

Mode d'emploi

# Plaque de cuisson à induction

Gebrauchsanweisung

# Induktionskochfeld

# ATAG



reddot design award  
winner 2013



HI1272S	HI8472SV
HI6271SV	HI9271SV
HI7271S	HI9271SVI
HI7271SI	HI9272SV
HI8271S	HI9272SVI
HI8271SI	HI9571SV
HI8272S	HI9572SV
HI8471SV	HI9571SVT

---

FR

Mode d'emploi

FR 3 - FR 36

DE

Anleitung

DE 3 – DE 36

### **Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme**



Important à savoir - Wichtig zu wissen



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

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

Introduction	4
Panneau de commandes	5
Description	6

## ***Utilisation***

Fonctionnement des touches sensibles	12
La cuisson par induction	12
Le fonctionnement de l'induction	13
Les bruits de l'induction	13
Casseroles	14

## ***Fonctionnement***

Mise en marche et réglage de la puissance	16
Détection de casserole automatique (DCA)	16
Voyant de chaleur résiduelle	16
Boost	16
Zones de cuisson l'une derrière l'autre	17
Bridge induction	18
Arrêt	18
Mode veille	19
Mode écoveille	19
Sécurité enfant	20
Pause	20
Reconnaissance du mode	21
Horloge/minuteur de cuisson	21
Activation et désactivation du signal sonore	23
Programmes de cuisson automatique	24
Cuisson saine	28
Réglages de cuisson	29

## ***Entretien***

Nettoyage	30
-----------	----

## ***Pannes***

Généralités	21
Tableau des erreurs	31

## ***Service***

Exigences supplémentaires pour l'intégration plaque de cuisson	34
--	----

## ***Informations selon règlement (UE) 66/2014***

Tableau ECO	35
-------------	----

## ***Aspects environnementaux***

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	36
---	----

## *Introduction*

---

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

Cuire sur une plaque de cuisson diffère de l'utilisation d'un appareil conventionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci signifie que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « casseroles » vous fournira de plus amples informations à ce sujet.

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

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



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

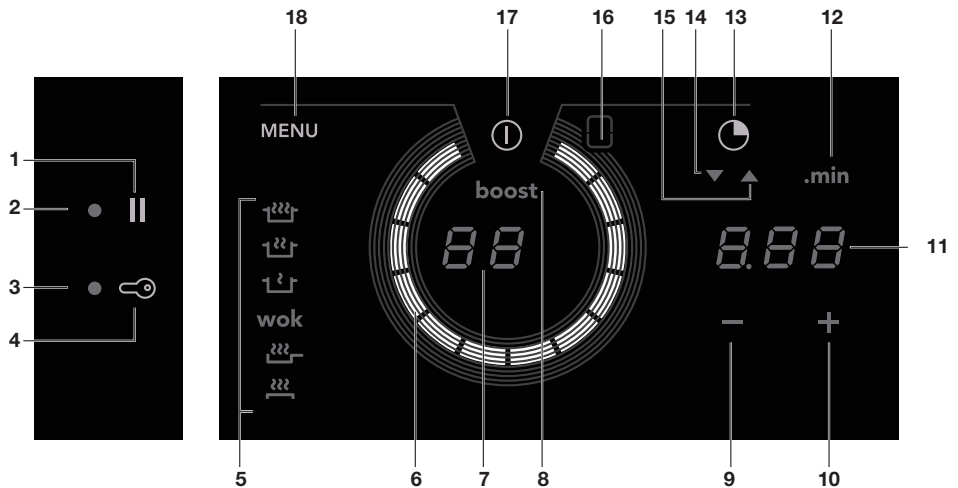
**Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.**

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

Bonne cuisine !

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Panneau de commandes

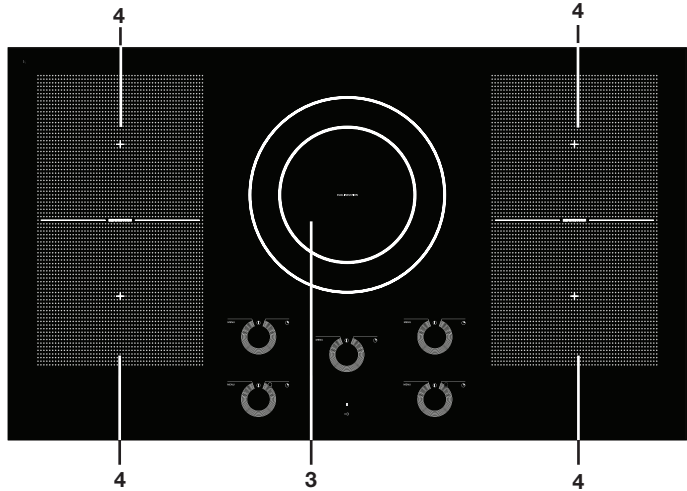


1. Touche pause
2. Voyant pause
3. Voyant sécurité enfant/ voyant écoveille
4. Touche clé (pour verrouillage de sécurité enfant/fonction écoveille)
5. Fonctions d'induction du menu
6. Commande sensitive (12 niveaux)
7. Voyant de position
8. Voyant boost
9. Touche de réduction du temps
10. Touche d'augmentation du temps
11. Horloge/minuteur de cuisson
12. Voyant de "minutes après le point"
13. Touche horloge/minuteur de cuisson
14. Voyant du minuteur
15. Voyant de minuteur
16. Touche de fonction de couplage (connecte deux zones de cuisson ensemble, créant ainsi une grande zone pouvant être commandée au moyen d'un seul curseur)
17. Touche marche/arrêt
18. Touche Menu

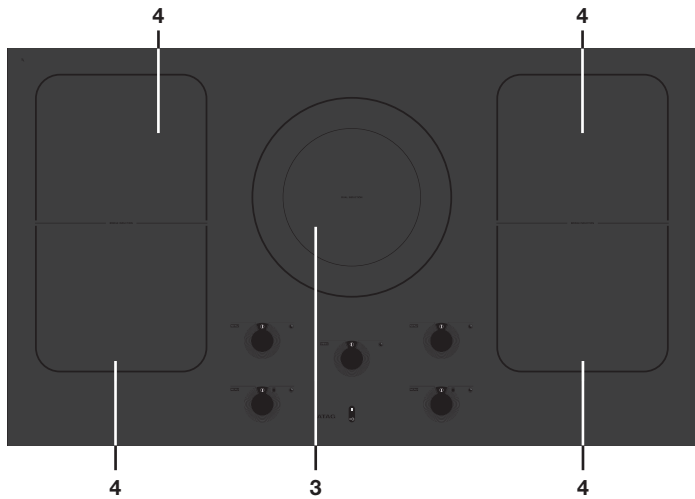
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Description

HI9271SV / HI9271SVI



HI9272SV / HI9272SVI

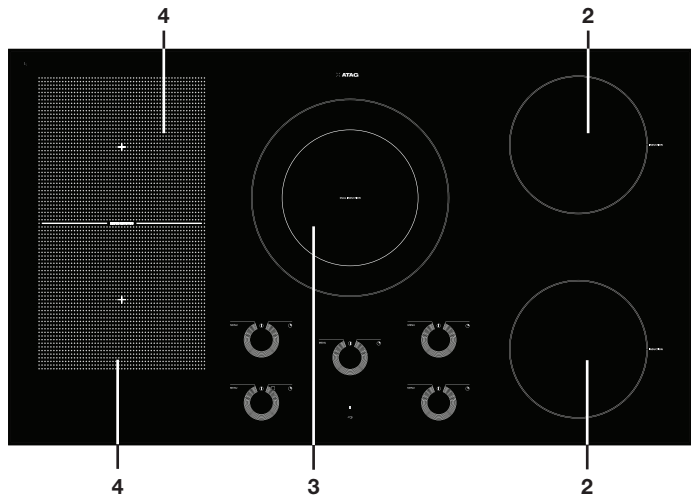


reddot design award  
winner 2013

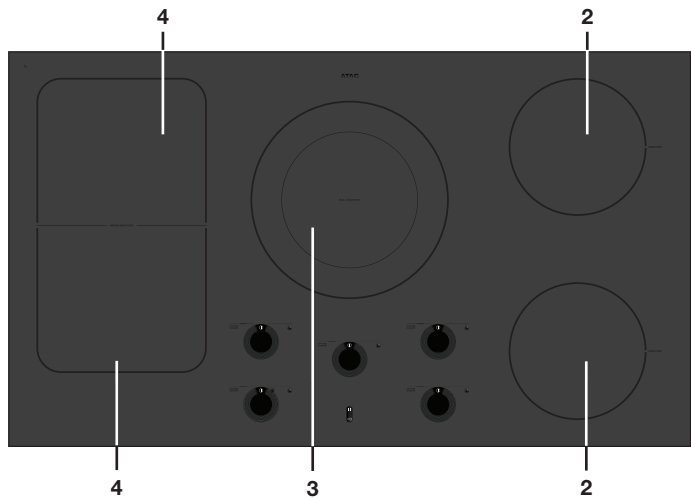
- 3. Zone de cuisson Ø 260 / 5,5 kW (double couronne)
- 4. Zone Bridge induction 180 x 220 mm / 3,7kW (zones pouvant être couplées)

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

HI9571SV



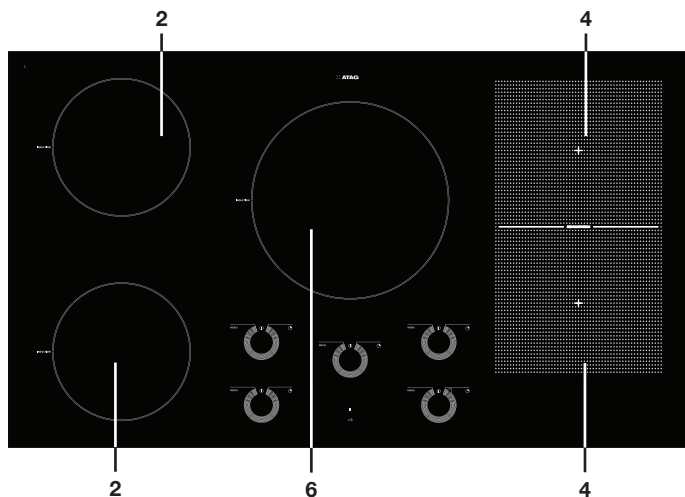
HI9572SV



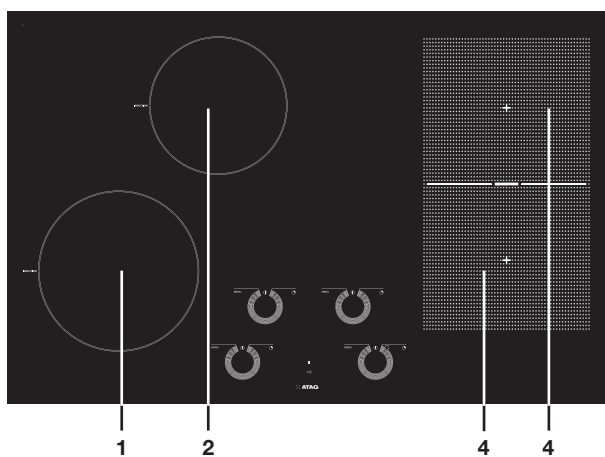
2. Zone de cuisson Ø 180 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø 260 / 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Bridge induction 180 x 220 mm / 3,7kW (zones pouvant être couplées)

