



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
Produktets identifikationskort er placeret i bunden af produktet.

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

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
Sørg for at have produktets typenummer parat, når du kontakter serviceafdelingen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
Du kan finde adresser og telefonnumre til serviceorganisationen i garantihæftet.

700003177301

modèle d'emploi

plaque de cuisson à induction

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

brugsanvisning

induktionskogeplade

ATAG



HI3271MV	HI7271M
HI6271M	HI8271MT
HI6271MI	HI9271M
HI6271MV	HI9271MV
HI6272MV	

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 36

DE

Anleitung

DE 3 - DE 36

DK

Vejledning

DK 3 - DK 36

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme - Anvendte piktogrammer



Important à savoir - Wissenswertes - Vigtige oplysninger



Conseil - Tipp - Tips

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Présentation	4
Panneau de commandes	6
Description	6

Consignes de sécurité

Sécurité anti-surchauffe	8
Limiteur de durée de cuisson	8

Utilisation

Utilisation des commandes tactiles	9
La cuisson par induction	9
Fonctionnement de la cuisson par induction	10
Les bruits de l'induction	10
Casseroles	11

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	13
Indicateur de chaleur résiduelle	13
Boost	14
Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre	14
HI8271MT Gestion de la fonction Boost	15
Comment coupler les zones d'induction Vario	15
Arrêt	16
Mode veille	16
Mode écovveille	16
Sécurité enfant	17
Pause	18
Reconnaissance du mode	18
Horloge/minuteur de cuisson	19
Activer et désactiver le signal sonore.	21
Détection automatique de casserole	21
Programmes de cuisson prédéfinis	22
Fonction «Chef» (HI9271MV)	22
Cuisson saine	27
Réglages de cuisson	28

Entretien

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

Défauts

Généralités	31
Tableau de dépannage	31

Détails techniques

33

Aspects environnementaux

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

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

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

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

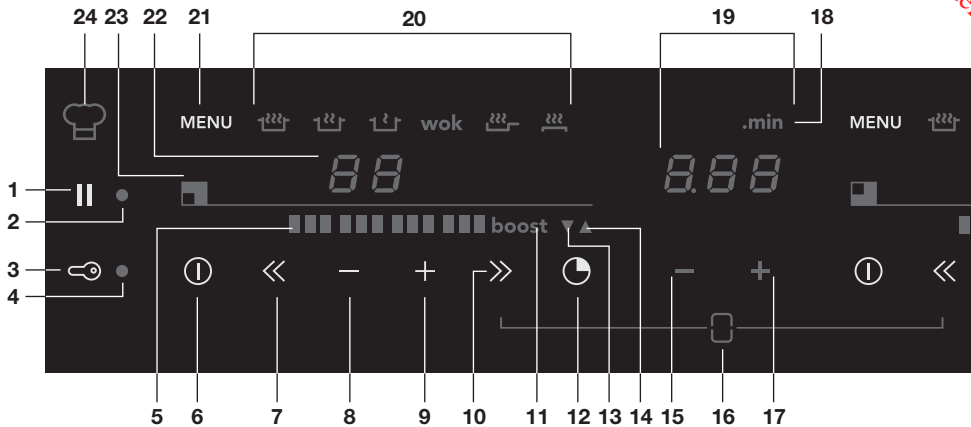
Cette notice constitue également un document de référence pour les techniciens du service après-vente. **Veillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu, au dos de la notice.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien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

Bonne cuisine !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Downloaded from www.vandenborre.be

Panneau de commandes

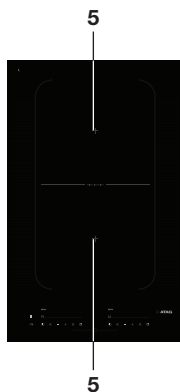


1. Touche pause
2. Voyant de pause
3. Touche sécurité enfant/écoville
4. Voyant de sécurité enfant/voyant écoville
5. Cubes indicateurs de niveau
6. Touche marche/arrêt
7. Réduire la puissance rapidement
8. Réduire la puissance
9. Augmenter la puissance
10. Augmenter la puissance rapidement
11. Boost
12. Touche horloge/minuteur de cuisson
13. Voyant horloge
14. Voyant minuteur de cuisson
15. Touche 'Diminution du temps'
16. Fonction couplage (Deux zones sont connectées ; ceci créé une grande zone. Contrôlez les deux zones au moyen d'une seule commande).
17. Touche 'Augmentation du temps'
18. Voyant 'Minutes après le point'
19. Horloge/minuteur de cuisson
20. Fonctions de menu (voir page 22-27 : « Programmes de cuisson »)
21. Touche Menu
22. Voyant de position
23. Voyant zone de cuisson
24. Fonction «Chef»

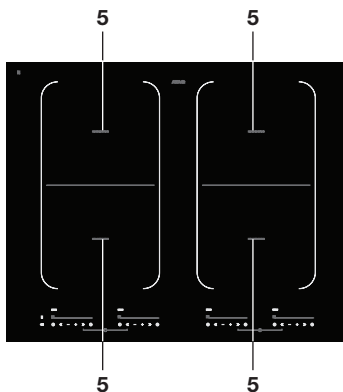
VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description

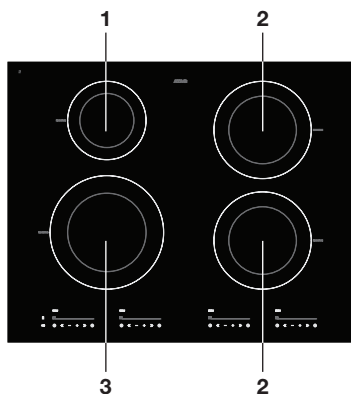
HI3271MV



HI6271MV / HI6272MV



HI6271M / HI6271MI

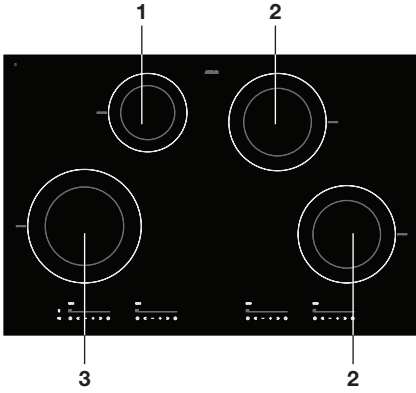


1. Zone de cuisson $\varnothing 145$ 2,2 kW
2. Zone de cuisson $\varnothing 180$ 3,0 kW
3. Zone de cuisson $\varnothing 210$ 3,7 kW
4. Zone de cuisson $\varnothing 210$ 3,7 kW
5. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)

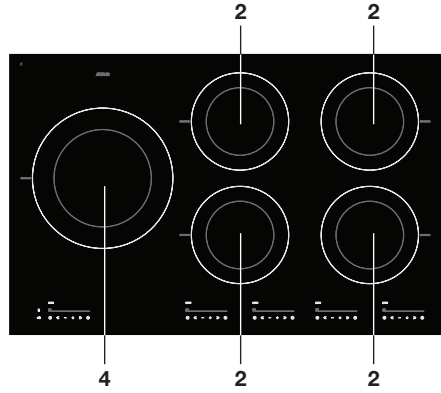
VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Downloaded from www.vandenborre.be

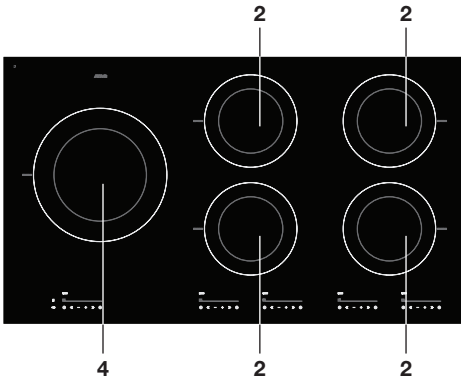
HI7271IM



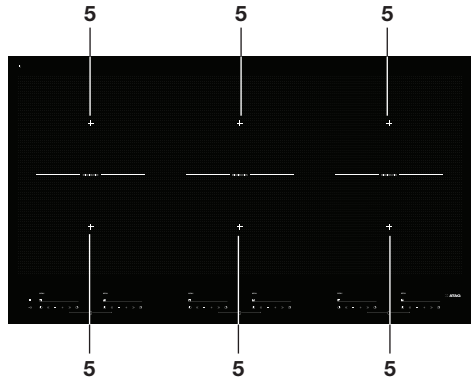
HI8271MT



HI9271M



HI9271MV



Avant toute utilisation, veuillez lire les consignes de sécurité !

Sécurité anti-surchauffe

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

Limiteur de durée de cuisson



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

Réglage	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et 12	1 heure
Fonction «Chef»	9 heures

La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Réglage	La zone de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 12 après :
boost	10 minutes

Utilisation des commandes tactiles

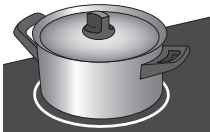
Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être contrôlées d'aucune autre manière. 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.



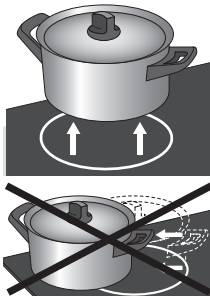
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte

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

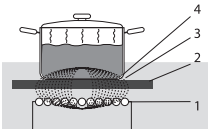
Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.



UTILISATION

Fonctionnement de la cuisson par 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 se forme dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

Confortable

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 que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

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 du bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.

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 continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.

Fonction d'activation automatique

Lorsque la fonction d'activation automatique (APD) est activée, on entend un cliquetis, même si la zone n'est pas utilisée.

Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.

Attention



- 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 en émail résistant	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium

Pour les programmes de cuisson, il est conseillé d'utiliser les récipients recommandés par ATAG (consulter le site www.atag.nl).



Attention

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

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



Attention

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 provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre minimum de récipient

La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). Vous obtiendrez les meilleurs résultats 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.

FONCTIONNEMENT

Mise en marche et réglage de la puissance

Il y a 12 positions de réglage de la puissance des zones de cuisson. La plaque de cuisson dispose également d'une fonction "boost"

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche sécurité enfant.

Un signal sonore unique est émis.

3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.
Le symbole "-" se met à clignoter sur le panneau d'affichage et un signal sonore unique est émis. En l'absence d'autres actions, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après quelques secondes.
4. Utilisez les touches "+", "-", "<<", ">>", pour sélectionner le réglage désiré. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).
 - Si vous appuyez d'abord sur la touche + ou -, le niveau 6 apparaît.
 - Si vous appuyez d'abord sur la touche >>, le niveau 12 +, "boost", s'affiche. Il s'agit de la fonction "boost". Elle sert à porter rapidement des préparations à ébullition (voir page 14).
 - Si vous appuyez d'abord sur la touche <<, la position 1 s'affiche.



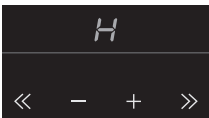
Conseils

- Augmentez ou diminuez la puissance de chauffe un niveau à la fois à l'aide des touches "+" et "-". Augmentez ou diminuez la puissance de chauffe rapidement à l'aide des touches "<<" et ">>".
- Vous pouvez laisser votre doigt sur la touche "<<", "-", "+", ou ">>" pour régler la puissance de cuisson plus rapidement.

Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) 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 (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir les pages 11 et 12 : "Casseroles").

Indicateur de chaleur résiduelle



Une zone de cuisson utilisée intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l'arrêt. L'affichage indique « H » tant que la zone de cuisson est chaude.

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 une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche ">>" immédiatement après avoir allumé la zone de cuisson.

La mention "boost" et la position "12" s'affichent.

- Si vous souhaitez utiliser la fonction boost sur une zone de cuisson ayant déjà été réglée, appuyez plusieurs fois sur la touche ">>" ou "+" de la zone de cuisson concernée.

Désactiver la fonction boost

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

1. Appuyez sur la touche "<<" ou "-".

Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.

Ou :

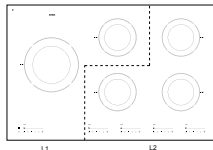
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter.

Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.

Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre (sauf modèle HI8271MT)

- Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Le réglage de la première zone de cuisson mise en fonctionnement reste toujours le même. Le réglage maximum de la seconde zone, devant ou derrière, ajoutée ensuite, dépend donc du réglage de la première zone de cuisson. Lorsque la combinaison de réglages maximum est atteinte, le dernier réglage effectué clignote et est baissé automatiquement à la plus haute position de réglage possible.
- Deux zones de cuisson juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre. Les deux zones de cuisson peuvent être réglées sur une position élevée.
- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

HI8271MT Gestion de la fonction Boost



Les zones raccordées à une même phase s'influent mutuellement. La séparation des zones est donnée ci-contre.

- Seule une des zones de cuisson raccordées sur la même phase peut être réglée sur la position boost. Le premier réglage de boost demeure.
- Si toutes les trois zones raccordées à la même phase sont allumées, la fonction boost n'est pas disponible.

Comment coupler les zones d'induction Vario

Les zones d'induction Vario peuvent être couplées (connectées) ensemble. Ceci crée une grande zone pouvant servir à la cuisson par exemple dans un grand plat à poisson.

- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.



Utilisez une poêle (à poisson) couvrant au moins l'une des positions centrales/moyennes des zones Vario.

Activer le mode 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 deux touches en même temps pendant quelques secondes : appuyez d'abord sur la touche «<<» de la zone vario arrière, puis immédiatement après sur la touche «>>» de la zone vario avant. "BR" s'affiche sur le panneau d'affichage de la zone arrière. Utilisez ensuite la zone avant pour contrôler la puissance de cuisson des deux zones.
4. Réglez la puissance de cuisson désirée à l'aide des touches "+", "-", "<<" ou ">>" de la zone avant. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.



