



Notice d'utilisation

Table de cuisson à induction

HI39673TF

ATAG
we love to cook

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction	4
Description de l'appareil	5
Mode de sélection de casserole	6
Zone de cuisson « Libre »	6
Fonction de « déplacement de casserole »	7

Avant la première utilisation

Mode veille	8
Casserolles appropriées	8
Détection de casserole	9
Positionnement des casserolles	9
À faire et à ne pas faire	10

Sécurité

Gestion de la puissance	11
Refroidissement	11
Limiteur de temps de cuisson	11
Protection anti-cuisson à vide	12
Bruits d'induction	12

Fonctionnement

Mettre l'appareil en marche / Mettre l'appareil en mode veille	13
Régler le niveau de puissance	13
Niveau de puissance Boost (B)	14
Arrêter la cuisson	14
Un « arrêt rapide »	14
Symbole de chaleur résiduelle	14
Démarrer un programme	15
Arrêter un programme	15
Fermer le menu des programmes	15
Démarrer un minuteur de cuisson	16
Modifier le réglage d'un minuteur de cuisson/Arrêter un minuteur de cuisson	16
Démarrer le minuteur de cuisine	17
Modifier le réglage du minuteur de cuisine / Arrêter le minuteur de cuisine	17
Fonction Pause	18
Sécurité enfants	18

SOMMAIRE

Réglages

Menu Réglages	19
Personnaliser	19
Sécurité enfants	20
Son	20
Luminosité	21
Horloge	21
Langue	21
Réinitialisation aux réglages d'usine	21

Entretien

Nettoyage	22
-----------	----

Gestion des conflits

Conflit de niveau de puissance	23
Conflit de scénario	26
Conflit d'interface utilisateur	26
Conflit de casserole	26

Diagnostic des pannes

Généralités	27
Messages d'avertissement	28
Codes d'erreur	28

Spécification techniques

Mesures conformes à la norme EN60350-2	29
--	----

Consignes d'installation

Consignes d'installation	30
--------------------------	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	35
---	----



Important à savoir



Bon à savoir



Branchement électrique

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil Atag. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser cet appareil de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Veillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

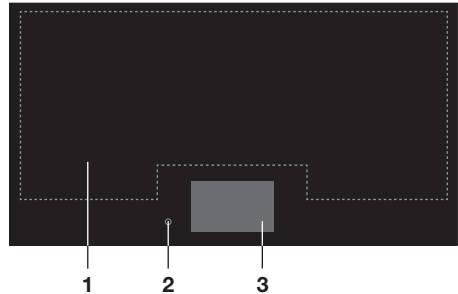
Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Description de l'appareil

Table de cuisson à induction

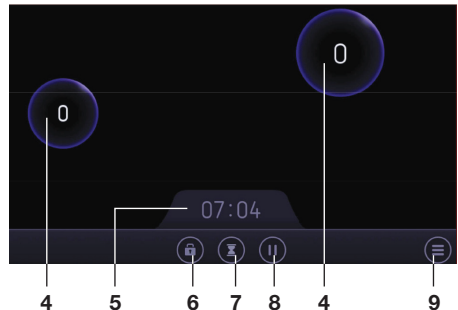
1. Zone de cuisson « Libre » (« Free area »).
2. Touche Marche/Arrêt.
3. Affichage.



Écran principal

L'écran principal s'affiche dans l'affichage lorsque vous allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.

4. Positionnement et taille de casserole (si une casserole est posée sur la table de cuisson).
5. Horloge (heure actuelle).
6. Sécurité enfants.
7. Minuteur de cuisine.
8. Pause.
9. Menu Réglages.



Une utilisation intuitive

L'interface utilisateur graphique permet une utilisation facile et intuitive par l'utilisateur.

L'affichage indique, d'une manière agréable et simple, toutes les informations dont l'utilisateur a besoin pendant le fonctionnement. Les actions de l'utilisateur conduisent à des affichages modifiés avec d'autres fonctions. Le logiciel fonctionne avec différents effets visuels comme des animations et des couleurs pour augmenter la convivialité.



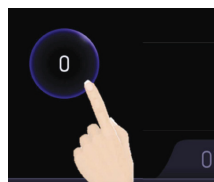
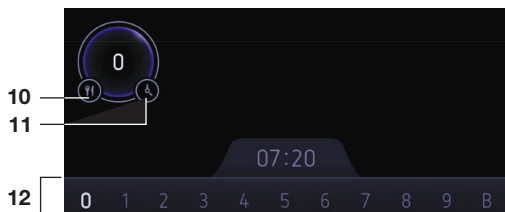
Touchez une forme de casserole ou un symbole sur l'écran : les options correspondantes s'affichent dans l'affichage.

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

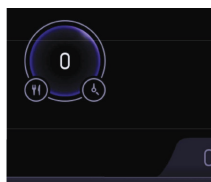
Mode sélection de casserole

Le mode sélection de casserole s'affiche lorsque vous touchez une forme de casserole dans l'affichage principal.

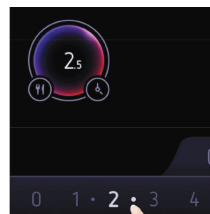
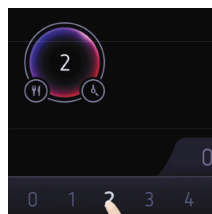
- 10. Programmes.
- 11. Minuteur.
- 12. Niveaux de puissance.



Toucher



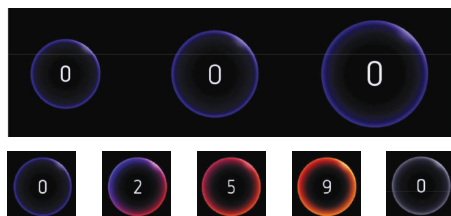
Mode sélection de casserole



Touchez le numéro d'un niveau de puissance ou sélectionnez un niveau de puissance intermédiaire entre les chiffres. Vous pouvez également déplacer le bout de votre doigt du côté gauche vers le côté droit ou inversement. Les niveaux de puissance intermédiaires sont indiqués par un petit point.

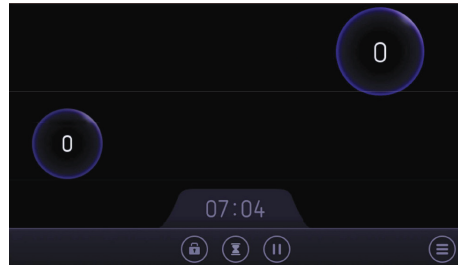
Zone de cuisson « Libre » (« Free area »)

Il n'y a pas de zones de cuisson fixes ; une casserole peut être posée n'importe où dans la zone de cuisson « libre ». L'affichage indique la position et la taille de la casserole. Il y a 3 tailles de casserole implémentées dans l'interface utilisateur : petite, moyenne et grande. Ces tailles sont toujours représentées par une forme ronde et peuvent avoir différentes couleurs.



Niveau de puissance 0	Bleu
Niveau de puissance 1 à 3.5	Violet
Niveau de puissance 4 à 6.5	Rouge
Niveau de puissance 7 à B	Orange
Lorsque vous soulevez une casserole	Gris

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION



La forme ronde qui correspond le mieux à la taille de la casserole s'affiche dans l'affichage. Si vous placez des récipients de forme différente sur la table de cuisson (comme une poêle à griller ou un teppanyaki), l'affichage affiche également une forme ronde.