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## HI9571SVT



## HI8471SV

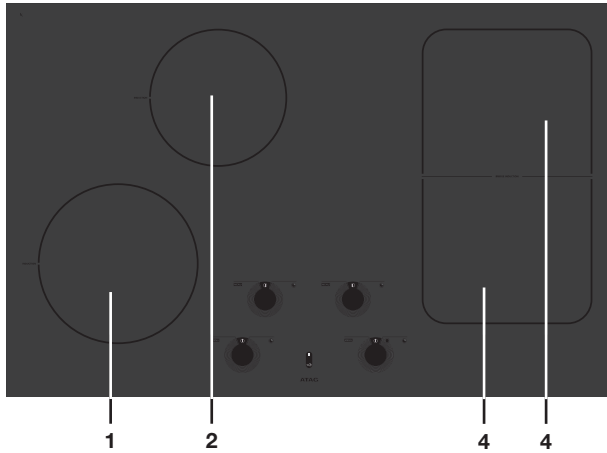


1. Zone de cuisson  $\varnothing$  210 / 3,7 kW
2. Zone de cuisson  $\varnothing$  180 / 3,0 kW
4. Zone Bridge induction 180 x 220 mm / 3,7kW (zones pouvant être couplées)
6. Zone de cuisson  $\varnothing$  260 / 3,7 kW

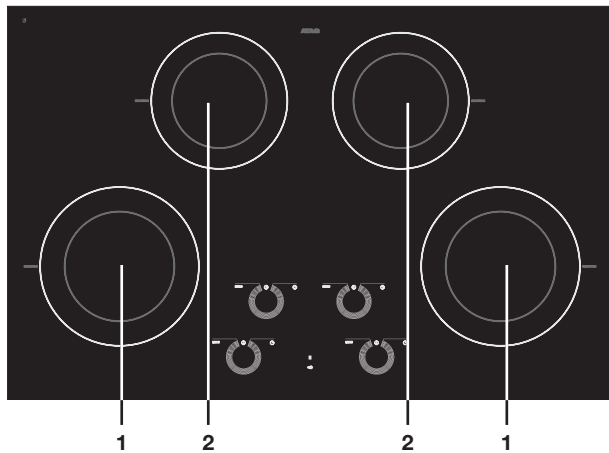


# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## HI8472SV



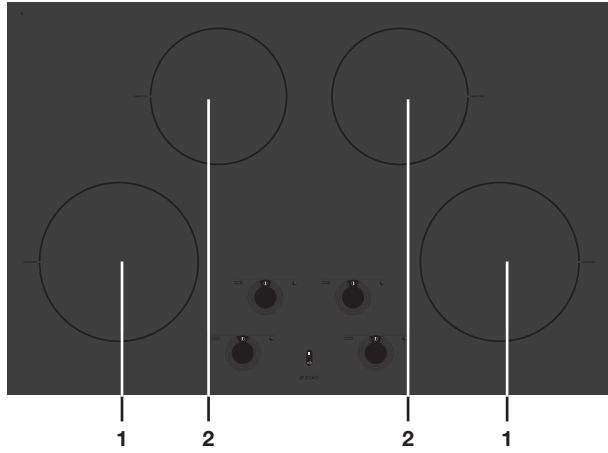
## HI8271S / HI8271SI



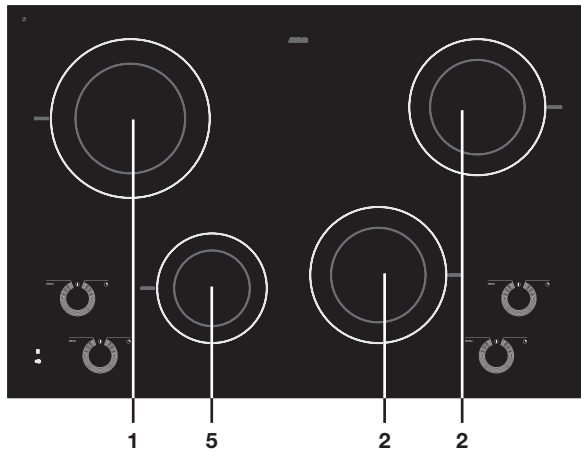
1. Zone de cuisson  $\varnothing$  210 / 3,7 kW
2. Zone de cuisson  $\varnothing$  180 / 3,0 kW
4. Zone Bridge induction 180 x 220 mm / 3,7kW (zones pouvant être couplées)

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## HI8272S



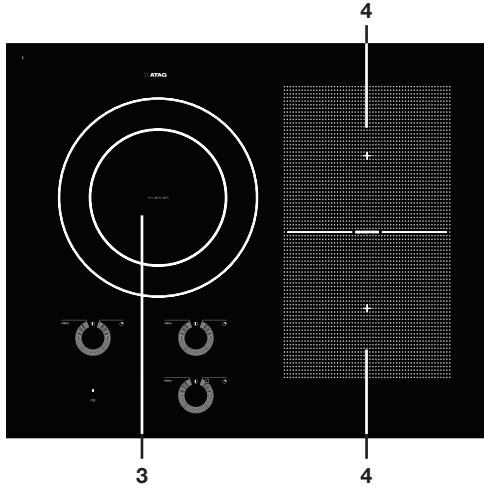
## HI7271S / HI7271SI



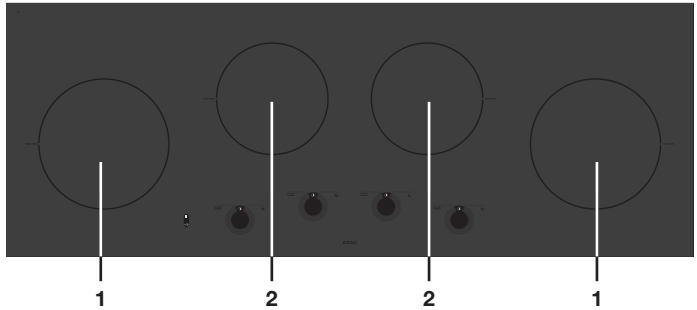
1. Zone de cuisson Ø 210 / 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø 180 / 3,0 kW
5. Zone de cuisson Ø 145 / 2,2 kW

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## HI6271SV



## HI1272S



1. Zone de cuisson  $\varnothing$  210 / 3,7 kW
2. Zone de cuisson  $\varnothing$  180 / 3,0 kW
3. Zone de cuisson  $\varnothing$  260 / 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Bridge induction 180 x 220 mm / 3,7kW (zones pouvant être couplées)

## Fonctionnement des touches sensibles

Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles et le curseur de réglage demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

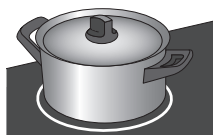
## La cuisson par induction

### **La cuisson par induction est rapide**

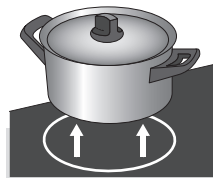
- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson.

### **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.



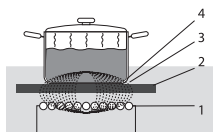
*Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.*



### **Remarque**

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

## Le fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

Un champ magnétique est activé dans l'appareil.

En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

### Simple

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.

### Rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps qu'avec tout autre mode de cuisson.

### Propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole, les projections d'aliments ne peuvent pas brûler.

### Sûr

La chaleur est activée dans la casserole proprement dite. 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.

Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

## Les bruits de l'induction

### Un cliquetis

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

### Les casseroles font du bruit

Les casseroles peuvent faire beaucoup de bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. Ceci est normal pour certaines casseroles sur un réglage puissant. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.

## Le ventilateur est bruyant

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation peut continuer à faire du bruit après l'arrêt de l'appareil.



## Détection de casserole automatique

Lorsque la détection de casserole automatique (DCA) est activée, un bruit de tic-tac est perceptible même si le foyer n'est pas utilisé.

## Casseroles

### Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



### Remarque

- 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 (minimum 2,25 mm) ;
  - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».



### Conseil

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Approprié	Inadéquat
Acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium



## Remarque

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

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



## Remarque

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

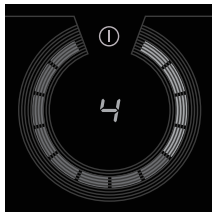
## Diamètre minimum de récipient

La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate >12 cm (>16 pour zones Bridge induction). Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole du même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

## Cocottes minutes

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

## Mise en marche et réglage de la puissance



1. Appuyez sur la touche de clé.  
*Un signal sonore retentit.*
2. Placez une casserole au centre d'un foyer.  
*La DCA détecte une casserole et un « - » clignote sur l'affichage.  
Si vous ne faites rien d'autre, le foyer s'éteindra de lui-même après 10 secondes.*
3. Effleurez avec le doigt le slide control (dans le sens horaire) ou tapez du doigt sur le slide control pour régler la position souhaitée.  
Le foyer s'allume automatiquement dans la position réglée.
4. Réglez une puissance plus élevée ou plus basse en effleurant le slide control du doigt ou en tapant avec le doigt dessus.  
La puissance se règle sur 12 positions. De plus, une position « boost » est disponible pour les foyers à induction.



### Attention !

Si la fonction DCA est désactivée, allumez le foyer avec la touche marche / arrêt.

## Détection de casserole automatique (DCA)

Si, après l'activation de la table de cuisson, vous posez une casserole sur un foyer inactif, la touche de commande correspondante s'allume et peut directement être commandée (sans utiliser la touche marche / arrêt). Si le foyer n'est pas activé dans les 10 secondes, il s'éteint automatiquement. Il peut ensuite être réactivé en retirant la casserole et en la remettant sur le foyer ou en utilisant la touche marche / arrêt.

### Activation et désactivation de la DCA

Cette fonction est activée par défaut, mais elle peut être désactivée. Pour la désactiver, il vous suffit d'éteindre la table de cuisson et d'appuyer pendant 5 secondes sur la touche « Pause » (1). L'écran affiche alors « DCA OFF ». En répétant cette procédure, la fonction est réactivée et « DCA On » s'affiche sur l'écran.

### Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (contenant du fer) après le réglage de la puissance, l'affichage continuera de clignoter et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (contenant du fer) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute.



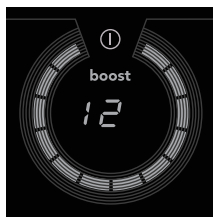
## Voyant de chaleur résiduelle



Après utilisation, une zone de cuisson peut rester chaude pendant quelques temps. Tant que la zone de cuisson est chaude, un "H" est affiché.

## Boost

La fonction "boost" permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement au niveau 12 une fois la durée maximum de la fonction boost écoulee.



