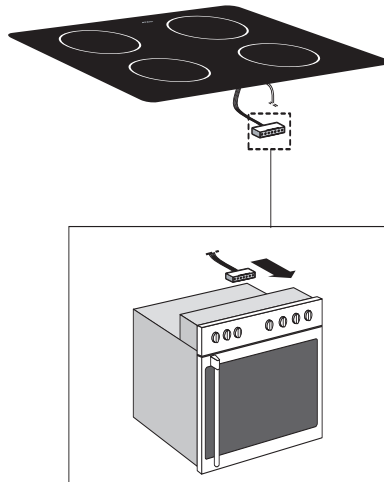
2. Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfasern mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern das Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.



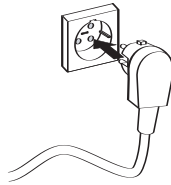
3. Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.
4. Anschlusskabel gemäss den daran gestellten Anforderungen am Gerät befestigen (siehe seite 20).



5. Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminium- profile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücke schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.
6. Drehen Sie das Gerät um.



7. Den mehrpoligen Stecker des Kochfelds in den Kupplungsstecker des Herdes oder der Bedienungskonsole stecken.



8. Schliessen Sie das Gerät an. Die Anzeigen der Kochstellen werden leuchten.
9. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.
10. Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder die Anzeigen bleiben dunkel..
11. Achten Sie darauf, dass die Bedienungsanleitung des Kochfeldes griffbereit bleibt.

Unmittelbar nach dem Einschalten springt der Ventilator an. Das Gerät führt nun einen Eigentest von wenigen Sekunden durch.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

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



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

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, 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 wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



Sicherheit des Kochfeldes

1. Ein Fühler überprüft ständig die Temperatur der Kochfeldteile. Bei einer überhöhten Temperatur wird die Leistung des Kochfelds automatisch gesenkt.
2. Sobald Sie den Kochtopf vom Kochfeld entfernen, stoppt der Kochvorgang automatisch. Gewöhnen Sie sich daran, das Kochfeld bzw. die Kochzone nach Benutzung stets auszuschalten, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
3. Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet, der ununterbrochen die Temperatur des Kochtopfbodens überprüft, um jede Überhitzungsgefahr bei einem trocken gekochten Topf zu vermeiden.
4. Ein kleiner Gegenstand, wie z.B. ein zu kleiner Kochtopf (siehe Tabelle Seite 11), eine Gabel oder ein Löffel, wird vom Kochfeld nicht als Kochtopf erkannt. Das Display der Zone blinkt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Diese Haltefunktion wird automatisch eingeschaltet, wenn Sie nach einer Zubereitung vergessen Ihr Kochfeld auszuschalten.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und b(oost)	1 Stunde

Leistungs- und Einbautabelle

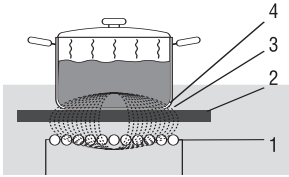
<b>Kochfeldtyp</b>	<b>HI4071M</b>
Induktion	x
<b>Anschluss</b>	
230V - 50Hz	x
<b>Maximale Kochzonenleistung</b>	
Hinten Links	1800W
Vorne Links	3200W
Hinten Rechts	2800W
Vorne Rechts	2800W
<b>Anschlusswert</b>	
L1	3700W
L2	3700W
<b>Gesamtanschlusswert</b>	<b>7400W</b>
<b>Kochfeldtyp</b>	
Gerätebreite x Tiefe	644 x 522
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte	43 mm
Sägemäss Breite x Tiefe	560 x 490
Distanz Sägemass bis zur Rückwand	Minimal 50 mm
Distanz Sägemass bis zur Seitenwand	Minimal 50 mm

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

*Your induction hob*

---

	introduction . . . . .	4
	description . . . . .	5
<i>Safety</i>		
	precautions . . . . .	6 - 7
<i>Controls</i>		
	adjusting the settings . . . . .	8 - 10
<i>Use</i>		
	getting used to induction . . . . .	11
<i>Pans</i>		
	for optimal use of your hob. . . . .	12
<i>Power levels</i>		
	for optimal use of your hob. . . . .	13
<i>Maintenance</i>		
	cleaning. . . . .	14
<i>Troubleshooting</i>		
	general . . . . .	15
	table . . . . .	16
<i>Safety</i>		
	installation instructions . . . . .	17
<i>Installation dimensions</i>		
	installation instructions . . . . .	18
<i>Installation instructions</i>		
	ventilation . . . . .	19
	electrical connection . . . . .	20
	building in . . . . .	21 - 23
<i>Appendix</i>		
	disposal of appliance and packaging . . . . .	24
	safety . . . . .	25
	technical details . . . . .	26
<b>FR</b>		
	Mode d'emploi . . . . .	4 - 16
	Instruction d'installation . . . . .	17 - 26
<b>DE</b>		
	Bedienungsanleitung . . . . .	4 - 16
	Installationsanweisung . . . . .	17 - 26
<b>NE</b>		
	Gebruiksaanwijzing . . . . .	4 - 16
	Installatievoorschrift . . . . .	17 - 26