Désactiver le mode de couplage

1. Appuyez simultanément sur la touche ">>" de la zone vario avant et la touche "<<" de la zone vario arrière pour éteindre le niveau de couplage.
La zone avant continue de chauffer au niveau réglé en fonction de couplage.

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.*

FONCTIONNEMENT

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

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.

- 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 sécurité enfant pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

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

- La plaque de cuisson est maintenant en mode écoveille (voir "mode écoveille").

Mode veille

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

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 écoveille au mode veille

Le voyant rouge situé à côté de la touche sécurité enfant continue à clignoter lentement.

- Appuyez brièvement sur la touche sécurité enfant pour passer en mode veille.

Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants de la plaque de cuisson s'éteignent.

Mode écoveille

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

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



Bon à savoir

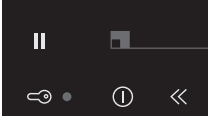
La plaque de cuisson consomme moins de 0,5 Watt en mode écoveille. C'est-à-dire encore moins qu'en mode veille.

FONCTIONNEMENT

Passage de la plaque de cuisson en mode écovelle

- Appuyez sur la touche sécurité enfant.

Un signal sonore unique est émis. Le mode écovelle est activé, le voyant rouge à côté de la touche clignote lentement.



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



Bon à savoir

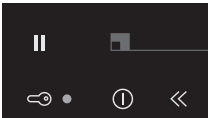
30 minutes après avoir été mise en veille, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode écovelle, évitant une consommation d'énergie inutile.

Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Il prévient la mise en route inopinée de l'appareil.

Activation de la sécurité enfant

1. Appuyez sur la touche sécurité enfant pendant deux secondes.
Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche sécurité enfant. La plaque de cuisson passe tout d'abord en mode écovelle puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est constamment allumé.
2. Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche 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 sécurité enfant s'éteint.



Conseil

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



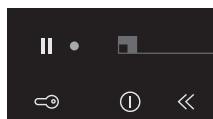
Bon à savoir

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

FUNCTIONNEMENT

Pause

La fonction pause permet de mettre l'ensemble de la plaque de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. Vous pourrez ainsi dans ce mode laisser brièvement la plaque de cuisson sans surveillance ou la nettoyer en toute sécurité, sans perdre vos réglages.



Passage en mode pause

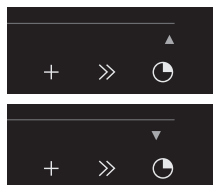
- Appuyez une fois sur la touche pause.
Un double signal sonore est émis, les réglages de la puissance passent à une position plus basse et le voyant rouge à côté de la touche clignote.
 - S'ils ont été activés, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent. Toutes les zones de cuisson sont mises automatiquement sur une position de réglage plus basse.
 - Toutes les touches sont inactives, sauf les touches sécurité enfant et pause.
 - La touche marche/arrêt de chaque zone de cuisson reste également active, mais réagit avec un délai de deux secondes.
- 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

Mode veille	Aucun voyant n'est allumé
Mode écovveille	Le voyant rouge situé à côté de la touche sécurité enfant continue à clignoter lentement.
Mode sécurité enfant	Le voyant rouge à côté de la touche sécurité est constamment allumé.
Mode pause	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:



La fonction horloge	La fonction minuteur de cuisson
Cette fonction se reconnaît à 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.
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, la fonction de minuteur est automatiquement activée après 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction minuteur de cuisson est accessible depuis la fonction horloge en appuyant sur la touche rouge + ou la touche rouge -.

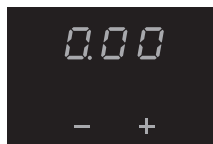


Attention

- Un seul minuteur est disponible par groupe de deux zones (avant et arrière). Pour les modèles dotés d'une cinquième zone de cuisson (type HI8271MT, HI9271M), la cinquième zone possède son propre minuteur.
- Le minuteur ne peut pas être lié aux deux zones de cuisson d'un groupe de deux zones de cuisson.
- La fonction horloge/minuteur de cuisson peut également être utilisée sans activer une zone de cuisson correspondante.

Activer l'horloge

1. Appuyez une fois sur la touche minuteur de la zone de cuisson.
L'affichage de l'horloge s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. En dessous, un + et un - s'affichent.
- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide des touches "+" ou "-", le minuteur démarre automatiquement après 3 secondes. L'horloge compte le temps jusqu'à 9 heures et 59 minutes.
La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps écoulé s'affiche.
2. Appuyez sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter.



FUNCTIONNEMENT

Activation du minuteur de cuisson

1. Appuyez une fois sur la touche du minuteur de la zone de cuisson.
2. 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 bas s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.

3. Appuyez sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter.

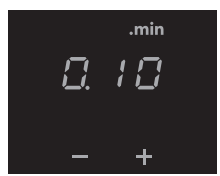
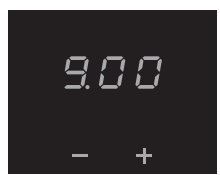


Attention

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active. Le minuteur de cuisson s'arrête dès que la casserole est enlevée et reprend lorsqu'elle est remise en place.
- 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 pointée vers le bas clignotent. Appuyez sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter. Appuyez une nouvelle fois sur la touche du minuteur de la zone de cuisson dont la flèche rouge pointée vers le bas clignote, ou retirez la casserole de la zone pour désactiver l'alarme du minuteur de cuisson.*

Réglage du temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisson.



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

Après 9 minutes et 0 seconde ("9.00") le mot ".min" apparaît 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.

Activer et désactiver le signal sonore.

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt située à l'extrême gauche.
2. Appuyez sur les touches << et + simultanément en les maintenant appuyées jusqu'à ce vous entendiez un signal sonore.
Le signal sonore est maintenant désactivé pour toutes les touches, sauf pour la touche pause et la touche sécurité enfant. Remarque : l'alarme du minuteur de cuisine et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
3. Utilisez la même combinaison de touches pour réactiver le son.

Activer et désactiver la détection automatique de casserole

Si, après l'activation de la plaque de cuisson, vous posez une casserole sur une zone de cuisson inactive, la touche de commande correspondante s'allume et peut directement être contrôlée (sans utiliser la touche marche/arrêt).

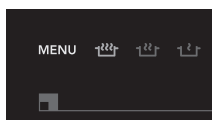
Si la zone de cuisson n'est pas activée dans les 10 secondes, elle s'éteint automatiquement. Elle peut ensuite être réactivée en enlevant la casserole et en la remettant en place ou en utilisant la touche marche/arrêt.

Cette fonction est activée par défaut, mais elle peut être désactivée. Pour la désactiver, il vous suffit d'éteindre la plaque de cuisson et d'appuyer pendant 5 sec. sur les touches «menu» (6) et «marche/arrêt» (21) de la partie gauche du panneau de commandes. L'écran affiche alors «APd OFF». En répétant cette procédure, la fonction est réactivée et «APd On» s'affiche à l'écran.

FUNCTIONNEMENT

Programmes de cuisson prédéfinis

Votre plaque de cuisson dispose de 6 programmes de cuisson prédéfinis. Vous pouvez éventuellement régler la fin d'un programme de cuisson à l'aide de la fonction minuteur (voir page 19). Les programmes de cuisson sont basés sur les quantités habituelles. 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 de menu.
Une série de 6 icônes s'allume (7 icônes sur la HI9271MV), dont une est plus lumineuse que les autres.
- Appuyez encore sur la touche du menu ou maintenez-la pour accéder aux fonctions de menu suivantes.
Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un "A" signifiant "automatique" s'affiche.

Lorsqu'un programme de cuisson est activé, vous pouvez utiliser les touches suivantes pour revenir au processus manuel de cuisson : << , + , - , >> .



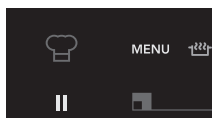
Attention

Sur les appareils «Vario», les programmes de cuisson et la fonction boost ne fonctionnent pas lorsque les zones sont couplées ou lorsque la fonction «Chef» est activée.

Fonction «Chef» (HI9271MV)

La fonction «Chef» active toutes les zones lorsqu'elle est activée. Les zones de droite sont programmées sur la position 1, celles du milieu sur la position 7 et celles de gauche sur la position 12. Sur l'écran des zones arrières, les lettres «Ch» s'affichent. Ensuite, vous pouvez programmer une autre position de cuisson pour les deux zones à l'aide des commandes de zone avant.

Cette fonction permet de cuisiner sans utiliser le contrôle de puissance. Il vous suffit de déplacer les casseroles sur les différentes zones.



Cette fonction peut uniquement être activée lorsque la plaque de cuisson n'est pas utilisée. Pour activer cette fonction, toutes les zones doivent d'abord être éteintes.

Cette fonction peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "menu" de gauche jusqu'à ce que le voyant "Chef" (24) s'allume.

Désactiver la fonction "Chef" (HI9271MV)

1. En appuyant sur la touche sécurité enfant/écoville (3), vous désactivez entièrement la plaque de cuisson.
2. En appuyant sur les touches marche/arrêt (6) : Vous désactivez la fonction "Chef" et toutes les zones s'éteignent. Les voyants des zones sur lesquelles se trouve une casserole s'allument si la fonction APD est activée.
3. En appuyant sur la touche menu de gauche (21), à côté du symbole "Chef", la fonction "Chef" est désactivée, mais les zones et minuteurs actifs restent activés. Les zones non-utilisées sont éteintes.
4. La fonction "Chef" est automatiquement désactivée lorsqu'aucune casserole n'est posée sur la plaque de cuisson depuis 10 minutes.

Lorsque la fonction "Chef" est activée, seul le minuteur ascendant est disponible.



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 ne fonctionne que si le couvercle est placé sur la casserole.

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Remplissage de la casserole (début de cuisson)
Pommes de terre cuites	1 - 3	200 - 500 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180	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 / HI8271MT Ø 180	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 / HI8271MT Ø 180	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 / HI8271MT Ø 180	1,0 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement ¹⁾
Pâtes	1 - 2	100 - 200 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,0 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,0 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l eau uniquement ¹⁾

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).

** 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 de 8 heures, à moins qu'un temps plus court ait été réglé avec le minuteur.

Plat	Quantité +/-	Casserole	Zone
Sauce ou soupe	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	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. Le temps de maintien au chaud maximum est 8 heures, un temps plus court peut être réglé avec le minuteur.

Plat	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Zone
Tous les plats	1	1 000 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	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).

wok

Fonction wok*/**

La fonction wok assure la température optimale tant de l'huile que de la cuisson. 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 / HI8271MT Ø 180
	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 sauté*/**

La fonction sauté assure une température de cuisson optimale. 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 / HI8271MT Ø 180
	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).

** 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 / HI8271MT Ø 180
	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 combustion des différents types d'huile

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

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

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ATAG (consulter le site www.atag.nl).

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

Réglages de cuisson

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

Utilisez 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 pané.
- 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

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

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Tâches résistantes

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

Ne jamais utiliser

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



Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, désactivez le(s) fusible(s) 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 de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il n'est pas obligatoirement défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.atag.nl'.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'éclaire lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
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.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.
L'écran 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. 11 et 12).

DIAGNOSTIC DE PANNES

Downloaded from www.vandenborre.be

Symptôme	Cause possible	Solution
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 de couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage (voir page 15).
Code d'erreur F00.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code d'erreur F0 à F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code d'erreur F7.	La température environnante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.
Code d'erreur F8 et F08.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code d'erreur F9 et/ou signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Code d'erreur F99.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une touche à la fois.
Code d'erreur FA.	Tension trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Code d'erreur FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les trous de ventilation sous la plaque de cuisson ne sont pas bouchés.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

DÉTAILS TECHNIQUES

Détails techniques

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

Modèle	HI6271M	HI6271MI	HI6271MV	HI6272MV
Induction	x	x	x	x
Raccordement	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	2	2	2	2
Puissance maximale des zones de cuisson				
Centre gauche				
Avant gauche	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Arrière gauche	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Arrière droite	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Avant droite	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Charge raccordée				
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L3				
Charge totale raccordée	7400 W	7400 W	7400 W	7400 W
Dimensions (d'encastrement)				
Appareil largeur x profondeur	644 x 522 mm	640 x 510 mm	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Hauteur d'encastrement du haut du plan de travail	43 mm	50 mm	43 mm	43 mm
Dimensions de l'évidement largeur x profondeur	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Espace minimum entre l'évidement et la paroi arrière	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm
Espace minimum entre l'évidement et la paroi latérale	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm

DÉTAILS TECHNIQUES

Modèle	HI7271M	HI8271MT
Induction	x	x
Raccordement	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	2	2
Puissance maximale des zones de cuisson		
Centre gauche		3,7 kW (Ø260)
Avant gauche	3,7 kW (Ø210)	3 kW (Ø180)
Arrière gauche	2,2 kW (Ø145)	3 kW (Ø180)
Arrière droite	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Avant droite	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Charge raccordée		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Charge totale raccordée	7400 W	7400 W
Dimensions (d'encastrement)		
Appareil largeur x profondeur	774 x 522 mm	804 x 522 mm
Hauteur d'encastrement du haut du plan de travail	43 mm	46 mm
Dimensions de l'évidement largeur x profondeur	750 x 490 mm	780 x 490 mm
Espace minimum entre l'évidement et la paroi arrière	40 mm	40 mm
Espace minimum entre l'évidement et la paroi latérale	40 mm	40 mm

DÉTAILS TECHNIQUES

Downloaded from www.vandenborre.be

Modèle	HI9271M	HI9271MV	HI3271MV
Induction	x	x	x
Raccordement	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	3	3	1
Puissance maximale des zones de cuisson			
Avant gauche	3,7 kW (Ø260)	3,7 kW (180x220)	
Arrière gauche	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Avant central	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Arrière central	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Avant droit	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Arrière droit	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Charge raccordée			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Charge totale raccordée	11100 W	11100 W	3700 W
Dimensions (d'encastrement)			
Appareil largeur x profondeur	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Hauteur d'encastrement du haut du plan de travail	43 mm	43 mm	43 mm
Dimensions de l'évidement largeur x profondeur	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Espace minimum entre l'évidement et la paroi arrière	40 mm	40 mm	40 mm
Espace minimum entre l'évidement et la paroi latérale	40 mm	40 mm	40 mm

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

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

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



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

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



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.

