Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat met afzuigunit

Instructions for use
Induction hob with extractor

ATAG

HIDD8471EV
HIDD8472EV

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6
Meldingen op het display 7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 8
Kookduurbegrenzer 8

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar 9
Inductiegeluiden 9
Geschikte pannen 9
Pandetectie 10
Vermogensniveaus 10
Richtlijnen voor het koken 11
Gebruik van de afzuigunit 12

Bediening van de kookplaat

Bereiding starten 13
Boost 14
Pandetectiesymbool 14
Klaar met koken 15
De automatische opwarmfunctie inschakelen 15
De warmhoudfunctie inschakelen 16
De Bridge-inductiekookzones koppelen 16
Koken pauzeren 17
De eierwekker gebruiken 18
De timer gebruiken 19
Herstelfunctie 20
Kinderslot 20
Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging 21

Bediening van de afzuigunit

De automatische afzuigmodus uitschakelen 22
De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens het koken 22
Handmatig de afzuigunit inschakelen 23

INHOUDSOPGAVE

Boost 23
Instellen van 15 minuten vertragingstijd 24
Verzadiging van het vetfilter 24
Verzadiging van het geurfilter 25
Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging 25

Gebruikersmenu 26

Vermogensbegrenzer 27

Onderhoud

Reiniging 29
Waterreservoir 29
Filters reinigen 30

Problemen oplossen 31

Technische specificaties

Technische gegevens 33
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 33

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 34

Gebruikte pictogrammen

Belangrijke informatie

Handig om te weten

Elektrische aansluiting

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel van Atag. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.

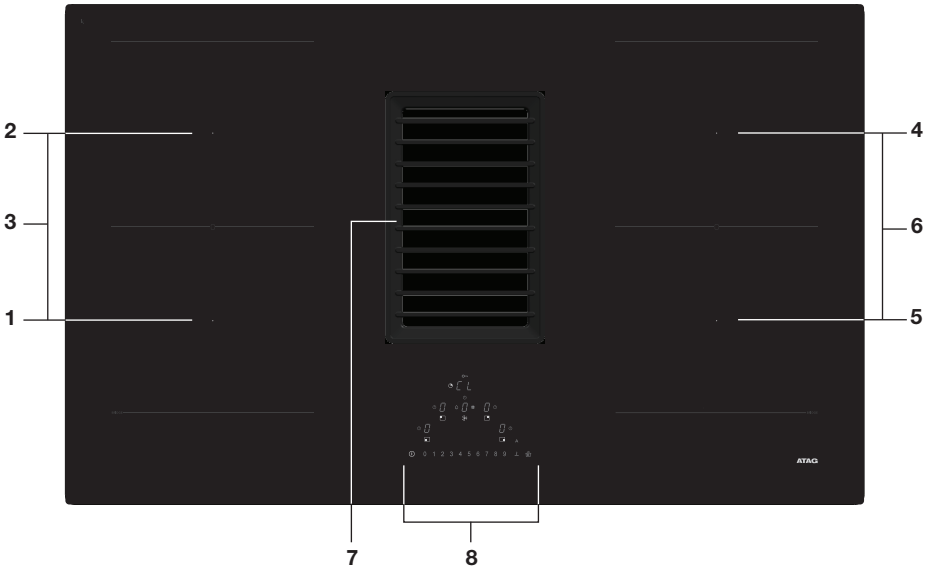
⚠ Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

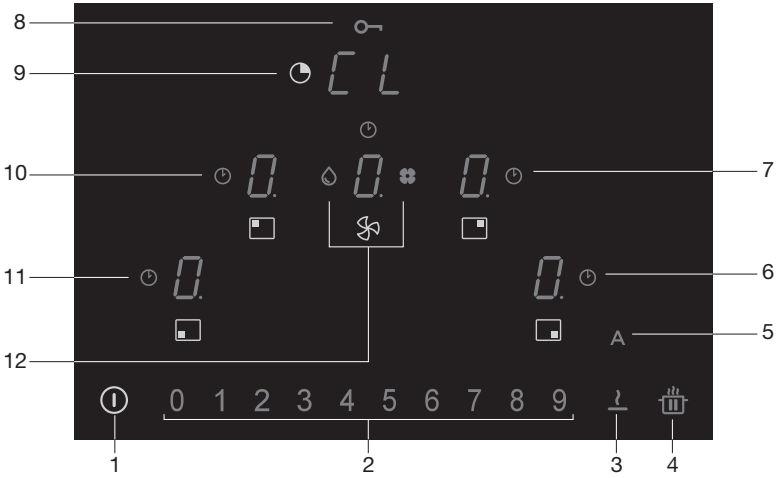
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Kookzone links voor 21 x 19 cm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Kookzone links achter 21 x 19 cm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Gekoppelde kookzones links 21 x 39 cm / 3,7 kW
4. Kookzone rechts achter 21 x 19 cm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
5. Kookzone rechts voor 21 x 19 cm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
6. Gekoppelde kookzones rechts 21 x 39 cm / 3,7 kW
7. Afzuigunit
8. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Aan/uit-toets
2. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:
   - ▹ *het instellen van een waarde (vermogensniveau/afzuigsnelheid/minuten)*
3. Warmhoudtoets
4. Pauzetoets
5. Toets ‘Automatische afzuigmodus’
   - ▹ *Wanneer een kookzone wordt gekozen en een vermogensniveau (>2) is ingesteld, wordt de afzuigunit automatisch ingeschakeld met de vereiste afzuigsnelheid. Standaard is de automatische modus actief.*
6. Kookzonetoets rechts voor (display kookzone) en timersymbool
7. Kookzonetoets rechts achter (display kookzone) en timersymbool
8. Vergrendelsymbool
9. Linker timertoets en rechter timertoets (display timer)
10. Kookzonetoets links achter (display kookzone) en timersymbool
11. Kookzonetoets links voor (display kookzone) en timersymbool
12. Afzuigtoets (display afzuigunit), timersymbool, vetfiltersymbool en geurfiltersymbool.

Op het bedieningspaneel zijn alleen de toetsen zichtbaar die kunnen worden gebruikt. Door aanraking wordt de toets feller verlicht. Een statische stip naast een kookzonetoets geeft aan dat de kookzone geselecteerd is.

Meldingen op het display

Display kookzone	Beschrijving
1 - 9	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
P	Boostniveau actief.
U	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
H ⚠	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator '**H**' ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**
L	Kinderslot actief.
A	Automatische verhitting actief.
≀	Warmhoudfunctie actief.
II	Pauzefunctie actief.
n	Gekoppelde Bridge inductie zones actief.
⏲	Timer actief.

Display afzuigunit	Beschrijving
1 - 8	Afzuigsnelheid: 1 = lage stand / 8 = hoge stand.
9	Boostniveau actief.
💧	Indicatie verzadiging vetfilter.
❀	Indicatie verzadiging geurfilter.
⏲	Timer actief.

Display timer	Beschrijving
CL	Timer niet ingesteld.
25	Timer ingesteld (25 minuten).

Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt de kookstand van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer

De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van het gekozen vermogensniveau wordt de kookduur als volgt begrensd:

Vermogensniveau	**Maximale gebruikstijd (in uren, minuten)**
1	8 uur, 36 min.
2	6 uur, 42 min.
3	5 uur, 18 min.
4	4 uur, 18 min.
5	3 uur, 30 min.
6	2 uur, 18 min.
7	2 uur, 18 min.
8	1 uur, 48 min.
9	1 uur, 30 min.
P (boost)	5 min. (schakelt dan terug naar stand 9)

Vermogensregeling

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Wanneer de boostfunctie wordt gekozen, wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan. De automatische opwarmfunctie wordt uitgeschakeld.

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones.
Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid
Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid
Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. De beste pannen om te gebruiken hebben het Class Induction-keurmerk. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.

⚠ Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

⚠ Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

⚠ Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Minimale pandiameter

- De diameter van de panbodem moet tussen de 14,5 cm en 18 cm zijn. Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op gekoppelde Bridge inductie kookzones moet een pan minimaal 22 cm zijn.

Let op
Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Het pandetectiesysteem detecteert automatisch een pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.
- Als de kookplaat, na plaatsing van een pan op een kookzone, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 20 seconden uit.

Vermogensniveaus

De kookzones hebben 9 niveaus en een boostniveau (P). Stel het vermogensniveau in door de regelaar aan te raken. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie

- Met de boostfunctie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op de hoogste vermogensstand koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
- **De boostfunctie is niet beschikbaar wanneer de Bridge inductie kookzones gekoppeld zijn!**

Richtlijnen voor het koken

Aangezien de instellingen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik de boost-instelling voor:
- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

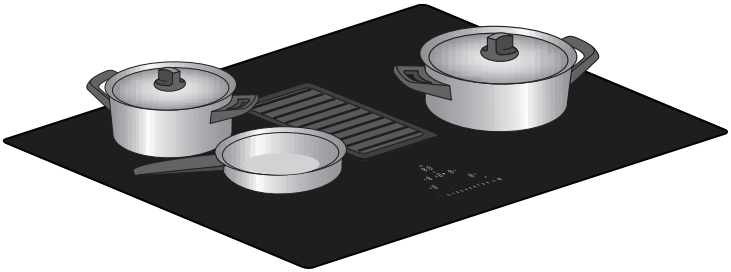
Gebruik instelling 9 voor:
- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

Gebruik instelling 7 en 8 voor:
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees en gepaneerde vis;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

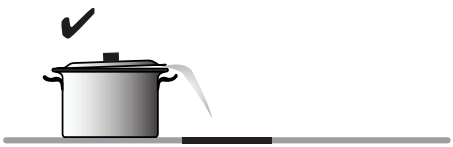
Gebruik instelling 4-6 voor:
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

Gebruik instelling 1-3 voor:
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

Gebruik van de afzuigunit



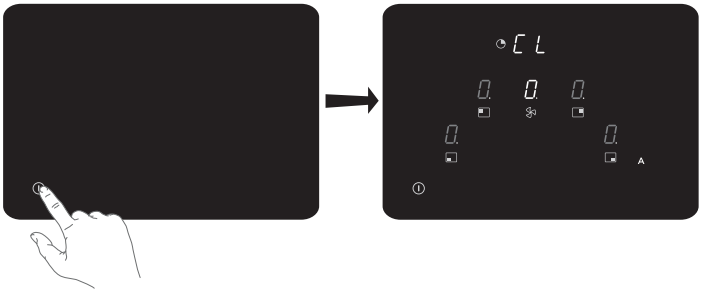
▹ *Plaats het deksel in een hoek op de pan met de opening naar de afzuigzijde. Dit zorgt voor een maximale afzuiging.*



Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Bereiding starten

1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   - *De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.*
   - *De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.*

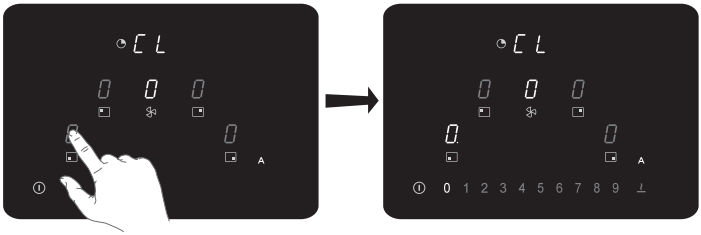


Als de kookplaat 20 seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

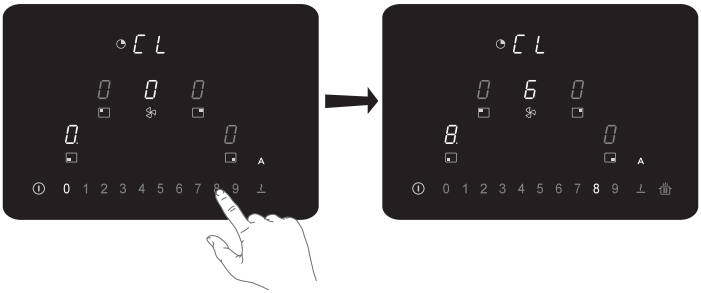
2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
   - *De kookzone detecteert de pan automatisch; het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.*

Zolang de punt niet knippert, is de kookzone geselecteerd en kan het vermogensniveau worden in gesteld.

3. Raakt de toets van de gewenste kookzone aan om deze te selecteren.



4. Stel binnen 3 seconden het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
   - ▹ *De kookzone start op het ingestelde niveau.*
   - ▹ *De afzuigunit schakelt automatisch in met de vereiste afzuigsnelheid. De automatische modus staat standaard op 'actief'.*
   - ▹ *Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.*
   - ▹ *Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan om de automatische modus uit te schakelen. De afzuigmodus kan nu, indien gewenst, handmatig worden ingesteld. Zie 'Bediening van de afzuigunit'.*
   - ▹ *Na 5 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld.*



Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken. De boostfunctie kan voor maximaal twee naast elkaar liggende kookzones tegelijk gebruikt worden.

1. Raak vermogensniveau 9 twee maal aan om de boostfunctie te selecteren.
   - ▹ *'P' verschijnt op het* display.
   - ▹ *Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.*

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▹ *De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*

Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op ‘0’ om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan/uit-toets aan te raken.

DANGER

*Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als deze te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.*

De automatische opwarmfunctie inschakelen

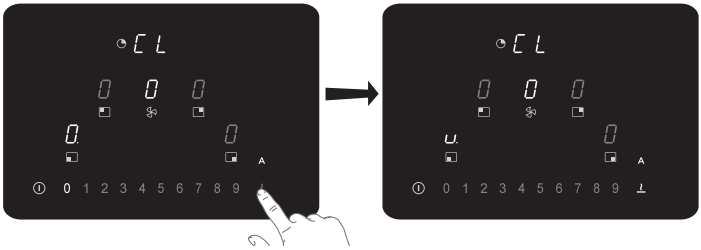
Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogens-niveau	**Opwarmtijd (seconden)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan (van 1 t/m 8).
   - ▹ *In het display verschijnt een ‘A’ afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau. Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.*
3. Stop de automatische opwarmfunctie door de kookzone te selecteren en de schuifregelaar aan te raken.

De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
   - ▹ *De ‘0’ van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele pieptoon.*
3. Raak de warmhoudtoets aan.
   - ▹ *Het warmhoudsymbool ‘u’ verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.*



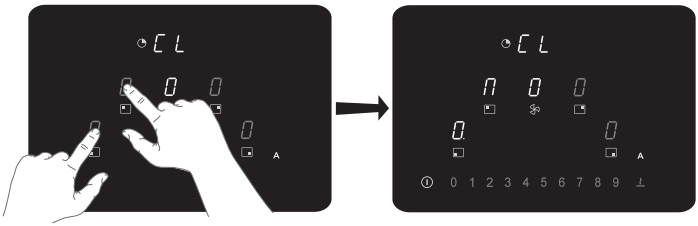
4. Zet het vermogensniveau op ‘0’ of raak de warmhoudtoets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De Bridge-inductiekookzones koppelen

Twee Bridge-inductiezones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 22 cm).

Koppeling van Bridge-inductiekookzones

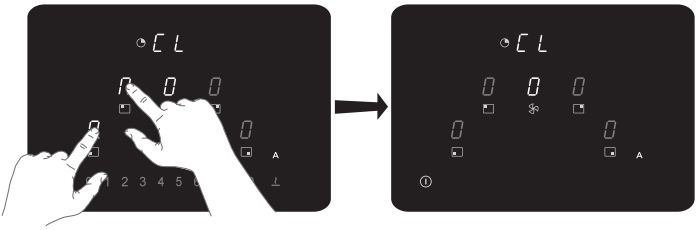
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linker- of rechterzijde aan.
   - ▹ *Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.*



3. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
   - ▹ *Het display van de voorste kookzone toont het vermogensniveau.*

Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones

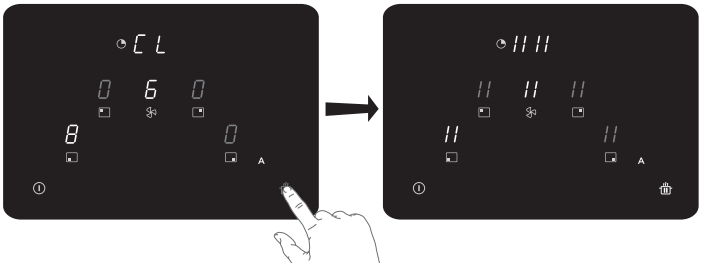
1. Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
   ▹ *Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.*



Koken pauzeren

Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); timers worden ook gepauzeerd.

1. Raak minstens 1 seconde de pauzetoets aan.
   ▹ *Alle displays tonen het pauzesymbool.*



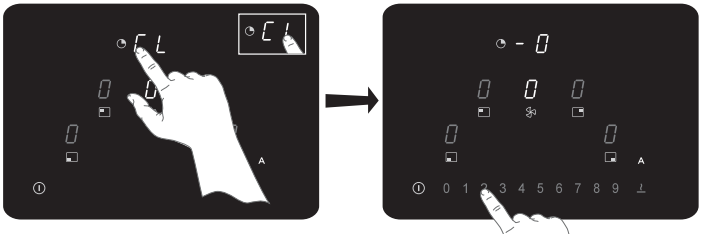
2. Raak, om door te gaan met koken, minstens 1 seconde de pausetoets aan totdat deze knippert.
3. Raak binnen 10 seconden een willekeurige toets aan.
   ▹ *De kookplaat wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als de pauzefunctie tussendoor niet wordt beëindigd.*

De eierwekker gebruiken

De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De eierwekker schakelt de kookzone niet uit.

De kookplaat is ingeschakeld en er is voor geen enkele kookzone vermogen ingesteld.

1. Raak afzonderlijk de linker of rechter timertoets aan om de eierwekker in te schakelen.
   - *Raak alleen de rechter timertoets aan als u minder dan 10 minuten in wilt stellen.*
   - *Het display van de timer toont een '-' op de plek waar een waarde ingesteld kan worden.*



2. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen (van 1 tot 99 minuten).
   - *Stel apart een waarde in voor elk display.*
   - *Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen.*
   - *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*
   - *De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.*
   - *Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
3. Raak de linker of rechter timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
   - *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*

De eierwekker kan alleen worden uitgeschakeld of versteld als de kookplaat is ingeschakeld. Raak de linker of rechter timertoets aan en gebruik de schuifregelaar om de tijd te wijzigen. Raak de schuifregelaar aan op stand '0' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

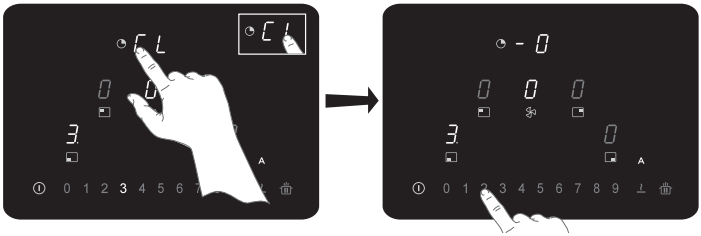
Als de kookplaat uitgeschakeld is; raak tweemaal achter elkaar de aan/uit-toets aan om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

De timer gebruiken

De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

De kookplaat is ingeschakeld en voor minimaal één kookzone is het vermogen ingesteld.

1. Raak de gewenste kookzonetoets aan.
2. Raak afzonderlijk de linker of rechter timertoets aan.
   - *Het timersymbool naast de betreffende kookzone verschijnt.*
   - *Raak alleen de rechter timertoets aan als u minder dan 10 minuten in wilt stellen.*
   - *Het display van de timer toont een '-' op de plek waar een waarde ingesteld kan worden.*



3. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen (van 1 tot 99 minuten).
   - *Stel apart een waarde in voor elk display.*
   - *Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen.*
   - *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*
   - *De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.*
   - *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
   - *Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
4. Raak de linker of rechter timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
   - *Het alarm stopt automatisch na 30 seconden.*

Alle kookzones kunnen een ingestelde timer hebben. Het display toont altijd de tijd van de kookzone met de kortst resterende tijd.

De vooraf ingestelde tijd wijzigen

U kunt de tijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de kookzonetoets aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt aanpassen.
   - *Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het timersymbool naast het kookzonedisplay.*
2. Raak afzonderlijk de linker of rechter timertoets aan.
3. Gebruik de schuifregelaar om de tijd te wijzigen.

De resterende tijd controleren

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
   - ▹ *Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het timersymbool naast het kookzonedisplay.*
   - ▹ *De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.*
   - ▹ *Tijdens de laatste minuut van de looptijd wordt de resterende tijd in seconden weergegeven.*

De timer uitschakelen

Om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
   - ▹ *Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het timersymbool naast het kookzonedisplay.*
2. Raak afzonderlijk de linker of rechter timertoets aan.
3. Raak de schuifregelaar aan op stand ‘0’ om de tijd in te stellen op ‘00’.
   - ▹ *Het timersymbool verdwijnt.*

Herstelfunctie

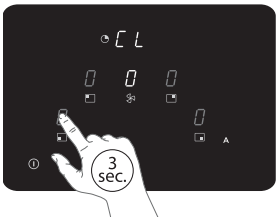
Als de kookplaat met de aan/uit-toets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen alle instellingen worden teruggezet met behulp van de herstelfunctie.