*How induction works*

The coil (1) in the hob (2) induces a magnetic field (3). When an iron-based pan (4) is placed on the coil an induction current is generated in the base of the pan.

**Quick and Easy**

Cooking on an induction hob is easy. The zones have a wide range and can be adjusted accurately. At the lowest setting you can even melt chocolate directly in the pan, while the highest setting brings things to the boil very rapidly.

**Safe and clean**

During induction cooking heat is generated directly in the base of the pan. The glass top is therefore never hotter than the base of the pan. This is not only safer than a gas or ceramic hob it is also easier to clean as spills do not burn onto the surface.

**Pans**

Not all pans are suitable for induction cooking. Because induction cooking uses a magnetic field to generate heat, the base of the pan must contain iron. Use pans that are suitable for induction cooking, as indicated by the “Class Induction” quality mark. (see page 12)

This manual describes how you can make optimal use of your induction hob. **Please keep this manual for future reference.**

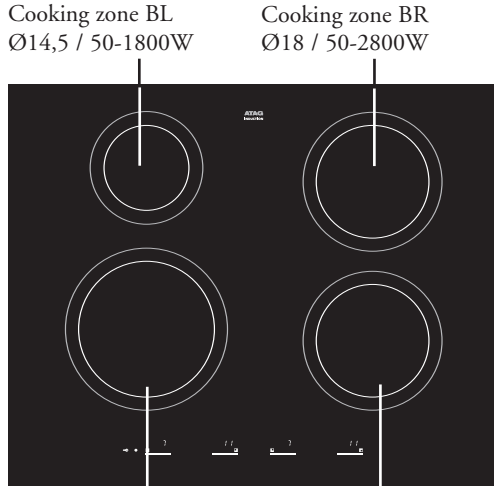
Happy cooking!

*Pictograms used in this manual*

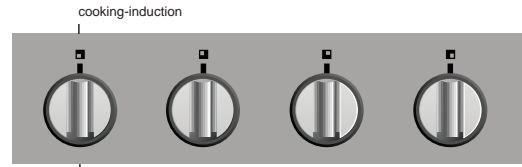
belangrijk om te weten  
important à savoir  
Wissenswertes  
important information



tip  
conseil  
Tipp  
tip

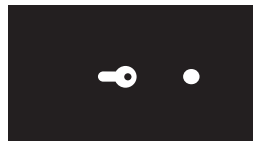


Cooking zone FL Ø21 / 50-3200W  
Cooking zone FR Ø18 / 50-2800W



control-knob

**Childproof lock** (page 9)



**Display** (page 8)



Induction cooking is extremely safe. Various safety devices have been incorporated in the hob such as a residual heat indicator and a cooking time limiter. There are nevertheless a number of precautions you should take.

### *Connection and repair*

---

- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing. The casing may only be opened by the service technician.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.
- Do not use the hob in temperatures below 5°C.

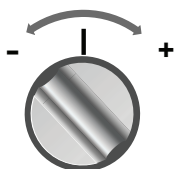
### *During use*

---



- This cooking appliance is designed for household use. It is to be used for food preparation only.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. This is normal. If the kitchen is well ventilated the smell will soon disappear.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be incredibly short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Ensure there is adequate ventilation while the hob is in use. Keep all natural ventilation openings open.
- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged. The guarantee does not cover any damage caused by a pan boiling dry.
- Do not use the cooking area as storage space.

- Make sure that flexes of electrical appliances, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.
- The zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- Grease and oil are inflammable when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Put a lid on the pan immediately and switch the cooking zone off.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. A spice jar or pointed utensil falling on it, for example, could cause it to break.
- Stop using the hob if a break or crack appears. Switch the appliance off immediately, unplug it to avoid electric shocks, and call the service department.
- Never put any metal objects such as baking trays, biscuit tins, saucepan lids or cutlery on the cooking zone. These can heat up extremely quickly and cause burns.
- Keep magnetizable objects (credit cards, bank cards, floppy disks, etc.) away from the appliance. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist before using an induction hob.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.