### Activer la fonction boost

1. Placez une casserole sur la zone de cuisson et allumez la zone.
2. Tapez deux fois au bout du curseur de réglage pour activer la fonction "boost". La mention "boost" et la position "12" s'affichent.

### Désactiver la fonction boost

Lorsque la fonction boost est activée, la position de réglage 12 et la mention boost sont affichées.

1. Tapez du doigt sur une partie quelconque du curseur de réglage. Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.

### Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter. Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.

## Répartition de la puissance des zones de cuisson



- En fonction du type d'appareil, les zones de cuisson peuvent s'influencer mutuellement. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont allumées simultanément, la puissance disponible est répartie entre les zones.
- Si, lors du réglage, la puissance maximale de la combinaison des positions de cuisson est atteinte, une ou plusieurs zones sont automatiquement réduites vers la position la plus élevée possible alors. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de commande correspondant. La zone de cuisson activée en dernier est prioritaire.

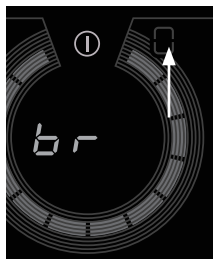
## Bridge induction ('SV' et 'SVI' modèle)

Les foyers Bridge induction peuvent être couplés. Ceci crée un grand foyer pouvant être utilisé, par exemple, pour la plaque à griller ATAG, le teppanyaki ATAG, une grande poêle à poisson ou plusieurs casseroles à la même puissance.

- Si les foyers Bridge induction sont couplés, la fonction boost et les fonctions menu ne sont pas disponibles.
- Utilisez une casserole ou poêle (ovale à poisson) qui couvre au moins le centre de l'un des foyers Bridge induction.

### **Mise en marche de la fonction de couplage**

1. Placez le grand récipient à cheval sur les deux zones en vous assurant qu'il les recouvre bien.
2. Allumez la zone de cuisson avant.
3. Appuyez sur la touche de couplage du curseur de réglage avant pendant deux secondes afin d'activer la fonction "couplage".  
*"BR" s'affiche sur le panneau d'affichage de la zone arrière. La zone arrière ne pourra pas être utilisée.*
4. Passez le doigt sur le curseur de réglage avant (dans le sens horaire) ou tapez dessus avec le doigt pour effectuer le réglage voulu. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.



### **Mise en marche de la fonction de couplage**

1. Appuyez sur la touche de couplage du curseur de réglage avant pendant deux secondes afin de désactiver la fonction "couplage".  
*La fonction couplage est désactivée, le panneau d'affichage arrière s'éteint, et la position 1 est affichée sur le panneau avant.*

#### **Ou :**

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson avant pour éteindre les deux zones.  
*Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.*

## Arrêt

### **Arrêt d'une zone de cuisson**

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter.

*Un signal sonore unique est émis et le curseur s'éteint.*

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

## Arrêt de toutes les zones de cuisson

Appuyez sur la touche clé pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson.

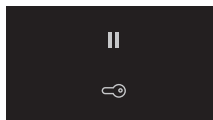
*Un signal sonore unique est émis. Le voyant rouge de sécurité enfant à côté de la touche clignote lentement.*

- La plaque de cuisson à induction est désormais en mode écovveille (voir également "mode écovveille").

## Mode veille

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

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



## Passage du mode écovveille au mode veille

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

- Appuyez brièvement sur la touche pour passer en mode veille. *Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants de la plaque de cuisson sont éteints, sauf peut-être l'indicateur de chaleur résiduelle "H".*

## Mode écovveille

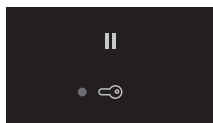
En mode écovveille, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise aussi peu d'énergie que possible.

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



## Bon à savoir

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



## Passage en mode écovveille

- Appuyez sur la touche clé. *Un signal sonore unique est émis. Le mode écovveille est actif, le voyant rouge à côté de la touche "clé" continue à clignoter lentement.*

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

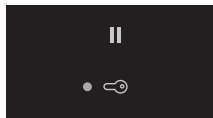


### Bon à savoir

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

## Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Elle évite de mettre les zones de cuisson en marche accidentellement.



### Activation de la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche clé pendant 2 secondes.  
*Un signal sonore double est émis. Toutes les touches sont désormais in-actives, sauf la touche clé. La plaque de cuisson passe tout d'abord en mode écoveille puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est constamment allumé.*
- Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche sécurité enfant pour désactiver la sécurité enfant.  
*Un signal sonore unique est émis. La plaque de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge à côté de la touche clé est éteint.*



### Conseil

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

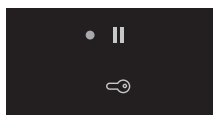


### Bon à savoir

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

## Pause

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



### Passage en mode pause

- Appuyez une fois sur la touche pause.  
*Un double signal sonore retentit, les zones de cuisson se tourneront vers un réglage inférieur et un feu rouge à côté du bouton de pause clignote.*

# FONCTIONNEMENT

- S'ils ont été activés, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent.
- Toutes les zones de cuisson sont automatiquement mis en position 1 ou 2.
- Toutes les touches sont inactives, sauf les touches clé et pause. Les touches marche/arrêt des zones de cuisson individuelles demeurent actives, mais avec un délai de réaction de deux secondes afin que vous puissiez nettoyer le panneau de commandes.
- Si vous appuyez encore sur la touche pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus en pause reprennent.  
*Un double signal sonore est émis et la plaque de cuisson reprend les réglages définis avant la pause.*
- Sans autre action de votre part dans un délai de 5 minutes :  
*toutes les zones de cuisson actives s'arrêtent automatiquement. Ensuite, la touche pause continue à clignoter pendant 25 minutes pour indiquer que les processus de cuisson ont été interrompus par le mode pause. La plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écovveille après 25 minutes.*

## Reconnaissance du mode

<b>Mode veille</b>	Aucun voyant n'est allumé
<b>Mode écovveille</b>	Le voyant rouge situé à côté de la touche clé continue à clignoter lentement.
<b>Mode sécurité enfant</b>	Le voyant rouge situé à côté de la touche clé est constamment allumé.
<b>Mode pause</b>	Le voyant rouge situé à côté de la touche pause clignote.

## Horloge/minuteur de cuisson



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

<b>La fonction horloge</b>	<b>La fonction minuteur de cuisson</b>
Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le haut.	Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le bas.
En fonction horloge, le temps augmente.	En fonction minuteur de cuisson, le temps diminue.

La fonction horloge	La fonction minuteur de cuisson
Le minuteur ne peut pas être lié à une zone de cuisson.	Le minuteur de cuisson peut être lié à une zone de cuisson. En d'autres termes, la zone de cuisson s'arrête lorsque le temps est écoulé.
Après avoir appuyé sur la touche du minuteur, la fonction de minuteur est automatiquement activée après 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction de minuteur de cuisine est accessible à partir de la fonction minuteur en appuyant sur la touche "+" ou "-".



## Remarque

- Chaque zone de cuisson dispose d'une horloge/minuteur de cuisson.
- La fonction horloger/minuteur de cuisson peut aussi être placée en pause sans activer la zone de cuisson correspondante.

## Activation du minuteur

- Appuyez une fois sur la touche minuteur.  
*L'affichage de l'horloge s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. "+" et "-" sont affichés en-dessous.*
- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide des touches "+" ou "-", le minuteur démarre automatiquement après 3 secondes. L'horloge va jusqu'à 9 heures et 59 minutes.  
*La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps augmente.*
- Appuyez encore sur la touche minuteur pour l'arrêter.

## Activation du minuteur de cuisson

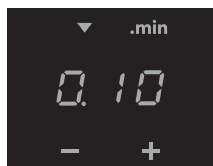
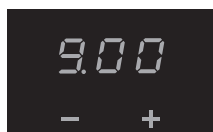
- Appuyez une fois sur la touche minuteur de la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour passer de la fonction horloge à la fonction minuteur de cuisson. Vous pouvez ensuite régler le temps de cuisson voulu avec la touche "+". Vous pouvez ensuite modifier le temps réglé avec la touche "-".  
*La flèche rouge pointée vers le haut s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.*
- Appuyez encore sur la touche minuteur pour l'arrêter.





## Remarque

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- La zone de cuisson à laquelle le minuteur de cuisson est associé s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson réglé écoulé. *La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication "0.00" et la flèche rouge pointée vers le haut clignotent. Appuyez encore une fois sur la touche du minuteur/de l'horloge ou retirez la casserole du foyer pour désactiver l'alarme du minuteur de cuisson.*



## Réglage du temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisson.

Touche	Progression de x par pression de touche	Durée
+	x = 1 minute	0.00 à ...
-	x = 10 secondes	5.00 - 0.00
-	x = 30 secondes	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... à 9.00

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



## Conseil

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

## Activation et désactivation du signal sonore

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

## Programmes de cuisson automatique

Votre plaque de cuisson comporte 6 programmes de cuisson automatique. Vous pouvez régler l'heure de fin d'un programme de cuisson automatique avec la fonction de minuteur de cuisine (reportez-vous à la page 20).

Les programmes de cuisson sont basés sur des quantités normales. Les tableaux sont indicatifs, et vous pouvez modifier le plat à votre gré grâce aux marges importantes.

### Activer un programme de cuisson prédéfini

*La zone de cuisson est allumée.*

- Appuyez sur la touche menu.  
*Une série de 6 icônes s'allume, l'une plus brillante que les autres.*
- Appuyez encore sur la touche menu ou maintenez-la appuyée pour accéder aux fonctions de menu suivantes.

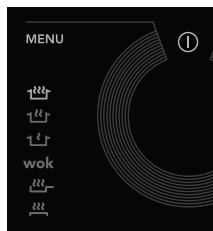
*Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un "A" signifiant "automatique" s'affiche.*

Lorsqu'un programme de cuisson automatique est actif, vous pouvez revenir à la cuisson manuelle en tapant le curseur de réglage.



### Remarque

**Les programmes de cuisson ne fonctionnent pas pour le modèle 'SV' si les zones de cuisson sont couplées.**





# FUNCTIONNEMENT



## Fonction ébullition \*/\*\*

Cette fonction amène le contenu de la casserole au point d'ébullition (100 °C) et l'y maintient. Un signal sonore est émis lorsque le contenu du récipient bout ou que l'on peut ajouter les ingrédients. Cette fonction n'est opérationnelle que sans couvercle sur la casserole.

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Contenu du récipient : (début de la cuisson)
Pommes de terre cuites	1 - 3	200 - 500 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l pommes de terre comprises
	6 - 8	1000 - 1 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2 200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2 200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l pommes de terre comprises
Légumes (fermes) cuits	1 - 3	150 - 250 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l légumes compris
	4 - 6	500 - 750 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l légumes compris
Œufs	2 - 6	2 - 6 œufs	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l œufs compris
	8 - 12	8 - 12 œufs	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l œufs compris
Riz	1	100 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
Pâtes	1 - 2	100 - 200 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>

1) Le riz ou les pâtes peuvent être ajoutés après le signal sonore.

\* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ATAG (consulter le site [www.atag.nl](http://www.atag.nl)).