Attention

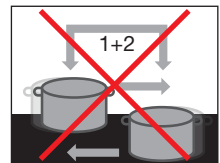
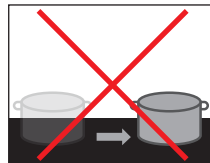
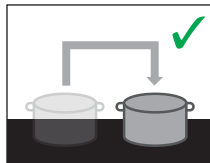
Les casseroles chaudes peuvent endommager l'affichage et la touche Marche/Arrêt. Posez les casseroles uniquement sur la zone de cuisson « libre ».

Fonction de « déplacement de casserole » (« Pot move » fonction)

Comme les casseroles ne sont pas liées à des zones de cuisson fixes, elles peuvent être déplacées vers plusieurs positions sur la table de cuisson. Les réglages de la casserole (niveau de puissance / programme / minuteur) sont automatiquement déplacés vers sa nouvelle position. L'affichage indique la nouvelle position de la casserole, y compris les réglages pour celle-ci.



Lorsque vous soulevez une casserole, ses informations restent affichées pendant 10 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez placer la casserole sur une nouvelle position et tous ses réglages sont automatiquement déplacés vers la nouvelle position.

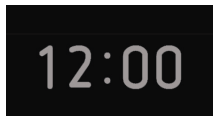


Attention

Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Mode Veille



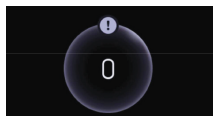
Lorsque la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique pour la première fois, le système effectue un auto-test et une réinitialisation. Cela se produit également après une coupure de courant. L'horloge en temps réel s'affiche dans l'affichage pendant l'auto-test. La durée totale d'affichage de l'horloge dans l'affichage après un premier démarrage est de 15 à 25 secondes. Après l'autotest, la table de cuisson passe en mode veille et est prête à être utilisée.



Il n'est pas possible d'allumer la table de cuisson dans les 20 premières secondes après la connexion à l'alimentation électrique.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau ferromagnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ». D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.



En mode sélection de casserole, une casserole non appropriée s'affiche en gris avec un point d'exclamation. Touchez le point d'exclamation pour afficher le message d'information.



Le diamètre maximum de casserole que vous pouvez utiliser est de 350 mm.



Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.



Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

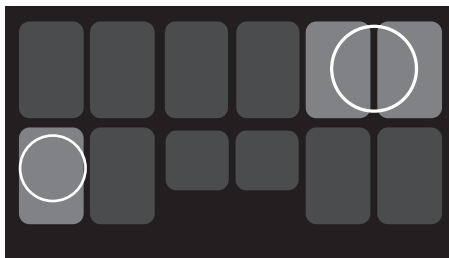


Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Détection de casserole

Le système de détection de casserole détermine la position d'une casserole et active les bobines d'induction nécessaires pour fournir les niveaux de puissance adéquats. Chaque bobine d'induction peut fournir une puissance maximale de 2,1 kW si plus de 60 % de la surface est recouverte de matériau ferromagnétique.



Positionnement des casseroles



Attention

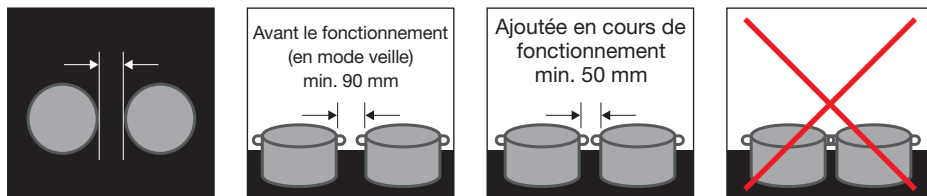
Les casseroles chaudes peuvent endommager l'affichage et la touche Marche/Arrêt. Posez les casseroles uniquement sur la zone de cuisson « libre ».

- Vous pouvez poser un maximum de 6 casseroles sur la table de cuisson.
- Le système de détection de casserole cherche des casseroles rondes (de 100 à 280 mm Ø). Les récipients plus grands ou de forme différente (comme une poêle à griller ou un teppanyaki), sont uniquement détectés s'ils sont mis sur la table de cuisson lorsque celle-ci est déjà allumée.
- Dans des cas particuliers, une casserole déjà placée sur la table de cuisson est détectée comme deux casseroles une fois la table de cuisson allumée. Dans ce cas, soulevez la casserole pendant au moins 2 secondes et remettez-la sur la table de cuisson.
- Les casseroles supérieures à 100 mm et inférieures à 145 mm ne peuvent pas être utilisées sur toutes les positions de la table de cuisson (voir « Gestion des conflits/Conflit de casserole »). La meilleure position pour les petites casseroles est concentriquement sur une bobine d'induction.
- L'inclinaison d'une poêle à griller ou un teppanyaki peut dans de rares cas conduire à une détection erronée.

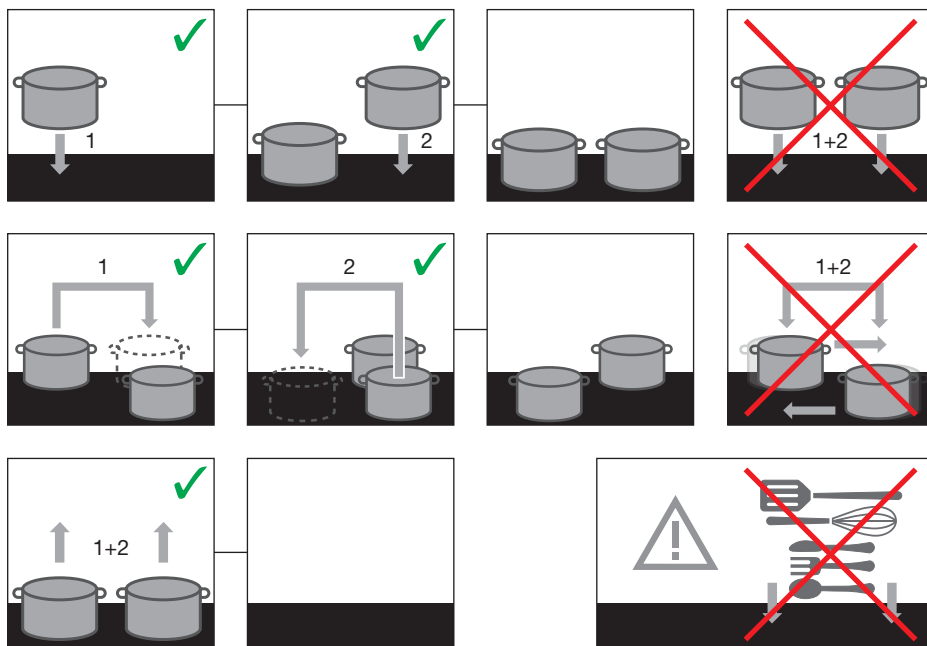
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Distance minimale

Assurez-vous qu'il y a suffisamment de distance entre deux casseroles lorsque vous les placez sur la même bobine d'induction. Si la distance entre les fonds des casseroles est trop petite, l'affichage indique un conflit (voir « Gestion des conflits »). Ce conflit se produit uniquement lorsque des niveaux de puissance sont définis.