*Switching on and adjusting the setting*

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Turn the control knob to + or - to switch the zone on. Now let the knob spring back to its original position and then turn the knob again, (+) or (-), to set the required power level. The appropriate setting will appear in the display on the hob.
3. To set a higher or lower power level, hold the knob in the + or - position a little longer.

*Switching off*

Turn the appropriate knob to the - position and hold until “-” appears in the display. The hob will then switch itself off.

*Residual heat indicator*

If a cooking zone has been used intensively it will retain heat for several minutes afterwards. As long as the cooking zone is still hot an “H” will be visible in the display.

*Special settings***Setting 11 (wok)**

This setting is ideal for frying meat or wok cooking.

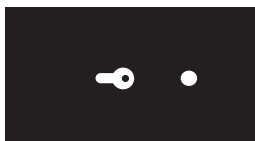
**Setting b (boost)**

The boost setting is intended to boil water rapidly. This setting is too high for heating butter or milk.



### *Childproof lock*

---



The childproof lock enables you to lock the hob when it is switched off. This prevents it being switched on unintentionally during maintenance or children switching it on.

#### **Activating the childproof lock:**



1. Switch all the zones off completely.
2. Turn the outer two control knobs full right (+) and hold for at least 3 seconds. The LED next to the key symbol shows that the hob is locked.

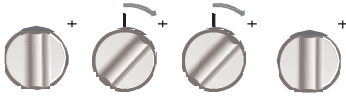
#### **Deactivating the childproof lock**



Turn the outer two control knobs full left (-) and hold for at least 3 seconds. The LED will go off and the hob is ready for use.

*Switching the tone on and off*

---



**Switching the tone on**

To switch the tone on, turn the **middle** two control knobs full right (+) and hold for 3 seconds.



**Switching the tone off**

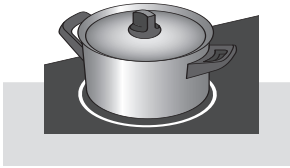
Turn the **middle** two control knobs full left (-) and hold for 3 seconds.

*A tone will confirm the change.*



### Induction cooking is fast

To start with you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



No heat loss and the handles stay cool during induction cooking.

### The power level adjusts itself

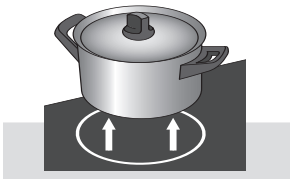
During induction cooking, only that part of the zone the pan is on is actually used. If you use a small pan on a large zone, the power level will automatically adjust to the diameter of the pan. The power level will therefore be lower so it will take longer for the contents of the pan to come to the boil.

### Minimum pan diameter

The minimum pan diameter varies according to the size of the zone (see table). You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

#### *Table size of the zone:*

min. pan diameter	
ø145	9 cm
ø180	12 cm
ø210	13,5 cm



Always pick pans up; never slide them.

### NB:

- Grains of sand can cause permanent scratch marks. Always make sure the base of the pan is clean before use and don't slide pans across the top, lift them up.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always use a lid on the pan to avoid wasting energy.



Induction cooking requires a particular quality of pan. Pans previously used to cook on a gas hob are no longer suitable for induction cooking.

Pans should only be used if they are suitable for cooking on electric and induction hobs and have a base which is:

- at least 2.5 mm thick;
- flat.

The best pans are those with the “Class Induction” quality mark. You can test whether or not your pans are suitable with a magnet. If the magnet is attracted to the pan it is suitable for

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast iron pans	Copper Plastic Aluminium

induction cooking.



**NB:**

Be careful with thin, enamelled steel pans:

- at higher setting the enamel can break off if the pan gets too dry;
- the high power level can cause the base of the pan to deform.

**NB:**

Never use pans with a deformed base. A convex or concave base can impair the function of the overheating protection. The hob would get too hot, as a result of which the glass top could crack and the base of the pan could melt. Damage caused by the use of unsuitable pans or pans boiling dry is not covered by the guarantee.

**Pressure cookers**

Induction cooking is ideal for cooking in a pressure cooker. The cooking zone reacts extremely quickly, so that the pressure cooker comes up to pressure quickly too.