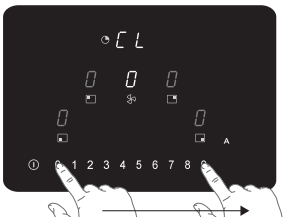
1. Raak binnen 6 seconden de aan/uit-toets aan.
   - ▹ *De pauzetoets knippert.*
2. Raak binnen 6 seconden de pauzetoets aan.
   - ▹ *De vorige instellingen zijn weer actief.*

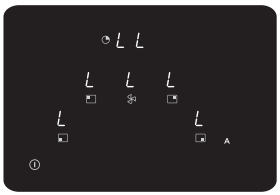
Kinderslot

Om het kinderslot in te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzone toets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van 0 naar 9 over de schuifregelaar (volg de animatie).
   - ▹ *Alle displays tonen het symbool ‘L’.*



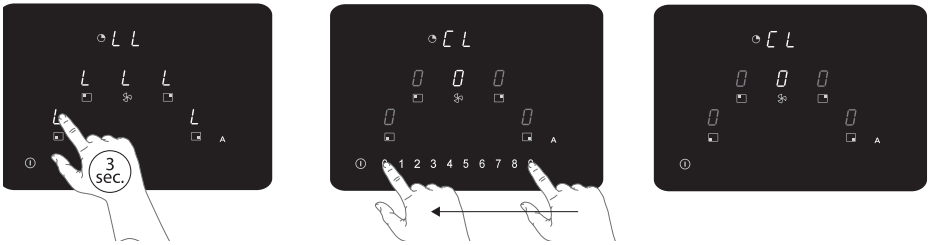




De kookplaat is nu vergrendeld. Onbedoeld inschakelen van het toestel wordt hiermee voorkomen. Na 20 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

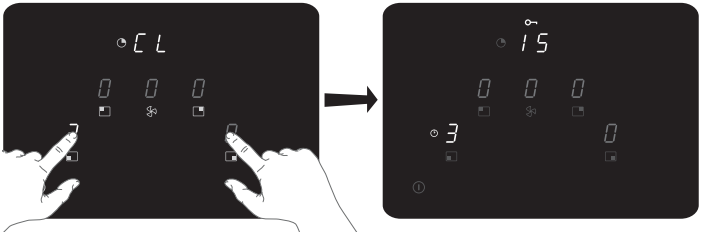
Om het kinderslot uit te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzone toets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van 9 naar 0 over de schuifregelaar (volg de animatie).



Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak gelijktijdig de voorste kookzonetoetsen aan.
   - ▹ *De instellingen van de kookplaat zijn gedurende 15 seconden vergrendeld voor een snelle reiniging. Het timerdisplay toont de 15 seconden die aftellen en het vergrendelsymbool verschijnt boven het timerdisplay.*
   - ▹ *Raak de aan/uit-toets aan om de functie uit te schakelen of wacht totdat de 15 seconden zijn verstreken.*

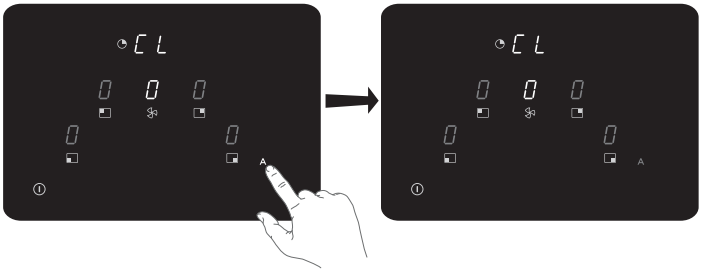


Standaard is de automatische afzuigmodus actief; de toets is fel verlicht. In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.

Als de kookplaat wordt uitgeschakeld en nog heet is (symbool H is zichtbaar), dan werkt de afzuigunit nog 15 minuten in naloopstand.

De automatische afzuigmodus uitschakelen

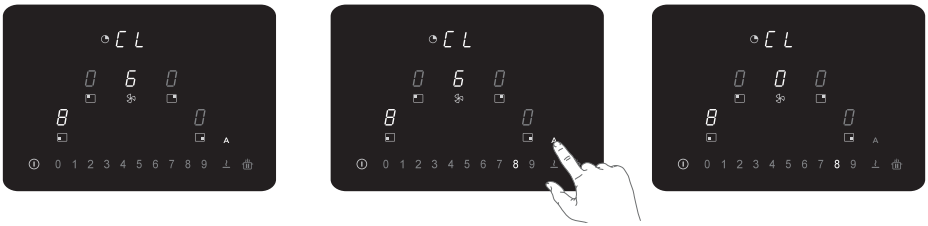
1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.*
   - ▹ *De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.*
2. Raak de toets ‘Automatische afzuigmodus’ aan.
   - ▹ *De toets ‘Automatische afzuigmodus’ is niet meer fel verlicht; de automatische afzuigmodus is uitgeschakeld.*



De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens het koken

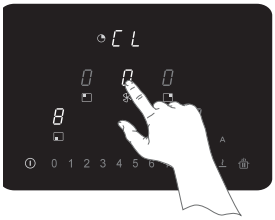
Een kookzone is ingeschakeld (in dit voorbeeld stand 8) en de automatische afzuigmodus is actief (stand 6).

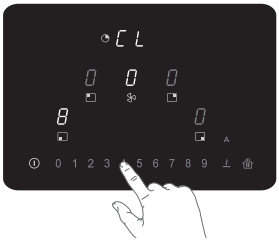
1. Raak de toets ‘Automatische afzuigmodus’ aan.
   - ▹ *De toets ‘Automatische afzuigmodus’ is niet meer fel verlicht. De afzuigunit is uitgeschakeld.*

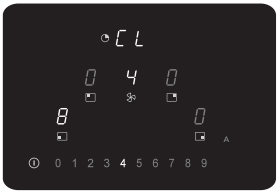


Handmatig de afzuigunit inschakelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het display van de afzuigunit licht op.*
3. Stel binnen 3 seconden het afzuignznelheid in door de schuifregelaar aan te raken (1 t/m 9).
   - ▹ *De afzuigunit schakelt in op het ingestelde niveau.*
   - ▹ *Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.*

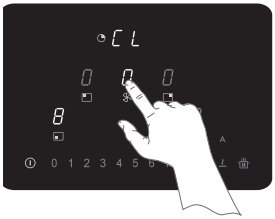


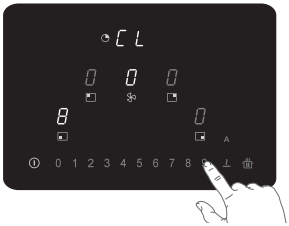


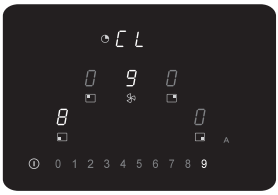


Boost

1. Schakel de kookplaat in en stel een vermogensniveau in (>2).
2. Raak de toets ‘Automatische afzuigmodus’ aan om de automatische afzuigmodus uit te schakelen.
3. Raak de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het display van de afzuigunit licht op.*
4. Raak niveau 9 aan om ‘Boost’ te selecteren.
   - ▹ *De afzuigunit schakelt in op niveau 9.*
   - ▹ *‘9’ verschijnt op het* display.





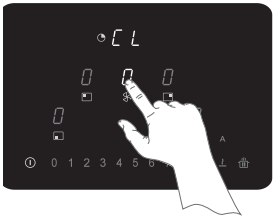


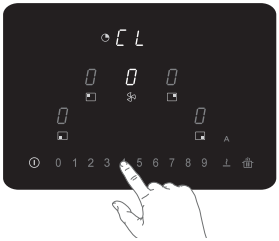
Instellen van 15 minuten vertragingstijd

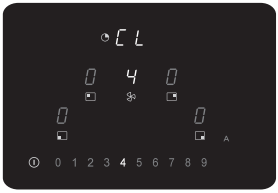
Gebruik deze functie om de afzuigunit met een vertraging van vijftien minuten uit te schakelen.

De automatische afzuigmodus moet uitgeschakeld zijn.

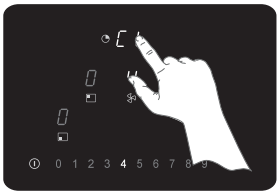
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de afzuigtoets aan en stel een afzuigsnelheid in.

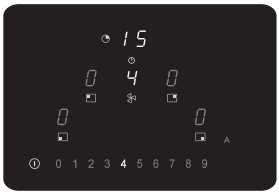






3. Raak de linker of rechter timertoets aan.
   - ▹ *Het timersymbool verschijnt boven de afzuigtoets.*
   - ▹ *De 15 minuten beginnen automatisch af te tellen.*
   - ▹ De afzuigunit wordt na vijftien minuten uitgeschakeld.





Verzadiging van het vetfilter

Na 100 bedrijfsuren wordt het vetfiltersymbool verlicht; onderhoud van het vetfilter is noodzakelijk (zie ‘Onderhoud/Filters reinigen). De indicatie voor verzadiging van het vetfilter is altijd ingeschakeld.

Verzadiging van het geurfilter

Na 200 bedrijfsuren wordt het geurfiltersymbool verlicht; onderhoud van het geurfilter is noodzakelijk (zie ‘Onderhoud/Filters reinigen).

- Wanneer HR0003 wordt toegepast, moet het geurfilter uiterlijk na 1 jaar vervangen worden.

De indicatie voor verzadiging van het geurfilter is standaard uitgeschakeld (wanneer de afzuigunit wordt gebruikt met uitblaas naar buiten). Activeer de indicatie van het geurfilter als de afzuigunit is geinstalleerd als recirculatie toepassing.

Indicatie verzadiging van het geurfilter activeren

1. Raak de afzuigtoets aan.
2. Raak vervolgens gedurende 5 seconden nogmaals de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het geurfiltersymbool licht gedurende 1 seconde op.*
   - ▹ *Wanneer onderhoud van het geurfilter noodzakelijk is, zal het symbool gaan branden.*

Indicatie verzadiging van het geurfilter deactiveren

1. Raak de afzuigtoets aan.
2. Raak vervolgens gedurende 5 seconden nogmaals de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het geurfiltersymbool knippert twee maal.*

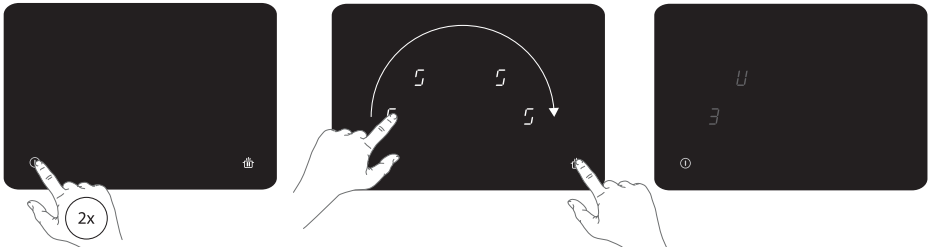
Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging

Reset het geheugen na het terugplaatsen van het vetfilter en/of het geurfilter.

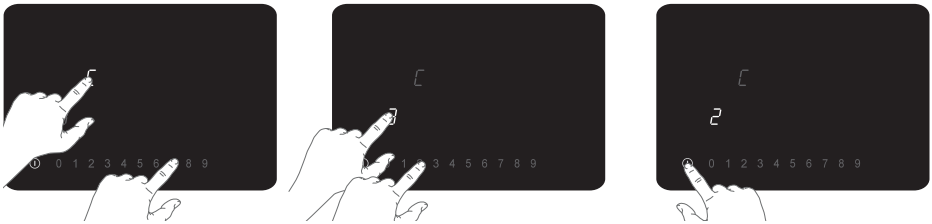
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak gedurende 5 seconden de toets ‘Automatische afzuigmodus’ (A) aan.
   - ▹ *Het symbool van het vetfilter en/of geurfilter gaat uit en het geheugen start opnieuw met tellen.*

In het gebruikersmenu kan de gebruiker de signaleringen van de kookplaat naar wens instellen. Het gaat hierbij om zowel akoestische (toon en volume) als visuele signaleringen.

1. Raak binnen drie seconden de aan/uit-toets twee keer aan.
   - ▹ *De pauzetoets knippert.*
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).
4. Laat de pauzetoets los.
   - ▹ *“U” knippert afwisselend met een nummer tussen 2 en 7 op het display van de kookzone links achter.*
   - ▹ *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.*



5. Raak de kookzone toets van de kookzone links achter aan en kies het juiste nummer van het menu (zie tabel).
6. Raak de kookzone toets van de kookzone links voor aan en kies de juiste waarde (zie tabel).
7. Bevestig de instelling door de aan/uit-toets aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort.



Menucode	Beschrijving	Configuratiewaarde
U2	Volume geluidssignaal toetsen	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume geluidssignaal alarm	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lichtsterkte display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Aftelanimatie (aan of uit)	0 - 1
U6	Pandetectie (aan of uit)	0 - 1
U7	Geluidssignaal na aftellen timer	0 -1 - 2

VERMOGENSBEGRENZER

DANGER

Het instellen van de vermogensbegrenzer mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

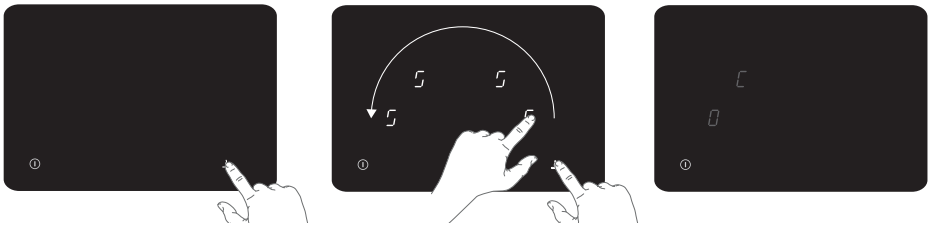
- De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 2800W, 3500W of 4500W.

Configuratie van de vermogensbegrenzer
Controleer voordat u begint of er geen pannen op de kookplaat staan.

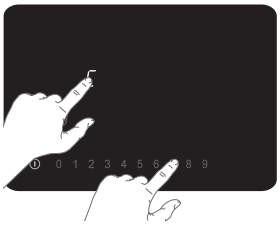
1. Koppel het toestel los van de hoofdvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
2. Sluit het toestel weer aan op de stroomvoorziening.
   ▹ *De warmhoudtoets knippert.*

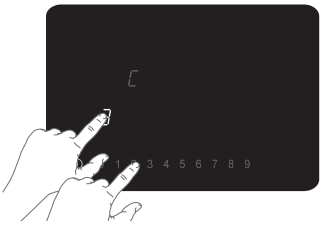
- **Voer, binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
- **Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.**

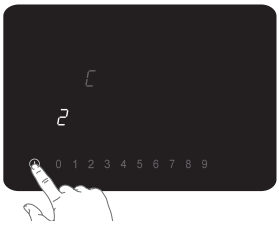
3. Raak de warmhoudtoets aan en houd deze vast.
4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets rechts voor).
5. Laat de warmhoudtoets los
   ▹ *“C” knippert afwisselend met “0” op het display van de kookzone links achter.*
   ▹ *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.*



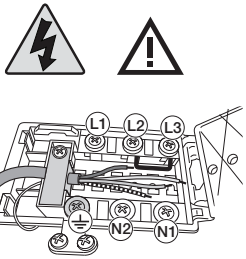
6. Raak de kookzonetoets links achter aan en kies “8” met behulp van de schuifregelaar.
   ▹ *“C” knippert afwisselend met “8” in het display van de kookzone links achter.*
7. Raak de kookzonetoets links voor aan en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met de schuifregelaar (zie tabel).
8. Raak vervolgens de aan/uit-toets aan en houd vast totdat alle segmenten van het display zijn verdwenen.
   ▹ *De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.*







Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

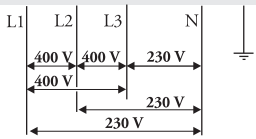


2-2N 230V / 50 Hz 2x16A

3N 380-415V 50/60Hz - 3x 16A

3 fase - 1 nul
3 phases - 1 neutral
3 Phasen- 1 Nullanschluss
3 phases et un neutre

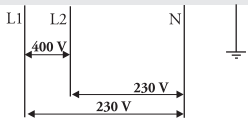
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 5x1,5 mm²



2N 380-415V 50/60Hz - 2x 16A

2 fase - 1 nul /
2 phases - 1 neutral
2 Phasen - 1 Nullanschluss /
2 phases et 1 neutre

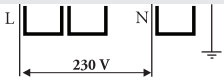
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 4x1,5 mm²



1N 220-240V 50/60Hz - 1x 16A

1 fase - 1 nul
1 phase - 1 neutral
1 Phase - 1 Nullanschluss
1 phase et 1 neutre

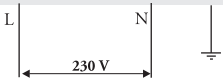
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 3x2,5 mm²



1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A

1 fase - 1 nul
1 phase - 1 neutral
1 Phase - 1 Nullanschluss
1 phase et 1 neutre

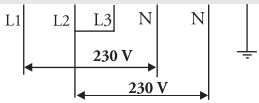
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 3x4 mm²



2-2N 230V 50Hz - 2x 16A

2 fase - 2 nullen
2 phases - 2 neutral
2 Phasen - 2 Nullanschlusse
2 phases et 2 neutres

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 5x1,5 mm²



Max 3500W | setting 2_3

only NL/alleen NL

Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.

Hardnekkige vlekken

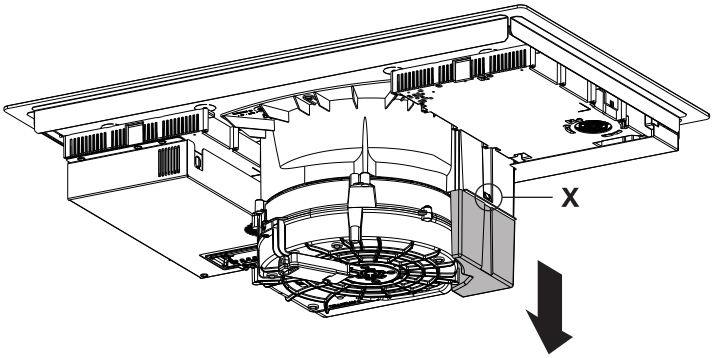
- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (veroorzaakt door het schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.

Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen als staalwol of schuursponsjes.

Waterreservoir

Aanbevolen wordt om het waterreservoir te controleren en te reinigen wanneer er tijdens het overkoken veel vocht in het toestel is gelopen.

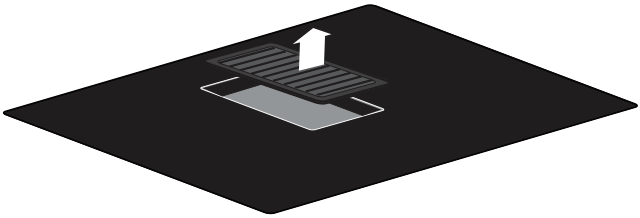
1. Verwijder de lade door lipje x in te drukken.
2. Trek het waterreservoir voorzichtig naar beneden.
3. Maak het waterreservoir leeg en reinig het met warm water of in de vaatwasser.



Filters reinigen

Gietijzeren rooster reinigen

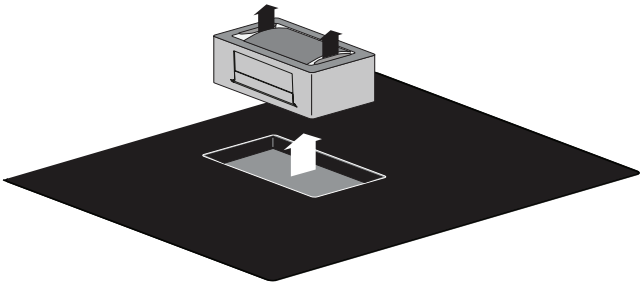
1. Verwijder het gietijzeren rooster uit de afzuiginlaat.



- Reinig het gietijzeren rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!). Reinig het gietijzeren rooster niet in een vaatwasser.

Het vetfilter reinigen

1. Trek het vetfilter aan de twee klepjes uit de afzuiginlaat.



- Reinig het vetfilter, indien in gebruik, eenmaal per maand (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is. Dit zorgt ervoor dat de afzuigunit goed blijft werken en voorkomt mogelijk brandgevaar door ophoping van vet.
- Reinig het vetfilter met een niet-agressief reinigingsmiddel, bij voorkeur met de hand of in de vaatwasser. De vaatwasser moet worden ingesteld op een lage temperatuur en een kort programma.