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Bedienfeld	6
Beschreibung	6

Sicherheitshinweise

Temperatursicherung	8
Kochzeitbegrenzung	8

Gebrauch

Funktion der Sensortasten	9
Kochen mit Induktion	9
Die Induktionstechnik	10
Induktionsgeräusche	10
Töpfe	11

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Kochstufe	13
Restwärmanzeige	13
Booster	14
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	14
HI8271MT Booster-Management	15
Verbindung der Vario-Induktionszonen	15
Ausschalten	16
Standby-Modus	16
Spar-Standby-Modus	16
Kindersicherung	17
Pause	18
Erkennen eines Modus	18
Timer / Kochuhr	19
Ein- und Ausschalten des akustischen Signals	21
Automatische Topferkennung	21
Automatische Kochprogramme	22
Chefkochfunktion (HI9271MV)	22
Gesund kochen	27
Kochstufen	28

Pflege

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

Störungen

Allgemeines	31
Störungstabelle	31

Leistungs- und einbautabelle

33

Umweltaspekte

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

Einführung

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

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

In dem Gerät gibt es verschiedene Temperatursicherungen und Restwärmanzeigen, die anzeigen, welche Kochzonen noch heiß sind.

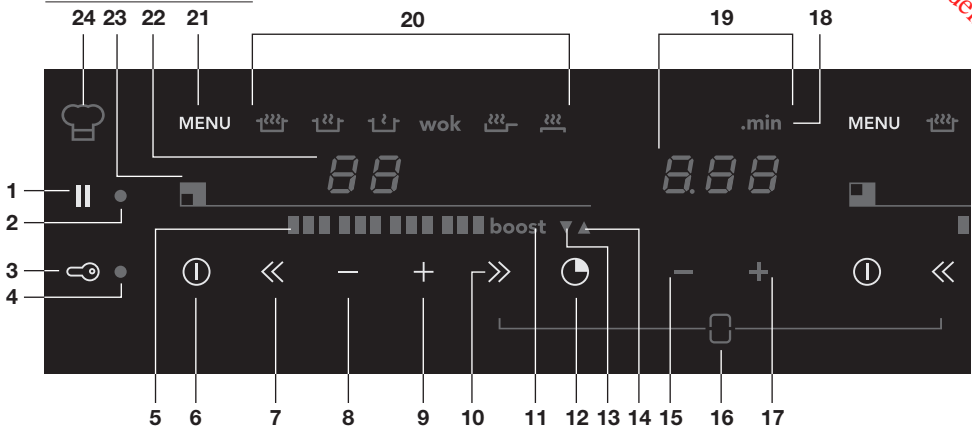
In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal gebrauchen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch dieses Produktes behilflich sein können. Außerdem finden Sie darin auch Kochtabellen und Reinigungstipps.

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

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte 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!

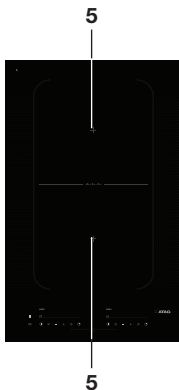
Bedienfeld



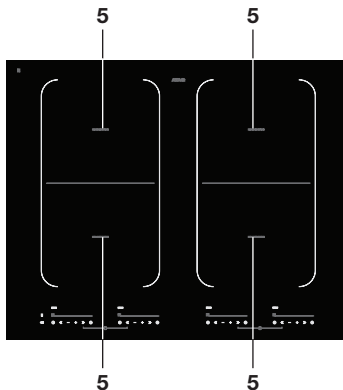
1. Pause-Taste
2. Pause-Anzeige
3. Kindersicherung-/Spar-Standby-Taste
4. Kindersicherungsanzeige / Spar-Standby-Anzeige
5. Stufenanzeige in Blöcken
6. Ein-/Aus-Taste
7. Leistung schnell absenken
8. Leistung absenken
9. Leistung erhöhen
10. Leistung schnell erhöhen
11. Booster
12. Timer-/Kochuhr-taste
13. Kochuhranzeige
14. Timeranzeige
15. Taste Zeit verlängern
16. Verbindungsfunktion (Zwei Zonen werden zu einer großen Zone verbunden. Beide Zonen werden mit einem Schieberegler gesteuert).
17. Taste Zeit verkürzen
18. "Minuten nach dem Punkt" Anzeige
19. Timer/Kochuhr
20. Menüfunktionen (vgl. S. 22-27; "Automatische Kochprogramme")
21. Menütaste
22. Stufenanzeige
23. Kochzonenanzeige
24. Chefkochfunktion

Beschreibung

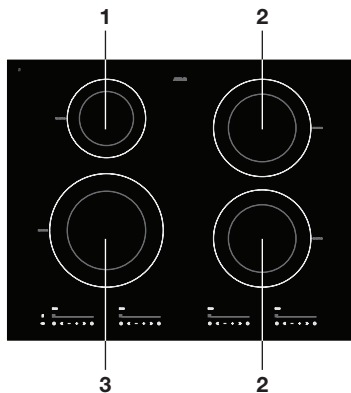
HI3271MV



HI6271MV / HI6272MV

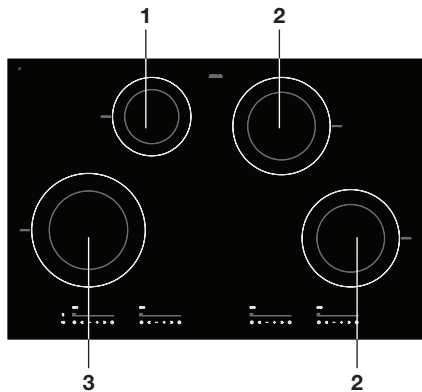


HI6271M / HI6271MI

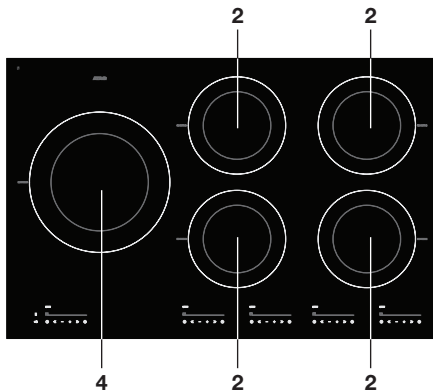


1. Kochzone Ø 145 2,2 kW
2. Kochzone Ø 180 3,0 kW
3. Kochzone Ø 210 3,7 kW
4. Kochzone Ø 260 3,7 kW
5. Variozone 180 x 220 mm 3,7 kW (Zonen mit Verbindungsmöglichkeit)

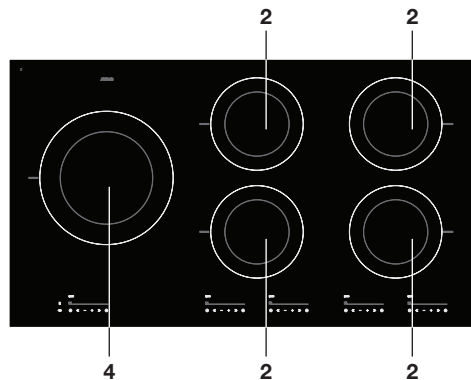
HI7271IM



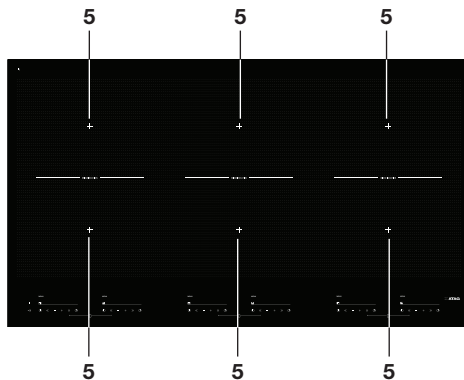
HI8271MT



HI9271M



HI9271MV



Lesen Sie sich vor Gebrauch die einzelnen Sicherheitsanweisungen durch!

Temperatursicherung

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

Kochzeitbegrenzung



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

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und 12	1 Stunde
Chefkochfunktion	9 Stunden

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

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch auf Kochstufe 12 geschaltet nach:
Boost	10 Minuten

Funktion der Sensortasten

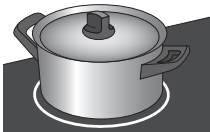
An die Bedienung des Kochfeldes mithilfe der Sensortasten werden Sie sich gewöhnen wie an andere Bedienungsweisen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

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

Kochen mit Induktion

Induktionskochen ist schnell

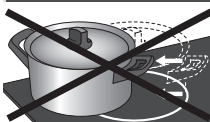
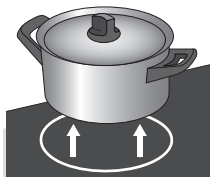
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Geräts überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben.



Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.

Die Leistung passt sich an

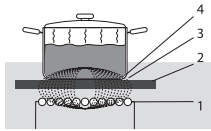
- Beim Induktionskochen wird nur jener Teil der Kochzone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Kochzone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht worden ist.



Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden auf.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Die Induktionstechnik



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.

In dem 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 Fortkochen 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 des Cerankochfeldes oder eines Gasbrenners. Nachdem der Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Induktionsgeräusche

Ticken

Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Die Töpfe machen Geräusche

Die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche machen. Dies wird durch den Durchfluss der Energie von der Kochzone zum Kochtopf verursacht. Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

Die Lüftung macht Geräusche

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

Automatische Einschaltfunktion

Wenn die automatische Einschaltfunktion (APD) aktiv ist, ist auch dann ein Ticken hörbar, wenn die Zone nicht verwendet wird.

Töpfe

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Achtung



- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
 - mit einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
 - mit einem flachen Boden.

Tipp



Sie können selbst mithilfe 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
Robuste Emailtöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Für die automatischen Kochprogramme empfehlen wir, die von ATAG empfohlenen Töpfe zu verwenden (vgl. www.atag.nl).



Achtung

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

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



Achtung

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

Topf-Mindestdurchmesser

Der Topfboden-Mindestdurchmesser beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso groß ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

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

Einschalten und Einstellen der Kochstufe



- Die Kochzonen haben 12 Kochstufen. Daneben gibt es noch eine Stufe "Boost".
1. Stellen Sie eine(n) Topf/Pfanne in die Mitte einer Kochzone.
 2. Drücken Sie auf die Sperrtaste.
Es ist ein einzelner Signalton zu hören.
 3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der betreffenden Kochzone.
Im Display wird ein blinkender "-" angezeigt und es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach einigen Sekunden automatisch ausgeschaltet.
 4. Stellen Sie mit der Taste + oder - oder mit der Taste << oder >> die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).
 - Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste + oder - drücken, erscheint die Stufe "6".
 - Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste >> drücken, erscheint die Stufe "12" + "Boost". Dies ist die "Boost"-Stufe, die Sie dazu verwenden können, für eine kurze Zeit bei höchster Leistung zu kochen (vgl. S. 14).
 - Drücken Sie zum ersten Mal auf die Taste <<, erscheint die Stufe "1".



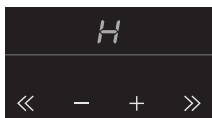
Tipps

- Mit der Taste + oder - oder können Sie die Stufe schrittweise erhöhen oder senken. Drücken Sie auf die Taste << oder >>, können Sie die Stufe schnell erhöhen oder senken.
- Sie können die Taste <<, -, + oder >> gedrückt halten, um die gewünschte Leistung schneller einzustellen.

Topferkennung

Wenn die Kochplatte keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt das Display und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet. Wenn innerhalb einer Minute kein (eisenhaltiger) Topf auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus (siehe auch Seite 11 und 12 „Töpfe“).

Restwärmeanzeige



Eine Kochzone kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Die Anzeige „H“ weist darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist.

Booster



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

Einschalten der Boost-Funktion

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drücken Sie sofort nach dem Einschalten der Zone auf die Taste >>. *Im Display erscheint "12" und "Boost".*

- Wenn eine Zone bereits auf eine bestimmte Stufe eingestellt wurde und Sie diese auf die Stufe "Boost" setzen möchten, können Sie dazu mehrmals auf die Taste >> oder die Taste + drücken.

Ausschalten der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display wird "12" und "Boost" angezeigt.