À faire et à ne pas faire



Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, cuillère ou couvercle) sur la surface de la table de cuisson, celui-ci risquerait de devenir très chaud.

Gestion de la puissance

Un système de gestion de l'alimentation empêche la surcharge du raccordement au secteur. Le système de gestion de l'alimentation priorise, c'est-à-dire que la casserole dont le niveau de puissance a été augmenté en dernier, obtiendra le niveau de puissance souhaité. Une autre casserole placée sur la même bobine d'induction recevra moins de puissance si la demande de puissance totale des deux casseroles dépasse 3,7 kW. Dans ce cas, vous entendez un signal audio et le niveau de puissance de la casserole sera réduit à la puissance maximale possible.



Pour des raisons de sécurité, le niveau de puissance ne sera pas augmenté au niveau de puissance précédemment défini.

Refroidissement

L'induction à « zone libre » est dotée d'un concept de refroidissement efficace utilisant 1 ventilateur par générateur. Les ventilateurs fonctionnent à 2 vitesses différentes pour offrir un fonctionnement quasi silencieux. Les ventilateurs continuent également de fonctionner pendant un certain temps lorsque la table de cuisson passe en mode veille (refroidissement ultérieur).

Limiteur de temps de cuisson

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre table de cuisson. Ce limiteur est activé lorsque le temps de cuisson, tel qu'il est indiqué dans le tableau, est dépassé. Selon le programme ou la puissance sélectionnée, le temps de cuisson est limité comme suit :

Programme / Niveau de puissance	Arrêt automatique après un temps de cuisson de :
Faire fondre / garder au chaud / mijoter	2 heures
1 / 1.5	10 heures
2 / 2.5 / 3 / 3.5	5 heures
4 / 4.5	4 heures
5 / 5.5	3 heures
6 / 6.5 / 7 / 7.5 / 8 / 8.5	2 heures
9	1 heure
P	10 minutes (ensuite elle revient au niveau 9)



Attention Si vous avez réglé un minuteur de cuisson avec un temps de cuisson plus long que celui indiqué dans le tableau, le temps réglé pour le minuteur de cuisson est prioritaire.

Protection anti-cuisson à vide

La table de cuisson est équipée de capteurs qui mesurent la température du fond de la casserole pour éviter tout risque de surchauffe. En cas de température trop élevée, la puissance de la table de cuisson est automatiquement diminuée ou la table de cuisson est éteinte.

Bruits de l'induction

La cuisson à induction peut provoquer des bruits audibles, tels que des grésillements, des sifflements et des bourdonnements. Ces bruits ne peuvent pas être évités complètement et ne sont pas nocifs pour votre appareil.

Bruit de casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson vers la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé de ventilateurs. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

FONCTIONNEMENT



Veillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

Mettre l'appareil en marche / Mettre l'appareil en mode veille

1. Touchez la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

L'appareil se met en marche ; l'écran principal s'affiche dans l'affichage.



2. Touchez une nouvelle fois la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

L'appareil passe en mode veille. L'horloge en temps réel s'affiche dans l'affichage pendant plusieurs secondes.



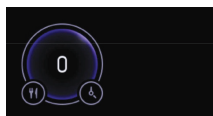
L'appareil passe automatiquement en mode veille après 20 secondes lorsque tous les niveaux de puissance sont réglés sur « 0 » et qu'aucune opération n'est effectuée par l'utilisateur.



L'heure de l'horloge en temps réel peut être réglée dans le menu des réglages, voir le chapitre « Réglages / Horloge ».

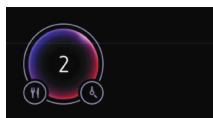
Définir le niveau de puissance

Utilisez des niveaux de puissance élevés pour faire bouillir de l'eau ou des légumes ou pour faire frire de la viande et du poisson. Utilisez de faibles niveaux de puissance pour mijoter et pour cuire/chauffer doucement.



1. Posez une casserole sur la table de cuisson.
2. Dans le mode sélection de casserole, réglez un niveau de puissance.

Le niveau de puissance s'indique dans l'affichage de la casserole en mode sélection et la cuisson démarre.



Lorsque vous posez une casserole sur la table de cuisson, le mode sélection de casserole s'affiche automatiquement pendant 4 secondes. Si une casserole n'est pas en mode sélection de casserole, touchez la forme de casserole correspondante.

FONCTIONNEMENT

Niveau de puissance Boost (B)



Utilisez le niveau de puissance « Boost » pour chauffer au niveau maximum de puissance pendant une courte durée. Après 10 minutes, le niveau de puissance Boost passe automatiquement au niveau 9.



Risque d'incendie

Utilisez uniquement le niveau de puissance Boost pour chauffer ou faire bouillir une grande quantité d'eau. L'huile ou la graisse peut atteindre des températures extrêmement élevées avec le niveau de puissance Boost. Risque d'incendie !

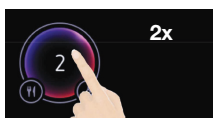
Arrêter la cuisson



Dans le mode sélection de casserole, réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour arrêter la cuisson.

Le symbole de chaleur résiduelle s'affiche dans l'affichage.

Un « arrêt rapide »



Dans le mode sélection de casserole, touchez deux fois une forme de casserole.

Le niveau de puissance est immédiatement réglé sur « 0 ». Le symbole de chaleur résiduelle s'affiche dans l'affichage.

Symbole de chaleur résiduelle



Le symbole de chaleur résiduelle indique quelles zones de la table de cuisson ont encore une température de 60 °C ou plus. Un « H » s'affiche à gauche, au centre ou à droite dans l'affichage.



Attention

Si vous touchez une zone de la table de cuisson ayant le symbole de chaleur résiduelle, vous risquez des brûlures.



Le symbole de chaleur résiduelle apparaît uniquement dans l'affichage si aucune casserole ne se trouve sur la zone affectée. Si vous posez une casserole sur cette zone, le symbole de chaleur résiduelle disparaît.

FONCTIONNEMENT



Lorsque la température descend en dessous des 55 °C, le symbole de chaleur résiduelle disparaît.

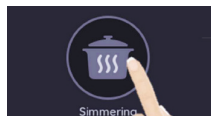
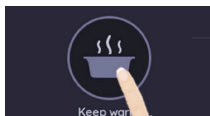
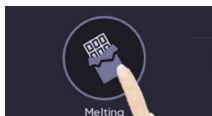
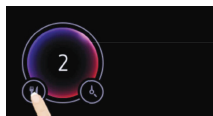


En mode veille, le symbole de chaleur résiduelle apparaît dans l'affichage tant que la température est de 55 °C ou plus. L'horloge en temps réel s'affiche dans l'affichage pendant plusieurs secondes lorsque le symbole de chaleur résiduelle disparaît.

Démarrer un programme

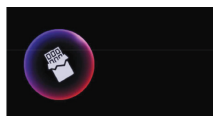
Vous pouvez sélectionner trois programmes différents.

- Faire fondre : utilisé pour faire fondre du chocolat (44 °C).
- Maintenir au chaud (70 °C).
- Mijoter (94 °C).



Touchez le symbole d'un programme.

Le symbole apparaît dans la forme de casserole pour la casserole en mode sélection et le programme démarre.

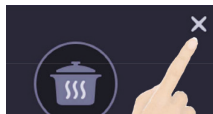


Arrêter un programme



Touchez la forme de casserole avec le programme et sélectionnez le niveau de puissance « 0 ». Vous pouvez également toucher la forme de casserole deux fois pour un « arrêt rapide ».