Geurfilter (recirculatiegebruik)

Vervang het geurfilter minimaal één keer per jaar, afhankelijk van de intensiteit van het gebruik (of wanneer de verzadigingsindicator dit aangeeft).
Verwijder voorzichtig het rooster; deze zit met magneten aan de zijkanten gepositioneerd.
Trek het filter naar u toe om te verwijderen.
Let bij het plaatsen van het nieuwe filter op de pijl die de richting van de luchtstroom aangeeft.
Plaats het rooster terug en reset het geheugen op het toestel.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Let op
Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit en koppelt u deze los van het elektriciteitsnet. Neem contact op met de serviceafdeling.

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande tabel te raadplegen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem blijft bestaan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont **u**.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een geluidssignaal.	De ingestelde tijd van de timer is verstreken.	Raak de linker of rechter timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen netvoeding vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker wordt gebruikt).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
L verschijnt op het display.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie hoofdstuk ‘Bediening van de kookplaat/Kinderslot’.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode **ER03** en ononderbroken pieptoon.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode **ER21**.	Oververhitting.	Laat de kookplaat afkoelen.
Foutcode **E2**.	Oververhitting van de sensor van de kookzone. Mogelijk is er een lege pan gebruikt.	Geen lege pannen verwarmen.
Foutcode **E3**.	Verkeerde pan.	Gebruik een geschikte pan.
Foutcode **E8**.	Defect van de afzuigunit, de afzuigunit kan verstopt zijn.	Eventuele verstoppingen verwijderen en de afzuigunit reinigen.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de serviceafdeling.

Technische gegevens

Kookplaat			
		Unit	Waarde
Producttype			Ingebouwd
Afmetingen	Breedte	mm	830
	Diepte	mm	520
	Hoogte	mm	230
Spanning/frequentie		V / Hz	220-240 / 50
Vermogen		W	7620
Gewicht		Kg	21
Afzuigunit			
Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitlaat		m^3/u	550
Geluidsniveau max* - Installatie met recirculatie		dBA	66
Vermogen afzuigunit		W	220

* Maximale snelheid (zonder boost)

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**HIDD8471EV** **HIDD8472EV**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied	21,0 x 19,0 cm
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	170
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	170

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

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

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.

Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit

CE Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 6
Indications in the display 7

Safety

Temperature safety 8
Cooking-time limiter 8

Before first use

Use of the touch keys and slide control 9
Induction noises 9
Apropriate pans 9
Pan detection 10
Cooking levels 10
Cooking guidelines 11
Use of the downdraft 12

Operation of the hob

Start cooking 13
Boost 14
Pan detection symbol 14
Finish cooking 15
Switch on the automatic heat-up function 15
Switch on the keep warm function 16
Connecting the Bridge induction cooking zones 16
Pause cooking 17
Using the minute minder 18
Using the cooking timer 19
Recall function 20
Child safety lock 20
Locking function for rapid cleaning 21

Operation of the extractor unit

Switch off the automatic extraction mode 22
Switch off the automatic extraction mode during cooking 22
Manually switch on the extractor unit 23

CONTENTS

Boost 23
Set 15 minutes delay 24
Saturation of the grease filter 24
Saturation of the odour filter 24
Reset the memory of the filter saturation indication 25

User menu 26

Power limiter 27

Maintenance

Cleaning 29
Water collector 29
Cleaning the filters 30

Troubleshooting 31

Technical specifications

Technical data 33
Information according regulation (EU) 66/2014 33

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 34

Pictograms used

Important information

Nice to know

Electrical connection

Introduction

Congratulations on your choice of this Atag appliance. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This manual describes the best way to use this appliance. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.

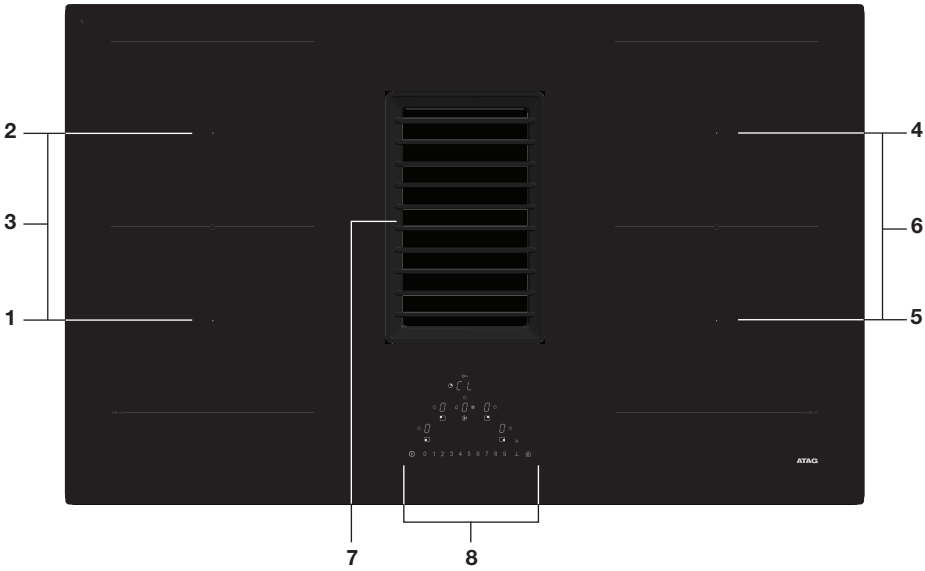
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance.

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

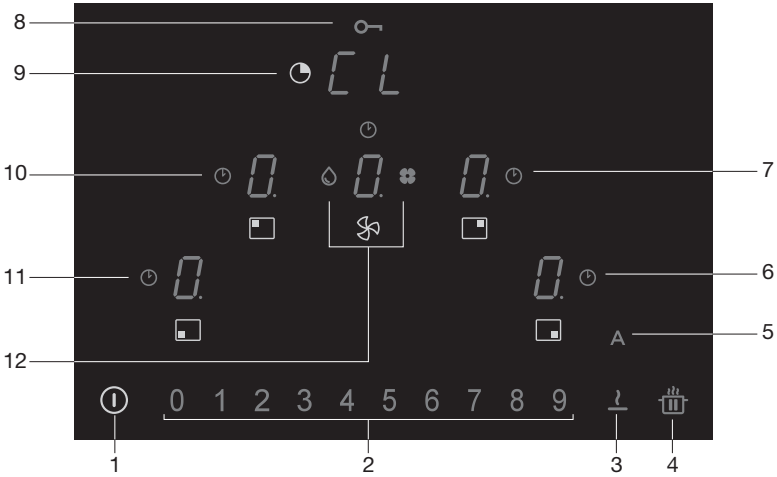
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description



1. Cooking zone front left 21 x 19 cm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Cooking zone rear left 21 x 19 cm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Connected cooking zones on the left 21 x 39 cm / 3.7 kW
4. Cooking zone rear right 21 x 19 cm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
5. Cooking zone front right 21 x 19 cm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
6. Connected cooking zones on the right 21 x 39 cm / 3.7 kW
7. Extractor
8. Control panel

Control panel



1. On/Off key
2. Slide control (from position 0 to position 9) for:
   - ▹ *setting a value (power level/extractor speed level/minutes)*
3. Keep warm key
4. Pause key
5. Key ‘Automatic extraction mode’
   - ▹ *When a cooking zone is selected and a power level (>2) is set, the extractor automatically switches on and sets the necessary extraction level. By default the automatic mode is active.*
6. Cooking zone key front right (cooking zone display) and timer symbol
7. Cooking zone key rear right (cooking zone display) and timer symbol
8. Locking symbol
9. Timer key on the left and timer key on the right (display timer)
10. Cooking zone key rear left (cooking zone display) and timer symbol
11. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer symbol
12. Extraction key (extractor unit display), timer symbol, grease filter symbol and odour filter symbol

Only the keys that can be used are shown on the control panel. The key is intensely illuminated by touching it. A static dot next to a cooking zone key indicates that the cooking zone is selected.

Indications in the display

Cooking zone display	Description
1 - 9	Power level; 1 = low level / 9 = high level.
P	Boost level active.
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
H ⚠	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator **'H'** will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. **Danger! Risk of burns.**
L	Child safety lock active.
A	Automatic heat-up function active.
u	Keep warm function active.
II	Pause function active.
n	Connected Bridge induction zones active.
⏲	Timer active.

Extractor unit display	Description
1 - 8	Extractor speed level: 1 = low level / 8 = high level.
9	Boost level active.
💧	Grease filter saturation indication.
✽	Odour filter saturation indication.
⏲	Timer active.

Timer display	Description
CL	Timer has not been set.
25	Timer has been set (25 minutes).

Before use, read the separate safety instructions.

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the cooking level is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Power level	**Maximum operating time (in hours, minutes)**
1	8 hours, 36 min.
2	6 hours, 42 min.
3	5 hours, 18 min.
4	4 hours, 18 min.
5	3 hours, 30 min.
6	2 hours, 18 min.
7	2 hours, 18 min.
8	1 hour, 48 min.
9	1 hour, 30 min.
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

Power management

Two cooking zones one in front of the other eff ect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. When the Boost function is selected, the other cooking zone will be set to a somewhat lower setting. If a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to setting 9, the cooking zone with boost will automatically go to a lower setting. Automatic heat-up function is deactivated.

Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

Induction noises

A ticking sound
This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

Pans are making noise
Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise
To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. The best pans to use have the Class Induction quality mark. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.

⚠ Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.

⚠ Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.

⚠ Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be between 14,5 cm and 18 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.
- A pan used on connected Bridge induction cooking zones must be at least 22 cm.

Attention
Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- The pan detection system automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.
- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a pan is put on a cooking zone, the pan detection symbol flashes in the display. After 20 seconds, the cooking zone switches off.

Cooking levels

The cooking zones have 9 levels and a ‘boost’ level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

- You can use the ‘boost’ function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.
- **The Boost function is not available when Bridge induction cooking zones are connected!**

Cooking guidelines

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

Use level 'boost' to:
- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok.

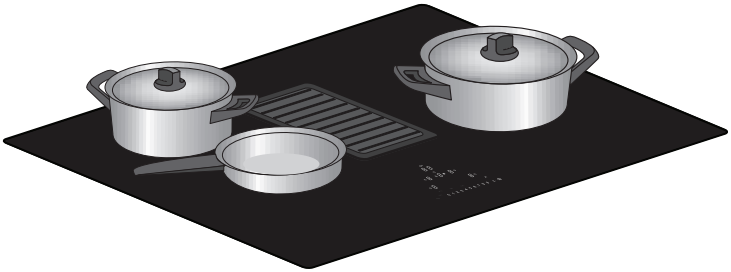
Use level 9 to:
- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use level 7 and 8 to:
- fry thick pancakes and make French toast;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry breaded fish;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat.

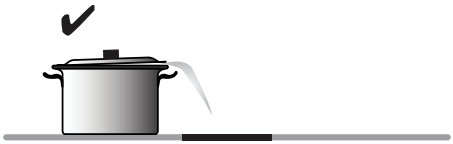
Use level 4-6 to:
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use level 1-3 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

Use of the downdraft



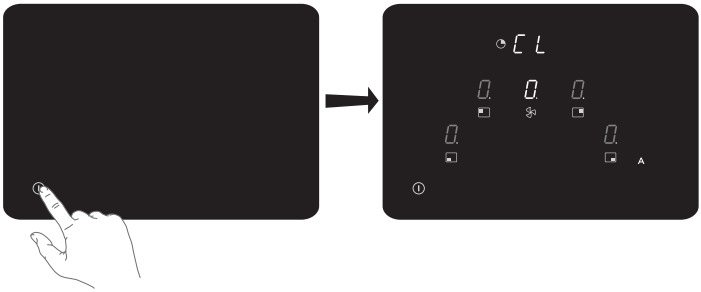
- *Place the lid at an angle on the pan with the opening to the extraction side. This ensures maximum extraction.*



Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Start cooking

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
   - *All displays light up; the induction hob is in standby mode.*
   - *The cooking zones and the exraction unit have power level zero.*

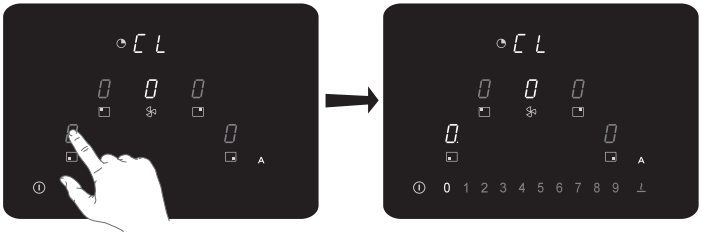


If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

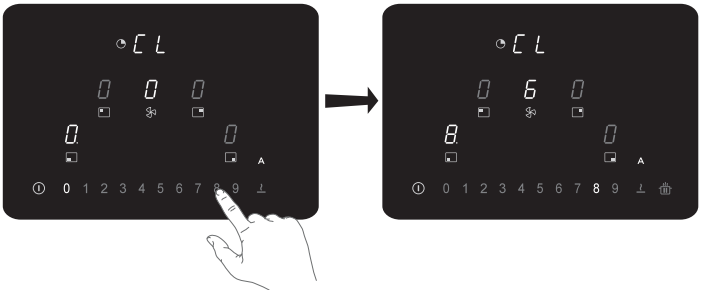
2. Place a suitable pan on the cooking zone.
   - *The cooking zone automatically detects the pan; the display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.*

As long as the dot is not flashing, the cooking zone is selected and the power level can be set.

3. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone to select it.



4. Within 3 seconds, set the power level by touching the slide control.
   - ▹ *The cooking zone starts at the level that has been set.*
   - ▹ *The extractor unit automatically switches on with the necessary extraction speed. By default the automatic extraction mode is active.*
   - ▹ *Set a higher or lower level with the slide control.*
   - ▹ *Touch the key 'Automatic extraction mode' to deactivate the automatic extraction mode. The extraction can now be set manually, if desired. See 'Operating the extractor unit'.*
   - ▹ *After 5 seconds the slide control will switch off.*



Boost

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

1. Touch power level 9 twice to select the Boost function.
   - ▹ *'P' shows on the display.*
   - ▹ *After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.*

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
  - ▹ *The cooking zone will not work unless there is a suitable pan on the cooking zone.*

Finish cooking

1. Set the power level to ‘0’ to switch off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/off key.

DANGER

*Symbol **H** will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.*

Switch on the automatic heat-up function

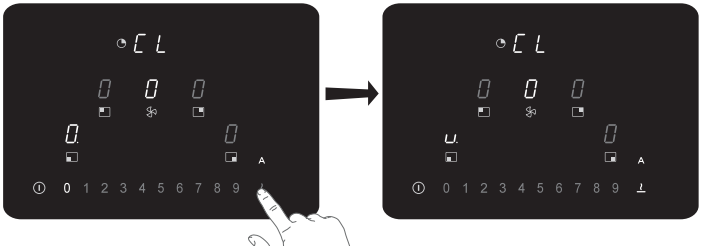
This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

Power level	Heat-up time (seconds)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level (from 1 to 8).
   - ▹ *An ‘A’ appears in the display alternating with the selected power level. When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.*
3. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control.

Switch on the keep warm function

1. Switch on the hob and put a suitable pan on a cooking zone.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
   - ▹ *The ‘0’ of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.*
3. Touch the keep warm key.
   - ▹ *The keep warm symbol ‘u’ appears in the display. The keep warm function is selected.*



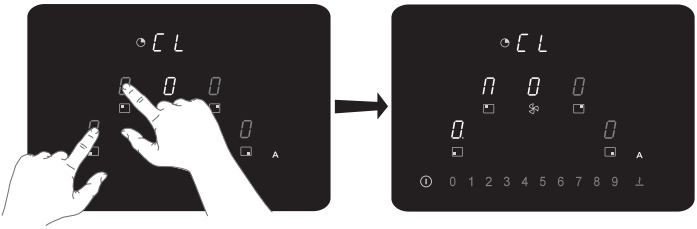
4. Set the power level to ‘0’ or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

Connecting the Bridge induction cooking zones

Two Bridge induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a fish pan on the same power level. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear bridge induction cooking zone (at least 22 cm).

Connection of Bridge induction cooking zones

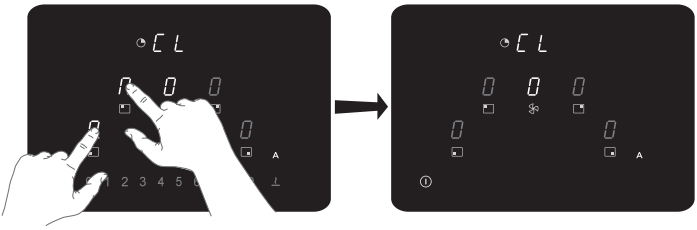
1. Switch on the hob.
2. Simultaneously touch the left-hand side or right-hand side cooking zone keys.
   - ▹ *The rear cooking zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.*



3. Set the power level by touching the slide control.
   - ▹ *The front cooking zone display shows the power level.*

Disconnection of Bridge induction cooking zones

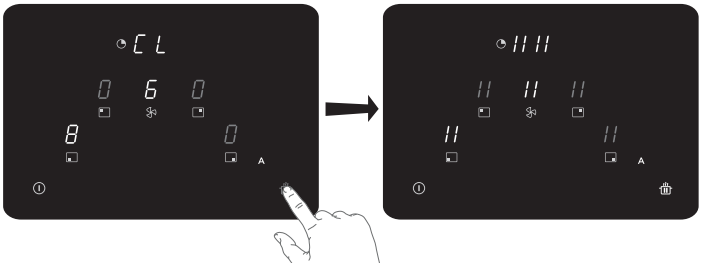
1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
   - ▹ *The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.*



Pause cooking

This function stops the cooking activity temporarily (max. 10 minutes); timers are also paused.

1. Touch the pause key for at least 1 second.
   - ▹ *All the displays show the pause symbol.*



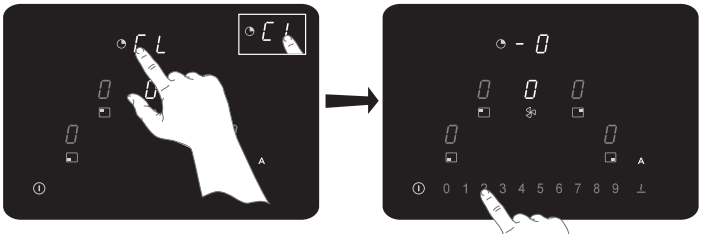
2. To continue cooking, touch the pause key for at least 1 second until it flashes.
3. Touch any other key within 10 seconds.
   - ▹ *The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

Using the minute minder

The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone.

The hob is switched on and no power level has been set for any cooking zone.

1. Touch the left or right timer key separately to switch on the minute minder.
   - *Only touch the timer key on the right if you want to set a time less then 10 minutes.*
   - *The timer's display shows a '-' where you can set a value.*



2. Use the slide control to set the desired time (from 1 to 99 minutes).
   - *Set a separate value for each display.*
   - *When the time is set, it will begin to countdown.*
   - *The timer display will show the remaining time.*
   - *The last minute will be displayed in seconds.*
   - *The alarm beeps after the set time has passed.*
3. Touch the left or right timer key to stop the alarm.
   - *The alarm stops automatically after 2 minutes.*

The minute minder can ~~only~~ be switched off or adjusted when the hob is switched on. Touch the left or right timer key and then use the slide control to change the time. Touch the slide control at the position '0' to switch off the minute minder before the time has passed.

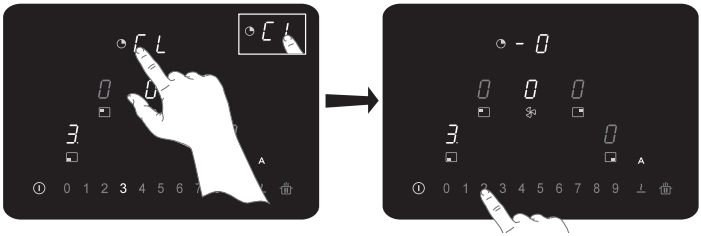
When the hob is switched off; touch the on/off key twice to switch off the minute minder before the time has passed.

Using the cooking timer

The cooking timer is connected to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.

The hob is switched on and for at least one cooking zone a power level has been set.