1. Drücken auf die Taste << oder -.
Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.

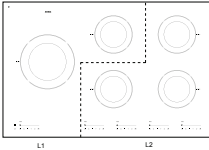
Oder:

2. Drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt. Die Kochzone ist jetzt vollständig ausgeschaltet.

Zwei hintereinander liegende Kochzonen (außer HI8271MT)

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Die zuerst eingestellte Kochzone hält immer die eingestellte Stufe. Die maximale Stufe, die für die davor oder dahinter liegende Kochzone (die später dazugeschaltet wird) eingestellt werden kann, hängt daher von der Stufe der ersten Kochzone ab. Wenn Sie die maximale Kombination von Kochstufen erreicht haben, blinkt die zuletzt eingestellte Stufe und wird automatisch zur höchstmöglichen Stufe gesenkt.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können beide Kochzonen auf einer hohen Stufe betreiben.
- Wenn die Vario-Zonen verbunden werden, kann "Boost" nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

HI8271MT Booster-Management



Die Zonen der gleichen Phase beeinflussen sich gegenseitig. Eine Darstellung der Zoneneinteilung finden Sie nebenstehend.

- Maximal 1 zu 1 Phase verbundene Kochzone kann auf "Boost" eingestellt werden. Die zuerst eingestellte Boost-Funktion bleibt erhalten.
- Wenn alle drei Zonen an Phase 1 eingeschaltet sind, kann keine Boost-Funktion verwendet werden.

Verbindung der Vario-Induktionszonen

Die Vario-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone, z. B. für eine große Fischpfanne.

- Wenn die Vario-Zonen verbunden werden, kann "Boost" nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.

Verwenden Sie eine (Fisch-) Pfanne, die mindestens eine der zentralen Positionen der Vario-Zonen bedeckt.

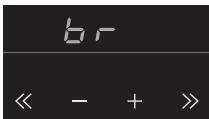


Aktivierung der Verbindung

1. Stellen Sie den großen Kochtopf gut abdeckend auf die beiden Kochzonen.
2. Schalten Sie die vordere Kochzone ein.
3. Halten Sie zwei Tasten gleichzeitig gedrückt (einige Sekunden lang): Drücken Sie zuerst auf die Taste << für die hintere und unmittelbar danach auf die Taste >> für die vordere Vario-Zone.

Im Display der hinteren Zone erscheint "BR". Stellen Sie dann mit dem Regler für die vordere Zone eine Kochstufe für beiden Zonen ein.

4. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der Taste + oder - bzw. mit der Taste << oder >> der vorderen Zone ein. Beide Zonen werden auf die gewünschte Stufe erhitzt.



Deaktivierung der Verbindung

1. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste >> für die vordere und auf die Taste << für die hintere Vario-Zone, um die Verbindung der Kochzonen aufzuheben.

Die für die Verbindung eingestellte Kochstufe gilt jetzt nur noch für die vordere Zone.

Oder:

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

Ausschalten

Kochzone ausschalten

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

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display wird verdunkelt.

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

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

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

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

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

Der Standby-Modus

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

- Drücken Sie kurz auf die Schlüssel-Taste, um in den Standby-Modus zu schalten.

Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Alle Lämpchen auf dem Kochfeld sind aus.

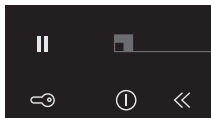
Spar-Standby-Modus

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

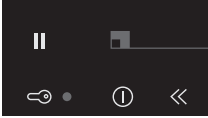
Das Kochfeld kann aus dem Standby-Modus in den Spar-Standby-Modus geschaltet werden, wenn noch Kochzonen aktiv sind.

Wussten Sie, dass

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 Sperrtaste.
Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Der Spar-Standby-Modus ist aktiv, das rote Lämpchen neben der Sperrtaste geht langsam an und aus.

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



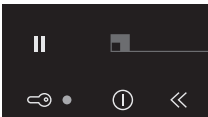
Wussten Sie, dass

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

Kindersicherung

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

Aktivieren der Kindersicherung



1. Drücken Sie zwei Sekunden lang auf die Sperrtaste.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal. Alle Tasten sind jetzt inaktiv, mit Ausnahme der Sperrtaste. Das Kochfeld wird erst in den Spar-Standby-Modus und dann in den Kindersicherungsmodus geschaltet. Das rote Lämpchen leuchtet konstant.
2. Drücken Sie erneut zwei Sekunden lang auf die Taste, um die Kindersicherung wieder aufzuheben.
Es ertönt ein akustisches Signal. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standby-Modus. Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste ist aus.



Tipp

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

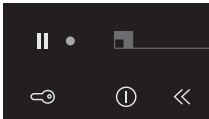


Wussten Sie, dass

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. So können Sie das Kochfeld für eine kurze Zeit in sicherer Weise unbeaufsichtigt lassen oder reinigen, ohne dass Sie Einstellungen verlieren.



Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

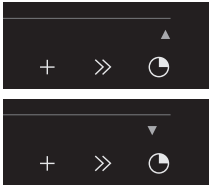
- Drücken Sie einmal auf die „Pause“-Taste.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal, die Stufen springen auf niedrigere Werte und das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.
 - Eventuell eingestellte Timer/Kochuhren werden angehalten. Alle Kochzonen werden automatisch auf eine niedrige Stufe gesetzt.
 - Alle Tasten mit Ausnahme der Sperrtaste und der Pause-Taste sind inaktiv.
 - Auch die Ein-/Ausschaltknöpfe der einzelnen Kochzonen bleiben aktiv, sie reagieren jedoch mit einer Verzögerung von zwei Sekunden.
- Wenn Sie die Pause-Taste innerhalb von 5 Minuten erneut drücken, wird der angehaltene Kochvorgang fortgesetzt.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Signal und das Kochfeld stellt die vor der Pause vorgenommenen Einstellungen wieder her.
- Wenn Sie innerhalb von fünf Sekunden keine weitere Bedienaktion vornehmen:
Alle aktiven Kochzonen werden automatisch ausgeschaltet. Danach blinkt die Taste noch weitere 25 Minuten, um anzuzeigen, dass die Kochvorgänge durch den Pausenmodus beendet wurden. Nach 25 Minuten wird das Kochfeld automatisch aus dem Pausenmodus in den Spar-Standby-Modus versetzt.

Erkennen eines Modus

Der Standby-Modus	Kein Lämpchen leuchtet.
Der Spar-Standby-Modus	Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste blinkt langsam.
Kindersicherung	Das rote Lämpchen neben der Sperrtaste ist an.
Der Pause-Modus	Das rote Lämpchen neben der Pause-Taste blinkt.

Timer / Kochuhr

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



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

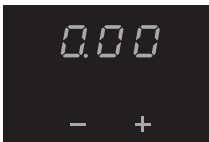


Achtung

- Für jeweils zwei Kochzonen (vorn und hinten) steht ein Timer/eine Kochuhr zur Verfügung. Die 5. Kochzone, sofern vorhanden (Typ HI8271MT, HI9271M), hat eine/n eigene/n Timer/Kochuhr.
- Der Timer/die Kochuhr kann für jeweils zwei Kochzonen nur mit einer der beiden Kochzonen verbunden werden.
- Die Timer-/Kochuhrfunktion kann auch verwendet werden, ohne eine dazugehörige Kochzone zu aktivieren.

Einschalten des Timers

1. Drücken Sie einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone.
Das Display des Timers leuchtet auf und Sie sehen drei blinkende Nullen. Darunter sind ein + und ein - zu sehen.
 - Wenn Sie mit den Tasten + oder - keine Zeit einstellen, startet der Timer automatisch nach drei Sekunden. Der Timer läuft maximal 9 Stunden und 59 Minuten.
Der rote Aufwärtspfeil leuchtet auf und die Zeit läuft.
2. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



Einschalten der Kochuhr

1. Drücken Sie die Timer/Kochuhr-Taste für die gewünschte Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Tasten + oder -, um von der Timerfunktion zur Kochuhr zu schalten. Danach können Sie mit der Taste + die gewünschte Kochzeit einstellen. Anschließend können Sie mit der Taste - die eingestellte Zeit anpassen.

Der kleine rote Abwärtspfeil leuchtet auf. Die Zeit läuft ab.

3. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



Achtung

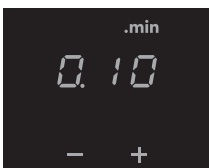
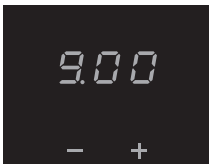
- Die Kochuhr wird mit der Kochzone verbunden, wenn die dazugehörige Kochzone eingeschaltet wird. Die Kochuhr wird angehalten, sobald der Topf entfernt wird. Sie läuft weiter, sobald der Topf zurückgestellt wird.

- Wenn die Kochuhr mit einer Kochzone verbunden ist, wird diese nach Ablauf der Kochzeit ausgeschaltet.

Der Kochuhralarm ertönt, sowie für die Dauer von 15 Minuten ein abnehmendes akustisches Signal, während "0.00" und der Abwärtspfeil blinken. Drücken Sie noch einmal auf die Timer/Kochuhr-Taste der Kochzone, um den Kochuhralarm auszuschalten. Drücken Sie erneut auf die Timer-/Kochuhr-Taste der Kochzone, deren roter Abwärtspfeil blinkt, oder nehmen Sie den Topf aus der Zone, um den Kochuhralarm wieder auszuschalten.

Einstellen der Kochuhr

- Schalten Sie die Kochuhr ein.



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

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



Tip

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

Ein- und Ausschalten des akustischen Signals

1. Drücken Sie zweimal auf den am weitesten links sitzenden Ein-/Ausschaltknopf .
2. Drücken und halten Sie die Taste << und die Taste + gleichzeitig, bis Sie einen Signalton hören.

Nun ist der Signalton für alle Tastenbedienungen ausgeschaltet, mit Ausnahme der Pause-Taste und der Sperrtaste. Hinweis: Der Kochuhralarm und das akustische Signal bei Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.

3. Mit derselben Tastenkombination können Sie das Signal wieder einschalten.

Automatische Topferkennung ein- und ausschalten

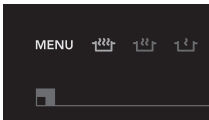
Wenn nach Einschalten der Kochplatte eine Topf auf eine inaktive Kochzone gestellt wird, leuchtet das entsprechende Bedienfeld auf und kann direkt bedient werden (ohne dass die Ein-/Ausschalttaste bedient werden muss).

Wenn die Kochzone nicht innerhalb von 10 Sekunden eingeschaltet wird, erlischt das Bedienfeld und kann wieder eingeschaltet werden, indem entweder der Topf entfernt und erneut auf die Zone gestellt oder die Ein-/Ausschalttaste verwendet wird.

Diese Funktion ist standardmäßig aktiv, kann aber auch deaktiviert werden. Sie schalten diese Funktion aus, indem Sie auf der Kochplatte die Taste „Menü“ (6) und die „Ein-/Ausschalttaste“ (21) des linken Bedienfelds für 5 s betätigen. Auf dem Display wird dann „APd OFF“ angezeigt. Um die Funktion wieder zu aktivieren, wiederholen Sie diesen Vorgang, bis auf dem Display „APd ON“ angezeigt wird.

Automatische Kochprogramme

Ihr Kochfeld verfügt über sechs automatische Kochprogramme. Die eventuelle Endzeit eines automatischen Kochprogramms können Sie selbst mithilfe der Kochuhrfunktion (vgl. S. 19) 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.
Es leuchten 6 Symbolämpchen auf (7 beim HI9271MV), von denen 1 heller leuchtet 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 mit den folgenden Tasten zum manuellen Kochvorgang zurückkehren:

<< , + , - , >> .



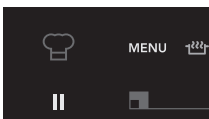
Achtung

Bei „Vario“-Geräten sind die Kochprogramme und die „Boost“-Funktion deaktiviert, wenn die Zonen gebrückt sind oder die Chefkochfunktion aktiviert ist.

Chefkochfunktion (HI9271MV)

Die „Chefkochfunktion“ aktiviert beim Einschalten alle Zonen. Sie schaltet die rechte Zone in Stufe 1, die mittlere in Stufe 7 und die linke in Stufe 12. Auf dem Display der hintersten Zonen wird „Ch“ angezeigt. Nun können Sie über die Bedienung der vordersten Zone für beide Zonen eine andere Kochstufe einstellen.

Mit dieser Funktion können Sie kochen, ohne die Leistungsbedienung zu verwenden, sondern regeln die Leistung, indem Sie die Töpfe über die verschiedenen Zonen schieben.



Diese Funktion kann nur dann eingeschaltet werden, wenn die Kochplatte nicht in Gebrauch ist; um diese Funktion einzuschalten, müssen zunächst alle Zonen ausgeschaltet werden.

Mit der Menütaste ganz links kann die Funktion ausgewählt werden, indem die Taste gedrückt gehalten und dann losgelassen wird, wenn die Chefkochanzeige (24) aufleuchtet.

Ausschalten der Chefkochfunktion (HI9271MV)

1. Mithilfe der Öko-Taste (3) wird die gesamte Kochplatte ausgeschaltet.
2. Ein-/Ausschalttasten (6): Hiermit wird die Chefkochfunktion ausgeschaltet, und alle Zonen gehen aus. Bei eingeschalteter APD leuchten die Displays der Zonen auf, auf denen ein Topf steht.
3. Mithilfe der Menütaste ganz links (21) wird sowohl die Chefkochanzeige bedient als auch die Chefkochfunktion beendet; aktive Zonen und Timer bleiben aktiv. Nicht verwendete Zonen werden ausgeschaltet.
4. Diese Funktion wird automatisch ausgeschaltet, wenn länger als 10 Minuten kein Topf auf der Kochplatte steht.