\*\* Ces fonctions du menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont démarrées au début de la cuisson.



## Fonction mijotage\*

La température de cuisson du plat est maintenue proche du point d'ébullition (90 °C - 95 °C). La fonction mijotage donne les meilleurs résultats en couvrant le récipient. Remuez les plats de composition épaisse toutes les 15 minutes. Le temps de mijotage maximum est 8 heures, un temps plus court peut être réglé avec le minuteur.

Plat	Quantité +/-	Casserole	Zone
Sauce ou soupe	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double



## Fonction maintien au chaud\*

Le plat est maintenu automatiquement à une température constante de 70 °C à 75 °C. La fonction de maintien au chaud donne les meilleurs résultats en couvrant le récipient. Remuez de temps en temps si la quantité est importante ou si la composition est épaisse. La durée maximale de maintien au chaud est de 8 heures, sauf si une durée plus courte a été réglée avec un minuteur.

Plat	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Zone
Tous les plats	1	1 000 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1 500 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4 000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	8	4 000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double

\* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ATAG (consulter le site [www.atag.nl](http://www.atag.nl)).

## wok

### Fonction wok\*/\*\*

La fonction wok assure la température optimale tant de l'huile que du wok. Le récipient est à la température voulue après le signal sonore, l'huile peut alors être ajoutée, puis les ingrédients.

Plat	Nombre de personnes	Quantité maximum Viande ou poisson / légumes	Casserole	Zone
Viande, poisson, légumes	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210 / Vario
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 260 double



### Fonction rôtissage\*/\*\*

La fonction rôtissage assure la température optimale de rôtissage. La poêle est à la température voulue après le signal sonore. L'huile ou le beurre peut être ajouté, puis les ingrédients.

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Viande, poisson	1 - 2	150 - 200 g	Poêle	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Poêle	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Poêle	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260 double

\* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ATAG (consulter le site [www.atag.nl](http://www.atag.nl)).

\*\* Ces fonctions du menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont démarrées au début de la cuisson.



## Fonction grill\*/\*\*

La fonction grill assure la température de cuisson optimale. Un signal sonore est émis lorsque le récipient est à la température voulue.

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Viande, poisson, légumes	1 - 2	100 - 200 g	Plaque / poêle à griller	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Plaque / poêle à griller	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Plaque / poêle à griller	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Plaque / poêle à griller	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Plaque / poêle à griller	Ø 260 double

## Cuisson saine

### Point de fumée des différents types d'huile

Point de fumée des différents types d'huile. ATAG recommande de choisir une huile selon sa température de cuisson afin de garantir une cuisson saine. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon l'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

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

\* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ATAG (consulter le site [www.atag.nl](http://www.atag.nl)).

\*\* Ces fonctions du menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont démarrées au début de la cuisson.

## Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

### **Utilisez la fonction "boost" et le réglage 11 et 12 pour :**

- porter rapidement les aliments ou le liquide à ébullition ;
- "blanchir" les légumes ;
- chauffer l'huile et la graisse ;
- mettre une cocotte minute sous pression.
- cuisson au wok

### **Utilisez le réglage 9 et 10 pour :**

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

### **Utilisez le réglage 7 et 8 pour :**

- frire les crêpes épaisses ;
- frire des tranches épaisses de viande panée ;
- frire du bacon (gras) ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- frire du pain perdu ;
- frire du poisson panné.
- cuire doucement des pâtes ;
- frire des tranches fines de viande panée.
- faire revenir des gros morceaux de viande.
- cuire des morceaux de viande fine ;

### **Utilisez les réglages 4 à 6 pour :**

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments ;
- décongeler des légumes fermes ;
- cuire des gros morceaux de viande ;
- cuire à la vapeur.

## Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

## Nettoyage



### Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité enfant.

### Nettoyage quotidien

- L'entretien régulier après utilisation permet d'éviter aux aliments de pénétrer durant une longue période et de causer ainsi des taches difficiles à enlever. Pour cela, utilisez un détergent doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

### Taches résistantes sur la plaque en verre

Nettoyez la plaque de verre avec un nettoyant spécial plaques vitrocéramiques. La méthode la plus simple pour éliminer les marques et le tartre est d'utiliser du vinaigre.

### Taches résistantes

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causée par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à retirer. Il existe des produits d'entretien spéciaux.
- Utilisez un grattoir pour verre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



### Ne jamais utiliser

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

## Généralités

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

## Tableau des erreurs

Un doute quand au bon fonctionnement de votre appareil ne signifie pas forcément qu'il est défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site "[www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)".

### Remarque

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

Symptôme	Cause possible	Solution
Du texte apparaît sur le panneau d'affichage lorsque je commence à l'utiliser.	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.	La plaque de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaît après quelques utilisations. Ventilez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Celui-ci est causé par la répartition de la puissance entre le foyer avant et arrière. Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.  La DCA contrôle la présence d'une casserole.	Fonctionnement normal.  Retirez la casserole ou désactivez la fonction DCA.

## DÉFAUTS

Symptôme	Cause possible	Solution
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal pour certaines casseroles à un réglage puissant. 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. 13 et 14).
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche "+" ou "-" du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
"BR" apparaît sur le panneau d'affichage et les touches ne fonctionnent pas.	La fonction couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage (voir page 18).
Une fois que vous avez activé une zone de cuisson, une autre zone de cuisson qui était utilisée avec un programme de cuisson automatique s'arrête simultanément.	C'est une fonction de sécurité. La puissance maximale de la combinaison des positions de cuisson a été dépassée.	Restaurez le programme de cuisson automatique et utilisez une position plus basse pour l'autre zone de cuisson.
Code de panne F00 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Le panneau de commandes est sale ou mouillé.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne F0 ... F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après vente.



## PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Code de panne F7.	La température ambiante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.
Code de panne F8 et F08 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	L'appareil est en surchauffe.	Laissez la plaque refroidir et reprenez la cuisson.
Code de panne F9 et/ou signal sonore continu. audible signal.	Tension trop élevée et/ou branchement erroné.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F99 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une touche à la fois.
Code de panne FA.	Tension trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Code de panne FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les ouvertures de ventilation sous la plaque de cuisson sont ouvertes.
Autres codes de pannes.	Générateur défectueux.	Contactez le service après vente.
Le foyer ne s'allume pas automatiquement.	La DCA est désactivée.	Activez la fonction DCA.
Bruit de tic-tac pendant la cuisson.	La DCA est activée (cherche en permanence la présence d'une casserole).	Désactivez la fonction DCA.

### Exigences service supplémentaires pour l'intégration (installation encastrée) de la plaque de cuisson ('SI' et 'SVI')

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

# INFORMATIONS SELON RÈGLEMENT (UE) 66/2014

Informations selon règlement (UE) 66/2014  
Mesures selon EN 60350-2

Identification du modèle	H18471SV		H18472SV		H19571SVT		H19571SV H19572SV		H11271S		H16271SV		H17271S H17271SI		H18271S H18272S H18271S		H19271S H19271SI		H19271SV H19271S H19272SV H19272S		
	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	3	4	4	4	4	5	5				
Type de plaque																					
Nombre de zones d'ou aires de cuisson																					
Technologie de chauffage																					
Zone(s) de cuisson induction																					
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	3=26,0	1=21,0 2=18,0 5=14,5	1=21,0 2=18,0 5=14,5	1=21,0 2=18,0 5=14,5	1=21,0 2=18,0 5=14,5	2=18,0 3=26,0	2=18,0 3=26,0	3=26,0			
	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique UL en cm	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0
	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=18,0 8 2=179,1 1=193,6	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0	4=188,8 2=179,1 3=172,0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (E <sub>Cuison</sub> normal en Wh/kg)	137,6	137,6	137,6	137,6	137,6	137,6	137,6	137,6	137,6	137,6	183,2	186,1	186,1	186,1	183,2	183,2	183,2	183,2	183,2	183,2	183,2
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (E <sub>Cuison</sub> normal en Wh/kg)	187,6	187,6	187,6	187,6	187,6	187,6	187,6	187,6	187,6	187,6	189,2	186,1	186,1	186,1	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2

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

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

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

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

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



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

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

### **Déclaration de conformité**



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

# INHALTSVERZEICHNIS

## ***Ihr Induktionskochfeld***

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

## ***Gebrauch***

Funktion der Berührungstasten	12
Kochen mit Induktion	12
Funktionsweise der Induktion	13
Geräusche beim Kochen mit Induktion	13
Töpfe	14

## ***Bedienung***

Einschalten und Einstellen der Leistung	16
Automatische Topferkennung (APd)	16
Restwärmeanzeige	16
Boost-Funktion	16
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	17
Bridge-Induktion	17
Ausschalten	18
Standby-Modus	19
Spar-Standby-Modus	19
Kindersicherung	20
Pause	20
Erkennen eines Modus	21
Timer-/Kochzeitprogrammierung	21
Das akustische Signal ein- oder ausschalten	23
Automatische Kochprogramme	24
Gesund kochen	28
Kochstufen	29

## ***Pflege***

Reinigen	30
----------	----

## ***Störungen***

Allgemeines	31
Fehlertabelle	31

## ***Service***

Weitere service Anforderungen für den Einbau	34
--	----

## ***Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014***

ECO tabelle	35
-------------	----

## ***Umweltschutz***

Entsorgung von Gerät und Verpackung	36
-------------------------------------	----

## Einführung

---

Dieses Kochfeld wurde für den leidenschaftlichen Koch entworfen. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, da das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Bei Einstellen einer hohen Leistung wird der Siedepunkt schnell erreicht. Auch der große Abstand zwischen den Kochzonen erleichtert das Kochen.

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

Um höchstmögliche Sicherheit zu gewährleisten, verfügt das Gerät über einige Überhitzungsschutzvorrichtungen und eine Restwärmanzeige, die zeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal gebrauchen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch dieses Produktes hilfreich sein können. Außerdem finden Sie darin Kochtabellen und Reinigungstipps.