1. Touch the desired cooking zone key.
2. Touch the left or right timer key separately.
   - ▹ *The timer symbol shows next to the relevant cooking zone.*
   - ▹ *Only touch the timer key on the right if you want to set a time less then 10 minutes.*
   - ▹ *The timer's display shows a '-' where you can set a value.*



3. Use the slide control to set the desired time (from 1 to 99 minutes).
   - ▹ *Set a separate value for each display.*
   - ▹ *When the time is set, it will begin to countdown.*
   - ▹ *The timer display will show the remaining time.*
   - ▹ *The last minute will be displayed in seconds.*
   - ▹ *The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.*
   - ▹ *The alarm beeps after the set time has passed.*
4. Touch the left or right timer key to stop the alarm.
   - ▹ *The alarm stops automatically after 30 seconds.*

All the cooking zones can have a cooking timer that has been set. The display will always show the time of the cooking zone with the shortest time remaining.

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to adjust the cooking timer.
   - ▹ *A zone connected to the cooking timer is identified by the timer symbol next to the cooking zone display.*
2. Touch the left or right timer key separately.
3. Use the slide control to change the time.

Checking the remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.
   - ▹ *A zone connected to the cooking timer is identified by the timer symbol next to the cooking zone display.*
   - ▹ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*
   - ▹ *During the last minute of countdown, the remaining time will be displayed in seconds.*

Switching off the cooking timer

If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to switch off the cooking timer.
   - ▹ *A zone connected to the cooking timer is identified by the timer symbol next to the cooking zone display.*
2. Touch the left or right timer key separately.
3. Touch the slide control at the position ‘0’ to set the time to ‘00’.
   - ▹ *The timer symbol disappears.*

Recall function

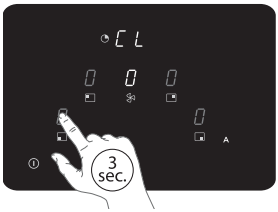
If the hob was switched off accidentally with the On/off key, all settings can be restored using the recall function.

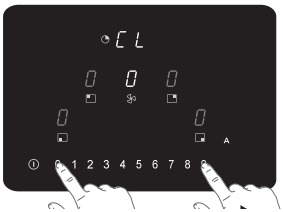
1. Touch the on/off key within 5 seconds.
   - ▹ *The pause key is flashing.*
2. Touch the pause key within 6 seconds.
   - ▹ *The previous settings are active again.*

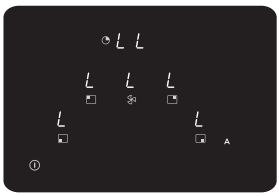
Child safety lock

To activate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from 0 to 9 along the slide control (follow the animation).
   - ▹ *All displays show the symbol ‘L’.*



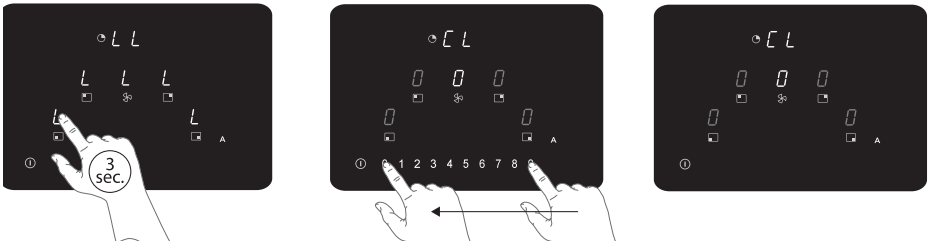




The hob is now locked. It prevents unintended switching on. After 20 seconds, the hob will switch off automatically.

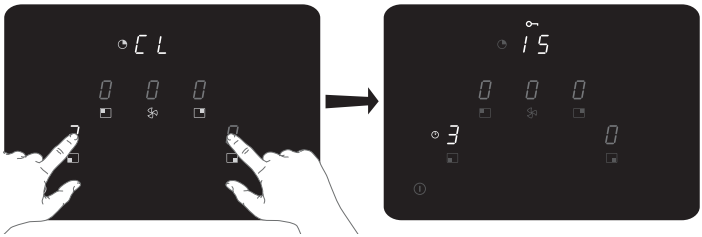
To deactivate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from 9 to 0 along the slide control (follow the animation).



Locking function for rapid cleaning

1. Switch on the hob.
2. Simultaneously touch the two cooking zone keys at the front.
   - ▹ *The settings of the hob are locked for 15 seconds to allow rapid cleaning The timer display shows the 15 seconds couting down and the locking symbol shows above the timer display.*
   - ▹ *To deactivate, touch the on/off key or wait until the end of the 15 seconds.*

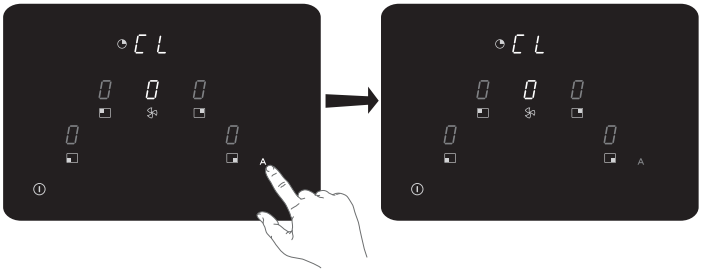


By default, the automatic extraction mode is active; the key lights up more intensely. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

If the hob is switched off and is still hot (symbol H is visible), the extractor unit will operate in follow-up mode for another 15 minutes.

Switch off the automatic extraction mode

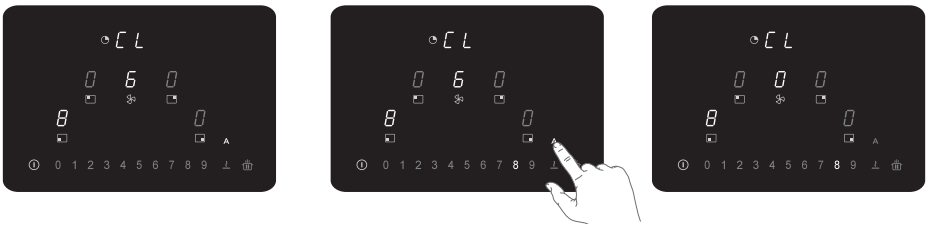
1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *All displays light up; the induction hob is in standby mode.*
   - ▹ *The cooking zones and the exraction unit have power level zero.*
2. Touch the ‘Automatic extraction mode’ key.
   - ▹ *The ‘Automatic extraction mode’ key is not intensely illuminated anymore; the automatic extraction mode is switched off.*



Switch off the automatic extraction mode during cooking

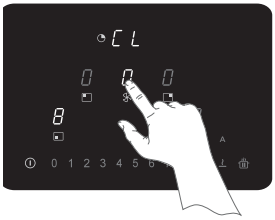
A cooking zone is operating (level 8) and the automatic extraction mode is active (level 6).

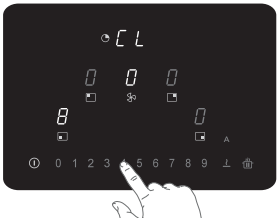
1. Touch the ‘Automatic extraction mode’ key.
   - ▹ *The ‘Automatic extraction mode’ key is not intensely illuminated anymore. The extractor unit is switched off.*

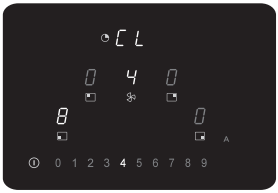


Manually switch on the extractor unit

1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key.
   - ▹ *The display of the extractor unit lights up.*
3. Set the extractor speed level within 3 seconds by touching the slide control (1 to 9).
   - ▹ *The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.*
   - ▹ *Set a higher or lower level with the slide control.*

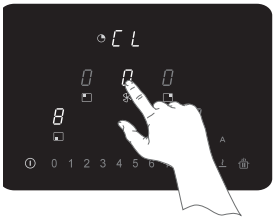


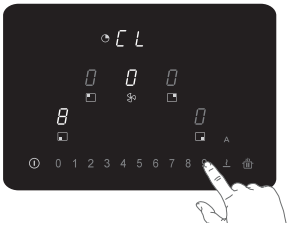


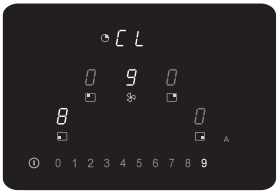


Boost

1. Switch on the hob and set a power level (>2).
2. Touch the ‘Automatic extraction mode’ key to switch off the automatic extraction mode.
3. Touch the extraction key.
   - ▹ *The display of the extractor unit lights up.*
4. Touch level 9 to select ‘Boost’.
   - ▹ *The extractor unit switches on at speed level 9.*
   - ▹ *‘9’ shows on the display.*





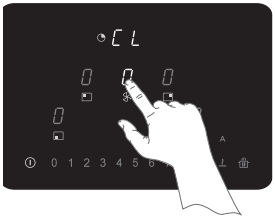


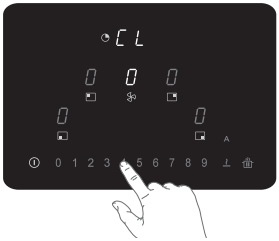
Set 15 minutes delay

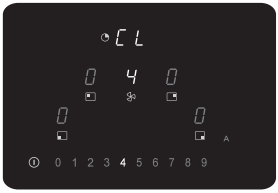
Use this function to let the extractor unit switch off with a delay of 15 minutes.

The automatic extraction mode must be switched off.

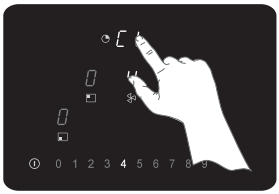
1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key and set an extractor speed level.

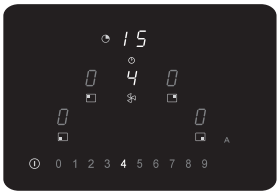






3. Touch the left or right timer key.
   - ▹ *The timer symbol shows above the extraction key.*
   - ▹ *Countdown of the 15 minutes starts automatically.*
   - ▹ *After 15 minutes the extractor unit switches off.*





Saturation of the grease filter

After 100 operating hours, the grease filter symbol is illuminated; it is necessary to perform maintenance of the grease filter (see ‘Maintenance/Cleaning the filters). The grease filter saturation indication is always enabled.

Saturation of the odour filter

After 200 operating hours, the odour filter symbol is illuminated; it is necessary to perform maintenance of the odour filter (see ‘Maintenance/Cleaning the filters).

- When HR0003 is used, the odour filter must be replaced after 1 year at the latest.

By default the odour filter saturation indication is deactivated (when the extraction is operating in ducted mode). Activate the odour filter saturation indication if the extraction unit is installed as a recirculation application.

Activation of the odour filter saturation indication

1. Touch the extraction key.
2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
   - ▹ *The odour filter symbol lights up intensely for 1 second.*
   - ▹ *Now the symbol is iluminated when it is necessary to perform maintenance of the odour filter.*

Deactivation of the odour filter saturation indication

1. Touch the extraction key.
2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
   - ▹ *The odour filter symbol blinks twices.*

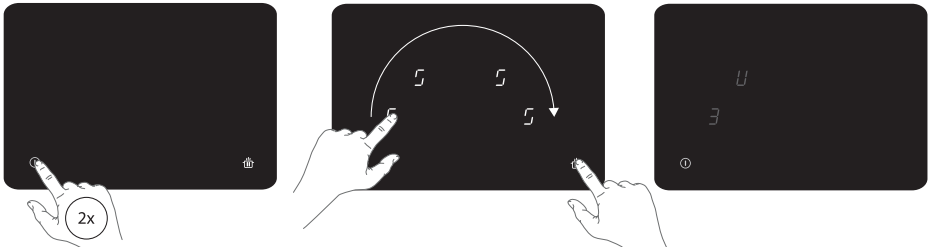
Reset the memory of the filter saturation indication

Reset the memory after replacing the grease filter and/or the odour filter

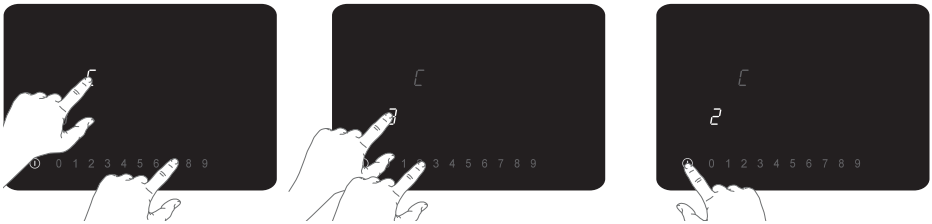
1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the Key ‘Automatic extraction mode’ (A) for 5 seconds.
   - ▹ *The grease filter symbol and/or the odour filter symbol will go off, and the memory starts counting over again.*

The user menu enables the user to set the signals on the hob as desired. This concerns both audio (tone and volume) and visual signals.

1. Touch the on/off key twice within three seconds.
   - ▹ *The pause key is blinking.*
2. Touch and hold the pause key.
3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).
4. Release pause key.
   - ▹ *"U" is flashing alternately with a number between 2 and 7 on the cooking zone display on the rear left.*
   - ▹ *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*



5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).
6. Touch the cooking zone key on the front left and select the correct value (see table).
7. Confirm the setting; touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.



Menu code	Discription	Configuration value
U2	Volume key sound	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume alarm signal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lighting level display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown animation (on or off)	0 - 1
U6	Pan detection (on or off)	0 - 1
U7	Audio signal countdown timer	0 -1 - 2

POWER LIMITER

DANGER

Setting the power limiter should only be carried out by a registered and qualified installer. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

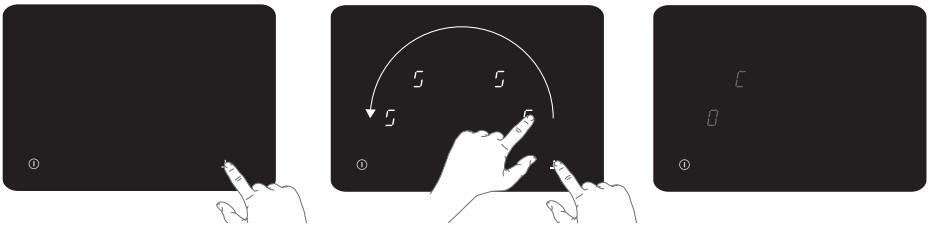
- The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change it to 2800W, 3500W or 4500W.

Power limiter configuration
Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

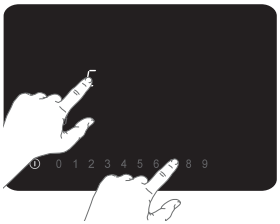
1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.
   ▹ *The keep warm key is flashing.*

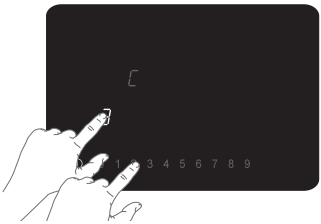
- **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
- **Make sure all cooking zones are switched off.**

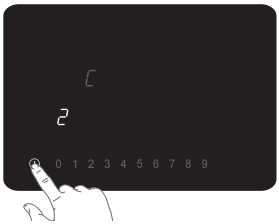
3. Touch and hold the keep warm key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).
5. Release the keep warm key.
   ▹ *“C” is flashing alternately with “0” on the cooking zone display on the rear left.*
   ▹ *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*



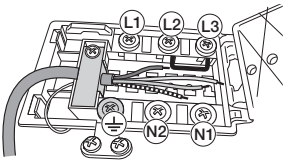
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose “8” by using the slide control.
   - ▹ *“C” is flashing alternately with “8” on the cooking zone display on the rear left.*
7. Touch the cooking zone key on the front left and select the power limitation wanted with the slide control (see table).
8. Then, touch and hold the On/off key until all the display segments disappear.
   - ▹ *The hob is now ready for use with the selected power limiter active.*







Setting slide control	Setting of the power limiter
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

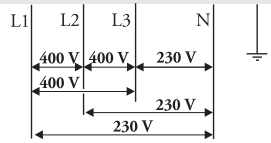


2-2N 230V / 50 Hz 2x16A

3N 380-415V 50/60Hz - 3x 16A

3 fase - 1 nul
3 phases - 1 neutral
3 Phasen- 1 Nullanschluss
3 phases et un neutre

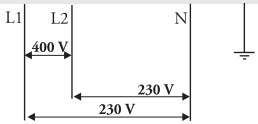
Aderdoorsnede **Aderquerschnitt** **Cross sectional area** **Fil diamètre**	5x1,5 mm²



2N 380-415V 50/60Hz - 2x 16A

2 fase - 1 nul /
2 phases - 1 neutral
2 Phasen - 1 Nullanschluss /
2 phases et 1 neutre

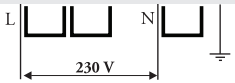
Aderdoorsnede **Aderquerschnitt** **Cross sectional area** **Fil diamètre**	4x1,5 mm²



1N 220-240V 50/60Hz - 1x 16A

1 fase - 1 nul
1 phase - 1 neutral
1 Phase - 1 Nullanschluss
1 phase et 1 neutre

Aderdoorsnede **Aderquerschnitt** **Cross sectional area** **Fil diamètre**	3x2,5 mm²

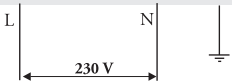


⚠ Max 3500W | setting 2_3

1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A

1 fase - 1 nul
1 phase - 1 neutral
1 Phase - 1 Nullanschluss
1 phase et 1 neutre

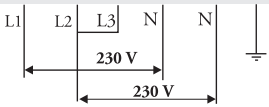
Aderdoorsnede **Aderquerschnitt** **Cross sectional area** **Fil diamètre**	3x4 mm²



2-2N 230V 50Hz - 2x 16A

2 fase - 2 nullen
2 phases - 2 neutral
2 Phasen - 2 Nullanschlusse
2 phases et 2 neutres

Aderdoorsnede **Aderquerschnitt** **Cross sectional area** **Fil diamètre**	5x1,5 mm²



⚠ only NL/alleen NL

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

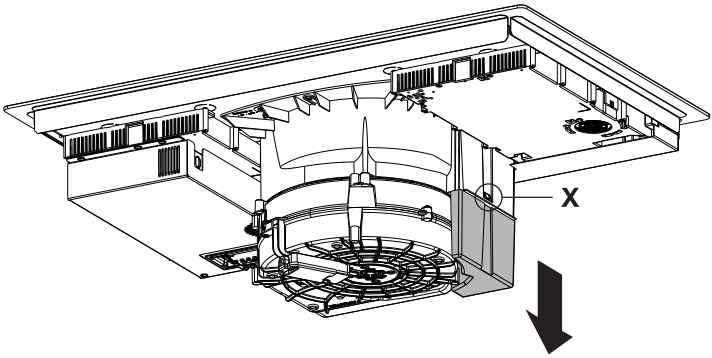
- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Water collector

It is recommended to check and clean the water collector if a lot of moisture has entered the appliance during the boiling over.

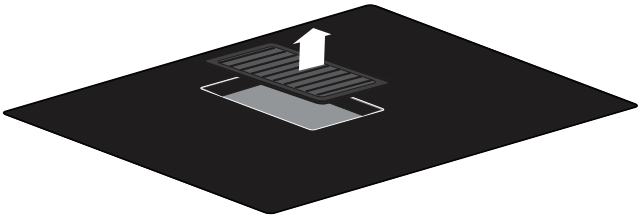
1. Remove the drawer by pressing tab x.
2. Carefully pull down the water collector.
3. Empty the water colector and clean it with warm water or in the dishwasher.



Cleaning the filters

Cleaning cast iron grid

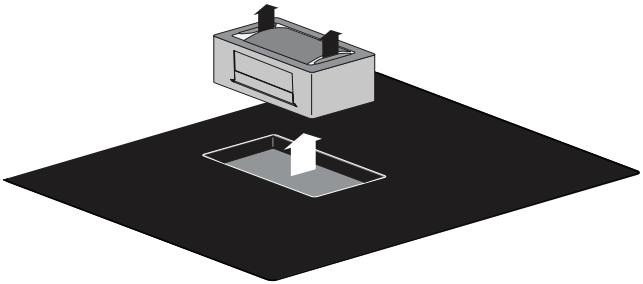
1. Remove the cast iron grid from the extraction inlet.



- Clean the cast iron grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the cast iron grid in a dishwasher.

Cleaning the grease filter

1. Pull the grease filter out of the extraction inlet using the two flaps.



- Clean the grease filter every month of operation (or when the filter saturation indication system indicates this necessity. This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- Clean the filter with a non-aggressive detergents, preferably by hand or els in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle.

Odour filter (recirculation use)

Replace the odour filter at least once a year depending on the intensity of use of operation (or when the filter saturation indication system indicates this necessity). Carefully remove the filter; it is positioned with magnets on the sides.
When inserting the new filter, pay attention to the arrow that indicates the direction of the airflow. Put the filter back and reset the memory of the filter saturation indication on the appliance.