Bei aktiver Chefkochfunktion ist nur der ablaufende Timer verfügbar.



(Auf)kochfunktion*/**

Bringt den Inhalt des Topfes schnell zum Kochen (100 °C) und hält diese Hitze. Wenn der Topfinhalt kocht, oder wenn Sie die Speise hinzufügen können, ertönt ein akustisches Signal. Diese Funktion wirkt nur mit dem Deckel auf dem Topf.

Speise	Anzahl Personen	Menge	Topf	Zone	Den Topf füllen bis: (Beginn des Kochvorgangs)
Gekochte Kartoffeln	1 - 3	200 - 500 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180	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	1000 - 1.400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,5 l einschl. Kartoffeln
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l einschl. Kartoffeln
Gekochte (harte) Gemüse	1 - 3	150 - 250 g	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180	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	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180	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	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 180	1,5 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Hoher Topf (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Niedriger Topf (Ø 200)	Ø 180	1,0 l nur Wasser ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Hoher Topf (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260	3,0 l nur Wasser ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Großer Topf (Ø 240)	Ø 260 doppelt	3,5 l nur Wasser ¹⁾

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

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen/Pfannen (vgl. hierzu www.atag.nl).

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



Köchelfunktion*

Die Temperatur des Gerichts wird konstant in der Nähe des Kochpunktes (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 / HI8271MT Ø 180
	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	Stahltopf (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	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/Pfannen (vgl. hierzu www.atag.nl).

wok

Wokfunktion*/**

Die Wokstufe sorgt für eine optimale Woktemperatur, sowohl für das Öl als auch für das Pfannenrühren. 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 / HI8271MT Ø 180
	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 bzw. 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	Kuchenpfanne	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	2 - 3	200 - 400 g	Kuchenpfanne	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Kuchenpfanne	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Kuchenpfanne	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Kuchenpfanne	Ø 260 doppelt

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen/Pfannen (vgl. hierzu www.atag.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 / HI8271MT Ø 180
	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

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

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

* Dieses Programm funktioniert am besten mit von ATAG empfohlenen Töpfen/Pfannen (vgl. hierzu www.atag.nl).

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

Kochstufen

Die Einstellungen richten sich nach dem Inhalt und der Zusammensetzung des Topfes.

Folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

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

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

Hartnäckige Flecken

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



Auf keinen Fall verwenden

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

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 Elektroschrank herausrauben. Rufen Sie den Kundendienst an.

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion des Geräts zweifeln, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.atag.nl'.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchtet das Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld kühlt ab.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie von der Kochzone zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display blinkt weiterhin.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Kochen mit Induktion oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (vgl. die Seiten 11 und 12).

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Eieruhr eingestellte 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 Stromanschlusses oder Fehlschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät 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 Sensortasten funktionieren nicht.	Die Verbindungsfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Verbindungsfunktion (vgl. S. 15).
Fehlercode F00.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode F0 bis einschließlich F6 und FC.	Generator defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Fehlercode F7.	Die Umgebungstemperatur ist nicht gut.	Alle Wärmequellen in der Nähe der Kochplatte abschalten.
Fehlercode F8 und F08.	Überhitzung der Kochmulde.	Das Gerät hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet. Gerät abkühlen lassen und danach eine niedrigere Kochstufe wählen.
Fehlercode F9 und/oder dauerndes akustisches Signal.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode F99.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Wenden Sie sich an Ihren Energieversorger.
Fehlercode FAN.	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Belüftungsöffnungen unten an dem Kochfeld offen sind.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.

LEISTUNGS- UND EINBAUTABELLE

Downloaded from www.vandenborre.be

Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	HI6271M	HI6271MI	HI6271MV	HI6272MV
Induktion	x	x	x	x
Anschluss	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Anzahl Phasen	2	2	2	2
Max. Leistung Kochzonen				
Mitte links				
Links vorne	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Links hinten	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechts hinten	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechts vorne	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Anschlusswert				
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L3				
Gesamtanschlusswert	7400 W	7400 W	7400 W	7400 W
(Einbau-) Maße				
Breite und Tiefe des Geräts	644 x 522 mm	640 x 510 mm	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43 mm	50 mm	43 mm	43 mm
Breite und Tiefe des Ausschnitts	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm

LEISTUNGS- UND EINBAUTABELLE

Kochfeldtyp	HI7271M	HI8271MT
Induktion	x	x
Anschluss	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Anzahl Phasen	2	2
Max. Leistung Kochzonen		
Mitte links		3,7 kW (Ø260)
Links vorne	3,7 kW (Ø210)	3 kW (Ø180)
Links hinten	2,2 kW (Ø145)	3 kW (Ø180)
Rechts hinten	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Rechts vorne	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Anschlusswert		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Gesamtanschlusswert	7400 W	7400 W
(Einbau-) Maße		
Gerät des Ausschnitts	774 x 522 mm	804 x 522 mm
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43 mm	46 mm
Breite und Tiefe des Ausschnitts	750 x 490 mm	780 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm	40 mm

LEISTUNGS- UND EINBAUTABELLE

Kochfeldtyp	HI9271M	HI9271MV	HI3271MV
Induktion	x	x	x
Anschluss	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Anzahl Phasen	3	3	1
Max. Leistung Kochzonen			
Vorne links	3,7 kW (Ø260)	3,7 kW (180x220)	
Hinten links	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Vorne Mitte	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Hinten Mitte	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Vorne rechts	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Hinten rechts	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Anschlusswert			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Gesamtanschlusswert	11100 W	11100 W	3700 W
(Einbau-) Maße			
Gerät des Ausschnitts	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	43 mm	43 mm	43 mm
Breite und Tiefe des Ausschnitts	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm	40 mm	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm	40 mm	40 mm

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

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



Konformitätserklärung

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

INDHOLD

Downloaded from www.vandenborre.be

Din induktionskogeplade

Indledning	4
Betjeningspanel	6
Beskrivelse	6

Sikkerhedsforskrifter

Temperatursikring	8
Begrænsning af tilberedningstid	8

Brug

Brug af berøringstasterne	9
Madlavning med induktion	9
Sådan fungerer induktion	10
Lyde fra induktion	10
Gryder	11

Betjening

Sådan tænder du for kogepladen og indstiller styrken	13
Restvarme-indikator	13
Boost	14
To kogezone bag hinanden	14
HI8271MT Boost-styring	15
Sådan laves forbindelse mellem Vario-induktionzonerne	15
Sluk	16
Standby	16
Øko standby	16
Børnesikring	17
Pause	18
Genkendelse af en funktionsmåde	18
Timer/kogeur	19
Slå lydsignal til og fra	21
Automatisk kogegrejsdetektion	21
Automatiske programmer	22
Kokkefunktion (HI9271MV)	22
Sund madlavning	27
Kogezoneindstillinger	28

Vedligeholdelse

Rengøring	30
-----------	----

Fejl

Generelt	31
Oversigt over fejl	31

Installation

33

Miljøhensyn

Bortskaffelse af apparat og emballage	36
---------------------------------------	----

Indledning

Denne induktionskogeplade er designet af en virkelig madlavningsekspert. Madlavning på en induktionskogeplade har visse fordele. Det er komfortabelt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles på en meget lav effekt. Takket være den høje effekt kan man hurtigt bringe maden i kog. Det er meget bekvemt med den store afstand mellem de enkelte kogezone.

En induktionskogeplade virker på en anden måde end en almindelig kogeplade. På induktionskogepladen er der magnetiske felter, som genererer varme. Det betyder, at man ikke bare kan bruge almindelige gryder. I kapitlet gryder kan du læse mere om, hvilke gryder der kan bruges.

For optimal sikkerhed er induktionskogepladen udstyret med flere temperatursikringer samt en restvarme-signalering, som angiver, hvilke kogezone der stadig er meget varme.

Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du får mest ud af din nye induktionskogeplade. Ud over beskrivelsen af betjening indeholder den også information, som er nyttig, når apparatet bruges. Endvidere er der kogetabeller og vedligeholdelsestips.

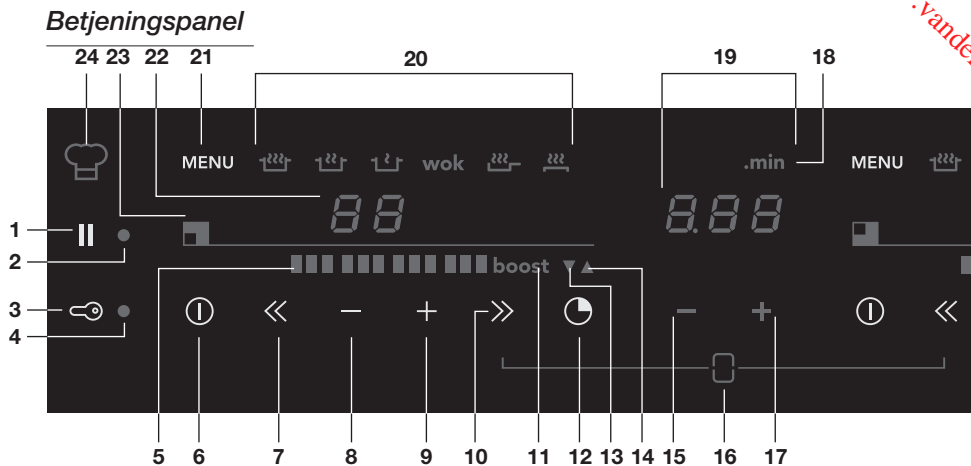
Gennemlæs først brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.

Brugsanvisningen kan også bruges af servicetjenesten som reference. **Klæb derfor den medfølgende dataplade fast i firkanten, som er beregnet dertil, bag i brugsanvisningen.** På datapladen står al information, som servicetjenesten har brug for, når du stiller dem spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

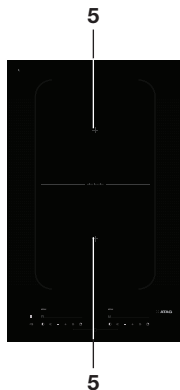
Downloaded from www.vandenborre.be



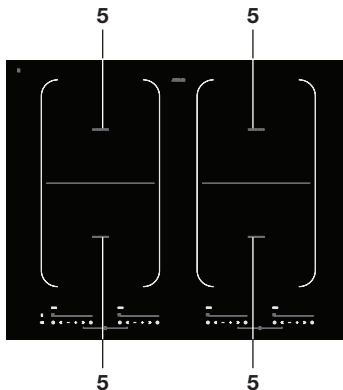
1. Pausetast
2. Pauseindikator
3. Børnesikring-/Øko standby-tast
4. Børnesikring-indikator/Øko standby-indikator
5. Indstilling-indikator i blokke
6. Tænd/sluk-tast
7. Skrue hurtigt ned for effekten
8. Skrue ned for effekten
9. Skrue op for effekten
10. Skrue hurtigt op for effekten
11. Boost
12. Tast for timer/kogeur
13. Kogeursindikator
14. Timerindikator
15. 'Tid ned'-tast
16. Forbindelsesfunktion (To zoner forbindes; det skaber en 'stor' zone. Betjen 2 zoner med én skyder).
17. 'Tid op'-tast
18. 'Minutter efter punktum'-indikator
19. Timer/kogeur
20. Menufunktioner (se side 22-27; 'Automatiske programmer')
21. Menutast
22. Indstilling-indikator
23. Kogezone-indikator
24. Kokkefunktion

Beskrivelse

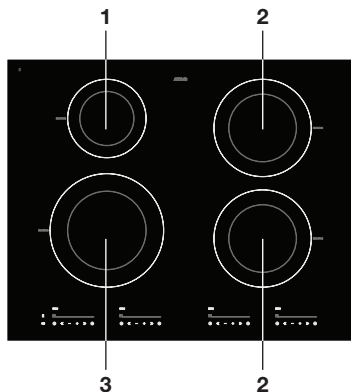
HI3271MV



HI6271MV / HI6272MV



HI6271M / HI6271MI

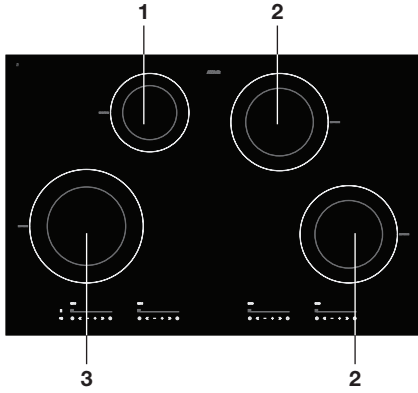


1. Kogezone $\text{\O}145$ 2,2 kW
2. Kogezone $\text{\O}180$ 3,0 kW
3. Kogezone $\text{\O}210$ 3,7 kW
4. Kogezone $\text{\O}260$ 3,7 kW
5. Vario-zone 180 x 220 mm 3,7kW (zoner, der kan forbindes)

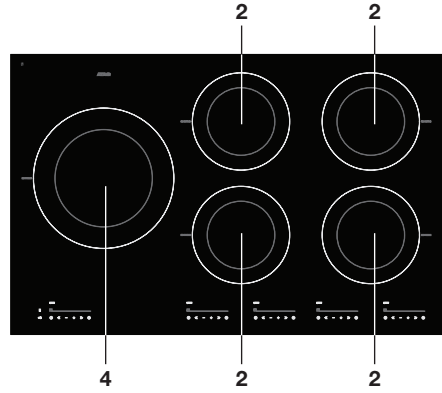
DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

Downloaded from www.vandenborre.be

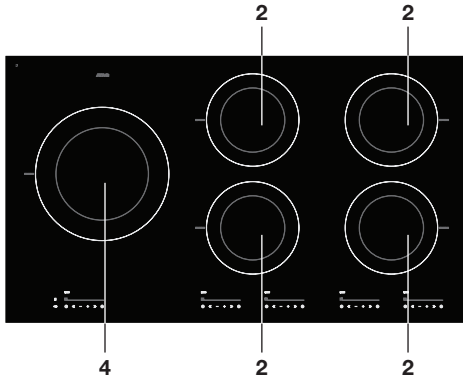
HI7271IM



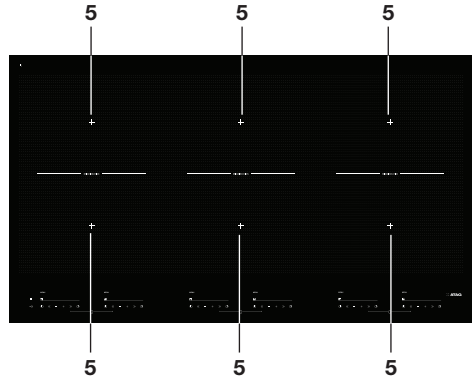
HI8271MT



HI9271M



HI9271MV



Før brug skal du læse de separate sikkerhedsinstruktioner først!