Fermer le menu des programmes

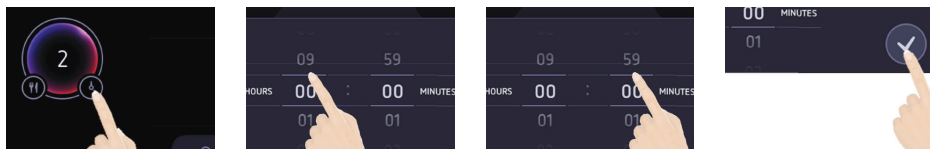


Touchez le symbole « x » dans l'affichage.

FONCTIONNEMENT

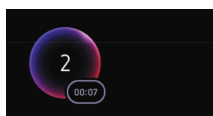
Démarrer un minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson est utilisé pour régler automatiquement le niveau de puissance sur « 0 » après un certain laps de temps. Vous pouvez régler un minuteur de cuisson pour chaque casserole sur la table de cuisson (de 1 minute à 9 heures 59 minutes).

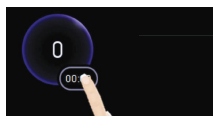


Réglez les heures et les minutes et touchez la touche de validation pour enregistrer les réglages.

Le minuteur de cuisson apparaît dans la forme de casserole pour la casserole en mode sélection et démarre le décompte.



Lorsque le minuteur de cuisson expire, vous entendez un signal sonore et le minuteur de cuisson se met à clignoter. Le niveau de puissance est réglé sur « 0 ».



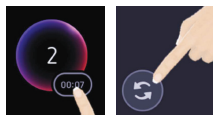
Touchez le minuteur de cuisson clignotant ou retirez la casserole. *Le signal sonore s'arrête et le mode sélection de casserole apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.*



Après 30 secondes, le signal sonore s'arrête automatiquement et le mode sélection de casserole s'affiche pendant quelques secondes.

Modifier le réglage d'un minuteur de cuisson/Arrêter un minuteur de cuisson

Pendant la cuisson, vous pouvez toujours modifier le réglage d'un minuteur de cuisson ou arrêter un minuteur de cuisson.

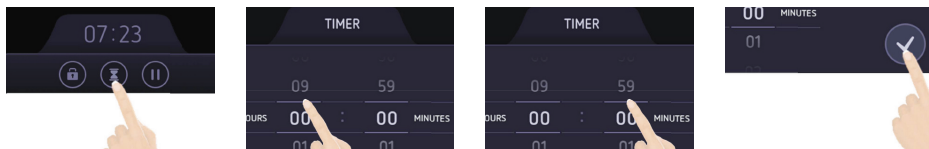


1. Touchez le minuteur de cuisson et ajustez les heures et/ou les minutes. Appuyez sur le symbole de réinitialisation pour régler le minuteur de cuisson sur « 00:00 ».
2. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer les réglages.

FONCTIONNEMENT

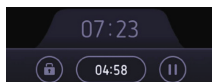
Démarrer le minuteur de cuisine

Vous pouvez régler un minuteur de cuisine de 1 minute à 9 heures 59 minutes. Le minuteur de cuisine fonctionne de manière indépendante et n'a aucun effet sur la zone de cuisson.

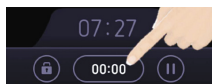


Réglez les heures et les minutes et touchez la touche de validation pour enregistrer les réglages.

Le minuteur de cuisine apparaît dans l'affichage et démarre le décompte.



Lorsque le minuteur de cuisine expire, vous entendez un signal sonore et le minuteur de cuisine se met à clignoter.



Touchez le minuteur de cuisine clignotant.

Le signal sonore s'arrête et le symbole du minuteur de cuisine apparaît dans l'affichage.

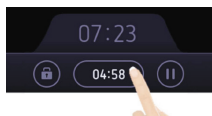


Après 30 secondes, le signal sonore s'arrête automatiquement et le symbole du minuteur de cuisine s'affiche dans l'affichage.



Un minuteur de cuisson programmé continue son décompte en mode veille et s'affiche dans l'affichage. L'horloge en temps réel s'affiche dans l'affichage aussi pendant le fonctionnement du minuteur de cuisine.

Modifier le réglage du minuteur de cuisine / Arrêter le minuteur de cuisine



1. Touchez le minuteur de cuisine et ajustez les heures et/ou les minutes. Appuyez sur le symbole de réinitialisation pour régler le minuteur de cuisine sur « 00:00 ».
2. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer les réglages.

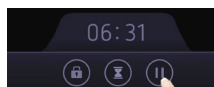
FONCTIONNEMENT

Fonction Pause

Cette fonction permet d'arrêter temporairement la cuisson (10 minutes max.) ; les minuteurs de cuisson et de cuisine sont également mis en pause.

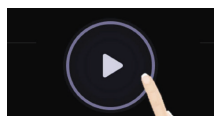


Lorsque la pause dure plus de 10 minutes, la table de cuisson se met en mode veille.



1. Touchez la touche Pause.

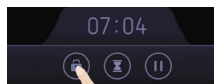
La fonction Pause est activée ; le symbole « continuer » apparaît dans l'affichage.



2. Touchez le symbole « continuer » pour arrêter la fonction Pause.
La table de cuisson reprend toutes les activités de cuisson avec les mêmes réglages qu'avant.

Sécurité enfants

Avec le sécurité enfants, le panneau de commande peut être verrouillé pendant l'utilisation (à l'exception de la touche Marche / Arrêt).

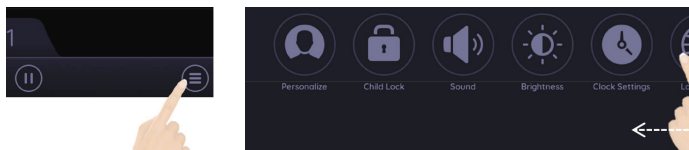


1. Touchez la touche de sécurité enfants.
Le sécurité enfants est actif ; le panneau de commande est verrouillé.
2. Touchez la touche de sécurité enfants pendant trois secondes pour déverrouiller le panneau de commande.

RÉGLAGES

Menu Réglages

Dans ce menu, il y a différents réglages que vous pouvez ajuster. Déplacer le bout de votre doigt du côté gauche vers le côté droit ou inversement pour voir les réglages disponibles.



Touchez le symbole d'un réglage.

Le sous-menu correspondant apparaît dans l'affichage.



Le menu se ferme lorsque vous ne touchez aucun réglage dans les 10 secondes.



Touchez la touche de validation dans le sous-menu si vous souhaitez enregistrer vos modifications.



Touchez la touche du symbole « x » pour fermer un menu. Toutes les modifications que vous avez effectuées dans le menu sont annulées. Les réglages antérieurs sont conservés.

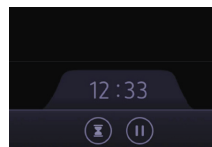
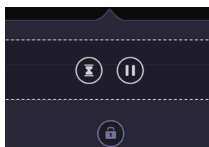
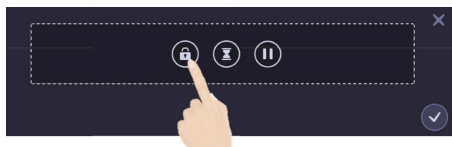
Personnaliser

Vous pouvez sélectionner quels symboles sont affichés (dans quel ordre) dans l'affichage principal :

- Sécurité enfants.
- Minuteur de cuisine.
- Pause.