TROUBLESHOOTING

Attention
If you see a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect it from the power mains. Contact the service department.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the table below. You can also take a look on our website for more information. If the problem continues, contact the service department.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high levels this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows **u**.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a to small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The time that has been set for the timer has ended.	Touch the left or right timer key to stop the alarm.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.
L shows on the display.	Child safety lock is activated.	See chapter ‘Operation of the hob/Child safety lock’.
Error code **ER 03** and continuous beep.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.

Symptom	Possible cause	Solution
Error code **ER21**.	Overheating.	Let the hob cool down.
Error code **E2**.	Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used.	Do not heat empty cookware.
Error code **E3**.	Wrong pan.	Use appropriate pans.
Error code **E8**.	Malfunction of the extractor unit. The extractor unit may be blocked.	Remove any blockages and clean the extractor unit.
Other error codes.		Contact the service department.

Technical data

Hob			
		Unit	Value
Pruduct type			Built-in
Dimensions	Width	mm	830
	Depth	mm	520
	Height	mm	230
Power supply voltage/frequency		V / Hz	220-240 / 50
Power		W	7620
Weight		Kg	21
Extraction unit			
Airflow max* - Exhaust installation		m^3/h	550
Noise max* - Recirculating installation		dBA	66
Extraction unit power		W	220

* Maximum speed (boost excluded)

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**HIDD8471EV** **HIDD8472EV**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	21.0 x 19.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	170
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	170

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

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

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Het toestelidentificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance rating label is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestelidentificatieplaatje.
Stick the appliance rating label here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.atag.nl
www.atag.be

ATAG

805212

805212 / VER 3 / 13-07-2021

Mode d’emploi

Plaque de cuisson avec extracteur

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld mit integriertem Abzug

ATAG

HIDD8471EV
HIDD8472EV

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 6
Indications dans l'affichage 7

Sécurité

Sécurité antisurchauffe 8
Limiteur de temps de cuisson 8
Gestion de la puissance 8

Avant la première utilisation

Utilisation des touches tactiles et du curseur 9
Bruits de l'induction 9
Détection de casserole 10
Niveaux de cuisson 10
Conseils de cuisson 11
Utilisation du système d'aspiration 12

Fonctionnement de la table de cuisson

Lancer la cuisson 13
Boost 14
Symbole de détection de casserole 14
Finir la cuisson 15
Activation de la fonction de Préchauffage automatique 15
Activation de la fonction de Maintien au chaud 16
Connecter les zones de cuisson à induction Bridge 16
Pause de la cuisson 17
Utilisation du minuteur de cuisine 18
Utilisation du minuteur de cuisson 19
Fonction Rappel 20
Sécurité enfants 20
Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide 21

Fonctionnement de l'unité d'aspiration

Couper le mode aspiration automatique 22
Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson 22
Allumer manuellement l’unité d’aspiration 23

Boost 23
Définir un arrêt différé de 15 minutes 24
Saturation du filtre à graisse 24
Saturation du filtre à odeurs 25
Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre 25

Menu utilisateur 26

Limiteur de puissance 27

Entretien

Nettoyage 29
Récupérateur d'eau 29
Nettoyage des filtres 30

Diagnostic des pannes 31

Spécifications techniques

Données techniques 33
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 33

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 34

Pictogrammes utilisés

Important à savoir

Bon à savoir

Branchement électrique

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.

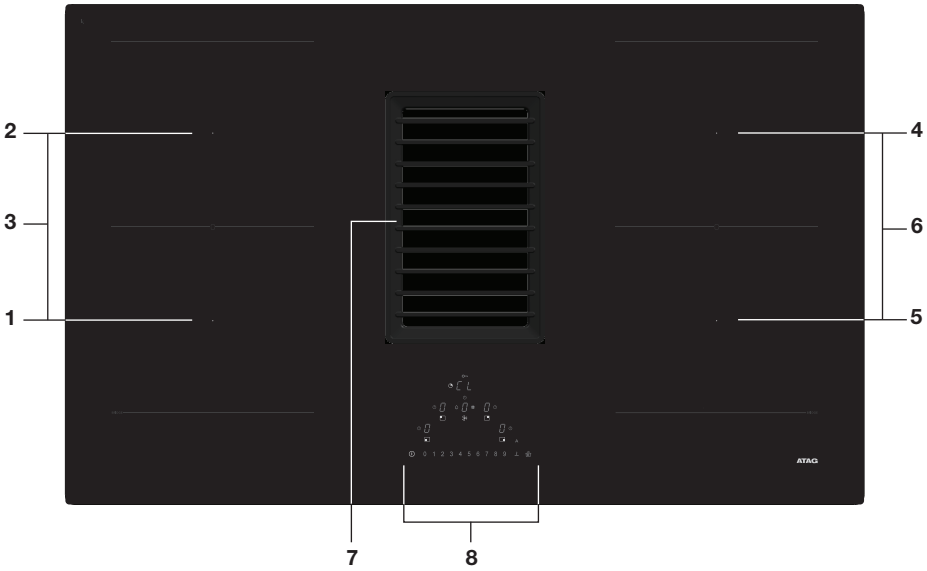
⚠ Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

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. **Veuillez 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.

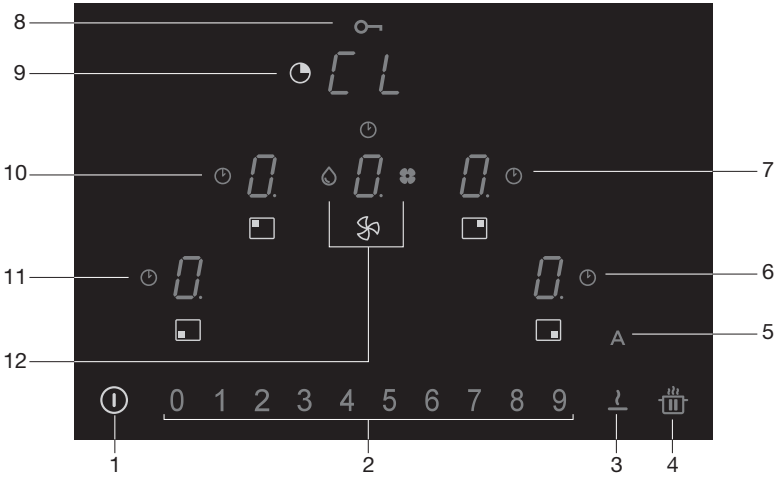
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Description



1. Zone de cuisson avant gauche 21 x 19 cm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zone de cuisson arrière gauche 21 x 19 cm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zones de cuisson connectées à gauche 21 x 39 cm / 3,7 kW
4. Zone de cuisson arrière droite 21 x 19 cm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
5. Zone de cuisson avant droite 21 x 19 cm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
6. Zones de cuisson connectées à droite 21 x 39 cm / 3,7 kW
7. Unité d'aspiration
8. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche Marche/Arrêt
2. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
   - ▹ *régler une valeur (niveau de puissance/vitesse de l'unité d'aspiration/minutes)*
3. Touche de Maintien au chaud
4. Touche Pause
5. Touche « Mode aspiration automatique »
   - ▹ *Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée et qu'un niveau de puissance (> 2) est réglé, l'unité d'aspiration se met automatiquement en marche et règle le niveau d'aspiration nécessaire. Le mode automatique est actif par défaut.*
6. Touche de zone de cuisson avant droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
7. Touche de zone de cuisson arrière droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
8. Symbole de verrouillage
9. Touche de minuteur à gauche et touche de minuteur à droite (affichage du minuteur)
10. Touche de zone de cuisson arrière gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
11. Touche de zone de cuisson avant gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
12. Touche de l'unité d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration), symbole de minuteur, symbole de filtre à graisse et symbole de filtre à odeurs

Seules les touches utilisables sont affichées sur le panneau de commande. La touche est intensément illuminée en la touchant. Un point statique à côté d'une touche de zone de cuisson indique que la zone de cuisson est sélectionnée.

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
1 - 9	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
P	Niveau Boost activé.
u	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
H ⚠	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur **« H »** reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. **Danger ! Risque de brûlures.**
L	Sécurité enfants activée.
A	Fonction de préchauffage automatique activée.
u	Fonction Maintien au chaud activée.
II	Fonction Pause activée.
n	Zones d'induction Bridge connectées activées.
⏲	Minuteur activé.

Affichage de l'unité d'aspiration	Description
1 - 8	Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration : 1 = niveau bas / 8 = niveau haut.
9	Niveau Boost activé.
💧	Indication de saturation du filtre à graisse.
✱	Indication de saturation du filtre à odeurs.
⏲	Minuteur activé.

Affichage du minuteur	Description
CL	Le minuteur n'a pas été réglé.
25	Le minuteur a été réglé (25 minutes).

Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.

Sécurité antisurchauffe

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 table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson. Selon le niveau de puissance sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures, minutes)
1	8 heures, 36 min.
2	6 heures, 42 min.
3	5 heures, 18 min.
4	4 heures, 18 min.
5	3 heures, 30 min.
6	2 heures, 18 min.
7	2 heures, 18 min.
8	1 heure, 48 min.
9	1 heure, 30 min.
P (boost)	5 min (puis revient au niveau 9)

Gestion de la puissance

Deux zones de cuisson l'une en face de l'autre s’influent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu’elles sont toutes les deux en fonctionnement. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le réglage 9, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffe automatique est désactivée.

Utilisation des touches tactiles et du curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt.
Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

Bruits de l'induction

Un cliquetis
Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole
Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait 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 d'un ventilateur. 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.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique 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.

⚠ 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.

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre du fond de la casserole doit être compris entre 14,5 cm et 18 cm. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à induction Bridge connectées doit mesurer au moins 22 cm.

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.

Détection de casserole

- Le système de détection de casserole détecte automatiquement une casserole placée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.
- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.

Niveaux de cuisson

Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau « boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant et faisant glisser le curseur. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 5 minutes). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.
- **La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones de cuisson à induction Bridge sont connectées !**

Conseils de cuisson

Étant donné que les niveaux dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous est uniquement fourni à titre indicatif.

Utilisez le niveau « boost » pour :
- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « réduire » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

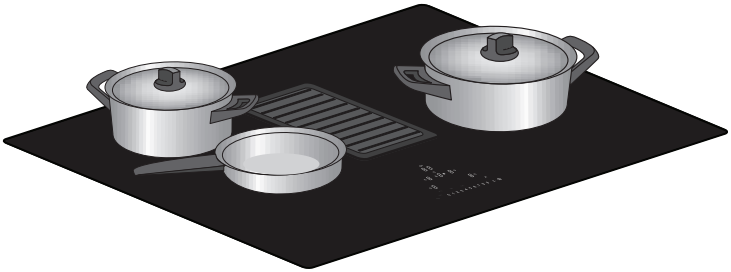
Utilisez le niveau 9 pour :
- saisir de la viande,
- cuire du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :
- cuire des crêpes épaisses et préparer du pain perdu ;
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du poisson pané,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

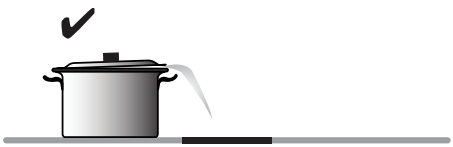
Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :
- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

Utilisation du système d'aspiration



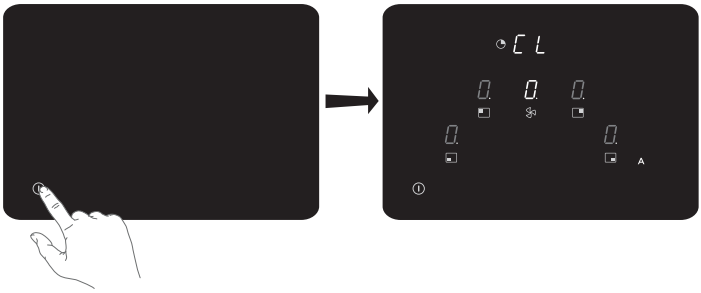
▹ *Inclinez le couvercle sur la casserole de façon à ce que l'ouverture soit orientée vers le système d'extraction. Ceci vous garantira une extraction maximale.*



Veuillez 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.

Lancer la cuisson

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
   - *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.*

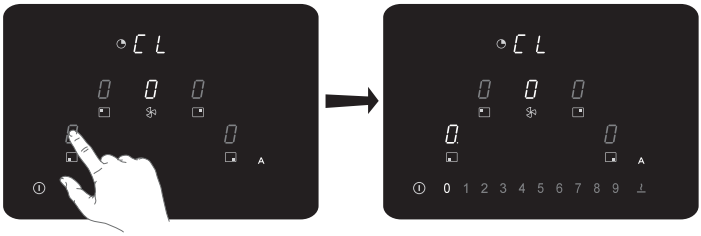


Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

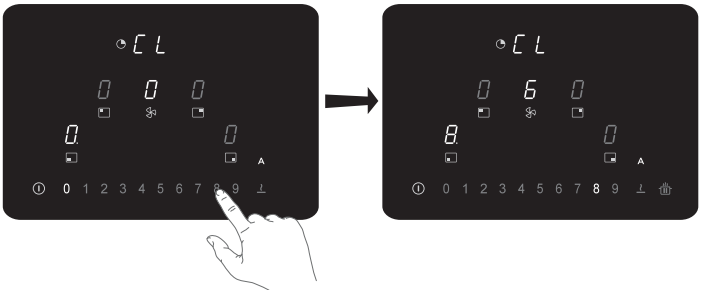
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
   - *La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole ; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.*

Tant que le point ne clignote pas, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée pour la sélectionner.



4. Dans les 3 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.
   - ▹ *La zone de cuisson démarre au niveau réglé.*
   - ▹ *L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche avec la vitesse d'aspiration nécessaire. Le mode d'aspiration automatique est actif par défaut.*
   - ▹ *Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.*
   - ▹ *Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pour désactiver le mode d'aspiration automatique. L'aspiration peut maintenant être réglée manuellement, si vous le souhaitez. Voir « Utilisation de l'unité d'aspiration ».*
   - ▹ *Après 5 secondes, le curseur s'éteint.*



Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour un maximum de deux zones de cuisson côte à côte en même temps.

1. Appuyez deux fois sur le niveau de puissance 9 pour sélectionner la fonction Boost.
   - ▹ *Un « P » s'affiche dans l'affichage.*
   - ▹ *Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.*

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  - ▹ *La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*

Finir la cuisson

1. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche Marche/arrêt.

DANGER

*Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.*

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

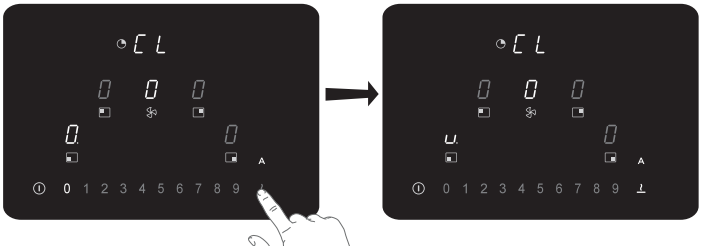
Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	**Temps de préchauffage (secondes)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).
   - *Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.*
3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

Activation de la fonction de Maintien au chaud

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
   - ▹ *Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera clairement et vous entendrez un signal sonore unique.*
3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
   - ▹ *Le symbole de Maintien au chaud « u » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.*



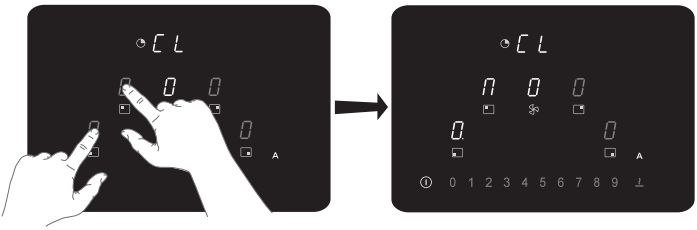
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

Connecter les zones de cuisson à induction Bridge

Deux zones de cuisson à induction Bridge peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson à induction Bridge avant et arrière (au moins 22 cm).

Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

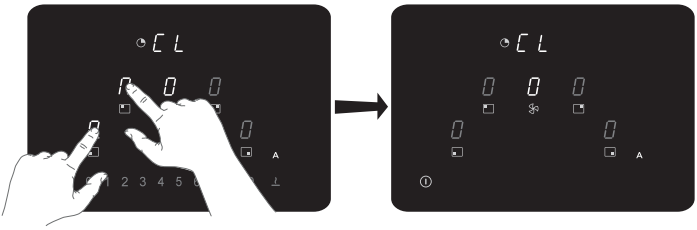
1. Allumez la table de cuisson.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches ou droites.
   - ▹ *Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.*



3. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.
   - ▹ *L'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance.*

Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

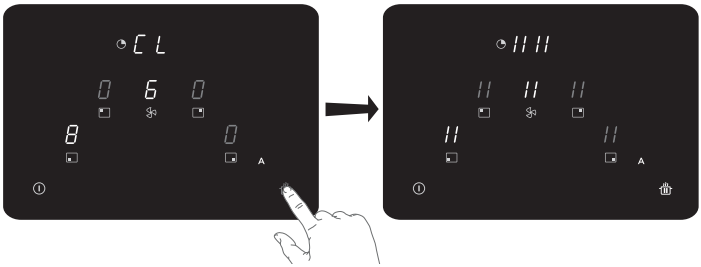
1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
   - ▹ *Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.*



Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes) ; les minuteurs sont également suspendus.

1. Appuyez sur la touche pause pendant au moins 1 seconde.
   - ▹ *Tous les affichages affichent le symbole de pause.*



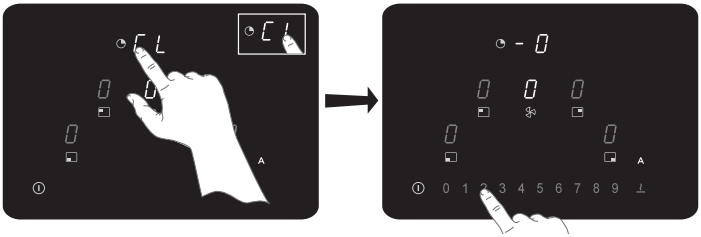
2. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche pause pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes.
   - ▹ *La table de cuisson s’éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.*

Utilisation du minuteur de cuisine

Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée et aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite séparément pour activer le minuteur de cuisine.
   - *Appuyez uniquement sur la touche du minuteur à droite si vous souhaitez régler une durée inférieure à 10 minutes.*
   - *L'affichage du minuteur indique un « - » où vous pouvez définir une valeur.*



2. Réglez le temps souhaité avec le curseur (de 1 à 99 minutes).
   - *Réglez une valeur distincte pour chaque affichage.*
   - *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.*
   - *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
   - *Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant s'affichera en secondes.*
   - *Un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
3. Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
   - *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*

Le minuteur de cuisine peut uniquement être désactivé ou modifié lorsque la table de cuisson est allumée. Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite, puis utilisez le curseur pour modifier le temps. Appuyez sur le curseur à la position « 0 » pour désactiver le minuteur de cuisine avant la fin du temps.

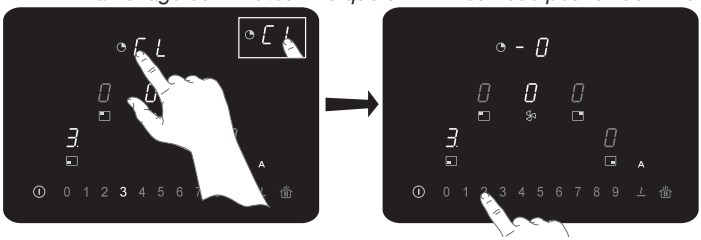
Lorsque la table de cuisson est éteinte : appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt pour éteindre le minuteur de cuisine avant la fin du temps.

Utilisation du minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite séparément.
   - ▹ *Le symbole du minuteur s'affiche à côté de la zone de cuisson concernée.*
   - ▹ *Appuyez uniquement sur la touche du minuteur à droite si vous souhaitez régler une durée inférieure à 10 minutes.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur indique un « - » où vous pouvez définir une valeur.*



3. Réglez le temps souhaité avec le curseur (de 1 à 99 minutes).
   - ▹ *Réglez une valeur distincte pour chaque affichage.*
   - ▹ *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.*
   - ▹ *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
   - ▹ *Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant s'affichera en secondes.*
   - ▹ *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.*
   - ▹ *Un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
4. Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
   - ▹ *Après 30 secondes, le signal sonore s'arrête automatiquement.*

Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

Modifier un temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur de cuisson.
   - ▹ *Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur à côté de l'affichage de la zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite séparément.
3. Utilisez le curseur pour modifier le temps de cuisson.

Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
   - ▹ *Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur à côté de l'affichage de la zone de cuisson.*
   - ▹ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*
   - ▹ *Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant sera affiché en secondes.*

Arrêter le minuteur de cuisson

Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
   - ▹ *Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur à côté de l'affichage de la zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite séparément.
3. Appuyez sur le curseur au niveau de la position « 0 » pour régler le temps sur « 00 ».
   - ▹ *Le symbole du minuteur disparaît.*

Fonction Rappel

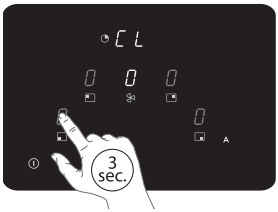
En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

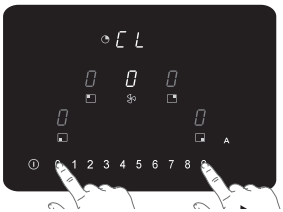
1. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 5 secondes.
   - ▹ *La touche pause clignote.*
2. Appuyez sur la touche pause dans les 6 secondes.
   - ▹ *Les réglages précédents sont réactivés.*

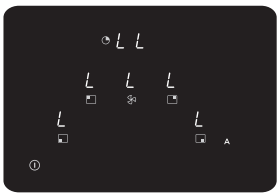
Sécurité enfants

Pour activer la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 0 à 9 le long du curseur (suivez l'animation).
   - ▹ *Tous les affichages montrent le symbole « L ».*



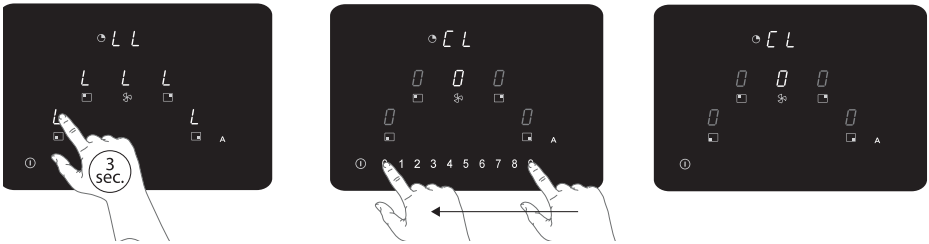




La table de cuisson est maintenant verrouillée. Ceci empêche la mise en route inopinée de l'appareil. Après 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

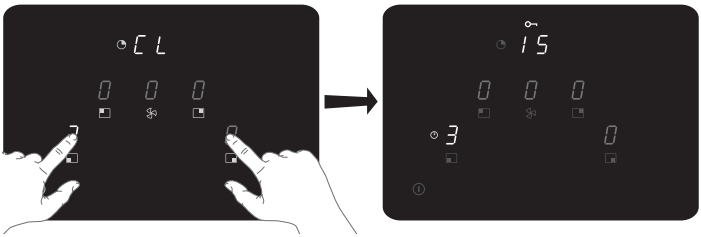
Pour désactiver la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 9 à 0 le long du curseur (suivez l'animation).



Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les deux touches des zones de cuisson avant.
   - ▹ *Les réglages de la table de cuisson sont verrouillés pendant 15 secondes pour permettre un nettoyage rapide. L'affichage du minuteur montre les 15 secondes de décompte et le symbole de verrouillage est affiché au-dessus de l'affichage de minuteur.*
   - ▹ *Pour la désactiver, appuyez sur la touche marche/arrêt ou attendez jusqu'à la fin des 15 secondes.*

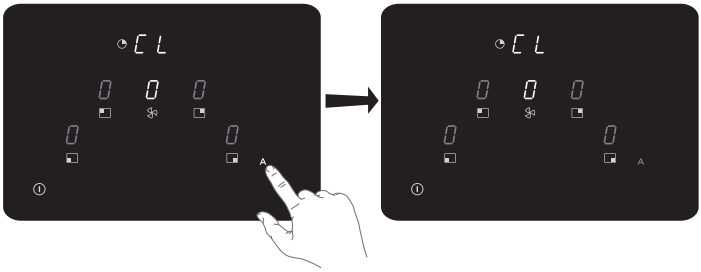


Par défaut, le mode d’aspiration automatique est actif ; la touche s’allume plus intensément. En mode aspiration automatique, le niveau d’aspiration s’ajuste automatiquement à l’utilisation des zones de cuisson.

Si la table de cuisson est éteinte et est toujours chaude (le symbole H est visible), l’unité d'aspiration fonctionnera en mode de suivi pendant encore 15 minutes.

Couper le mode aspiration automatique

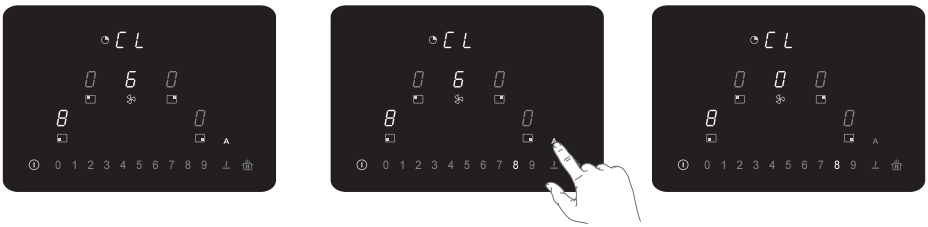
1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
   - ▹ *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.*
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique ».
   - ▹ *La touche « Mode aspiration automatique » n’est plus intensément éclairée ; le mode aspiration automatique est désactivé.*



Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson

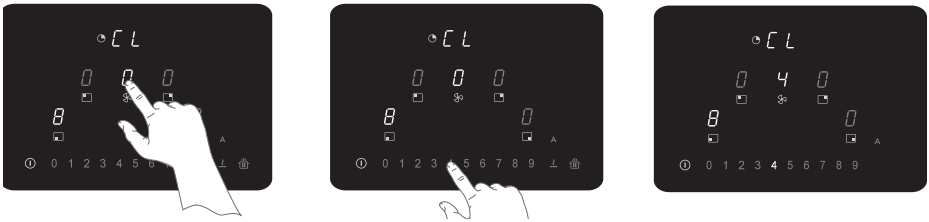
Une zone de cuisson fonctionne (niveau 8) et le mode aspiration automatique est actif (niveau 6).

1. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique ».
   - ▹ *La touche « Mode aspiration automatique » n’est plus intensément éclairée. L’unité d'aspiration est éteinte.*



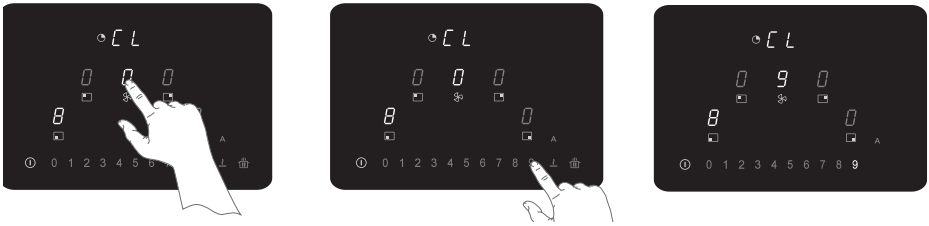
Allumer manuellement l'unité d'aspiration

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
   - ▹ *L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.*
3. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration dans les 3 secondes en touchant le curseur (1 à 9).
   - ▹ *L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.*
   - ▹ *Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.*



Boost

1. Allumez la table de cuisson et définissez un niveau de puissance (>2).
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pour couper l'aspiration automatique.
3. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
   - ▹ *L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.*
4. Appuyez sur le niveau 9 pour sélectionner la fonction « Boost ».
   - ▹ *L'unité d'aspiration s'allume au niveau de vitesse 9.*
   - ▹ *« 9 » est indiqué dans l'affichage.*

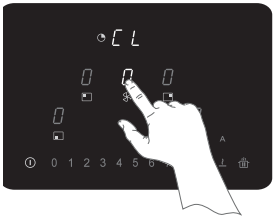
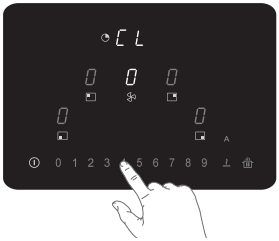
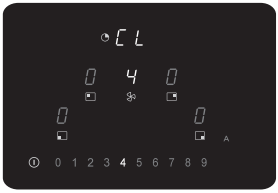


Définir un arrêt différé de 15 minutes

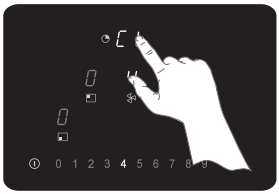
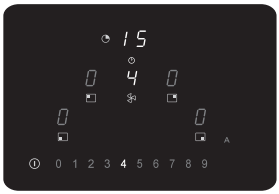
Utilisez cette fonction pour que l'unité d'aspiration s'éteigne avec un retard de 15 minutes.

Le mode aspiration automatique doit être désactivé.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche d'aspiration et définissez un niveau de vitesse d'aspiration.

3. Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite.
   - ▹ *Le symbole de minuteur s'affiche au-dessus de la touche de l'unité d'aspiration.*
   - ▹ *Le compte à rebours des 15 minutes commence automatiquement.*
   - ▹ *Après 15 minutes, l'unité d'aspiration s'éteint.*

Saturation du filtre à graisse

Après 100 heures de fonctionnement, le symbole du filtre à graisse est allumé ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à graisse (voir « Entretien/Nettoyage des filtres »). L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours activée.

Saturation du filtre à odeurs

Après 200 heures de fonctionnement, le symbole du filtre à odeurs s'allume ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir « Entretien/Nettoyage des filtres »).

- Lorsqu'un HR0003 est utilisé, le filtre à odeurs doit être remplacé après 1 an au plus tard.

Par défaut, l'indication de saturation du filtre à odeurs est désactivée (lorsque l'aspiration fonctionne en mode conduit). Activez l'indication de saturation du filtre à odeurs si l'unité d'aspiration est installée comme application de recirculation.

Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1. Appuyez sur la touche d'aspiration
2. Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
   - ▹ *Le symbole du filtre à odeurs s'allume intensément pendant 1 seconde.*
   - ▹ *Maintenant, le symbole s'allume lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.*

Désactivation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1. Appuyez sur la touche d'aspiration
2. Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
   - ▹ *Le symbole du filtre à odeurs clignote deux fois.*

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

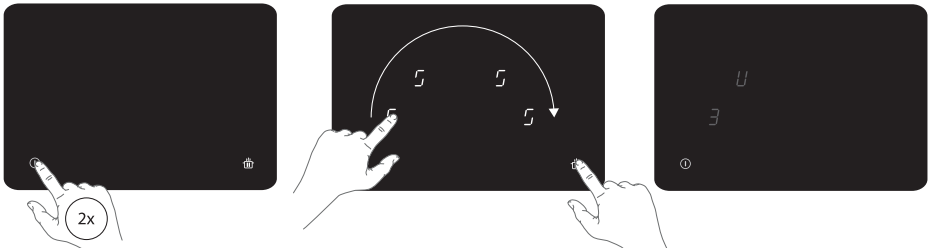
Réinitialiser la mémoire après avoir remplacé le filtre à graisse et/ou le filtre à odeurs

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » (A) pendant 5 secondes.
   - ▹ *Le symbole du filtre à graisse et/ou le symbole du filtre à odeurs s'éteindront et la mémoire recommencera à compter.*

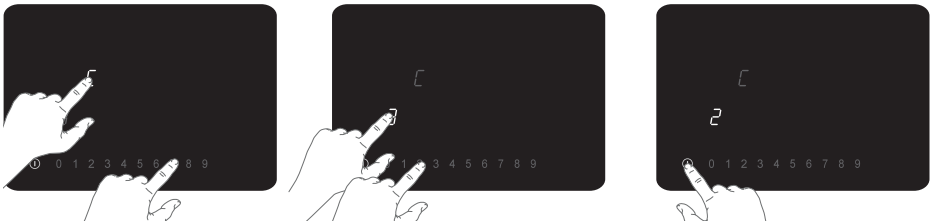
MENU UTILISATEUR

Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise. Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
   - *La touche pause clignote.*
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).
4. Relâchez la touche Pause.
   - *« U » clignote en alternance avec un nombre entre 2 et 7 sur l'affichage de la zone de cuisson à l'arrière gauche.*
   - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*



5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau)
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau)
7. Confirmez le réglage : appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.



Code de menu	Description	Valeur de configuration
U2	Touche de volume sonore	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume du signal d'alarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours (activée ou désactivée)	0 - 1
U6	Détection de casserole (activée ou désactivée)	0 - 1
U7	Signal sonore du minuteur de cuisine	0 -1 - 2

LIMITEUR DE PUISSANCE

DANGER

Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

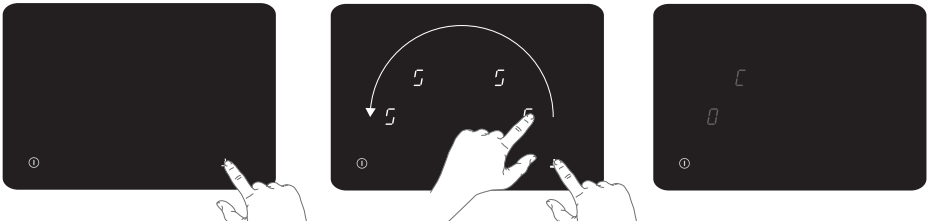
- Le limiteur est réglé à 7400W par l'usine, mais il est possible de le changer à 2800W, 3500W ou 4500W.

Configuration du limiteur de puissance
Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
   - ▹ *La touche de maintien au chaud clignote.*

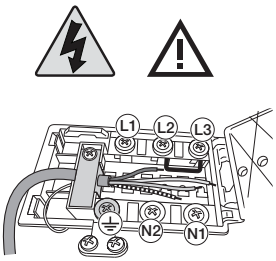
- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
- **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**

3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).
5. Relâchez la touche de maintien au chaud.
   - ▹ *« C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.*
   - ▹ *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*



6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.
   - ▹ *« C » clignote en alternance avec « 8 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.*
7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (voir le tableau).
8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage s'éteignent.
   - ▹ *La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.*

Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

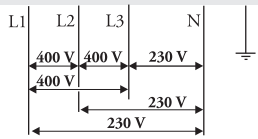


2-2N 230V / 50 Hz 2x16A

3N 380-415V 50/60Hz - 3x 16A

3 fase - 1 nul
3 phases - 1 neutral
3 Phasen- 1 Nullanschluss
3 phases et un neutre

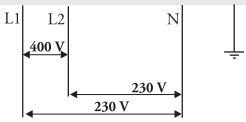
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 5x1,5 mm²



2N 380-415V 50/60Hz - 2x 16A

2 fase - 1 nul /
2 phases - 1 neutral
2 Phasen - 1 Nullanschluss /
2 phases et 1 neutre

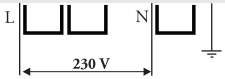
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 4x1,5 mm²



1N 220-240V 50/60Hz - 1x 16A

1 fase - 1 nul
1 phase - 1 neutral
1 Phase - 1 Nullanschluss
1 phase et 1 neutre

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 3x2,5 mm²

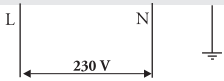


⚠ Max 3500W | setting 2_3

1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A

1 fase - 1 nul
1 phase - 1 neutral
1 Phase - 1 Nullanschluss
1 phase et 1 neutre

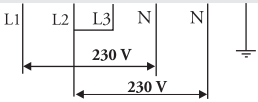
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 3x4 mm²



2-2N 230V 50Hz - 2x 16A

2 fase - 2 nullen
2 phases - 2 neutral
2 Phasen - 2 Nullanschlusse
2 phases et 2 neutres

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 5x1,5 mm²



⚠ only NL/alleen NL

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table 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.

Taches tenaces

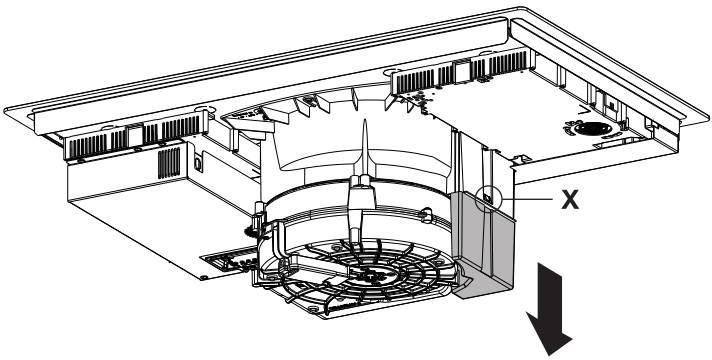
- Les taches tenaces peuvent aussi s’enlever avec un produit d’entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s’incruster. N’utilisez jamais des ustensiles agressifs, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Récupérateur d‘eau

Il est recommandé de vérifier et de nettoyer le collecteur d’eau si beaucoup d’humidité a pénétré dans l’appareil pendant l’ébullition.

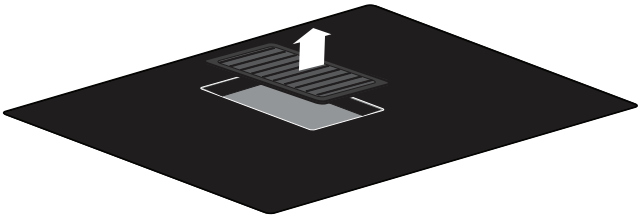
1. Retirez le tiroir en appuyant sur l’onglet x.
2. Tirez délicatement le récupérateur d’eau vers le bas.
3. Videz le récupérateur d’eau et nettoyez-le avec de l’eau chaude ou dans le lave-vaisselle.



Nettoyage des filtres

Nettoyage de la grille en fonte

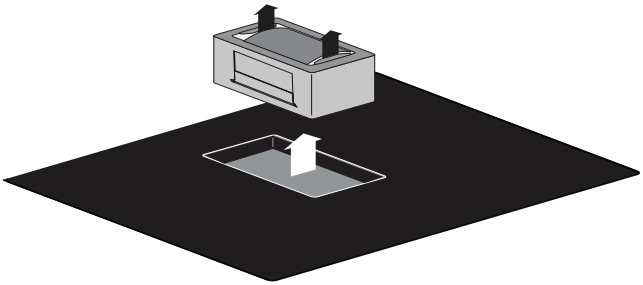
1. Retirer la grille en fonte de l'entrée d'aspiration.



- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !). Ne lavez pas la grille en fonte dans un lave-vaisselle.

Nettoyage du filtre à graisse

1. Retirez le filtre à graisse de l'entrée d'aspiration à l'aide des deux languettes.



- Nettoyez le filtre à graisse après chaque mois de fonctionnement (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre avec un détergent non agressif, de préférence à la main ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.

Filtre à odeurs (utilisation en recirculation)

Remplacer le filtre à odeurs au moins une fois par an en fonction de l'intensité d'utilisation (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Retirez le filtre délicatement ; il est positionné avec des aimants sur les côtés.

Lors de l'insertion du nouveau filtre, faites attention à la flèche qui indique la direction du flux d'air.

Remettez le filtre en place et réinitialisez la mémoire de l'indication de saturation du filtre sur l'appareil.

DIAGNOSTIC DES PANNES

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
L'affichage s'allume lorsque la table 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 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.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche **u**.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps qui a été réglé pour le minuteur est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.

Problème	Cause possible	Solution
L est indiqué dans l'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Voir le chapitre « Fonctionnement de la table de cuisson/Sécurité enfants ».
Code d'erreur **ER 03** et un signal sonore continu.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur **ER21**.	Surchauffe.	Laissez la table de cuisson refroidir.
Code d'erreur **E2**.	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Ne chauffez pas de casseroles vides.
Code d'erreur **E3**.	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.
Code d'erreur **E8**.	Dysfonctionnement de l'unité d'aspiration. L'unité d'aspiration peut être bloquée.	Retirez les éventuels blocages et nettoyez l'unité d'aspiration.
Autres codes d'erreur.		Contactez ensuite le service après-vente.

Données techniques

Table de cuisson			
		Unité	Valeur
Type de produit			Encastré
Dimensions	Largeur	mm	830
	Profondeur	mm	520
	Hauteur	mm	230
Tension/fréquence d'alimentation		V / Hz	220-240 / 50
Puissance		W	7620
Poids		Kg	21
Unité d'aspiration			
Flux d'air max* - Installation avec évacuation		m^3/h	550
Bruit max* - Installation avec recirculation		dBA	66
Puissance de l'unité d'aspiration		W	220

* Vitesse maximale (hors boost)

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**HIDD8471EV** **HIDD8472EV**
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e)	21,0 x 19,0 cm
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	170
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg ($CE_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	170

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation officielle.