Temperatursikring

- En føler måler konstant temperaturen på visse dele af kogepladen. Hver kogezone har en sensor. Denne sensor kontrollerer hele tiden temperaturen i bunden af gryden, så man ikke risikerer overophedning, hvis for eksempel en gryde koger tør. Ved for høj temperatur sænkes effekten til kogezone/kogepladen automatisk eller slukkes helt.

Begrænsning af tilberedningstid



- Begrænsning af tilberedningstiden er en sikkerhedsfunktion på din kogeplade. Den træder i kraft, hvis du glemmer at slukke for kogepladen.
- Afhængigt af den indstillede effekt begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

Indstilling	Kogezone slukkes automatisk efter:
1 og 2	9 timer
3, 4 og 5	5 timer
6, 7 og 8	4 timer
9	3 timer
10	2 timer
11 og 12	1 time
Kokkefunktion	9 timer

Når ovennævnte tid er gået, slukker kogezone automatisk.

Indstilling	Kogezone indstilles automatisk på 12 efter:
boost	10 minutter

Brug af berøringstasterne

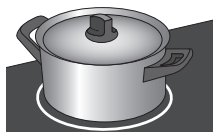
Det kan tage lidt tid at vænne sig til berøringstasterne, hvis du plejer at bruge andre (dreje-) knapper. Sæt fingerspidsen fladt på betjeningen, det giver det bedste resultat. Du behøver ikke at trykke.

Berøringssensorerne reagere kun på et let tryk fra fingerspidsen. Betjen ikke tasterne med andre genstande. Kogepladen tænder ikke, når dine kæledyr går hen over den.

Madlavning med induktion

Induktionskogning går hurtigt

- I begyndelsen bliver man overrasket over, hvor hurtigt det går. Især ved højere indstillinger kan man hurtigt bringe noget i kog. Det er bedst at blive i nærheden, så man undgår overkogning eller tørkogning.



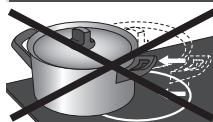
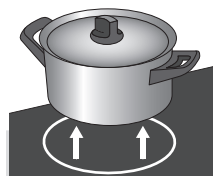
Intet varmespild, og håndtagene bliver ikke varme ved induktion.

Effekten tilpasser sig

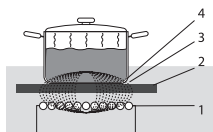
- Ved induktionskogning benyttes kun den del af kogezone, hvor gryden står. Hvis der bruges en lille gryde på et stort felt, tilpasser effekten sig efter grydens diameter. Effekten vil altså være mindre, og det tager længere tid, før gryden er i kog.

Bemærk

- Sandkorn kan lave ridser, som ikke kan fjernes. Sæt derfor kun en gryde med ren bund på kogezone, og løft altid gryderne, når de skal flyttes.
- Brug ikke kogepladen som køkkenbord.
- Kog altid med låg på gryden, så energispild undgås.



Sådan fungerer induktion



Spolen (1) i kogepladen (2) genererer et magnetisk felt (3). Når der sættes en gryde med jernbund (4) på spolen, genereres der en induktionsstrøm.

Der genereres et magnetisk felt i apparatet. Når der anbringes en gryde med jernbund på en kogezone, opstår der en induktionsstrøm i grydebunden. Denne induktionsstrøm genererer varme i grydebunden.

Bekvem

Den elektroniske regulering er præcis og nem at indstille. I den laveste position kan man for eksempel smelte chokolade direkte i gryden eller tilberede ingredienser, som man ellers opvarmer ved hjælp af vandbad.

Hurtigt

Takket være induktionskogepladens høje effekt kan man også hurtigt bringe noget i kog. Når noget skal gennemkoges, tager det lige så lang tid som på andre kogeplader.

Rent

Kogepladen er nem at rengøre. Fordi kogezoneerne ikke bliver varmere end selve gryden, kan madrester ikke brænde fast.

Sikkert

Varmen genereres i selve gryden. Glaspladen bliver ikke varmere end gryden. Derfor er kogezoneen ikke nær så varm som på f.eks. en keramisk kogeplade eller en gaskogeplade. Når gryden er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

Lyde fra induktion

En tikkende lyd

Det skyldes effektfordelingen mellem zoner foran/bag hinanden. Også ved lave indstillinger kan der høres en tikkende lyd.

Gryder frembringer lyde

Gryder frembringer lyde under tilberedning. Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde. Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det skader hverken gryderne eller kogepladen.

Ventilatoren frembringer lyd

For at forlænge levetiden for elektroniske enheder, er apparatet udstyret med en ventilator. Hvis du udsætter apparatet for intens brug, aktiveres ventilatoren for at nedkøle apparatet, og der høres en brummende lyd. Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.

Automatisk tændefunktion

Når den automatiske tændefunktion (APD) er aktiv, vil du høre en tikkende lyd, selvom zonen ikke bruges.

Gryder**Gryder til induktionskogeplader**

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.

**Bemærk**

- Gryder, som har været brugt på en gaskogeplade, kan ikke længere bruges på en induktionskogeplade.
- Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:
 - en tyk bund (mindst 2,25 mm);
 - en flad bund.
- Det bedste er gryder med mærket "Class Induction".

**Tips**

Med en magnet kan du selv kontrollere, om gryderne er egnede. Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet.

Egnet	Uegnet
Specielle gryder i rustfrit stål	Earthenware
Class Induction	Rustfrit stål
Gryder i bestandigt emalje	Porcelæn
Emaljerede støbejernsgryder	Kobber
	Plastic
	Aluminium

Til de automatiske programmer anbefales det at bruge de gryder, som anbefales af ATAG (se www.atag.nl).



Bemærk

Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål:

- skrues der op for effekten, kan emaljen splintres, hvis gryden er for tør;
- den høje effekt kan gøre grydebunden krum.



Bemærk

Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad kan sætte overophedningssikringen ud af funktion. Herved kan apparatet blive for varmt, så glaspladen kan revne, og grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder dækkes ikke af garantien.

Minimal grydediameter

Grydebundens diameter skal være mindst 12 cm. Man opnår det bedste resultat ved at bruge en gryde med samme diameter som kogezone. Er gryden for lille, tændes kogezone ikke.

Trykkoger

Induktion er særdeles velegnet til en trykkoger. Kogezone reagerer meget hurtigt, således at trykket i trykkogeren hurtigt stiger. Så snart en kogezone slukkes, stopper kogeprocessen straks.

Sådan tænder du for kogepladen og indstiller styrken

Effekten kan indstilles i 12 positioner. Desuden er der også en 'boost'-indstilling.

1. Sæt en gryde på midten af en kogezone.
2. Tryk en gang på låsetasten.

Der høres et enkelt lydsignal.

3. Tryk på tænd/sluk tasten til den pågældende kogezone.

I displayet vises en blinkende '-', og der høres et enkelt lydsignal.

Hvis der ikke foretages yderligere, vil kogezone automatisk blive slukket efter få sekunder.

4. Med + eller - tasten, eller << eller >> tasten indstilles på den ønskede position. Kogezone starter automatisk i den indstillede position (hvis der detekteres en gryde).
 - Trykkes der første gang på + eller - tasten, vises position 6.
 - Trykkes der første gang på >> tasten, vises position 12 + 'boost' i displayet. Det er 'boost', og den kan bruges til i kort tid at koge ved meget høj effekt (se side 14).
 - Trykkes der første gang på << tasten, vises position 1.



Tips

- Med + eller - tasten kan effekten gradvis øges eller mindskes. Trykkes der på << eller >> tasten, kan effekten meget hurtigt øges eller mindskes.
- Du kan trykke vedvarende på tasten <<, -, + eller >> for hurtigere at indstille den ønskede effekt.

Grydedetektering

Hvis kogepladen, efter at der er indstillet en effekt, ikke detekterer en (jernholdig) gryde, blinker displayet, og kogezone bliver ikke varm.

Hvis der ikke sættes en (jernholdig) gryde på kogezone inden for 1 minut, slukkes kogezone automatisk (se også side 11 og 12 'Gryder').

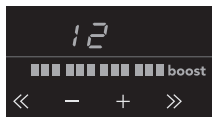
Restvarmeindikator



En kogezone, der har været brugt intensivt, vil være varm i flere minutter, efter at den er blevet slukket. Så længe zonen er Hed, vil der hele tiden blive vist et "H." i displayet.

Boost

Funktionen 'boost' kan bruges for i kort tid (højest 10 minutter) til at koge ved højeste effekt. Når den maksimale boost-tid er gået, sænkes effekten til 12.



Tænde funktionen 'boost'

1. Sæt en gryde på en kogezone, og tænd for kogezone.
2. Tryk på >> tasten straks efter, at du har tændt kogezone.
'Boost' og '12' vises i displayet.

- Hvis en zone allerede er indstillet på en bestemt effekt, og den skal sættes på 'boost', kan det gøres ved at trykke flere gange på + tasten for den pågældende kogezone.

Slukke funktionen 'boost'

'Boost' har været aktiveret, i displayet står der 12 og 'boost'.

1. Berør tasten << eller - .
I displayet vises en lavere effekt.

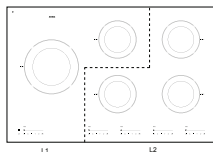
Eller:

2. Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.
Der høres et enkelt lydsignal, og effektangivelsen i displayet forsvinder.
Nu er kogezone helt slukket.

To kogezone bag hinanden (undtagen HI8271MT)

- To kogezone, der er placeret bag hinanden, påvirker hinanden. Når disse kogezone er tændt samtidig, fordeles effekten automatisk mellem dem. Den først indstillede kogezone bibeholder altid den indstillede effekt. Den effekt, der maksimalt kan indstilles for en foran- eller bagved liggende kogezone, som tændes senere, afhænger altså af, hvilken effekt den første kogezone er indstillet på. Når den maksimale kombination af effekter er nået, begynder den sidst indstillede effekt at blinke, og den mindskes automatisk til den højst mulige effekt.
- To kogezone ved siden af hinanden påvirker ikke hinanden. Begge kogezone kan indstilles på en høj effekt.
- Hvis vario-zoner forbindes med hinanden, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke anvendes.

HI8271MT Boost-styring



Zonerne i samme fase påvirker hinanden. Delingen af zonerne vises her ved siden af.

- Højest 1 af de kogezone, der er forbundet med hinanden til 1 fase, kan indstilles til boost. Den der først indstilles til boost, forbliver på denne indstilling.
- Hvis alle tre zoner i 1 fase tændes, er boost ikke mulig.

Sådan laves forbindelse mellem Vario-induktionzonerne

Vario-induktionszonerne kan forbindes med hinanden. Dette giver 1 stor kogezone, der f.eks. kan anvendes til store fiskegryder.

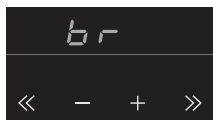
- Hvis vario-zoner bliver forbundet med hinanden, kan de ikke indstilles til boost, og menufunktionerne kan ikke anvendes.

Brug en (fiske)gryde, hvor mindst en af de midterste positioner i vario-zoner er dækket.



Aktivering af forbindelsesfunktion

1. Anbring en stor gryde på begge kogezone, så de begge bliver godt tildækket.
2. Tænd for forreste kogezone.
3. Tryk på to knapper samtidig (i et par sekunder): tryk først på knappen << i bagerste vario-zone og straks derefter på knappen >> i forreste vario-zone.
"BR" vises på displayet for den bagerste zone.. Herefter bruges den forreste zones betjening til at indstille styrken for begge zonerne.
4. Du kan trykke vedvarende på tasten + eller - , eller tasten << eller >> for forreste zone. Begge zoner bliver opvarmet til den indstillede styrke.



Deaktivering af forbindelsesfunktion

1. Tryk samtidig på tasten >> på den forreste vario-zone, og på tasten << button til den bagerste vario-zone for at slukke for 'forbindelses' styrke.
Forreste zone fortsætter ved det niveau, der er indstillet i forbindelsesfunktionen.

Eller:

2. Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.
Der høres et enkelt lydsignal, og effektangivelsen i displayet forsvinder. Nu er kogezone helt slukket.