Supprimer un symbole

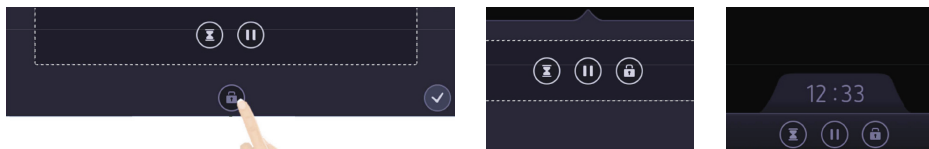
Le sous-menu affiche les symboles (dans le rectangle délimité) qui apparaissent dans l'affichage principal. Touchez un symbole dans le rectangle pour le supprimer. Le symbole apparaît alors sous le rectangle.



RÉGLAGES

Ajouter un symbole

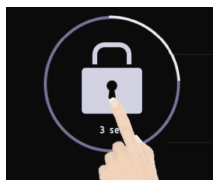
Pour ajouter un symbole qui apparaît sous le rectangle, touchez-le (dans l'ordre souhaité si vous souhaitez ajouter plusieurs symboles). Le symbole se déplace dans le rectangle.



Sécurité enfants

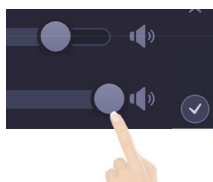


Réglez la sécurité enfants sur « ON » (marche). Maintenant, l'affichage principal n'apparaît pas immédiatement lorsque la table de cuisson est allumée ; cela empêche que la table de cuisson soit actionnée accidentellement.



Chaque fois que vous allumez la table de cuisson, le symbole de la sécurité enfants apparaît en premier dans l'affichage. Touchez ce symbole pendant trois secondes pour que l'affichage principal apparaisse.

Son



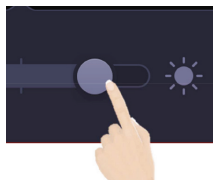
Vous pouvez modifier le volume des signaux sonores.



Les signaux sonores correspondants à des erreurs ont toujours le volume maximal.

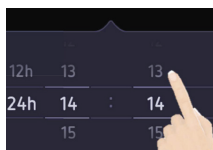
RÉGLAGES

Luminosité



Vous pouvez régler la luminosité de l'affichage.

Horloge



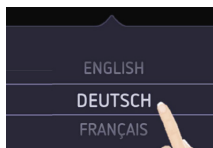
Vous pouvez ajuster l'heure de l'horloge qui apparaît dans l'affichage principal.



Afficher l'horloge en mode veille

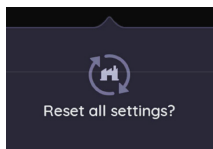
Il est possible d'afficher l'horloge dans l'affichage en mode veille. Vous n'avez pas besoin d'allumer la table de cuisson. Touchez l'affichage n'importe où et l'horloge s'affichera dans celui-ci pendant 15 secondes.

Langue



Vous pouvez régler la langue de votre choix.

Réinitialisation aux réglages d'usine



Vous pouvez restaurer les réglages d'usine.

Nettoyage



Bon à savoir

Activez la sécurité enfants avant de nettoyer l'appareil.

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux, tel qu'un produit vaisselle.
- Essuyez l'appareil avec un essuie-tout ou un torchon.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (provenant des casseroles, par exemple) sont souvent difficiles à enlever. Utilisez un produit de nettoyage spécial pour éliminer les traces de métal.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les résidus d'aliments, le plastique ou le sucre fondu.



Attention

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de paille de fer, d'éponges à récurer ou tout objet pointu pour nettoyer votre appareil ; ils risqueraient de provoquer des rayures.

GESTION DES CONFLITS

Il existe différents types de conflits qui apparaissent dans l'affichage lorsqu'ils se produisent :

- un conflit de niveau de puissance ;
- un conflit de scénario ;
- un conflit d'interface utilisateur ;
- un conflit de casserole.

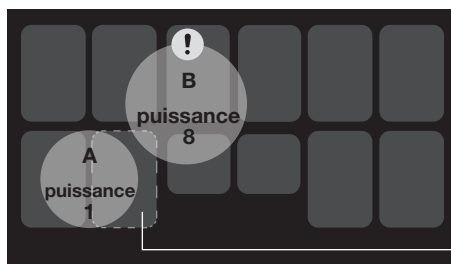


Remarque

Touchez le point d'exclamation pour afficher le message à propos du conflit.

Conflit de niveau de puissance

Une position défavorable des casseroles sur la table de cuisson (sur la même bobine d'induction) en combinaison avec des niveaux de puissance fortement différents peut provoquer un conflit.



Bobine d'induction avec un conflit

Pour des raisons de sécurité, la casserole avec le niveau de puissance le plus bas a la priorité (casserole A). Cela signifie que la bobine d'induction (avec le conflit) ne transmettra que la puissance nécessaire pour obtenir le niveau de puissance demandé de cette casserole. L'autre casserole (casserole B) ne peut obtenir que la même puissance de cette bobine d'induction que celle nécessaire pour chauffer la casserole A. En conséquence, le niveau de puissance de la casserole B diminue.

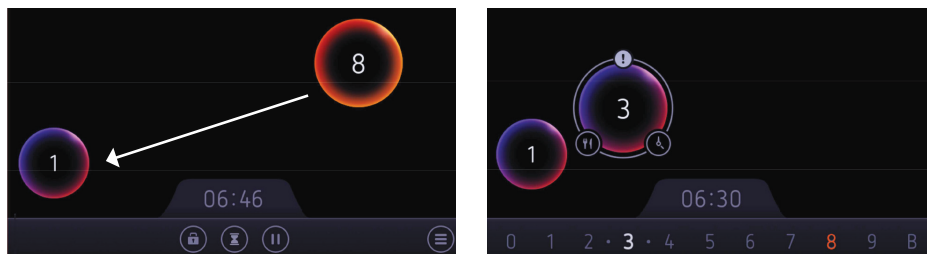


Remarque

Pour des raisons de sécurité, la réduction de puissance (causée par un conflit de niveau de puissance) est toujours appliquée à la casserole avec le niveau de puissance le plus élevé. Par conséquent, il est possible que le niveau de puissance de cette casserole soit réduit, même s'il n'y a eu aucune action de l'utilisateur sur cette casserole.

GESTION DES CONFLITS

Exemple 1 : une casserole avec un niveau de puissance « 8 » est déplacée vers une bobine d'induction qui est déjà en fonctionnement.