À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole signifie qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité

CE Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes applicables et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung 4
Beschreibung 5
Bedienfeld 6
Angaben auf der Anzeige 7

Sicherheit

Überhitzungsschutz 8
Gardauerbegrenzung 8
Leistungsmanagement 8

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers 9
Induktionsgeräusche 9
Kochgeschirrerkennung 10
Leistungsstufen 10
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe 11
Verwendung des Abzugs 12

Bedienung des Kochfelds

Kochvorgang starten 13
Boost 14
Kochgeschirrerkennungssymbol 14
Kochvorgang beenden 15
Ankochautomatik einschalten 15
Warmhaltefunktion einschalten 16
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden 16
Unterbrechen des Garvorgangs 17
Einstellen der Kurzzeituhr 18
Abschalttimer benutzen 19
Wiederherstellungsfunktion 20
Kindersicherung 20
Tastensperre für eine schnelle Reinigung 21

Bedienung des Dunstabzugs

Abschalten der Dunstabzugsautomatik 22
Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens 22
Manuelles Einschalten des Dunstabzugs 23

Boost 23
15 Minuten Nachlauf aktivieren 24
Fettfilter gesättigt. 24
Geruchsfilter gesättigt 25
Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige 25

Einstellungsmenü 26

Leistungsbegrenzung 27

Pflege

Reinigung 29
Wasserauffangbehälter 29
Reinigung der Filter 30

Fehlerbehebung 31

Technische Daten

Technische Daten 33
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 33

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 34

Verwendete Piktogramme

Wichtiger Hinweis

Tipp

Elektrischer Anschluss

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen ATAG-Geräts! Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

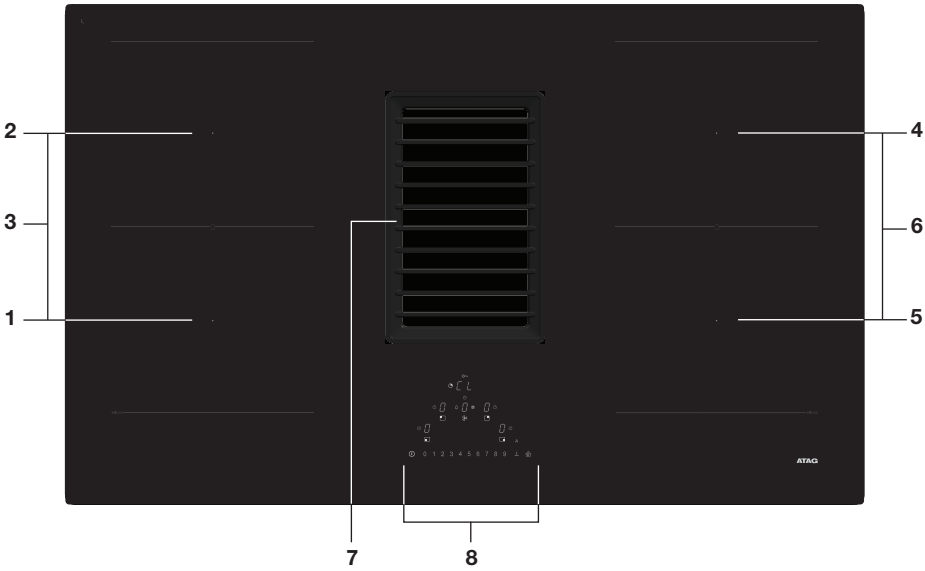
⚠ Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

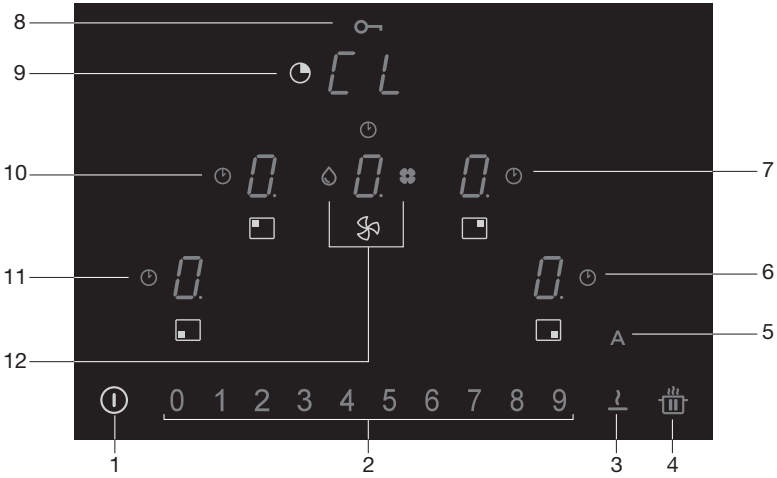
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



1. Kochzone links vorne 21 x 19 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
2. Kochzone links hinten 21 x 19 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
3. Verbundene Kochzonen links 21 x 39 cm / 3,7 kW
4. Kochzone rechts hinten 21 x 19 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
5. Kochzone rechts vorne 21 x 19 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
6. Verbundene Kochzonen rechts 21 x 39 cm / 3,7 kW
7. Dunstabzug
8. Bedienfeld

Bedienfeld



1. EIN/AUS-Taste
2. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:
   - ▹ *Einstellen von Werten (Leistungsstufe, Abzugleistung, Zeiteinstellungen)*
3. Warmhaltetaste
4. Pause
5. Taste für automatischen Dunstabzug
   - ▹ *Wenn eine Kochzone ausgewählt und eine Leistungsstufe (>2) eingestellt ist, schaltet sich der Dunstabzug automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein. Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert.*
6. Kochzonentaste vorne rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
7. Kochzonentaste hinten rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
8. Tastensperrensymbol
9. Timertaste links und Timertaste rechts (Timer anzeigen)
10. Kochzonentaste hinten links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
11. Kochzonentaste vorne links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
12. Dunstabzugstaste (Abzugsanzeige), Timersymbol, Fettfiltersymbol und Geruchsfiltersymbol

Auf dem Bedienfeld werden nur die Tasten angezeigt, die aktuell benutzt werden können. Beim Berühren einer Taste leuchtet sie hell auf. Ein dauerhaft aufleuchtender Punkt neben einer Kochzonentaste bedeutet, dass die Kochzone ausgewählt ist.

Angaben auf der Anzeige

Kochzonenanzeige	Beschreibung
1 – 9	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
P	Boost-Funktionaktiv.
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
H ⚠	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet **H** so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. **Gefahr! Verbrennungsgefahr.**
L	Kindersicherung aktiv.
A	Ankochautomatik aktiv.
u	Warmhaltefunktion aktiv.
II	Pausenfunktion aktiv.
n	Bridge-Induktionszonen aktiv.
⏲	Timer aktiv.

Dunstabzugsanzeige	Beschreibung
1 – 8	Abzugsstufe: 1 = niedrige Leistung / 8 = hohe Leistung.
9	Boost-Funktion aktiv.
💧	Fettfilter gesättigt.
✿	Geruchsfilter gesättigt.
⏲	Timer aktiv.

Timeranzeige	Beschreibung
CL	Timer wurde nicht programmiert.
25	Timer ist programmiert (25 Minuten).

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt oder das Kochfeld schaltet sich ganz aus.

Gardauerbegrenzung

Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Gardauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	**Maximale Betriebszeit (in Stunden und Minuten)**
1	8 Stunden, 36 Minuten.
2	6 Stunden, 42 Minuten
3	5 Stunden, 18 Minuten
4	4 Stunden, 18 Minuten
5	3 Stunden, 30 Minuten
6	2 Stunden, 18 Minuten
7	2 Stunden, 18 Minuten
8	1 Stunde, 48 Minuten
9	1 Stunde, 30 Minuten
P (Boost)	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

Leistungsmanagement

Zwei hintereinanderliegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird die jeweils andere Kochzone auf eine niedrigere Leistungsstufe geschaltet. Wenn eine der Kochzonen auf Boost geschaltet ist und Sie die andere auf Leistungsstufe 9 stellen, wird für die auf Boost stehende Kochzone automatisch eine niedrigere Leistungsstufe gewählt. Ankochautomatik deaktiviert.

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Schieberegler legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren.
Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

Induktionsgeräusche

Ticken
Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich
Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich
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 summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen. Töpfe und Pfannen ohne dieses Zeichen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

⚠ Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.

⚠ Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Mindestdurchmesser des Topfbodens muss zwischen 14,5 cm und 18 cm liegen. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Für die Verwendung auf einer Bridge-Induktionszone muss der Topfdurchmesser mindestens 22 cm betragen.

Achtung
Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirrerkennung

- Die Kochgeschirrerkennung erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf, der Punkt hört auf, zu blinken.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 20 Sekunden wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine „Boost“-Stufe (P). Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler antippen und mit dem Finger über den Schieberegler streichen. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion („P“) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.
- **Die Boost-Funktion ist nicht für miteinander verbundene Bridge-Induktionszonen verfügbar!**

Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

Die Werte in der folgenden Tabelle dienen lediglich einer groben Orientierung, weil die richtige Leistungsstufe von der Menge und Zusammensetzung des Garguts abhängt.

Boost-Funktion:
- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

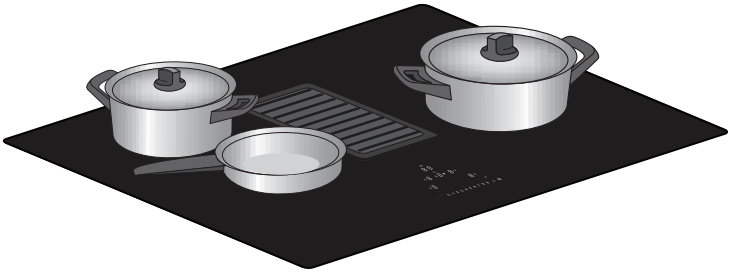
Stufe 9:
- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Stufen 7 und 8:
- dicke Pfannkuchen backen und French Toast zubereiten
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

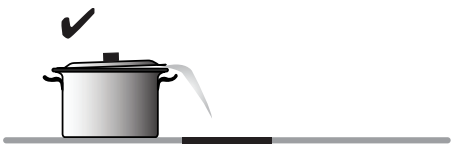
Stufe 4 bis 6:
- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Stufe 1 bis 3:
- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

Verwendung des Abzugs



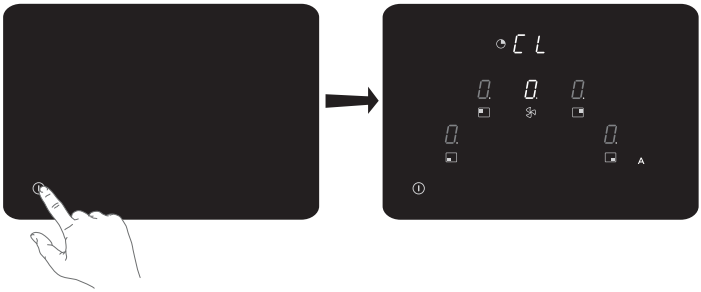
▹ *Legen Sie Deckel so auf Töpfe und Pfannen, dass die vom Topfdeckel freigelassene Öffnung in Richtung Abzug weist. Der Abzug entfaltet dann die beste Wirkung.*



Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

Kochvorgang starten

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - *Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.*
   - *Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.*

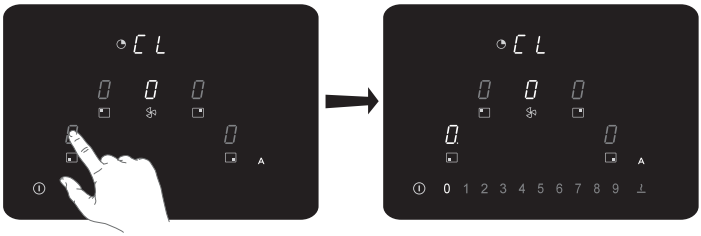


Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

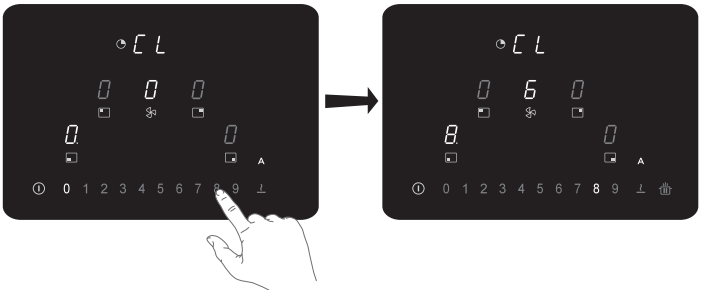
2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.
   - *Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Die Anzeige der Kochzone leuchtet hell auf, der Punkt hört auf, zu blinken.*

Solange der Punkt nicht blinkt, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone, um sie auszuwählen.



4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 3 Sekunden die Leistungsstufe ein.
   - ▹ *Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.*
   - ▹ *Der Dunstabzug schaltet sich automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein. Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert.*
   - ▹ *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*
   - ▹ *Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“, um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren. Der Dunstabzug kann nun nach Wunsch manuell aktiviert und eingestellt werden (siehe Kapitel „Bedienung des Dunstabzugs“).*
   - ▹ *Nach 5 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert.*



Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen. Die Boost-Funktion kann für maximal zwei nebeneinanderliegende Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

1. Tippen Sie zweimal auf die Leistungsstufentaste, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
   - ▹ *Auf der Anzeige erscheint „P“.*
   - ▹ *Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.*

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display erscheint:

- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet
- Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone
  - ▹ *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.*

Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe „0“.
2. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.

DANGER

*Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.*

Ankochautomatik einschalten

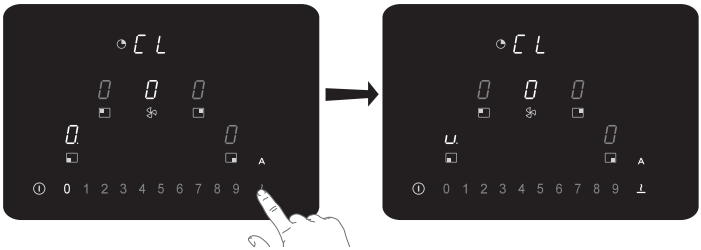
Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	**Ankochzeit (in Sekunden)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.
   - ▹ *In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.*
3. Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

Warmhaltefunktion einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
   - ▹ *Die Anzeige „0“ auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet deutlich auf, ein einzelner Signalton ertönt.*
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste.
   - ▹ *Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol „u“ angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.*



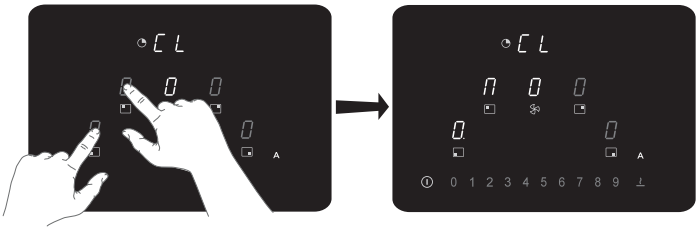
4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

Zwei Bridge-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 22 cm).

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

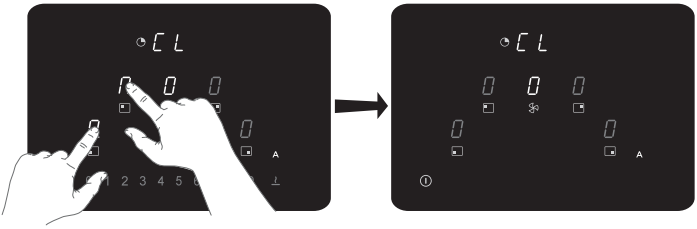
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie beide linken oder rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
   - ▹ *Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.*



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.
   - ▹ *Die vordere Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.*

Bridge-Induktionszonen trennen

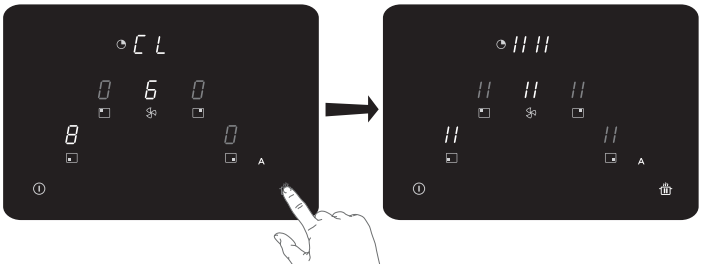
1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
   ▹ *Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.*



Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden angehalten.

1. Halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.
   ▹ *Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.*



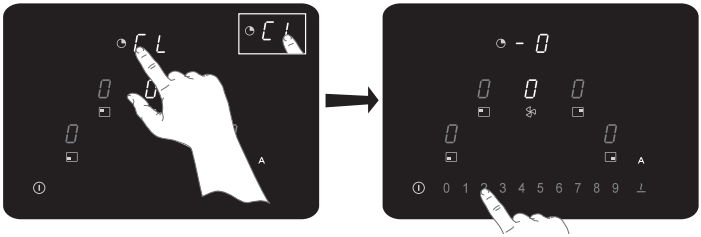
2. Um den Garvorgang fortzusetzen, halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt, bis sie blinkt.
3. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden eine andere Taste.
   ▹ *Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.*

Einstellen der Kurzzeituhr

Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für keine der Kochzonen ist eine Leistungsstufe eingestellt.

1. Betätigen Sie die linke oder rechte Timertaste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
   - *Betätigen Sie nur die linke Timertaste, wenn Sie eine Zeit von weniger als 10 Minuten einstellen möchten.*
   - *Auf dem Display des Timers wird „-“ angezeigt, der gewünschte Wert kann nun eingestellt werden.*



2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein (1 bis 99 Minuten).
   - *Stellen Sie für jedes Display einen separaten Wert ein.*
   - *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.*
   - *Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.*
   - *Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.*
   - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.*
3. Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie links oder rechts auf die Timertaste.
   - *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*

Die Kurzzeituhr kann ~~nur~~ eingestellt oder ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Berühren Sie die linke oder rechte Timertaste und stellen Sie dann mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein. Berühren Sie den Schieberegler auf der Position „0“, um die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

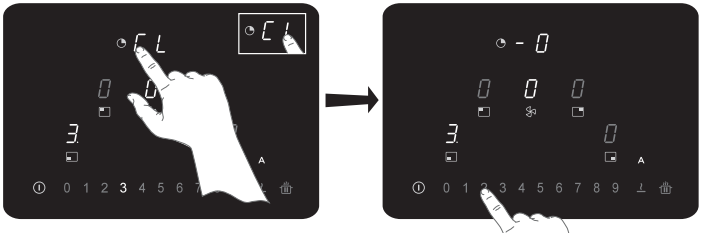
Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, berühren Sie die Ein/Aus-Taste zweimal, um die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die Zeit abgelaufen ist.

Abschalttimer benutzen

Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie die gewünschte Kochzonentaste.
2. Berühren Sie die linke oder rechte Timertaste separat.
   - ▹ *Neben der zugehörigen Kochzone erscheint das Timersymbol.*
   - ▹ *Betätigen Sie nur die linke Timertaste, wenn Sie eine Zeit von weniger als 10 Minuten einstellen möchten.*
   - ▹ *Auf dem Display des Timers wird „-“ angezeigt, der gewünschte Wert kann nun eingestellt werden.*



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein (1 bis 99 Minuten).
   - ▹ *Stellen Sie für jedes Display einen separaten Wert ein.*
   - ▹ *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.*
   - ▹ *Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.*
   - ▹ *Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.*
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.*
   - ▹ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.*
4. Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie links oder rechts auf die Timertaste.
   - ▹ *Der Alarm stoppt automatisch nach 30 Sekunden.*

Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei stets die verbleibende Zeit für die Kochzone, die als nächste abgeschaltet wird.