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

**Use the highest setting to:**

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- blanch vegetables;
- heat oil and fat;
- fry steak (rare, underdone);
- bring a pressure cooker up to pressure.

**Use a slightly lower setting to:**

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or filet;
- fry boiled potatoes;
- cook blended soups and sauces;
- fry omelettes;
- fry steak (medium);
- deep fry foods (depending on the temperature and quantity).
- make custards.

**Use a setting slightly above medium to:**

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry thin cuts of meat until cooked;
- pot roast large cuts of meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- fry French toast;
- fry breaded fish;
- fry thin slices of breaded meat;
- fry omelettes.

**Use the medium setting to:**

- thoroughly cook large quantities;
- defrost hard vegetables such as French beans.

**Use the lowest settings to:**

- make stock;
- stew fruit;
- stew meats;
- thoroughly cook foods;
- simmer vegetables.

### *Daily cleaning*

---

Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use. Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent. Dry with kitchen paper or a dry tea cloth.

### *Stubborn stains*

---

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.

Remove water marks and lime scale with vinegar.

Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove.

*Special cleaning products are available.*

Use a glass scraper to remove food spills.

Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

#### **Never...**

Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.

Never use anything sharp such as steel wool or scourers.



ATAG has developed a range of cleaning agents called Atag

Shine. These are available via the website [www.hps.nl](http://www.hps.nl)

The site also has various use and care tips.



The service department telephone number can be found on the guarantee card provided or on [www.hps.nl](http://www.hps.nl)

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.) Contact the service department.

#### **Noise in the base of the pan**

While cooking, you might hear a rattling noise in the base of the pan. This is harmless. The noise is caused by the effect the high power of the cooking zone has on the base of the pan. This noise can be reduced by selecting a lower setting.

Symptom	Possible cause	Solution
Text appears in the displays when the appliance is first connected.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan, see page 12.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected..	Check the electrical connections.
Faultcode 1E03; 1E09.	The hob has been wrongly connected or the mains voltage is too low.	Check the connection. Contact your electricity supplier if the problem continues
Other faultcodes.	Defective generator.	Contact the service department.
Faultcode 1E01; 2E01; 3E01; 4E01	The hob has overheated.	The hob has been switched off due to overheating. Let the hob cool down and then use a lower setting.
Faultcode 1E10	The hob has been wrongly connected or the mains voltage is too high.	Have the connection changed. Contact the service department.
Continuous bleep.	The hob has been wrongly connected or the main voltage is too high.	Have the connection changed.
Faultcode F11; F42.	A control has been held for too long.	Do not hold the control knobs full left or full right for too long. If the faultcode is still displayed, contact the service department.
Faultcode F99	You pressed two buttons at once.	Press 1 button at a time.



### General

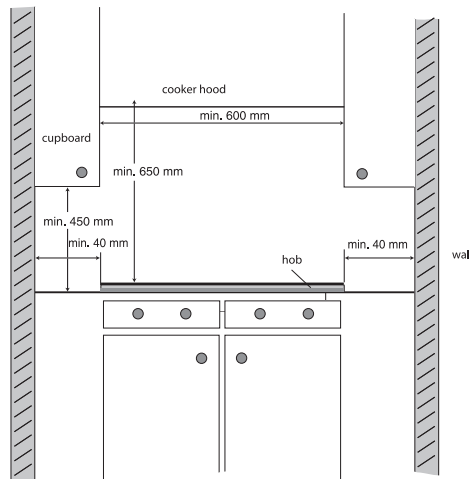
---

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.

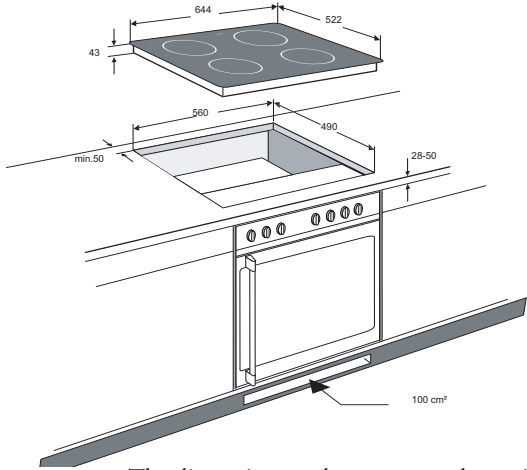
### Clearance

---

Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.



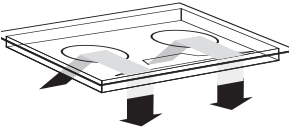
**HI4071M** (Dimensions in mm, tolerance 0,5 mm)



The dimensions and recesses are shown in the illustrations above.