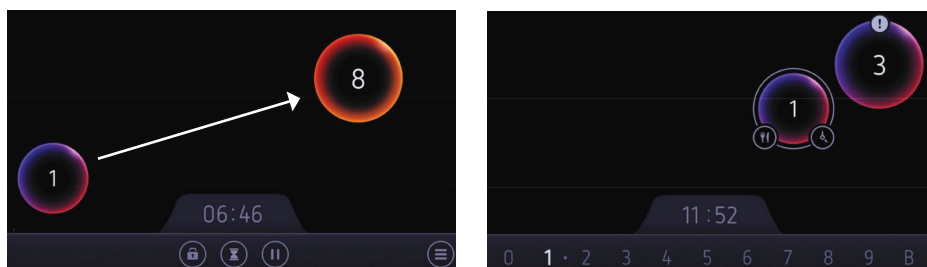
Un conflit de niveau de puissance se produit :

- Le niveau de puissance de la casserole déplacée est réduit au niveau de puissance max. possible (dans cet exemple, niveau « 3 »).
- L'affichage indique le niveau de puissance initialement réglé (dans cet exemple, le niveau « 8 ») en rouge et le niveau de puissance maximum possible (dans cet exemple, le niveau «3») en blanc.
- Un point d'exclamation s'affiche dans la forme de casserole pour indiquer l'existence d'un conflit.

Solutions pour l'exemple 1 :

- Déplacer la casserole dans les 10 secondes (en l'écartant de la bobine d'induction avec un conflit). Le niveau de puissance initialement réglé (dans cet exemple, le niveau « 8 ») sera automatiquement restauré.
- Accepter le niveau de puissance réduit. Le message de conflit disparaît après 10 secondes.
- Réduire la différence entre les niveaux de puissance réglés pour les casseroles.

Exemple 2 : une casserole avec un niveau de puissance « 1 » est déplacée vers une bobine d'induction qui est déjà en fonctionnement.



GESTION DES CONFLITS

Un conflit de niveau de puissance se produit :

- Pour des raisons de sécurité, la casserole avec le niveau de puissance le plus bas a la priorité.
- Le niveau de puissance de la casserole (chauffée avec le niveau de puissance « 8 ») est réduit au niveau de puissance max. possible (dans cet exemple, niveau « 3 »).
- Un point d'exclamation s'affiche dans la forme de casserole pour indiquer l'existence d'un conflit.

Solutions pour l'exemple 2 :

- Déplacer la casserole dans les 10 secondes (en l'écartant de la bobine d'induction avec un conflit). Le niveau de puissance initialement réglé (dans cet exemple, le niveau « 8 ») sera automatiquement restauré.
- Accepter le niveau de puissance réduit. Le message de conflit disparaît après 10 secondes.
- Réduire la différence entre les niveaux de puissance réglés pour les casseroles.

Exemple 3 : une casserole est posée sur une bobine d'induction qui est déjà en fonctionnement.



La casserole avec le niveau de puissance « 9 » est chauffée avec la bobine d'induction 2, 4, 5 et 7. Si une autre casserole (avec un niveau de puissance « 0 ») est posée sur la bobine d'induction 5 et 6, un conflit se produit sur la bobine d'induction 5. La bobine d'induction 5 ne peut plus fournir de puissance maintenant, car le niveau de puissance requis pour la casserole qui a été placée sur la table de cuisson en dernier est « 0 ».

Solutions pour l'exemple 3 :

- Régler un niveau de puissance pour la casserole qui a été placée sur la table de cuisson en dernier.
- Déplacer la casserole vers une autre position sur la table de cuisson.

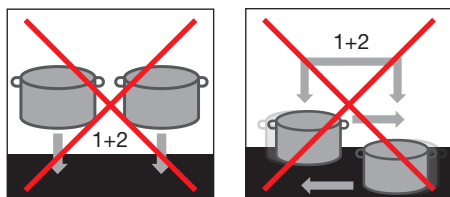


Toutes les bobines d'induction recouvertes d'au moins 5 % d'une casserole avec un niveau de puissance « 0 » ne fourniront aucune puissance.

GESTION DES CONFLITS

Conflit de scénario

Ce conflit se produit si le positionnement des casseroles sur la table de cuisson n'est pas clair. Le conflit apparaît toujours dans l'affichage. Soulevez une ou plusieurs casseroles jusqu'à ce que le problème soit résolu. Les casseroles sont considérées comme des casseroles nouvellement placées ; tous les réglages définis pour les casseroles disparaissent.



Conflit d'interface utilisateur

L'affichage ne peut pas indiquer correctement la position des casseroles sur la table de cuisson. Déplacez les casseroles pour résoudre le conflit. Ensuite, vous serez en mesure de régler le niveau de puissance.

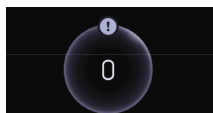


Attention

Vous pouvez poser un maximum de 6 casseroles sur la table de cuisson.

Conflit de casserole

La table de cuisson à induction détecte les casseroles supérieures à 100 mm et inférieures à 145 mm. Mais ces petites casseroles ne peuvent pas être utilisées sur toutes les positions de la table de cuisson. Une bobine d'induction doit être recouverte d'au moins 10 % pour pouvoir chauffer une casserole. Si une petite casserole ne chauffe pas à une position spécifique, déplacez légèrement la casserole. La meilleure position pour les petites casseroles est dans le centre d'une bobine d'induction.



En mode sélection de casserole, une petite casserole qui n'est pas sur une position correcte s'affiche en gris avec un point d'exclamation. Touchez le point d'exclamation pour afficher le message d'information.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités



Attention

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez et débranchez immédiatement la plaque de cuisson. Contactez ensuite le service après-vente.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site Web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
J'entends des bruits pendant la cuisson.	La cuisson à induction peut provoquer des bruits audibles, tels que des grésillements, des sifflements et des bourdonnements.	Ces bruits ne peuvent pas être évités complètement. <ul style="list-style-type: none">• Essayez de déplacer légèrement les casseroles.• Assurez-vous que le fond de la casserole est propre.• Essayez d'autres casseroles. Surtout les casseroles en matériau composite peuvent provoquer des bruits.• Utilisez des casseroles à fond plat pour empêcher les casseroles de bouger pendant la cuisson.
	Un ventilateur refroidit l'appareil.	Ce phénomène est normal.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît dans l'affichage.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez les fusibles. Assurez-vous que le câble d'alimentation est connecté à la prise de courant.
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Messages d'avertissement

En cas de problème, une information apparaît dans l'affichage. Touchez le point d'exclamation pour afficher le message d'avertissement. Vous obtiendrez des informations au sujet du problème et de la manière de le résoudre. Touchez le symbole « x » pour fermer le message.

Codes d'erreur

Cette table de cuisson affiche des codes d'erreur en combinaison avec un message d'erreur dans l'affichage pour un dépannage rapide et efficace. Les erreurs peuvent affecter la table de cuisson complète ou des positions uniques sur la table de cuisson. L'affichage indique à l'utilisateur quelles parties de la table de cuisson peuvent encore être utilisées pour la cuisson.

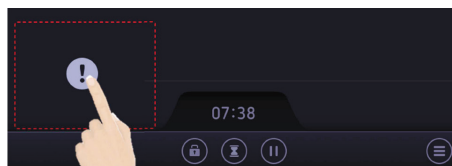
Erreurs générales

Une erreur générale affecte l'ensemble de la table de cuisson. Un message apparaît dans tout l'affichage. La table de cuisson ne peut pas être utilisée tant que l'erreur est active.

Erreurs de position

L'erreur se situe sur une position spécifique de la table de cuisson. La zone qui n'est pas affectée par l'erreur peut être utilisée.

Touchez le point d'exclamation pour afficher le message d'erreur.