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
   - ▹ *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das Timersymbol neben dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
2. Berühren Sie die linke oder rechte Timertaste separat.
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.
   - ▹ *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das Timersymbol neben dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
   - ▹ *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.*
   - ▹ *Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.*

Ausschalten der Abschalttimer

So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
   - ▹ *Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das Timersymbol neben dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.*
2. Berühren Sie die linke oder rechte Timertaste separat.
3. Berühren Sie den Schieberegler an der Position „0“, um die Zeit auf „00“ zu stellen.
   - ▹ *Das Timersymbol erlischt.*

Wiederherstellungsfunktion

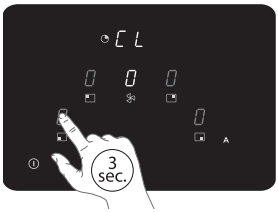
Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

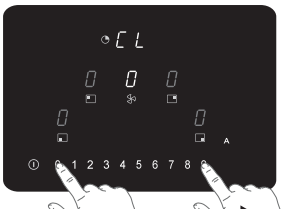
1. Berühren Sie dazu innerhalb von 5 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
   - ▹ *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pausentaste.
   - ▹ *Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.*

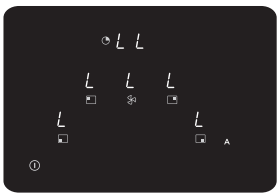
Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 über den Schieberegler (folgen Sie dabei der Animation).
   - ▹ *Alle Displays zeigen das Symbol „L“.*



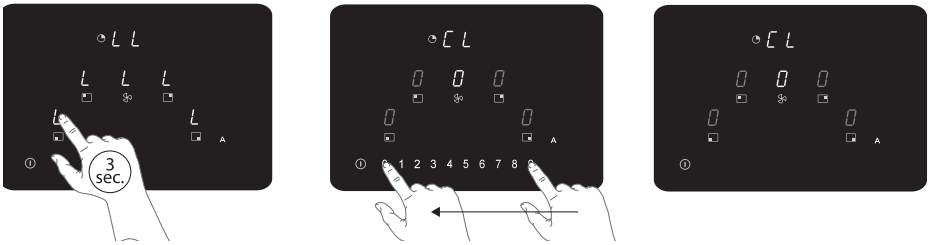




Das Kochfeld ist nun gesperrt. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern. Nach 20 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

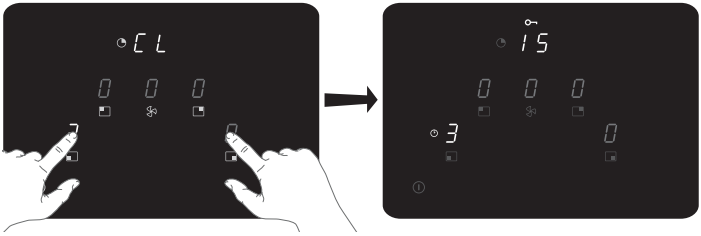
Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 9 bis 0 über den Schieberegler (folgen Sie dabei der Animation).



Tastensperre für eine schnelle Reinigung

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die beiden vorderen Kochzonentasten gleichzeitig.
   - ▹ *Die Einstellungen des Kochfelds können nun 15 Sekunden lang nicht geändert werden, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen. Auf dem Timerdisplay werden 15 Sekunden heruntergezählt, darüber erscheint das Tastensperrensymbol.*
   - ▹ *Um die Tastensperre zu beenden, berühren Sie die Ein/Aus-Taste oder warten Sie, bis die 15 Sekunden verstrichen sind.*

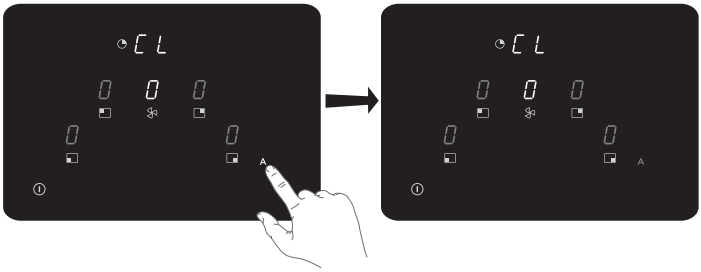


Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert. Die Tasten leuchten heller Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst.

Wenn nach dem Abschalten des Kochfelds Kochzonen noch heiß sind (das Symbol „H“ erscheint), läuft der Dunstabzug noch 15 Minuten lang weiter.

Abschalten der Dunstabzugsautomatik

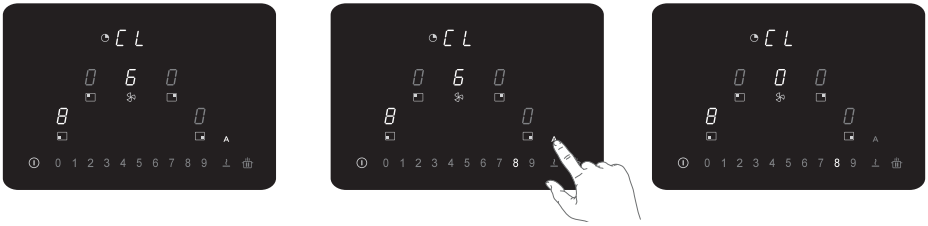
1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ *Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.*
   - ▹ *Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.*
2. Berühren Sie Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“.
   - ▹ *Die Taste leuchtet nun nicht mehr heller als sonst, die Abzugsautomatik ist ausgeschaltet.*



Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens

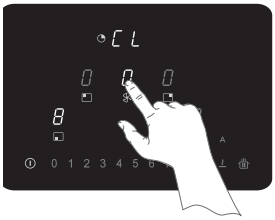
Eine Kochzone ist in Betrieb (Leistungsstufe 8) und die Dunstabzugsautomatik ist aktiv (Stufe 6).

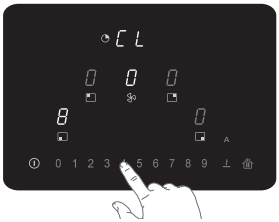
1. Berühren Sie Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“.
   - ▹ *Die Taste „Dunstabzugsautomatik“ leuchtet nicht mehr hell. Der Dunstabzug ist abgeschaltet.*

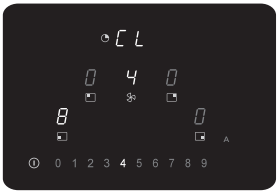


Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
   - ▹ *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Leistungsstufe des Dunstabzugs (1 bis 9) ein.
   - ▹ *Der Dunstabzug arbeitet nun mit der eingestellten Leistungsstufe.*
   - ▹ *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*

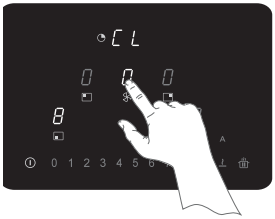


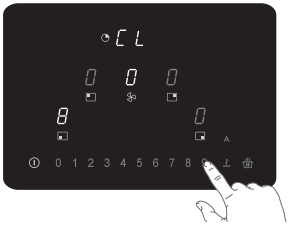


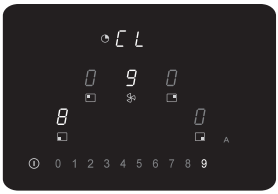


Boost

1. Kochfeld einschalten und Leistungsstufe (>2) einstellen.
2. Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“, um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren.
3. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
   - ▹ *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
4. Berühren Sie Leistungsstufe 9, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
   - ▹ *Der Dunstabzug wird mit Stufe 9 eingeschaltet.*
   - ▹ *Auf dem Display erscheint „9“.*





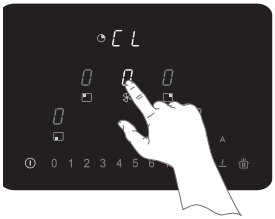
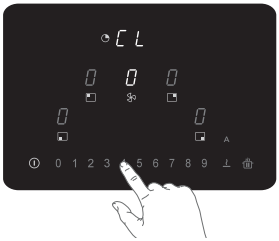
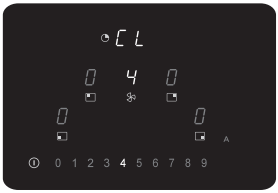


15 Minuten Nachlauf aktivieren

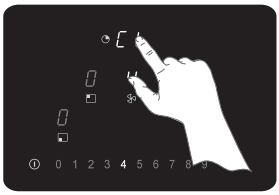
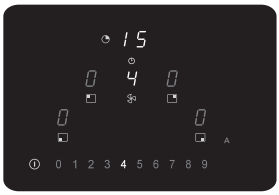
Wenn diese Funktion aktiviert ist, schaltet sich der Dunstabzug erst mit einer Verzögerung von 15 Minuten ab.

Die Dunstabzugsautomatik muss ausgeschaltet sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe des Abzugs.

3. Berühren Sie die linke oder rechte Timertaste.
   - ▹ *Über der Dunstabzugstaste erscheint das Timersymbol.*
   - ▹ *Die 15 Minuten laufen nun rückwärts ab.*
   - ▹ *Nach Ablauf der 15 Minuten schaltet sich der Dunstabzug selbsttätig ab.*

Fettfilter gesättigt

Nach 100 Betriebsstunden leuchtet das Fettfiltersymbol auf: der Filter muss gewartet werden (siehe „Wartung/Reinigung der Filter“). Die Fettfilteranzeige ist stets aktiviert.

Geruchsfilter gesättigt

Nach 200 Betriebsstunden leuchtet das Geruchsfiltersymbol auf: der Filter muss gewartet werden (siehe „Wartung/Reinigung der Filter“).

- Bei Verwendung des Artikels HR0003 muss der Geruchsfilter mindestens nach jeweils einem Jahr ausgewechselt werden.

Die Geruchsfilteranzeige ist standardmäßig deaktiviert (wenn der Dunstabzug im Abluftbetrieb arbeitet). Bitte aktivieren Sie die Geruchsfilteranzeige, wenn der Dunstabzug im Umluftbetrieb arbeitet.

Aktivieren der Geruchsfilteranzeige

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste danach ein weiteres Mal und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ *Das Geruchsfiltersymbol leuchtet 1 Sekunde lang hell auf.*
   - ▹ *Von nun an leuchtet das Symbol hell auf, wenn der Geruchsfilter gewartet werden muss.*

Deaktivieren der Geruchsfilteranzeige

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste danach ein weiteres Mal und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ *Das Geruchsfiltersymbol blinkt zweimal.*

Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

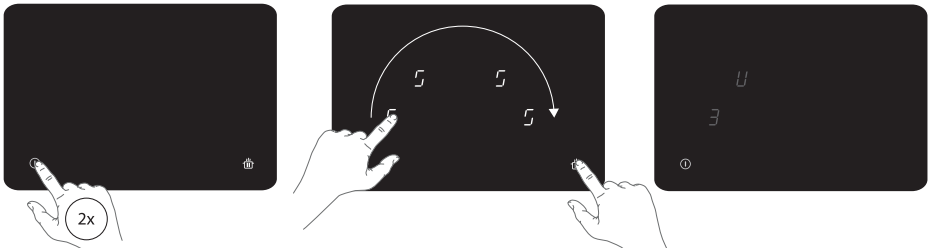
Nach dem Austauschen des Geruchs- bzw. Fettfilters muss der Zähler zurückgesetzt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie die Taste für automatischen Dunstabzug (A) 5 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ *Das Geruchs- bzw. Fettfiltersymbol erlischt, der Zähler beginnt von Neuem zu zählen.*

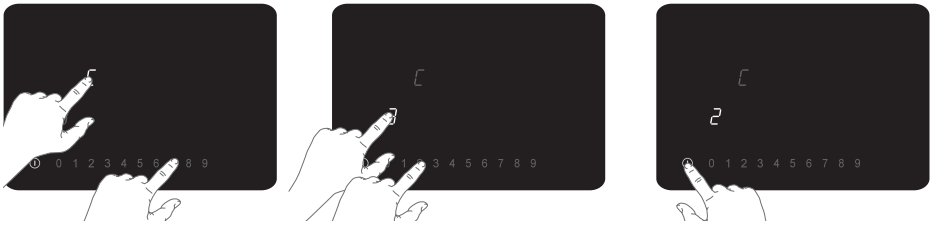
EINSTELLUNGSMENÜ

Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden.

1. Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste.
   - ▹ *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
3. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.
4. Lassen Sie nun die Pausentaste los.
   - ▹ *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „U“ und eine Zahl zwischen 2 und 7.*
   - ▹ *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*



5. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).
6. Berühren Sie die Kochzonentaste vorne links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
7. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.



Menücode	Beschreibung	Werte
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 – 1 – 2 – 3
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 – 1 – 2 – 3
U4	Helligkeit des Displays	max. – 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – min.
U5	Countdown-Animation (aus – ein)	0 – 1
U6	Kochgeschirrerkennung (aus – ein)	0 – 1
U7	Timer-Tonsignal	0 – 1 – 2

LEISTUNGSBEGRENZUNG

DANGER

Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

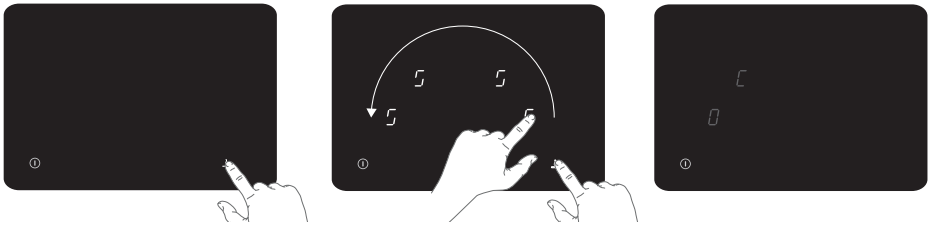
- Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 2800 W, 3500 W oder 4500 W geändert werden.

Konfiguration der Leistungsbegrenzung
Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

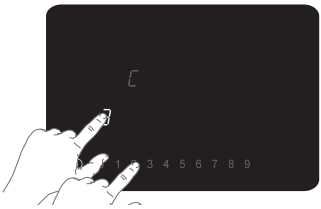
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
   - ▹ *Die Warmhaltetaste blinkt.*

- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch:**
- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**

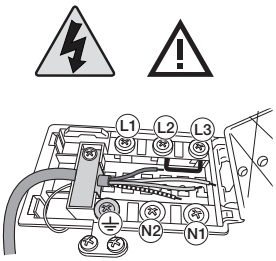
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.
5. Lassen Sie die Warmhaltetaste nun los.
   - ▹ *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „0“.*
   - ▹ *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*



6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert „8“ ein.
   - ▹ *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „8“.*
7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).
8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.
   - ▹ *Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.*



Leistungsstufe Schieberegler	Einstellen der Leistungsbegrenzung
0	7400 W
1	4500 W
2	3500 W
3	2800 W

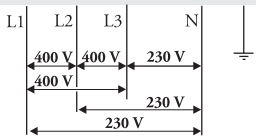


2-2N 230V / 50 Hz 2x16A

3N 380-415V 50/60Hz - 3x 16A

3 fase - 1 nul
3 phases - 1 neutral
3 Phasen- 1 Nullanschluss
3 phases et un neutre

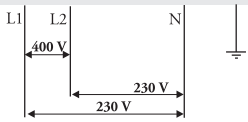
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 5x1,5 mm²



2N 380-415V 50/60Hz - 2x 16A

2 fase - 1 nul /
2 phases - 1 neutral
2 Phasen - 1 Nullanschluss /
2 phases et 1 neutre

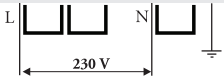
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 4x1,5 mm²



1N 220-240V 50/60Hz - 1x 16A

1 fase - 1 nul
1 phase - 1 neutral
1 Phase - 1 Nullanschluss
1 phase et 1 neutre

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 3x2,5 mm²

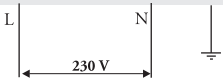


⚠ Max 3500W | setting 2_3

1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A

1 fase - 1 nul
1 phase - 1 neutral
1 Phase - 1 Nullanschluss
1 phase et 1 neutre

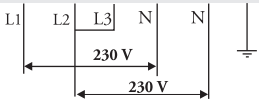
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 3x4 mm²



2-2N 230V 50Hz - 2x 16A

2 fase - 2 nullen
2 phases - 2 neutral
2 Phasen - 2 Nullanschlusse
2 phases et 2 neutres

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre 5x1,5 mm²



⚠ only NL/alleen NL

Reinigung

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.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

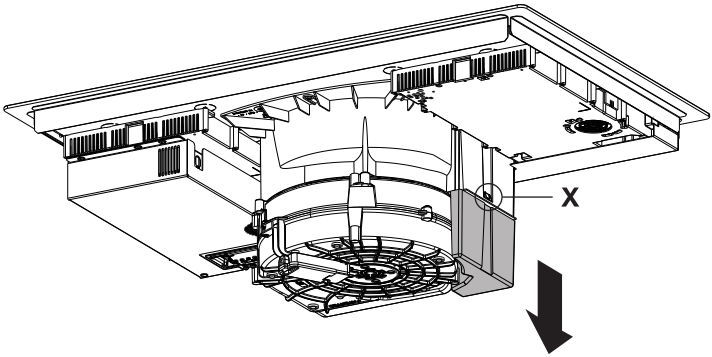
- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können mit Essig entfernt werden.
- Metallrückstände (entstanden durch das Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

Niemals Scheuermittel verwenden! Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln kann. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Wasserauffangbehälter

Es wird empfohlen, den Wasserbehälter zu überprüfen und zu reinigen, wenn während des Überkochens viel Feuchtigkeit in das Gerät eingedrungen ist.

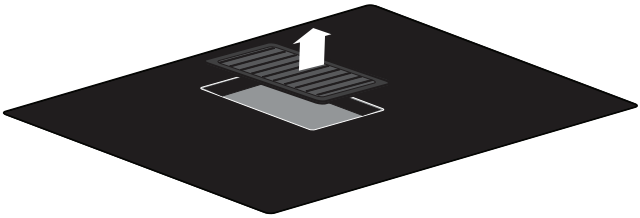
1. Lösen Sie den Wasserauffangbehälter durch Druck auf die Lasche (x) aus der Arretierung.
2. Ziehen Sie den Wasserauffangbehälter vorsichtig nach unten heraus.
3. Leeren Sie den Behälter und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine.



Reinigung der Filter

Reinigen des Gusseisenrosts

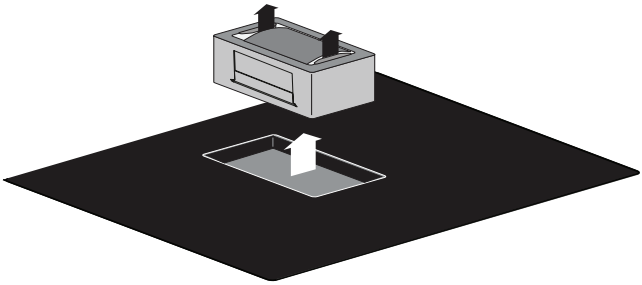
1. Nehmen Sie den Gusseisenrost vom Dunstabzug ab.



- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutralseife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel! Der Rost ist nicht geschirrspülergeeignet.

Fettfilter reinigen

1. Ziehen Sie den Fettfilter an den beiden Laschen aus der Öffnung.



- Reinigen Sie den Fettfilter einmal im Monat oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt. So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettansammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel vorzugsweise von Hand oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur in einem Kurzspülgang.

Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

Tauschen Sie den Geruchsfilter je nach Intensität der Nutzung mindestens einmal im Jahr oder wenn die Filteranzeige die Notwendigkeit eines Austauschs anzeigt aus. Nehmen Sie den Filter vorsichtig heraus, er wird seitlich von Magneten gehalten.
Achten Sie beim Einsetzen eines neuen Filters auf den Pfeil, der die Richtung des Luftstroms kennzeichnet.
Setzen Sie nach dem Einsetzen des neuen Filters den Zähler der Filteranzeige im Gerät zurück.

FEHLERBEHEBUNG

Achtung
Wenn Sie in der Glasplatte einen Bruch oder Riss bemerken (und sei er noch so klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Netz. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte in der nachfolgenden Tabelle. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin u.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Der programmierte Timer ist abgelaufen.	Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie links oder rechts auf die Timertaste.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Auf dem Display erscheint **L**.	Die Kindersicherung ist aktiv.	Siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds/Kindersicherung“.
Fehlercode **ER 03** und akustisches Dauersignal.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode **ER21**.	Überhitzung.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
Fehlercode **E2**.	Überhitzung des Induktionselements. Möglicherweise ist das Kochgeschirr leer.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
Fehlercode **E3**.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Fehlercode **E8**.	Fehlfunktion des Dunstabzugs. Der Dunstabzug ist möglicherweise blockiert.	Entfernen Sie die Verstopfung und reinigen Sie den Dunstabzug.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Technische Daten

Kochfeld			
		Einheit	Wert
Produkttyp			Einbau
Abmessungen	Breite	mm	830
	Tiefe	mm	520
	Höhe	mm	230
Versorgungsspannung und Netzfrequenz		V / Hz	220–240 / 50
Ein/Aus-Taste		W	7620
Gewicht		kg	21
Dunstabzug			
max. Luftvolumenstrom		m^3/h	550
max. Geräuschpegel bei Umluftbetrieb		dB(A)	66
Leistungsaufnahme Dunstabzug		W	220

* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**HIDD8471EV** **HIDD8472EV**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	21,0 × 19,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	170
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	170

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

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 mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

CE Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

La plaque signalétique se trouve sur le dessous de l'appareil.
Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez la plaque signalétique de l'appareil ici.
Kleben Sie hier das Typenschild ein.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.
Halten Sie bitte die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

www.atag.nl
www.atag.be

ATAG

805213

805213 / VER3 / 13-07-2021