If you are using a 600 mm wide cupboard with a worktop less than 500 mm thick, saw a cut-out “C” in both sides of the cupboard.

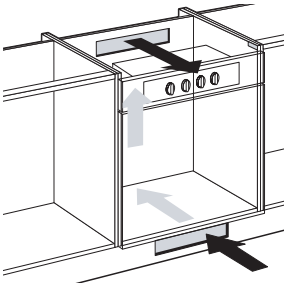
## *Ventilation*



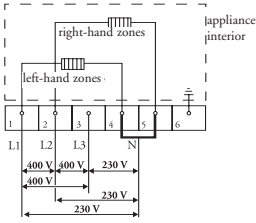
The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings on the underside and at the front of the appliance.

Several alterations must be made to the kitchen unit to allow optimal ventilation of the hob.

## *Above a control panel or an ATAG oven*



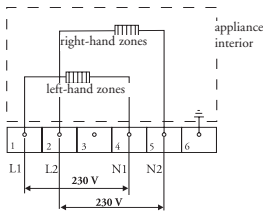
Ventilation occurs through the plinth and back of the oven. The niche should be at least 600 mm high. Make an opening of at least 560 x 6 mm at the front and back.



**Common connection:**

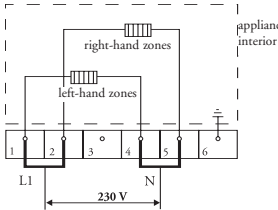
3 phase with 1 zero connection (3 1N a.c. 400V / 50 Hz):

The voltage between the phases and the zero is 230 V a.c. The voltage between the two phases is 400 V. Fit a connecting bridge between connecting points middle zones left-hand zones 1 - 2 and 4 - 5. Phase 3 is not used. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm<sup>2</sup>.



2 phase and 2 zero connection (2 2N a.c. 230V / 50 Hz):

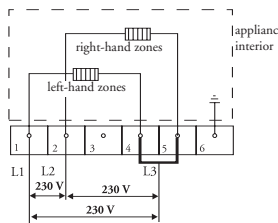
The voltage between the phases and the zero is 230 V a.c. The group must have fuses of at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm<sup>2</sup>.



**Special connections:**

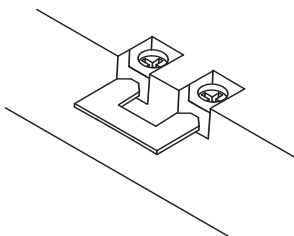
Single phase connection (1 1N a.c. 230V / 50 Hz):

The voltage between the phase and the zero is 230 V a.c. The group must have a fuse of at least 32 A. The core diameter of the connecting should be at least 6 mm<sup>2</sup>.



3 phase, no zero connection (3 a.c. 230V/50 Hz):

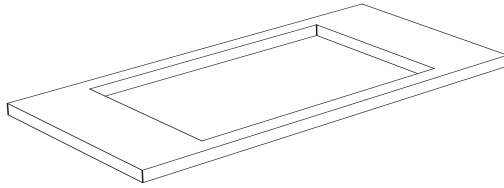
The voltage between the phases is 230V a.c. Fit connecting bridges between connecting points 4 and 5. The group must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm<sup>2</sup>.



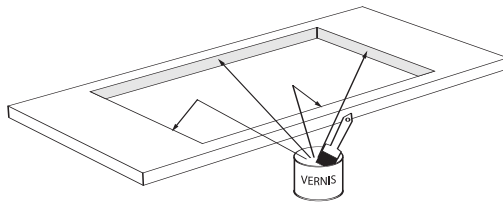
**Electrical connection**

The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in the illustrations on the previous page.

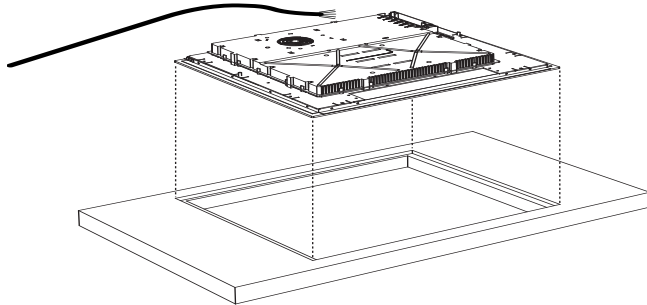
Fix the cable with a pull relief and close the cover. Ensure the connecting point remains easily accessible.