Sluk

Slukke en kogezone

Tryk på tasten tænd/sluk til den kogezone, der skal slukkes.

Der høres et enkelt lydsignal, og effektangivelsen i displayet forsvinder.

- Hvis alle kogezone slukkes på denne måde, er kogepladen automatisk i standby (se også 'Standby').

Sluk alle kogezone samtidig

Tryk kort på børnesikringstasten for at slukke alle kogezone samtidig.

Der høres et lydsignal. Ved siden af børnesikringstasten bliver en rød lampe ved med at blinke langsomt.

- Kogepladen er nu i øko-standby (se også 'øko standby').

Standby

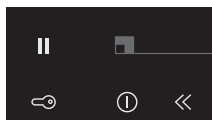
I standby er kogepladen slukket. Man kan gå i standby fra øko-standby, eller ved særskilt at slukke alle kogezone.

Fra standby kan man straks begynde at bruge kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten til den ønskede kogezone.

Sætte kogepladen fra øko-standby til standby

Den røde lampe ved siden af børnesikringstasten bliver ved med at blinke langsomt.

- Tryk kort på børnesikringstasten for at sætte i standby.
Der høres et enkelt lydsignal. Alle lamper på kogepladen er slukket.



Øko standby

I øko-standby er kogepladen slukket, og kogepladen bruger meget lidt energi.

Kogepladen kan sættes i øko-standby fra standby, og når der stadig er kogezone aktive.



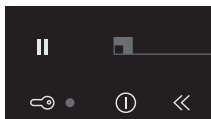
Vidste du, at

kogepladen i øko-standby bruger mindre end 0,5 W. Det er endnu mindre end i standby.

Sætte kogepladen i øko-standby

- Tryk på børnesikringstasten.

Der høres et enkelt lydsignal. Øko-standby er aktiv, den røde lampe ved siden af børnesikringstasten fortsætter med at blinke langsomt.



Man kan ikke straks begynde at bruge kogepladen fra øko-standby. Kogepladen skal først sættes i standby.



Vidste du, at

Efter 30 minutter i standby skifter kogepladen automatisk til øko-standby for at undgå unødigt energiforbrug.

Børnesikring

Kogepladen kan blokeres ved hjælp af børnesikringen. Herved undgås utilsigtet tænding af kogezoneerne.

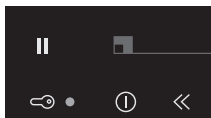
Sådan aktiveres børnesikringen

- Tryk på børnesikringstasten i to sekunder.

Der høres et dobbelt lydsignal. Alle taster er nu inaktive, undtagen børnesikringstasten. Kogepladen skifter først til øko-standby og derefter videre til børnesikring. Den røde lampe lyser kontinuerligt.

- Tryk på knappen igen i 2 sekunder for at slå børnesikringen fra.

Der høres et enkelt lydsignal. Kogepladen er nu i standby. Den røde lampe ved børnesikringstasten er slukket.



Tips

Aktiver kogepladens børnesikring, før kogepladen skal rengøres, så undgår man, at der tændes for kogepladen ved et uheld.

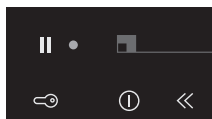


Vidste du, at

når børnesikringen er slået til, bruger kogepladen lige så lidt energi som i øko-standby.

Pause

Med pausefunktionen kan du sætte hele kogepladen 'på pause' i 5 minutter under madlavningen. På denne måde kan du også i et kort stykke tid forlade kogepladen, uden at indstillingerne går tabt.



Sætte kogepladen i pause

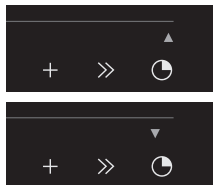
- Berør pausetasten én gang.
Der høres et dobbelt lydsignal, indstillingerne skifter til en lavere effekt, og den røde lampe ved pausetasten blinker.
 - Eventuelt indstillede timere-/kogeure stopper. Alle kogezone sættes automatisk på en lavere effekt.
 - Alle tasterne er deaktiverede undtagen børnesikringstasten og pausetasten.
 - Også tænd/sluk tasterne til de forskellige kogezone er aktive, men de reagerer med en forsinkelse på 2 sekunder.
- Hvis du inden 5 minutter igen trykker på tasten, genoptages kogeprocesserne, der var i pause.
Der høres et dobbelt lydsignal, kogepladen genoptager indstillingerne, som de var før pausen.
- Hvis man derefter ikke gør mere i 5 minutter:
Alle aktive kogezone slukkes automatisk. Derefter bliver pausetasten ved med at blinke i 25 minutter for at angive, at kogeprocesserne er ophørt på grund af pausen. Efter 25 minutter skifter kogepladen automatisk fra pause til øko-standby.

Genkendelse af en funktionsmåde

Standby	Ingen lamper lyser.
Øko-standby	Den røde lampe ved siden af børnesikringstasten bliver ved med at blinke langsomt.
Børnesikring	Den røde lampe ved børnesikringstasten er tændt.
Pause	Den røde lampe ved siden af pausetasten blinker.

Timer/kogeur

Timer/kogeurstasten til hver kogezone har to funktioner:



Timerfunktionen	Kogeursfunktionen
Denne funktion kan kendes på den lille røde pil op.	Denne funktion kan kendes på den lille røde pil ned.
Timerfunktionen tæller tiden op.	Kogeursfunktionen tæller tiden ned.
Timeren kan ikke kobles til en kogezone.	Kogeuget kan kobles til en kogezone. Det betyder, at kogezone slukkes, når den indstillede tid er gået.
Efter tryk på timertasten aktiveres timerfunktionen automatisk efter 3 sekunder, hvis man ikke gør noget.	Kogeursfunktionen aktiveres via timerfunktionen ved at trykke på den røde + tast eller den røde -tast.



Bemærk

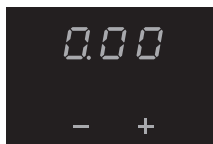
- Per to kogezone (foran og bagved) er der én/et timer/kogeur . Hvis der er 5 kogezone (type HI8271MT, HI9271M), har den 5. kogezone sit eget timer/kogeur.
- Timer/kogeuget til to kogezone kan ikke bruges til begge kogezone på samme tid.
- Timer/kogeursfunktionen kan også bruges uden at aktivere en af de hertil hørende kogezone.

Slå timeren til

1. Tryk en gang på tasten til timer/kogeur for kogezone.

Displayet til timeren tænder, og der blinker tre nuller. Herunder vises et + og et -.
- Hvis du ikke indstiller en tid med + og - tasten inden 3 sekunder, slukker stopuret automatisk. Timeren tæller op til maksimalt 9 timer og 59 minutter.

Den røde pil op tændes og tiden tæller op.
2. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den kogezone, der skal slukkes.



Tænde for kogeuret

1. Tryk én gang på timer/kogeurstasten til kogezone.
2. Tryk på + eller - tasten for via timerfunktionen at slå kogeursfunktionen til. Med + tasten kan du derefter indstille den ønskede tid. Derefter kan man med - tasten ændre den indstillede tid.

Den lille røde pil ned tænder. Tiden tæller ned.

3. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den kogezone, der skal slukkes.



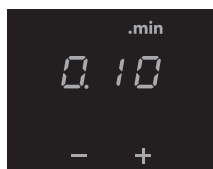
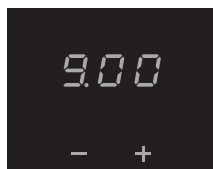
Bemærk

- Kogeuret er koblet til kogezone, hvis den tilhørende kogezone er tændt. Køkkentimeren stopper, når kogeuret fjernes og genoptages, når kogeuret sættes på igen.
- Hvis kogeuret er koblet til en kogezone, slukkes denne kogezone, når den indstillede tid er gået.

Alarmen til kogeuret lyder og giver aftagende i et kvarter et lydsignal, og '0.00' og pil ned bliver ved med at blinke. Tryk på tasten timer/kogeur igen til den pågældende kogezone, for at slukke kogeurets lydsignal. Tryk på timer-/alarmurknappen igen for kogezone, hvor den røde pil, der peger nedad, blinker, eller fjern kogeuret fra zonen for at afbryde timeren igen.

Indstilling af kogetid

- Slå kogeuret til.



Tast	Trin på x pr. tastberøring	Tid
+	x = 1 minut	0.00 til ...
-	x = 10 sekunder	5.00 - 0.00
-	x = 30 sekunder	9.00 - 5.00
-	x = 1 minut	... til 9.00

Efter 9 minutter og 0 sekunder ('9.00') vises foroven i displayet ordet '.min', og minutterne tæller videre bag punktet.



Tips

Lad fingeren hvile på + eller - tasten for hurtigere at indstille den ønskede tid.

Slå lydssignal til og fra

1. Tryk to gange på tænd/sluk-tasten længst til venstre.
2. Tryk og lad fingeren hvile på << tasten og + tasten samtidigt, indtil du hører et lydssignal.

Lydsignalerne er nu slået fra for alle tastbetjeningerne, undtagen for pausetasten og børnesikringstasten. Bemærk dog: kogeurets alarm og lydssignalet ved fejlmeldinger kan ikke slås fra.

3. Brug samme tastkombination for at slå lyden til igen.

Skift af til/fra af automatisk kogegrejsdetektion

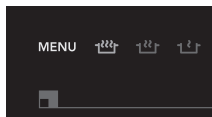
Hvis, når apparatet er blevet tændt, kogegrej placeres i en inaktiv kogezone, tændes de tilhørende driftslamper, og den kan bruges øjeblikkeligt (uden betjening af til/fra-kontakten).

Hvis kogezonen ikke aktiveres i løbet af 10 sekunder, slukkes lampen. Den kan genaktiveres ved at fjerne kogegrejet og placere det igen eller med brug af til/fra-kontakten.

Funktionen er som standard aktiv, men kan også deaktiveres. Dette gøres ved at slukke apparatet og betjene 'menuen' (6) og 'til/fra-knappen' (21) på det venstre betjeningspanel i 5 sekunder. 'APd OFF' vises på displayet. Ved at gentage processen kan funktionen genaktiveres, og 'APd On' vises på displayet.

Automatiske programmer

Din kogeplade har 6 automatiske programmer. Den eventuelle sluttid for et automatisk program kan man selv indstille ved hjælp af funktionen kogeur (se side 19). Programmerne er baseret på gængse mængder. Tabellerne er ment som et fingerpeg, og man kan selv tilpasse efter ønske, fordi angivelserne er meget brede.



Indstilling af et automatisk program

Kogezonen er tændt.

- Tryk på menutasten.
En serie på 6 ikoner tændes (7 ikoner på HI9271MV), hvor et af dem vil lyse kraftigere end de andre.
- Tryk igen på menutasten, eller hold tasten trykket ind for at komme til de næste menufunktioner.
Det valgte program starter automatisk efter 3 sekunder. Et 'A' for 'automatisk' vises i displayet.

Hvis et automatisk program er aktivt, kan man med de følgende taster gå tilbage til den manuelle kogeproces:

<< , + , - , >> .

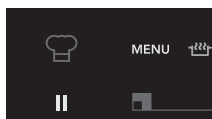


Bemærk

For 'Vario'-anvendelser vil madlavningsprogrammer og boost-funktion ikke virke, hvis zonerne er forbundne, eller kokkefunktionen er aktiv.

Kokkefunktion (HI9271MV)

'Kokkefunktion' vil aktivere alle zoner, når den er slået til. Højre zoner i indstilling 1, de midterste i 7 og de venstre zoner i 12. 'Ch' vises på displayet for de bageste zoner. Derefter kan du konfigurere en anden indstilling for begge zoner med kontrollerne for den forreste zone. Funktionen giver dig mulighed for at tilberede mad uden brug af kontrollerne, men ved at flytte kogegrejet fra zone til zone.



Funktionen kan kun aktiveres, hvis apparatet ikke bruges. Alle zoner skal først være slukket for at tænde denne funktionen.

Med menuknappen længst til venstre kan funktionen vælges ved at slippe menuknappen, når kokkeindikatoren (24) tændes.

Afbrydelse af kokkefunktionen (HI9271MV)

1. Ved hjælp af 'eco-lock'knappen (3) kan hele apparatet slukkes.
2. Brug af til/fra-knapperne (6): Dette slukker kokkefunktionen. Alle zoner deaktiveres. Displayet tændes for zonerne, hvor der er kogegrej, hvis APD er aktiveret.
3. Ved at betjene menuknappen længst til venstre (21) ved siden af kokkeindikatoren afsluttes kokkefunktionen, hvor aktive zoner og timere forbliver aktive. Zoner, der ikke bruges, vil blive slukket.
4. Kokkefunktionen slukkes automatisk, hvis der ikke har været kogegrej på apparatet i 10 minutter.

Under kokkefunktionen er kun den stigende timer tilgængelig.