Code d'erreur	Cause possible	Solution
Er21	La température de l'appareil est trop élevée.	Mettez l'appareil en mode veille. Retirez toutes les casseroles. Laissez l'appareil refroidir. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Er31		
Er47		
Er61		
Er61	Erreur de connexion électrique.	Vérifiez le branchement électrique.
Er62	Le positionnement des casseroles n'est pas clair.	Déplacez légèrement les casseroles.
E01	Erreur de connexion électrique.	Vérifiez le branchement électrique.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Type de table de cuisson à induction	HI39673TF
Puissance de raccordement totale	11100 W
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, EC_{hob}^{**}	179,6 Wh/kg
Dimensions de la zone de cuisson	870 x 384 mm
Détection minimale	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2600 W
Puissance Boost*	3650 W
Catégorie de casseroles de cuisine normalisé**	A (Ø 150 mm)
Consommation d'énergie EC_{CW}^{**}	195,2 Wh/kg
Catégorie de casseroles de cuisine normalisé**	B (Ø 180 mm)
Consommation d'énergie EC_{CW}^{**}	190,4 Wh/kg
Catégorie de casseroles de cuisine normalisé**	C (Ø 210 mm) x2
Consommation d'énergie EC_{CW}^{**}	174,4 Wh/kg
Catégorie de casseroles de cuisine normalisé**	D (Ø 240 mm)
Consommation d'énergie EC_{CW}^{**}	163,6 Wh/kg

* La puissance donnée peut changer selon les dimensions et le matériau de la casserole.

** Calculé selon la méthode de mesures conformes à la norme EN60350-2.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé. Lisez les instructions de sécurité.

Préparation avant installation



Cet appareil doit être mis à la terre

Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.

Charge connectée

L1: 3700 W

L2: 3700 W

L3: 3700 W

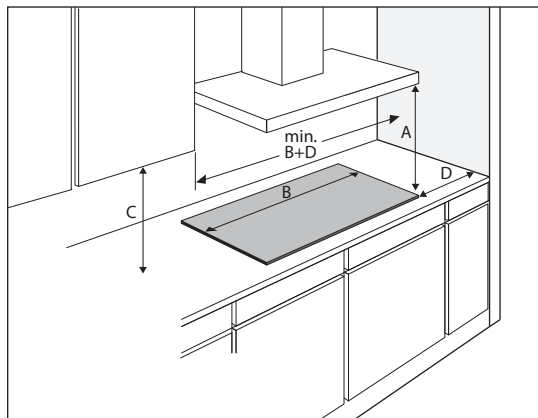
Totaal: 11100 W

Espace libre autour de l'appareil

A: min. 650 mm

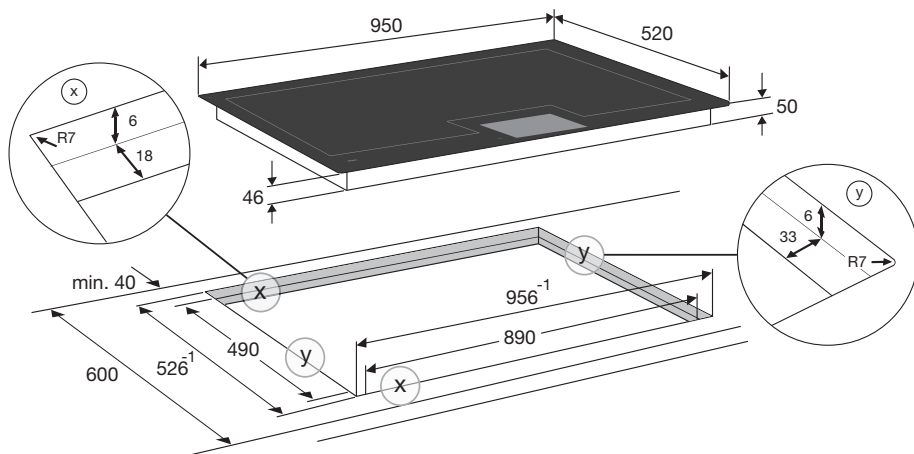
C: min. 450 mm

D: min. 50 mm

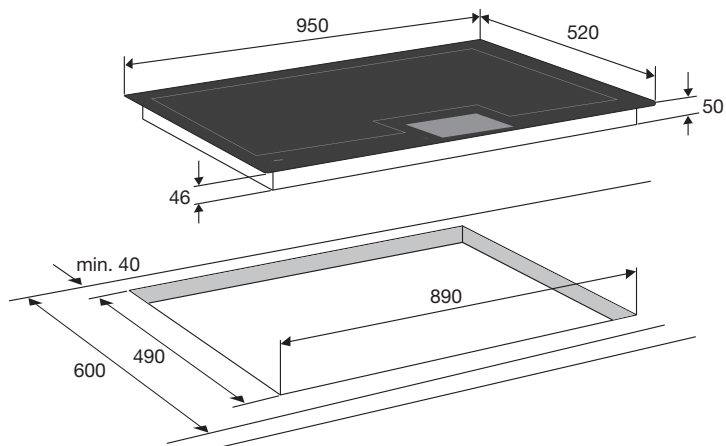


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Dimensions de l'appareil et dimensions intégrées (installation encastrée)

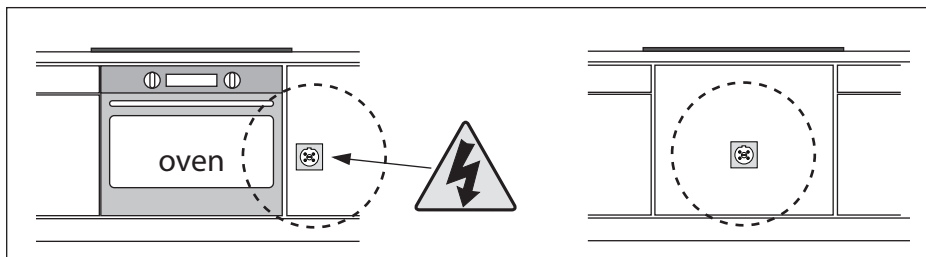


Dimensions de l'appareil et dimensions intégrées (installation en surface)