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

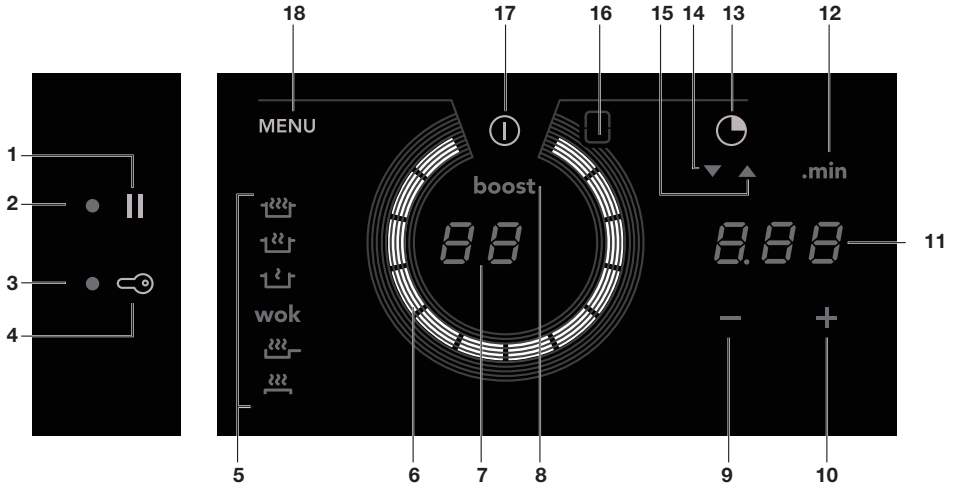
**Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.**

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das Typenschild in das dafür bestimmte Feld auf der Rückseite des Handbuchs.** Auf dem Typenschild stehen alle Informationen, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

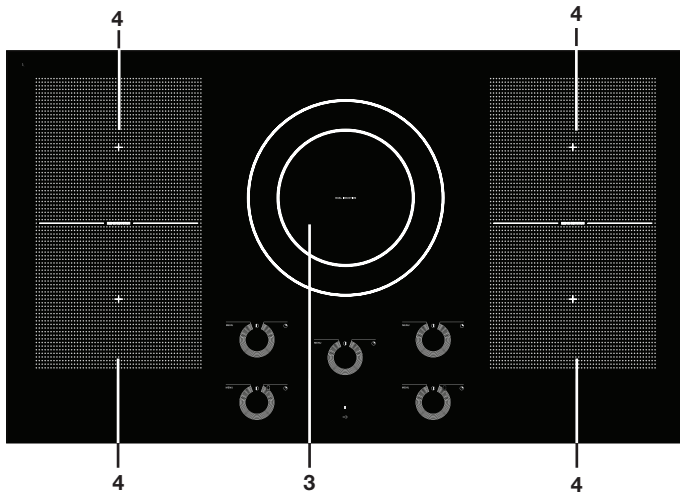
## Bedienfeld



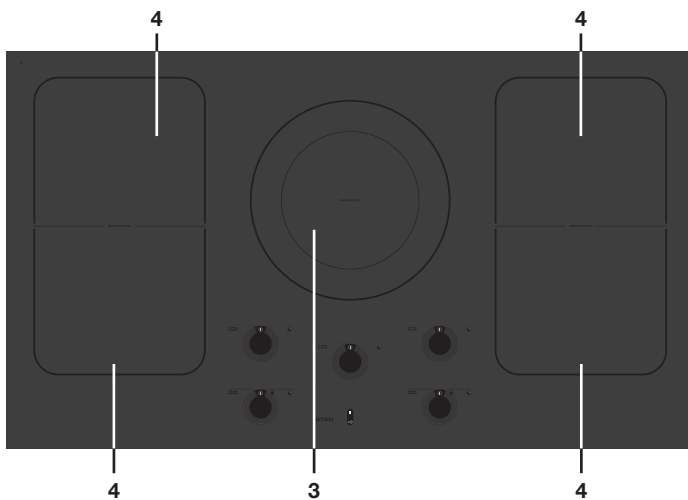
1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
4. Schlüsseltaste (Kindersicherung / Spar-Standby-Modus)
5. Induktions-Menüfunktionen
6. Slide Control (12 Stufen)
7. Stufenanzeige
8. Boost-Anzeige
9. Timer-Minustaste
10. Timer-Plustaste
11. Timer-/Kochzeitprogrammierung
12. Anzeige der ‚Minuten hinter dem Punkt‘
13. Timer-/Kochzeitaste
14. Kochzeit-Anzeige
15. Timer-Anzeige
16. Bridge-Taste (verbindet zwei Kochzonen miteinander zu einer großen Zone, die mit einem Schieberegler bedient werden kann)
17. Ein-/Aus-Taste
18. Menütaste

## Beschreibung

HI9271SV / HI9271SVI



HI9272SV / HI9272SVI



reddot design award  
winner 2013

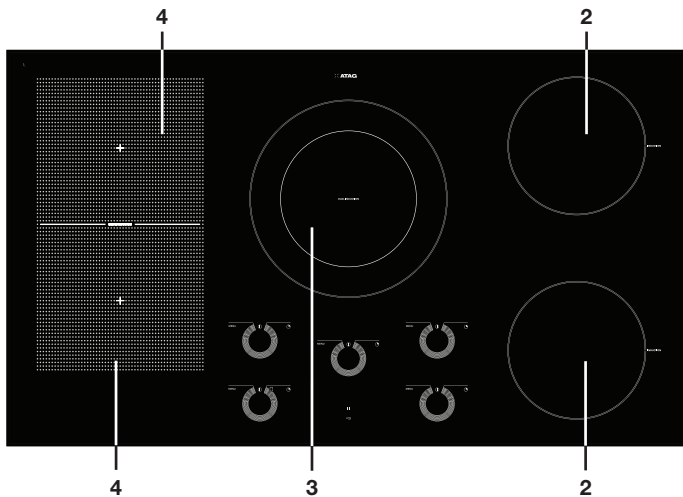
3. Kochzone Ø 260 / 5,5 kW (Zweikreis)

4. Bridge induction-Zone 180 x 220 mm / 3,7 kW (verbindbare Zonen)

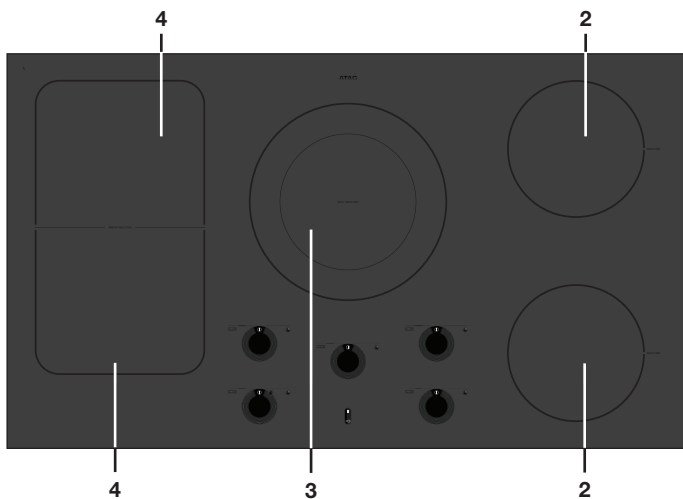


# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

HI9571SV

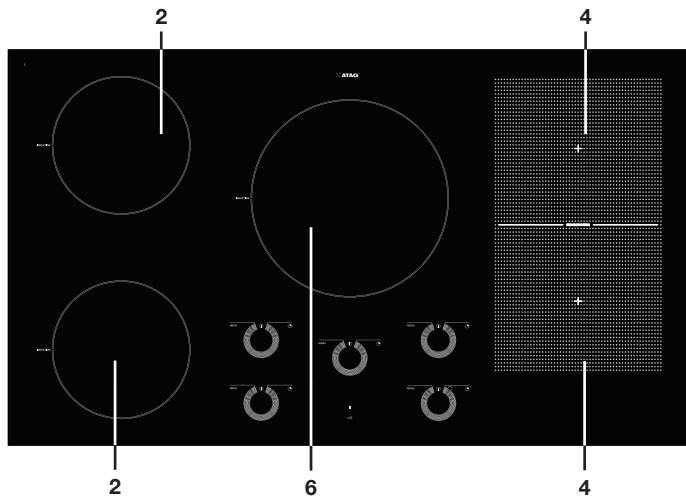


HI9572SV

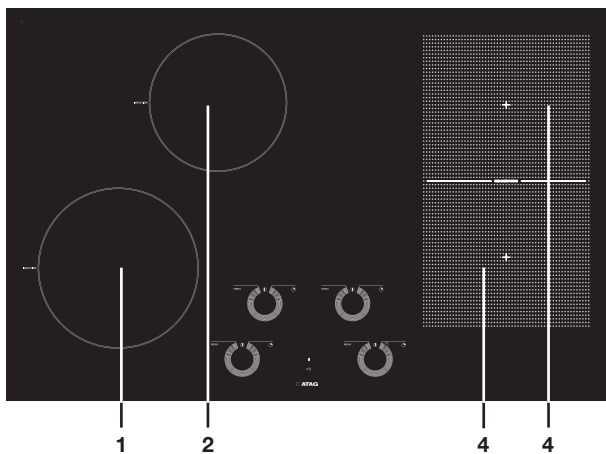


- 2. Kochzone Ø 180 / 3,0 kW
- 3. Kochzone Ø 260 / 5,5 kW (Zweikreis)
- 4. Bridge induction-Zone 180 x 220 mm / 3,7 kW (verbindbare Zonen)

## HI9571SVT

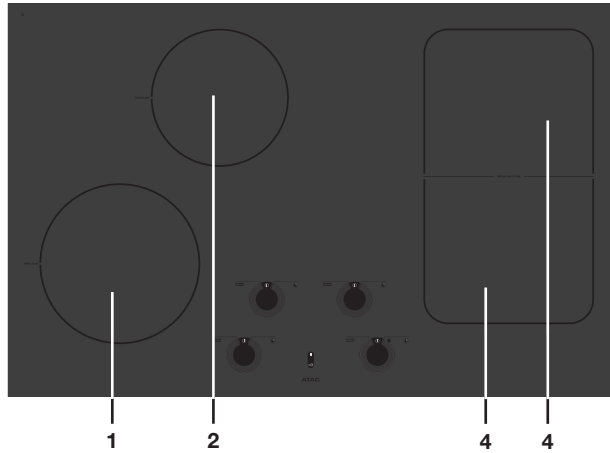


## HI8471SV

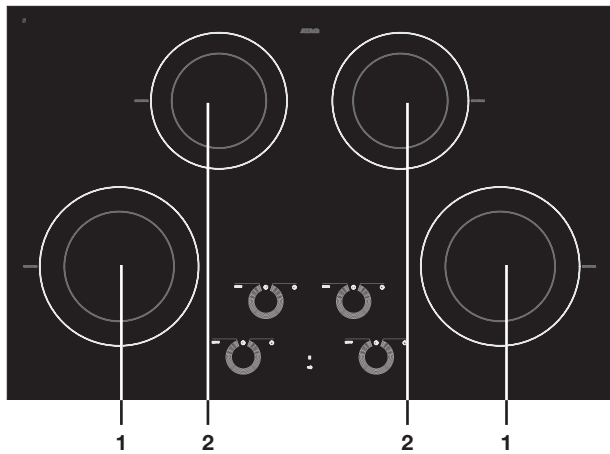


1. Kochzone  $\varnothing$  210 / 3,7 kW
2. Kochzone  $\varnothing$  180 / 3,0 kW
4. Bridge induction-Zone 180 x 220 mm / 3,7 kW (verbindbare Zonen)
6. Kochzone  $\varnothing$  260 / 3,7 kW