**(Op)kogning*/****

Indholdet i gryden bringes i kog (100 °C) og holdes i kog. Der høres et lydssignal, når indholdet er i kog, eller når maden skal kommes i. Denne funktion fungerer kun med låget på gryden.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone	Gryden fyldes til: (start kogeproses)
Kogte kartofler	1 - 3	200 - 500 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145/ HI8271MT Ø 180	1,0 l inkl. kartofler
	3 - 5	500 - 800 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. kartofler
	3 - 5	500 - 800 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. kartofler
	6 - 8	1000 - 1400 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l inkl. kartofler
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260	3,5 l inkl. kartofler
	9 - 15	1500 - 2.200 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l inkl. kartofler
Kogte (hårdt) grøntsager	1 - 3	150 - 250 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145/ HI8271MT Ø 180	1,0 l inkl. grøntsager
	3 - 4	300 - 500 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grøntsager
	3 - 4	300 - 500 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. grøntsager
	4 - 6	500 - 750 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,5 l inkl. grøntsager
	6 - 8	750 - 900 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260	3,5 l inkl. grøntsager
	6 - 8	750 - 900 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l inkl. grøntsager
æg	2 - 6	2 - 6 æg	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145/ HI8271MT Ø 180	1,0 l inkl. æg
	8 - 12	8 - 12 æg	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l inkl. æg
Ris	1	100 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145/ HI8271MT Ø 180	1,0 l kun vand ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l kun vand ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180	1,5 l kun vand ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Høj gryde (Ø 240)	Ø 210/Vario	2,0 l kun vand ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180	1,0 l kun vand ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario	2,0 l kun vand ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260	3,0 l kun vand ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt	3,5 l kun vand ¹⁾

1) Efter lydssignalet kan ris eller pasta kommes i.

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ATAG (se på www.atag.nl).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeproses.

**Simre***

Temperaturen i retten holdes konstant lige under kogepunktet (90 °C - 95 °C). Indstillingen simre virker bedst med låg på gryden. Tykkere retter skal omrøres hver 15 minutter. Den maksimale simretid er 8 timer, medmindre der med en timer er indstillet en kortere tid.

Ret	Mængde +/-	Gryde	Zone
Sovs eller suppe	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 145/ HI8271MT Ø 180
	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Lav gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	1,5 l	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	2,5 l	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt

**Holde varm***

Temperaturen i retten holdes automatisk på en konstant temperatur på 70 °C - 75 °C. Indstillingen holde varm virker bedst med låg på gryden. Større mængder og tykkere retter skal af og til omrøres. Den maksimale holde varm-tid er 8 timer, medmindre der med en timer er indstillet en kortere tid.

Ret	Antal personer	Mængde +/-	Gryde	Zone
Alle retter	1	1000 g	Kasserolle (Ø 200)	Ø 145/ HI8271MT Ø 180
	2 - 3	1500 g	Lav gryde (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Høj gryde (Ø 200)	Ø 210/Vario
	8	4.000 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260
	8	4.000 g	Stor gryde (Ø 240)	Ø 260 dobbelt

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ATAG (se på www.atag.nl).

wok

Wok*/**

Indstillingen wok sørger for en optimal woktemperatur, både for olien og retten der skal laves i wokgryden. Når der høres et lydssignal, er gryden på korrekt temperatur, hvorefter olien kan hældes i gryden og derefter retten.

Ret	Antal personer	Maksimal mængde kød eller fisk/grøntsager	Gryde	Zone
Kød, fisk, grønnsager	1 - 2	300 g/300 g	Wokgryde	Ø 145/ HI8271MT Ø 180
	1 - 2	300 g/300 g	Wokgryde	Ø 180
	3 - 4	600 g/600 g	Wokgryde	Ø 210/Vario
	3 - 4	600 g/600 g	Wokgryde	Ø 260
	1 - 2	300 g/300 g	Wokgryde	Ø 260 dobbelt

**Stegning*/****

Indstillingen stegning sørger for en optimal stegetemperatur. Når der høres et lydssignal, er gryden på korrekt temperatur. Olie eller smør kan kommes i gryden og derefter retten.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone
Kød, fisk	1 - 2	150 - 200 g	Stegepande	Ø 145/ HI8271MT Ø 180
	2 - 3	200 - 400 g	Stegepande	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Stegepande	Ø 210/Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Stegepande	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Stegepande	Ø 260 dobbelt

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ATAG (se på www.atag.nl).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeprocess.

**Grille*/****

Indstillingen grille sørger for en optimal grilltemperatur. Der høres et lydssignal, når gryden er på korrekt temperatur.

Ret	Antal personer	Mængde	Gryde	Zone
Kød, fisk, grøntsager	1 - 2	100 - 200 g	Grillgryde/-plade	Ø 145/ HI8271MT Ø 180
	2 - 3	200 - 300 g	Grillgryde/-plade	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grillgryde/-plade	Ø 210/Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grillgryde/-plade	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grillgryde/-plade	Ø 260 dobbelt

Sund madlavning**Rygepunktet for forskellige olietyper**

For at sikre at din mad bliver stegt på den sundeste måde, anbefaler Atag, at du vælger en olietype, der passer til stegetemperaturen. De forskellige olier har forskellige rygepunkter, hvor der frigøres giftige gasser. Oversigten nedenfor viser rygepunkterne for forskellige olietyper.

Olie	Rygepunkt °C
Ekstra jomfru olivenolie	160
Smør	177
Kokosolie	177
Rapsolie	204
Jomfruolivenolie	216
Solsikkeolie	227
Majsolie	232
Arachideolie	232
Risolie	255
Olivenolie	242

* Denne funktion virker bedst, hvis man bruger gryder, som anbefales af ATAG (se på www.atag.nl).

** Disse menufunktioner virker bedst, hvis de opstartes i begyndelsen af en kogeprocess.

Kogezoneindstillinger

Da indstillingerne afhænger af mængden og sammensætningen af indholdet i gryden, er nedenstående tabel kun vejledende.

Brug 'boost' , 11 og 12 til:

- hurtigt at bringe i kog;
- at blanchere bladgrøntsager;
- at opvarme olie og fedt;
- at bringe en trykkoger i kog;
- brug en wok.

Brug indstilling 9 og 10 til:

- at brune kød;
- Kød, fisk
- tilberede omeletter;
- stege kogte kartofler;
- gennemstegning.

Brug indstilling 7 og 8 til:

- at stege tykke pandekager;
- at stege tykt, paneret kød;
- at stege flæsk eller bacon;
- at stege rå kartofler;
- at stege arme riddere;
- at stege paneret fisk;
- kog pasta;
- steg tynde skiver kød;
- steg store kødstykker.

Brug indstilling 4 til 7 til:

- at gennemkoge store mængder;
- optø hårde grøntsager;
- steg tykke skiver kød;
- dampkog.

Brug indstilling 1 til 3 til:

- at lave bouillon;
- pochér;
- hold varm;
- at tilberede en gryderet;
- at braisere grøntsager;
- at smelte chokolade;
- at smelte ost.

Rengøring

Tips

Før rengøring af kogepladen, skal børnesikringen aktiveres.

Daglig rengøring

- Selvom noget er kogt over, kan det ikke brænde fast, men det anbefales alligevel at rengøre kogepladen straks efter brug.
- Til den daglige rengøring er det bedst at bruge et mildt rengøringsmiddel og en fugtig klud.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.

Hårdnakkede pletter

- Hårdnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandringe og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalspor (opstår når gryder skubbes hen over pladen) er ofte vanskelige at fjerne. Der findes særlige midler hertil.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Smeltet plastic og sukker fjernes også bedst med en glasskraber.



Følgende må aldrig bruges

- Brug aldrig skuremidler. De laver ridser, hvor der kan samle sig kalk og snavs.
- Brug ikke skarpe genstande, for eksempel ståluld og skuresvampe.

Generelt

Hvis der konstateres en ridse eller revne (uanset hvor lille) på glaspladen, skal kogepladen straks slukkes, stikket tages ud af stikkontakten, sikringen i hfi-relæet afbrydes, eller afbryderen sættes på nul, hvis forbindelsen er fast. Tag derefter kontakt til servicetjenesten.

Oversigt over fejl

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt induktionskogepladen fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først selv at løse problemet ved at tjekke punkterne i oversigten nedenfor, eller prøv at finde mere information på hjemmesiden 'www.atag.nl'.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Ved første ibrugtagning vises der symboler i displayene.	Det er en standard opstartrutine.	Normal funktion.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Kogepladen afkøles.	Normal funktion.
De første gange der laves mad, kommer der en vis lugt.	Opvarmning af nyt apparat.	Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
Der høres en svag tikkende lyd på kogepladen.	Det skyldes effektfordelingen mellem zoner foran/bag hinanden. Også ved lave indstillinger kan der høres en tikkende lyd.	Normal funktion.
Gryder laver lyde ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.	Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det skader hverken gryderne eller kogepladen.
Du har tændt for en kogezone, men displayet bliver ved med at blinke.	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade, eller dens diameter er mindre end 12 cm.	Brug en egnet gryde, se side 11 og 12.

FEJLFINDING

Symptom	Mulig årsag	Løsning
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Afbryd lydsignalet ved tryk timerens på + eller - tast.
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontroller sikringen eller afbryder i hfi-relæ (ved apparat uden stik).
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Forkert tilslutning af kogepladen.	Kontroller den elektriske tilslutning.
"br" vises på displayet og berøringstasterne virker ikke.	Forbindelsesfunktionen er aktiveret.	Deaktiver forbindelsesfunktionen (se side 15).
Fejlkode F00.	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode F0 til og med F6 og FC.	Generatoren er defekt.	Kontakt servicetjenesten.
Fejlkode F7.	Omgivelsestemperaturen er ikke i orden.	Sluk for alle varmekilder i nærheden af kogepladen.
Fejlkode F8 og F08.	Apparat overophedet.	Apparatet er blevet slukket pga. overophedning. Lad apparatet afkøle, og begynd forfra.
Fejlkode F9 og/eller uafbrudt lydsignal.	For høj spænding og/eller forkert tilsluttet.	Få tilslutningen ændret.
Fejlkode F99.	Der er betjent 2 eller flere taster samtidig.	Betjen kun 1 tast ad gangen.
Fejlkode FA.	Spænding for lav.	Tag kontakt til el-selskabet.
Fejlkode FAN.	Luftcirkulation ikke i orden.	Sørg for, at ventilationsåbningerne forned i kogepladen er åbne.
Andre fejlkoder.	Generatoren er defekt.	Kontakt servicetjenesten.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Downloaded from www.vandenborre.be

Tekniske specifikationer

Disse apparater er i overensstemmelse med relevante CE direktiver.

Type kogeplade	HI6271M	HI6271MI	HI6271MV	HI6272MV
Induktion	x	x	x	x
Tilslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Antal faser	2	2	2	2
Maks. kapacitet kogezone				
Midt for til venstre				
Foran til venstre	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bagerst til venstre	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bagerst til højre	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Foran til højre	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Strømforbrug				
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L3				
Samlet strømforbrug	7400 W	7400 W	7400 W	7400 W
(Indbygning)mål				
Apparatets bredde x dybde	644 x 522 mm	640 x 510 mm	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Indbygningshøjde fra top af køkkenbord	43 mm	50 mm	43 mm	43 mm
Udsparring bredde x dybde	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Mindste afstand udsparring til bagvæg	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm
Mindste afstand udsparring til sidevæg	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Type kogeplade	HI7271M	HI8271MT
Induktion	x	x
Tilslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Antal faser	2	2
Maks. kapacitet kogezone		
Midt for til venstre		3,7 kW (Ø260)
Foran til venstre	3,7 kW (Ø210)	3 kW (Ø180)
Bagerst til venstre	2,2 kW (Ø145)	3 kW (Ø180)
Bagerst til højre	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Foran til højre	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Strømforbrug		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Samlet strømforbrug	7400 W	7400 W
(Indbygning)mål		
Apparatets bredde x dybde	774 x 522 mm	804 x 522 mm
Indbygningshøjde fra top af køkkenbord	43 mm	46 mm
Udsparring bredde x dybde	750 x 490 mm	780 x 490 mm
Mindste afstand udsparring til bagvæg	40 mm	40 mm
Mindste afstand udsparring til sidevæg	40 mm	40 mm

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Downloaded from www.vandenborre.be

Type kogeplade	HI9271M	HI9271MV	HI3271MV
Induktion	x	x	x
Tilslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Antal faser	3	3	1
Maks. kapacitet kogezone			
Forside venstre	3,7 kW (Ø260)	3,7 kW (180x220)	
Bagside venstre	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Forside midt	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Bagside midt	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Forside højre	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Bagside højre	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Strømforbrug			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Samlet strømforbrug	11100 W	11100 W	3700 W
(Indbygning)mål			
Apparatets bredde x dybde	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Indbygningshøjde fra top af køkkenbord	43 mm	43 mm	43 mm
Udsparing bredde x dybde	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Mindste afstand udsparring til bagvæg	40 mm	40 mm	40 mm
Mindste afstand udsparring til sidevæg	40 mm	40 mm	40 mm

Bortskaffelse af apparat og emballage

Ved fabrikation af apparatet er der anvendt bæredygtige materialer. Når apparatet skal kasseres, skal det bortskaffes på en forsvarlig måde. Myndighederne kan give information desangående.

Emballagen til apparatet kan genvindes. Der kan være brugt:

- pap;
- polyethylenfolie (PE);
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



For at henlede opmærksomheden på separat behandling af husholdningsapparatur er der på produktet et symbol af en affaldscontainer med et kryds over. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, hvor affald fordeles efter type, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald.

Med separat behandling af husholdningsapparater undgår man eventuelle negative følger for miljø og sundhed, som kan forekomme, hvis affaldet ikke behandles på rette måde. Denne behandling sikrer, at de materialer, som apparatet er lavet af, kan genvindes, så man opnår en betydelig besparelse af energi og råstoffer.



Overensstemmelseserklæring

Vo erklærer hermed at vores produkter er i overensstemmelse med de Europæiske Direktiver, Forordninger og Bestemmelser og de krav som er nævnt i standardhenvisningerne.