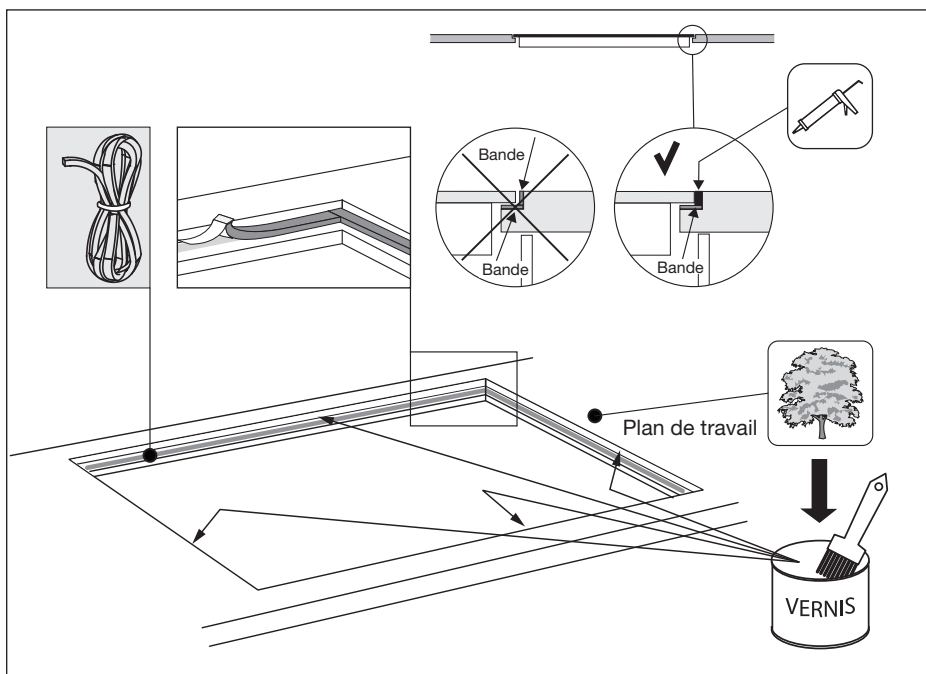


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Accessibilité

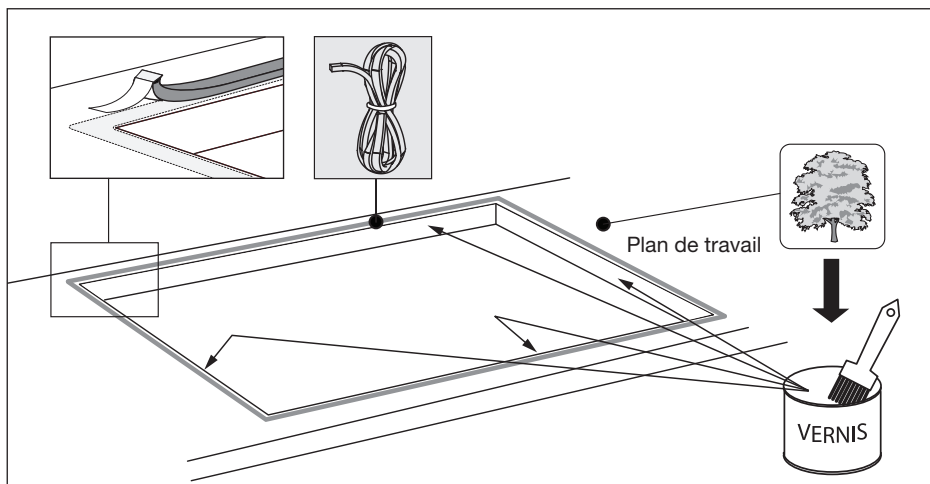


Placement de la bande d'étanchéité (installation encastrée)

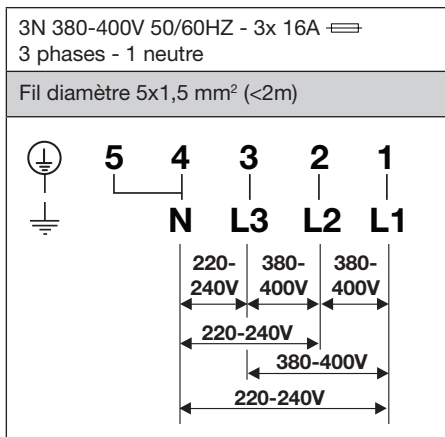
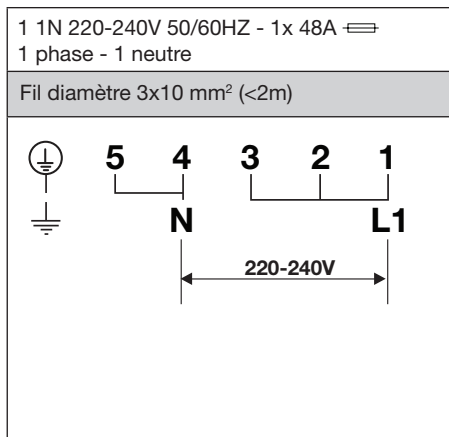


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Placement de la bande d'étanchéité (installation en surface)

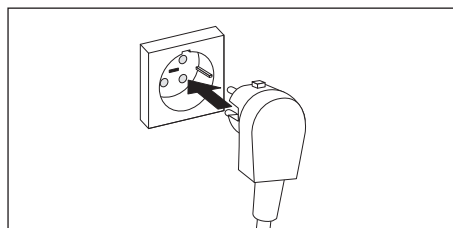
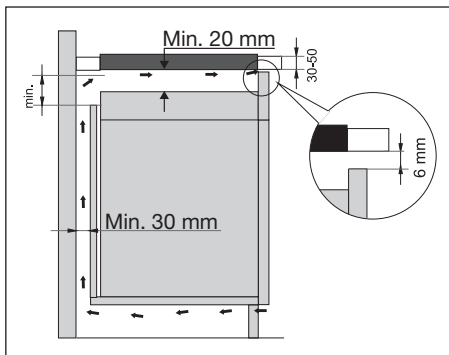
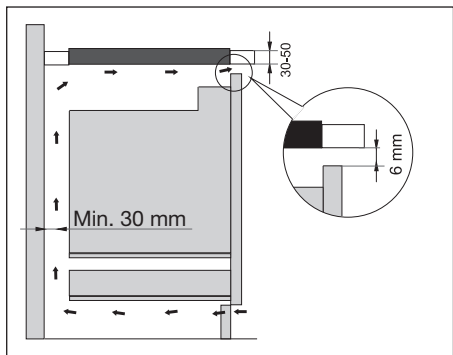
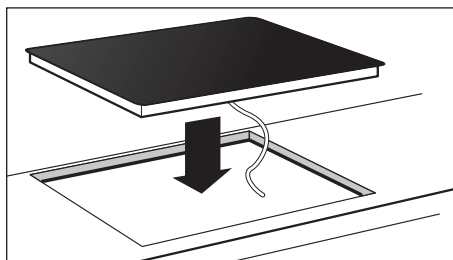
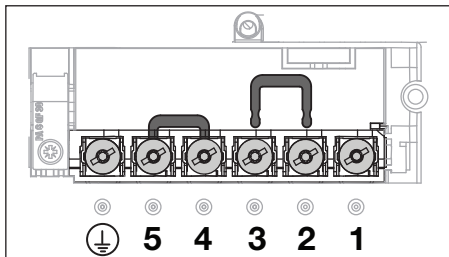
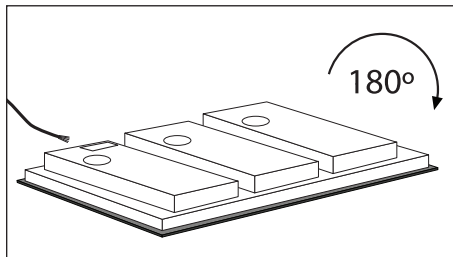


Branchement électrique



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Consultez les schémas de raccordement situés derrière l'appareil. Effectuez les connexions nécessaires sur le bloc de raccordement.



Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

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

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

La fiche signalétique de l'appareil se trouve sur le dessous de celui-ci.

Collez ici la fiche signalétique de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :
www.atag.nl
www.atag.be



819185

Adresse de visite et bureau principale ATAG
et L'Experience Center ATAG:
Impact 83 - 6921 RZ Duiven, Nederland
Tel: 026 - 882 1100
www.atag.nl

ATAG Service et Vendre
Postbus 249
6920 AE Duiven, Nederland
Tel: 088 - 882 18 01

ATAG
we love to cook