## HI8472SV

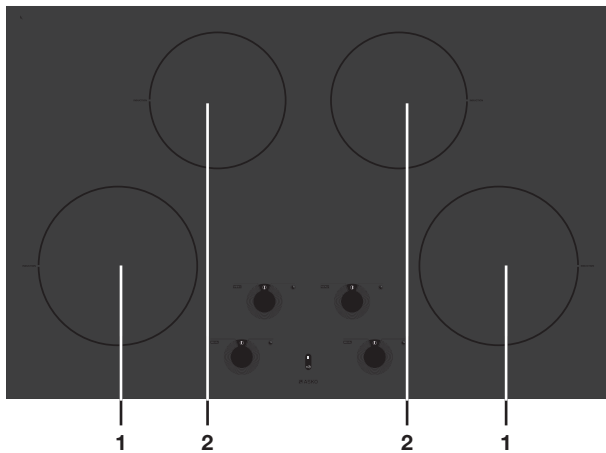


## HI8271S / HI8271SI

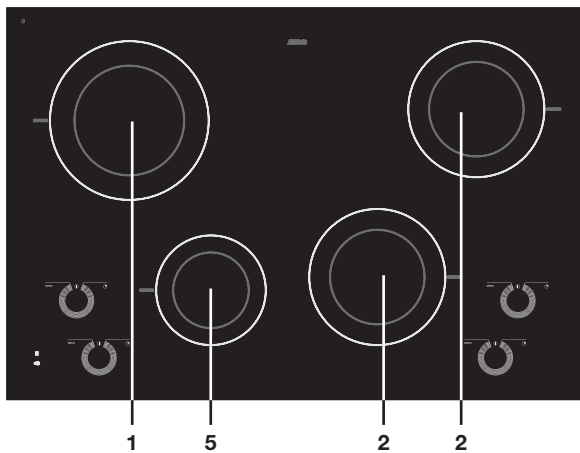


1. Kochzone  $\varnothing$  210 / 3,7 kW
2. Kochzone  $\varnothing$  180 / 3,0 kW
4. Bridge induction-Zone 180 x 220 mm / 3,7 kW (verbindbare Zonen)

## HI8272S

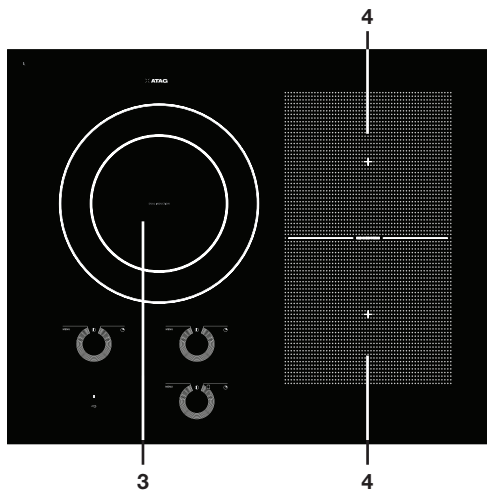


## HI7271S / HI7271SI

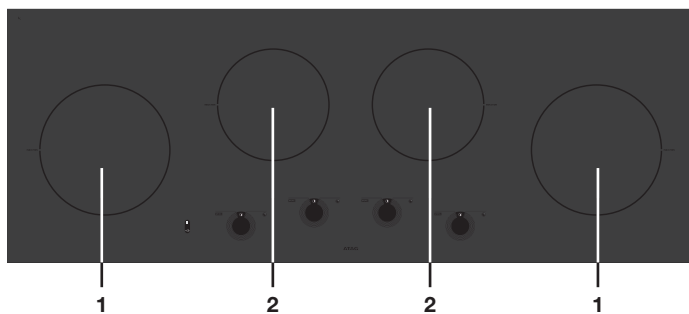


1. Kochzone Ø 210 / 3,7 kW
2. Kochzone Ø 180 / 3,0 kW
5. Kochzone Ø 145 / 2,2 kW

## HI6271SV



## HI1272S



1. Kochzone  $\varnothing$  210 / 3,7 kW
2. Kochzone  $\varnothing$  180 / 3,0 kW
3. Kochzone  $\varnothing$  260 / 5,5 kW (Zweikreis)
4. Bridge induction-Zone 180 x 220 mm / 3,7 kW (verbindbare Zonen)

## Funktion der Berührungstasten

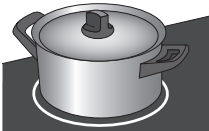
An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen, wie auch an andere Bedienungsmöglichkeiten. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Das Kochfeld kann nicht mit anderen Gegenständen bedient werden und schaltet sich z. B. nicht ein, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

## Kochen mit Induktion

### **Induktionskochen ist schnell**

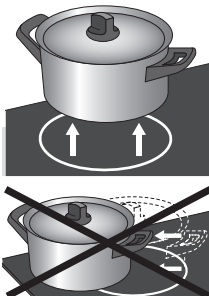
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Geräts überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben.



*Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Kochen mit Induktion.*

### **Die Leistung passt sich an**

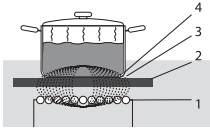
- Beim Induktionskochen wird nur jener Teil der Kochzone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Kochzone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht wird.



### **Anmerkung**

- Töpfe mit unsauberem Boden können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie daher nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochfeldoberfläche und heben Sie die Töpfe zum Bewegen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energie zu sparen.

## Funktionsweise der 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.

Im Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt.

Wenn ein Topf mit eisernem Boden auf eine Kochzone gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Topfboden.

### Bequem

Die elektronische Regelung kann präzise und einfach eingestellt werden. Mit der niedrigsten Kochstufe können Sie z. B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

### Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfeldes können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Das Garen von Speisen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

### Sauber

Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

### Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glaskeramikplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zur Kochzone eines Cerankochfeldes oder eines Gasherdes. Nachdem der Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

## Geräusche beim Kochen mit Induktion

### Ticken

Das leise Ticken liegt am Kochzeitbegrenzer der vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.

### Der Topf macht Geräusche

Kochtöpfe können beim Kochen Geräusche verursachen. Dies wird durch den Energiefluss von der Kochzone zum Kochtopf verursacht. Dies ist für manche Töpfe ganz normal, besonders bei höheren Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

## Der Lüfter macht Geräusche

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die Lebensdauer der Elektronikteile erhöhen soll. Bei intensivem Gebrauch des Gerätes schaltet sich der Lüfter ein und verursacht ein Brummen. Der Lüfter kann weiter Geräusche verursachen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.



## Töpfe

### Automatische Topferkennung

Es ist ein tickendes Geräusch zu hören, wenn die automatische Topferkennung (APd, „automatisch pandetectie“) aktiv ist. Dies gilt auch, wenn die Zone nicht in Gebrauch ist.

### Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

### Anmerkung

- Töpfe, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit
  - einem dicken Boden (mindestens 2,25 mm);
  - einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen



### Tipp

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden einen Magneten anzieht.



Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium





### **Anmerkung**

Vorsicht bei dünnem, emaillierten Kochgeschirr.

- Der Emaillieüberzug kann abplatzen (das Emaille löst sich vom Stahl), wenn die Kochzone zu hoch eingestellt wird und der Topf (zu) wenig Inhalt hat;
- durch z. B. hohe Leistung könnte sich der Topfboden verziehen.



### **Anmerkung**

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Das Gerät kann zu heiß werden und die Glasoberfläche zum Springen und den Topfboden zum Schmelzen bringen. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

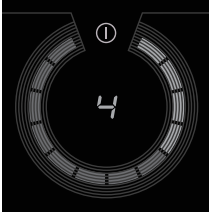
### **Topf-Mindestdurchmesser**

Der Mindestdurchmesser des Topfbodens beträgt 12 cm (16 cm für Bridge induction-Zonen). Am besten eignen sich Töpfe mit gleichem Durchmesser wie die Zone. Bei einem zu kleinen Topf funktioniert die Kochzone nicht.

### **Schnellkochtöpfe**

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

## Einschalten und Einstellen der Leistung



1. Drücken Sie auf die Schlüsseltaste.  
*Es ertönt ein akustisches Signal.*
2. Setzen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte einer Kochzone.  
*Die APd registriert das Kochgeschirr und im Display wird ein blinkendes „-“ angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird das Kochfeld nach zehn Sekunden automatisch ausgeschaltet.*
3. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie darauf, um die gewünschte Stufe einzustellen. Das Kochfeld startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
4. Indem Sie mit Ihrem Finger über den Schieberegler streichen oder darauf tippen, können Sie eine höhere oder niedrigere Leistung einstellen. Die Leistung lässt sich in 12 Stufen einstellen. Zusätzlich gibt es noch die Stufe „Boost“ für die Induktionszonen.



### **Achtung!**

Wenn die APd-Funktion ausgeschaltet ist, können Sie die Kochzone mit der Ein-/Austaste anschalten.

## Automatische Topferkennung (APd)

Wenn nach dem Einschalten des Kochfelds Kochgeschirr auf einer inaktiven Kochzone gestellt wird, leuchtet das entsprechende Bedienelement auf und kann direkt genutzt werden (ohne die Ein-/Austaste zu nutzen). Wenn die Kochzone nicht innerhalb von zehn Sekunden eingeschaltet wird, schaltet sich diese von selbst wieder aus. Die Kochzone kann dann wieder aktiviert werden, indem das Kochgeschirr entfernt wird und erneut auf die Kochzone gesetzt wird oder indem die Ein-/Austaste gedrückt wird.

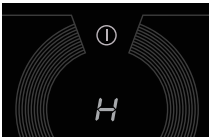
### **APd ein- und ausschalten**

Diese Funktion ist standardmäßig aktiviert, aber kann auch ausgeschaltet werden. Sie können diese Funktion ausschalten, indem Sie das Kochfeld ausschalten und dann im Spar-Stand-by-Modus die „Pause“-Taste (1) fünf Sekunden lang drücken. Auf dem Display erscheint der Text „APd OFF“ (APd AUS). Die Funktion wird wieder aktiviert, indem Sie diese Schritte wiederholen; es erscheint dann im Display der Text „APd ON“ (APd AN).

## Topferkennung

Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt das Display weiter und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gestellt wird, so schaltet die Kochzone automatisch ab.

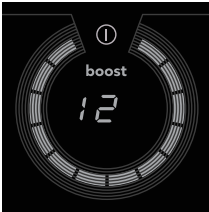
## Restwärmeanzeige



Nach dem Benutzen einer Kochzone kann diese noch eine Weile heiß bleiben. Solange die Kochzone heiß ist, zeigt das Display ein „H“ an.

## Boost-Funktion

Die „Boost“-Funktion können Sie dafür verwenden, um kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 12 gesenkt.



### Einschalten der Boost-Funktion

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone und schalten Sie die Kochzone ein.
2. Um die „Boost“-Stufe einzustellen, tippen Sie am Ende der Slide Control zweimal mit Ihrem Finger auf die Taste.

*Im Display erscheint Stufe 12 und „Boost“.*

### Ausschalten der Boost-Funktion

*Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display wird Stufe 12 und „Boost“ angezeigt.*

1. Tippen Sie mit dem Finger auf irgend einen Bereich der Slide Control.  
*Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.*

### Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten. *Es ertönt ein akustisches Signal und das Display erlischt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.*

## Leistungsverteilung der Kochzonen



- Je nach Gerätetyp können sich die Kochzonen gegenseitig beeinflussen. Wenn mehrere Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt.