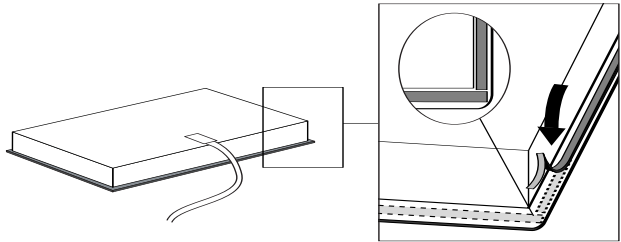
1. Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements.



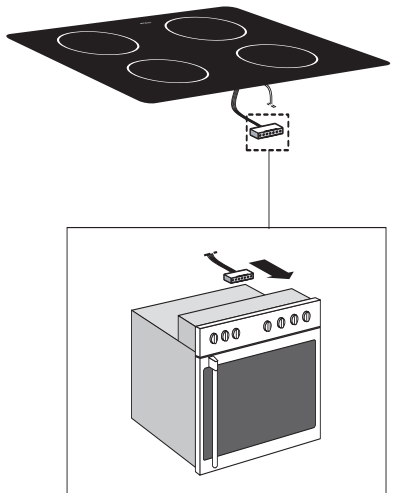
2. Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



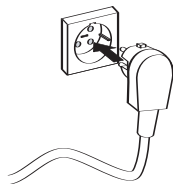
3. Lay the hob upside down on the worktop.
4. Fit the connecting cable to the appliance in compliance with requirements (see page 20).



5. Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.
6. Turn the hob over.



7. Plug the multipolar connector of the hob into the coupling socket of the oven or control panel.



8. Connect the appliance to the mains. A shortbleep will be heard and all the displays will light up briefly. The appliance is ready for use.
9. Turn the hob over and lay it in the recess.
10. Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a bleep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.
11. Keep the manual within easy reach of the hob.

As soon as the hob is switched on the fan will run briefly and the appliance will test itself for a few seconds.

The packaging of this appliance is recyclable and could be made of:

- cardboard;
- polythene (PE) film;
- CFC-free polystyrene (PS – hard foam).



These materials are to be disposed of responsibly and in accordance with government regulations.

To draw attention to the obligation to process electrical household appliances separately, the product carries the symbol of a dustbin with a cross through it.

This means that at the end of its working life the product may not be disposed of as household waste, but must be taken to a segregated waste collection centre run by the local authorities or to a dealer providing this service.

Processing household appliances such as this hob separately prevents negative impacts on the environment and public health, which might otherwise result from inappropriate processing. It also enables the recovery of materials used in the production of the appliance, thus realising considerable savings in terms of both raw materials and energy.



*Safety of the hob*

1. A sensor continuously monitors the temperature of the hob components. Should any temperature rise too high, the power level of the hob will be reduced automatically.
2. As soon as you remove the pan from the hob, cooking activity stops automatically. You are nevertheless advised to accustom yourself to turning the hob or zone off immediately after use, to avoid unintentional use.
3. Each cooking zone has a sensor that continuously monitors the temperature of the base of the pan to avoid the risk of overheating should a pan boil dry.
4. The hob will not recognise a small object, such as a small pan (see table page 11), fork or spoon, as a pan. The zone display will flash 0 and the hob will not switch on.

*Cooking time limiter*

The cooking time limiter is another safety function incorporated in your hob. This cut-out function is automatically activated if you forget to switch the hob off after use.

Setting	The zone will switch off automatically after:
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and b(oost)	1 hour

Capacity and dimensions table

<b>Hob type</b>	<b>HI4071M</b>
Induction	x
<b>Connection</b>	
230V - 50Hz	x
<b>Maximum capacity of cooking zones</b>	
Back left	1800W
Front left	3200W
Back right	2800W
Front right	2800W
<b>Connected load</b>	
L1	3700W
L2	3700W
<b>Total connected load</b>	<b>7400W</b>
<b>Hob type</b>	
Appliance width x depth	644 x 522
Build-in height from top of worktop	43 mm
Cut-out width x depth	560 x 490
Distance cut-out to back wall	Minimum 50 mm
Distance cut-out to side-wall	Minimum 50 mm

This appliance complies with all relevant CE directives.



plak hier het toestel-identificatieplaatje  
placez ici la plaque d'identification de l'appareil  
kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein  
stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.

Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.

Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.

This card is located on the top of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE) en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).

Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the production code (PCODE) and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

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.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.