- Sofern die Höchstleistung der Kombination aus Kochstufen während des Einstellens erreicht wird, wird eine bzw. werden mehrere Zonen automatisch auf die höchstmögliche Stufe zurückgesetzt. Dies wird durch Blinken des betreffenden Bedienelements angezeigt. Die zuletzt eingestellte Kochzone genießt hierbei Vorrang.

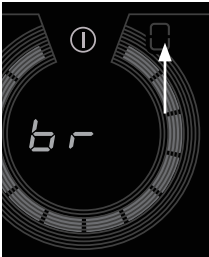
## Bridge-Induktion ('SV' Modelle)

Die Bridge-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht eine große Zone, die beispielsweise für die ATAG-Grillplatte, die ATAG-Teppanyaki, eine große Fischpfanne oder mehrere Töpfe mit derselben Leistung genutzt werden kann.

- Wenn die Bridge-Induktionszonen verbunden werden, kann die Boost-Funktion nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.
- Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens eine der Bridge-Induktionszonen in der Mitte bedeckt.

### **Einschalten der Verbindungsfunktion**

1. Stellen Sie den großen Topf gut abdeckend auf die beiden Kochzonen.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Drücken Sie die Verbindungsfunktionstaste der vorderen Slide Control zwei Sekunden lang, um die ‚Verbindung‘ herzustellen.  
*Im Display der hinteren Zone erscheint „BR“. Die hintere Zone kann nicht mehr benutzt werden.*
4. Fahren Sie mit Ihrem Finger über die vordere Slide Control (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf die Slide Control, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt.



### **Ausschalten der Verbindungsfunktion**

1. Drücken Sie die Verbindungsfunktionstaste der vorderen Slide Control zwei Sekunden lang, um die ‚Verbindung‘ auszuschalten.  
*Die Verbindungsfunktion ist abgeschaltet, das hintere Display erlischt, im vorderen Display wird Stufe 1 angezeigt.*

#### **Oder:**

2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der vorderen Kochzone, um beide Kochzonen auszuschalten.  
*Es ertönt ein akustisches Signal und das Display erlischt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.*

## Ausschalten

### Eine Kochzone ausschalten

Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

*Sie hören ein akustisches Signal und der Schieberegler schaltet sich aus.*

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

### Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Drücken Sie kurz auf die Schlüsseltaste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

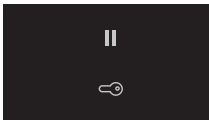
*Es ertönt ein akustisches Signal. Neben der Taste blinkt die rote Kindersicherungsanzeige sehr langsam.*

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

## Standby-Modus

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

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



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

*Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.*

- Drücken Sie kurz die Schlüsseltaste, um in den Standby-Modus zu wechseln.

*Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Leuchten des Kochfelds sind aus, außer eventuell die Restwärmearzeige „H“.*

## Spar-Standby-Modus

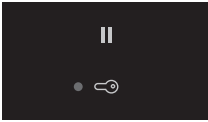
Im Spar-Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet; es verbraucht so wenig Energie wie möglich.

Das Kochfeld kann aus dem Standby-Modus oder bei aktiven Kochzonen in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden.



### Wussten Sie schon:

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



## Das Kochfeld in den Spar-Standby-Modus versetzen

- Drücken Sie auf die Schlüsseltaste.

*Es ertönt ein akustisches Signal. Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.*

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

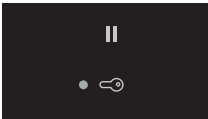


## Wussten Sie schon:

Nach 30 Minuten im Standby-Modus wird das Kochfeld automatisch in den Spar-Standby-Modus geschaltet, um Energie zu sparen.

## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Somit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.



## Einschalten der Kindersicherung

- Drücken Sie die Schlüsseltaste 2 Sekunden lang.

*Es ertönt ein zweifacher Signalton. Alle Tasten sind jetzt inaktiv, mit Ausnahme der Schlüsseltaste. Das Kochfeld wird erst in den Spar-Standby-Modus und dann in den Kindersicherungsmodus geschaltet. Das rote Lämpchen leuchtet konstant.*

- Drücken Sie erneut zwei Sekunden lang auf die Kindersicherungstaste, um die Kindersicherung wieder aufzuheben. Es ertönt ein einfaches akustisches Signal. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste ist aus.



## Tip

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

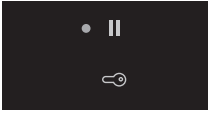


## Wussten Sie schon:

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

## Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für fünf Minuten „pausieren“ lassen. Die Stromversorgung zu den Kochzonen wird unterbrochen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Sie müssen aber bedenken, dass die Kochzonen noch eine Weile heiß bleiben. Entfernen Sie daher empfindliche Speisen besser von der Kochzone.



## Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

- Drücken Sie einmal auf die Pause-Taste.  
*Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Kochzonen schalten nach Stufe 1/2 und eine rote Leuchte neben der Pause-Taste blinkt.*
  - Eventuell eingestellte Timer-/Kochzeiten werden angehalten.
  - Alle Kochzonen werden automatisch nach Stufe 1 oder 2 geschaltet.
  - Alle Tasten mit Ausnahme der Schlüsseltaste und der Pause-Taste sind inaktiv. Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden, so dass Sie das Bedienfeld problemlos reinigen können.
- Wenn Sie die Pause-Taste innerhalb von 5 Minuten erneut drücken, wird der angehaltene Kochvorgang fortgesetzt.  
*Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.*
- Führen Sie innerhalb von 5 Minuten keine weitere Bedienaktion durch, so werden alle Aktivitäten der Kochzonen automatisch ausgeschaltet.  
*Danach blinkt die Pause-Taste noch weitere 25 Minuten, um anzuzeigen, dass die Kochvorgänge durch den Pause-Modus beendet wurden. Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pausenmodus in den Spar-Standby-Modus versetzt.*

## Erkennen eines Modus

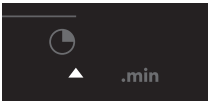
<b>Der Standby-Modus</b>	Kein Lämpchen leuchtet.
<b>Der Spar-Standby-Modus</b>	Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste blinkt langsam.
<b>Die Kindersicherung</b>	Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste leuchtet.
<b>Der Pause-Modus</b>	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

## Timer-/Kochzeitprogrammierung



Die Timer-/Kochzeit-Taste jeder Kochzone hat zwei Funktionen:

<b>Die Timerfunktion</b>	<b>Die Kochzeitfunktion</b>
Diese Funktion ist an dem roten Pfeil nach oben zu erkennen.	Diese Funktion ist an dem roten Pfeil nach unten zu erkennen.

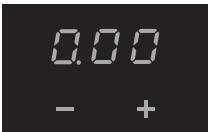


Die Timerfunktion	Die Kochzeitfunktion
In der Timerfunktion läuft die Zeit aufwärts.	In der Kochzeitfunktion läuft die Zeit abwärts.
Der Timer kann nicht mit einer Kochzone verbunden werden.	Die Kochzeit kann mit einer Kochzone verbunden werden. Dies bedeutet, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Die Timerfunktion wird nach dem Drücken der Timer-/Kochzeit-Taste nach drei Sekunden von selbst eingeschaltet, wenn Sie nichts weiter tun.	Die Kochzeitfunktion kann aus der Timerfunktion erreicht werden, indem Sie auf die Taste + oder - drücken.



### Anmerkung

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



### Einschalten des Timers

- Drücken Sie einmal auf die Timer-/Kochzeit-Taste.  
*Das Display des Timers leuchtet auf und Sie sehen drei blinkende Nullen.*  
*Darunter erscheint + und -.*
- Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer kann die Zeit bis 9 Stunden und 59 Minuten anzeigen.  
*Der rote Pfeil nach oben leuchtet und die Zeit beginnt zu laufen.*
- Drücken Sie die Timer-/Kochzeit-Taste erneut, um die Funktion auszuschalten.

### Einschalten der Kochzeitfunktion

- Drücken Sie die Timer-/Kochzeit-Taste der gewünschten Kochzone einmal.
- Drücken Sie auf die Tasten + oder - , um von der Timerfunktion zur Kochzeit zu schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.  
*Der rote Pfeil nach oben leuchtet auf. Die Zeit läuft ab.*
- Drücken Sie die Timer-/Kochzeit-Taste erneut, um die Funktion auszuschalten.





## Anmerkung

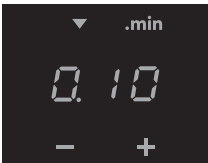
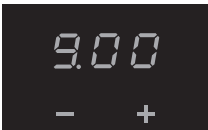
- Die Kochzeit wird mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet ist.
- Wenn die Kochzeit mit einer Kochzone verbunden ist, wird diese nach Ablauf der Kochzeit ausgeschaltet.

*Der Kochzeitalarm ist mit einem abnehmenden akustischen Signal für die Dauer von 15 Minuten zu hören, während „0.00“ und der rote Pfeil nach oben blinken. Drücken Sie nochmals auf die Timer-/Kurzzeitwecker-Taste oder entfernen Sie den Topf aus der Kochzone, um den Kurzzeitwecker-Alarm auszuschalten.*

•

## Einstellen der Kochzeit

- Schalten Sie die Kochzeitfunktion ein.



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

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



## Tip

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

## Das akustische Signal ein- oder ausschalten

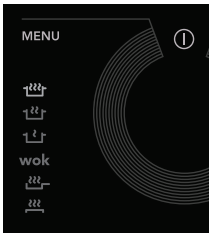
- Drücken Sie gleichzeitig die Menütaste und die Timer-/Kochzeit-Taste bis ein akustisches Signal ertönt.

*Das akustische Signal ist nun für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, ausgenommen der Pause-Taste und der Schlüsseltaste. Anmerkung: Der Kochzeitalarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.*

- Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

## Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochzeitfunktion (siehe Seite 20) einstellen. Die Kochprogramme basieren auf üblichen Mengen. Die Tabellen sollen lediglich als Anhalt dienen, die großzügigen Wertbereiche helfen Ihnen dabei, das Gericht Ihren eigenen Wünschen anzupassen.



### **Einstellen eines automatischen Kochprogramms**

*Die Kochzone ist eingeschaltet.*

- Drücken Sie auf die Menütaste.  
*Eine Reihe von sechs Symbolen leuchtet auf, eines davon heller als die anderen.*
- Drücken Sie erneut auf die Menütaste oder halten Sie die Menütaste gedrückt, um zur nächsten Menüfunktion weiterzuschalten.

*Das gewählte Kochprogramm startet automatisch nach drei Sekunden. Im Display wird „A“ für „automatisch“ angezeigt.*

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



### **Anmerkung**

**Bei dem 'SV' Modelle funktioniert das Kochprogramm nicht, wenn die Zonen verbunden wurden.**



## (Auf)kochfunktion\*/\*\*

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

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte Kartoffeln	1 - 3	200 - 500 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	3 - 5	500 - 800 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Kartoffeln
	6 - 8	1.000 - 1.400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1.500 - 2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1.500 - 2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	1 - 3	150 - 250 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	3 - 4	300 - 500 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Gemüse
	4 - 6	500 - 750 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Gemüse
	6 - 8	750 - 900 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Gemüse
Eier	2 - 6	2 - 6 Eier	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l einschl. Eier
	8 - 12	8 - 12 Eier	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l einschl. Eier
Reis	1	100 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145	1,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
Nudeln	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,0 l nur Wasser <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l nur Wasser <sup>1)</sup>

1) Nach dem Ertönen des akustischen Signals können Reis oder Nudeln hinzugefügt werden.

\* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen (siehe [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

\*\* Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs gestartet.



## Köchelfunktion\*

Die Temperatur des Gerichts wird konstant in der Nähe des Kochpunkts (90 °C - 95 °C) gehalten. Die Köchelstufe funktioniert am besten mit einem Deckel auf dem Topf. Festere Gerichte müssen alle 15 Minuten umgerührt werden. Die maximale Köchelzeit beträgt acht Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt.

Speise	Menge +/-	Topf	Zone
Soße oder Suppe	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt



## Warmhaltefunktion\*

Die Temperatur des Gerichts wird automatisch konstant bei 70 °C - 75 °C gehalten. Die Warmhaltestufe funktioniert am besten mit einem Deckel auf dem Topf. Größere Mengen und festere Gerichte müssen ab und zu umgerührt werden. Die maximale Warmhaltezeit beträgt acht Stunden, es sei denn, es wurde über einen Timer eine kürzere Zeit eingestellt.

Speise	Anzahl Personen	Menge +/-	Topf	Zone
Alle Speisen	1	1.000 g	Kochtopf (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1.500 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4.000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260
	8	4.000 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt

\* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen (siehe [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

## wok

### Wokfunktion\*/\*\*

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch den Wok selbst. Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, Öl und danach die Speisen können hinzugefügt werden.

Speise	Anzahl Personen	Maximale Menge Fleisch oder Fisch / Gemüse	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210 / Vario
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 260 doppelt



### Bratfunktion\*/\*\*

Die Bratstufe sorgt für eine optimale Brattemperatur.

Nach dem Ertönen des akustischen Signals hat der Topf/die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht. Das Öl oder die Butter und danach die Speisen können in den Topf gegeben werden.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Fleisch, Fisch	1 - 2	150 - 200 g	Pfanne	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Pfanne	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Pfanne	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Pfanne	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Pfanne	Ø 260 doppelt

\* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen (siehe [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

\*\* Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs gestartet.



## Grillfunktion\*/\*\*

Die Grillstufe sorgt für eine optimale Grilltemperatur. Wenn der Topf/die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone
Fleisch, Fisch, Gemüse	1 - 2	100 - 200 g	Grillpfanne /-platte	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grillpfanne /-platte	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillpfanne /-platte	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpfanne /-platte	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grillpfanne /-platte	Ø 260 doppelt

## Gesund kochen

### Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten. Für ein gesundes Braten empfiehlt ATAG, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freierwerden. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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

\* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen (siehe [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)).

\*\* Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs gestartet.

## Kochstufen

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

### **Verwenden Sie „Boost“ und Kochstufe 11 und 12:**

- um Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen zu bringen;
- um Blattgemüse anzudünsten;
- um Öl, Fett und Butter zu erhitzen;
- zum Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen mit dem Wok.

### **Verwenden Sie Kochstufe 9 und 10:**

- um Fleisch anzubraten;
- um Fisch zu braten;
- um Omelettes zu braten;
- zum Braten von gekochten Kartoffeln;
- zum Frittieren von Speisen.

### **Verwenden Sie Kochstufe 7 und 8:**

- um dicke Pfannkuchen zu backen;
- um dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- zum Auslassen von Speck (Fett);
- um rohe Kartoffeln zu braten;
- um Arme Ritter zu backen;
- um panierten Fisch zu braten;
- Pasta Garen;
- um dünne Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- Anbraten von rotem Fleisch.

### **Verwenden Sie Kochstufe 4 bis 6:**

- zum Durchkochen von Gerichten (in großen Mengen);
- zum Auftauen von gefrorenem Gemüse;
- Braten und Garen von dickerem Fleisch;
- Dampfgaren.

### **Verwenden Sie die Kochstufen 1 bis 3:**

- um Bouillon köcheln zu lassen;
- zum Zubereiten von Schmorfleisch;

- zum Schmoren von Gemüse;
- Pochieren;
- Warmhalten;
- zum Schmelzen von Schokolade;
- zum Schmelzen von Käse.

## Reinigen

---



### **Tipp**

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

### **Tägliche Reinigung**

- Regelmäßige Pflege direkt nach dem Gebrauch verhindert, dass sich Speisenreste festsetzen und hartnäckige Flecken bilden, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie hierzu ein mildes Reinigungsmittel.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

### **Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte**

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreiniger für keramische Herdplatten. Am einfachsten lassen sich Wasser- oder Kalkflecken mit Essig entfernen.

### **Hartnäckige Flecken**

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallspuren (vom Bewegen der Töpfe) lassen sich oft nur schwer entfernen. Hierfür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.



### **Auf keinen Fall verwenden**

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



## Allgemeines

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

## Fehlertabelle

Wenn Sie Zweifel an der korrekten Funktion Ihres Geräts haben, so bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website ‚atagservice.nl‘.

### Anmerkung

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

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Einschalten erscheint Text im Display	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Der Lüfter läuft 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 mehrmaligem Gebrauch. Küche lüften.
Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf dem Kochfeld.	Dies wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Zone verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.  APd überprüft das Vorhandensein von Kochgeschirr.	Normale Funktionsweise.  Entfernen Sie das Kochgeschirr oder schalten Sie die APd-Funktion aus.

# STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Energiefluss von der Kochzone zum Kochtopf verursacht.	Dies ist bei manchen Töpfen ganz normal, besonders bei höheren Kochstufen. 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 Seiten 13 und 14).
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal.	Die voreingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf die Taste + oder - des Timers drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Kabels oder Fehlschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei Geräten ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Im Display erscheint ‚BR‘ und die Bedienung reagiert nicht.	Die Verbindungsfunktion ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Verbindungsfunktion aus (siehe Seite 18).
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben wird zeitgleich eine andere Kochzone die mit einem automatischem Kochprogramm genutzt wurde abgeschaltet.	Dies ist eine Sicherheitsfunktion. Die maximale Leistung wurde überschritten.	Das automatische Kochprogramm erneut einstellen und eine niedrigere Stufe für die andere Kochzone verwenden.
Fehlercode F00 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F0 ... F6 und FC.	Generator defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

# STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht in Ordnung.	Schalten Sie alle Heizquellen in der Nähe des Kochfeldes ab.
Fehlercode F8 und F08 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und beginnen Sie erneut mit dem Kochen.
Fehlercode F9 und/oder andauerndes akustisches Signal.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99 / das rote Lämpchen neben der Kindersicherungstaste leuchtet und das Lämpchen über der Pause-Taste blinkt.	Sie haben 2 oder mehr Tasten gleichzeitig gedrückt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Kontaktieren Sie den Stromversorger.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen unter dem Kochfeld frei sind.
Die Kochzone schaltet sich nicht automatisch ein.	APd ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die APd-Funktion ein.
Tickendes Geräusch beim Kochen.	APd ist eingeschaltet (sucht stets nach dem Vorhandensein des Kochgeschirrs).	Schalten Sie die APd-Funktion aus.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

### Weitere service Anforderungen für den Einbau (bündige Installation) des Kochfelds ('SI' und 'SVI' Modelle)

- Nach dem Einbau muss es für Wartungsaufgaben von unten erreichbar sein.
- Wenn eine Schublade oder ein Ofen unter dem Kochfeld eingebaut wird, muss diese/r leicht entfernt werden können.
- Diese Kochfelder eignen sich besonders gut für einen Einbau in geflieste oder Arbeitsflächen aus Stein.
- Melden Sie alle Transportschäden, bevor Sie das Kochfeld versiegeln. Alle danach gemeldeten Schäden werden als Ergebnis des Einbaus betrachtet.
- Die Garantie deckt keine Schäden ab, die beim Einbau des Kochfelds entstehen.
- Die Garantie deckt keine Wasserschäden oder andere Schäden an der Arbeitsplatte ab, in die das Kochfeld eingebaut wird.
- Vor dem Besuch des Kundendienstes müssen alle inneren Teile des Schrankes, in die das Kochfeld eingebaut ist, entfernt werden, wie Schubladenkonstruktionen, Regale, Gestelle und Schienen.
- Der Kundendienst ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds zuständig. Nehmen Sie für den Wiedereinbau (bündige Installation) des Kochfelds Kontakt mit Ihrem Küchenspezialisten auf.
- Der Kitt zum Versiegeln der Kanten der Glasfläche muss hitzebeständig bis mindestens 160°C sein.
- Um eine Verfärbung von Naturstein zu verhindern, muss ein spezielles Dichtungsmittel zwischen dem Glas und dem Naturstein aufgebracht werden.

# INFORMATIONEN GEMÄSS VERORDNUNG (EU) 66/2014

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014  
Messungen gemäß EN 60550-2

Modellkennung	Induktive Kochmodelle				
	4	4	5	4	3
Hersteller	Induktionskochplatten und -kochfelder				
Bei freistehenden Kochplatten: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	2=18,0 1=21,0	2=18,0 1=21,0	2=18,0 3=26,0	2=18,0 1=21,0	3=26,0
Bei nicht freistehenden Kochplatten oder -feldern: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche der elektrisch beheizten Kochzone und jeder elektrisch beheizten Kochfläche 0,6 in cm	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0
Energieverbrauch der Kochmodelle (p.kg (EC-Modellnummer)) in Wh/kg	4=189,8 2=189,8 1=189,8	4=189,8 2=179,1 6=171,9	4=188,8 2=179,1 3=172,0	2=179,1 1=189,6	1=183,7 2=179,1 5=182,7
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche (p.kg (EC-Modellnummer)) in Wh/kg	187,6	181,5	181,5	186,4	186,1

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Gerät wurde unter Verwendung umweltfreundlicher Materialien hergestellt. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss es verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wieder verwendbar. Folgende Materialien wurden verwendet:

- 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, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach der Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einer speziellen Abfallentsorgungsstelle der Gemeinde oder einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten hilft dabei, potentielle Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden. Es wird sicher gestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiederverwertet werden können, um so erheblich Energie und Rohstoffe einzusparen.



### **Konformitätserklärung**

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.





La plaquette signalétique de l'appareil se trouve en-dessous de l'appareil.  
Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf dem Boden des Geräts.

Collez la plaquette signalétique de l'appareil ici.  
Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

Lorsque vous prenez contact avec le service d'entretien, assurez-vous  
d'avoir le numéro complet sous la main. Halten Sie, wenn Sie mit der  
Serviceabteilung Kontakt aufnehmen, die komplette Typennummer bereit.

Vous trouverez les coordonnées du service d'entretien sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Serviceorganisation finden Sie auf der  
Garantiekarte.



577007