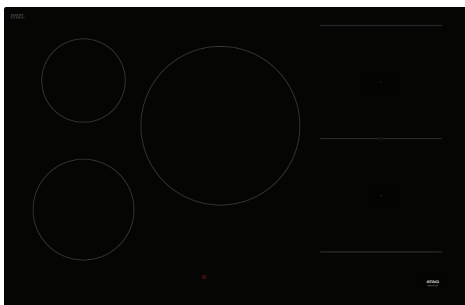


Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

ATAG



BIH064__EV

BIH074__EV

BIH085__EV

BIH095__EV

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 31

EN Instructions for use

EN 3 - EN 31

Gebruikte pictogrammen – Pictograms used



Gevaar! Risico op letsel – Danger! Risk of injury



**Let op! Risico op schade aan het apparaat
Caution! Risk of damaging the appliance**



Let op! – Note!

Uw kookplaat

Inleiding	4
Inductiekookplaat	5
Bedieningspaneel	7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8
Gezond koken	8

Gebruik

Geluiden bij inductie	9
Pannen	9
Vermogen instellen	11
Warmhoudfunctie	11
Automatisch opwarmen	12
De menufuncties	12
Meldingen op het display	13
Gebruik van de timer	13
Kookinstellingen	14

Bediening

Bereiding starten	15
Klaar met koken	16
De automatische opwarmfunctie inschakelen	17
De warmhoudfunctie inschakelen	17
De Bridge-inductiekookzones koppelen	17
Timerbediening	18
Werking van de menufuncties	21
Herstelfunctie	22

Instellingen

Het geluidssignaal instellen	23
De helderheid instellen	23

Installatie

Vermogensbegrenzer	24
--------------------	----

Onderhoud

Reinigen	26
----------	----

Technische specificaties

Informatie over EU-verordening 66/2014	27
--	----

Problemen oplossen

Algemeen	29
----------	----

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afdanken	31
--------------------------------	----

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel toestel. Bij inductiekoken wordt een magnetisch veld gebruikt om warmte op te wekken. Hierdoor kunt u niet zomaar een willekeurige pan gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmte-indicator, waardoor u kunt zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding wordt beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt benutten. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het product. In de handleiding staan ook kooktabellen en onderhoudstips.

Lees de handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

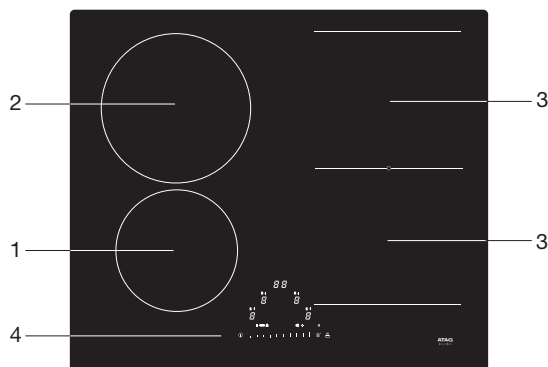
Veel kookplezier!

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

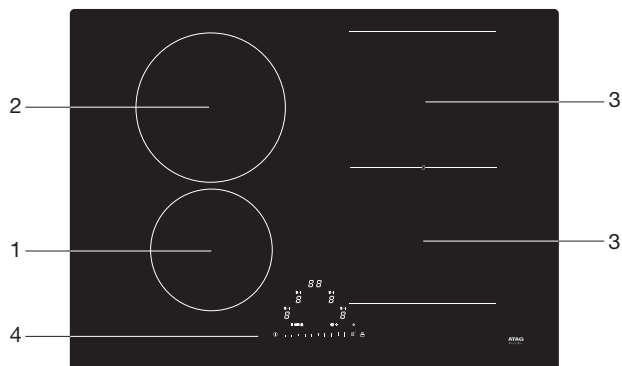
UW KOOKPLAAT

Inductiekookplaat

BIH064__EV



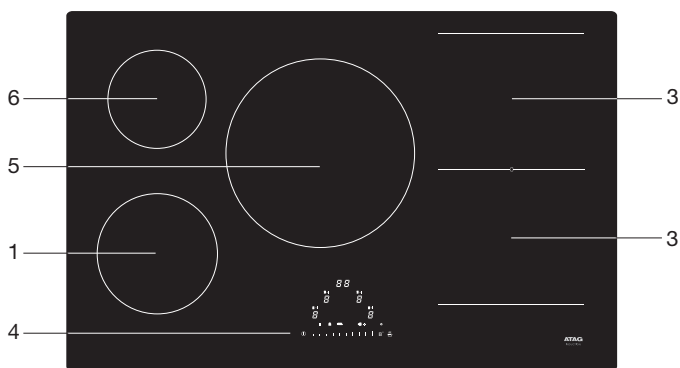
BIH074__EV



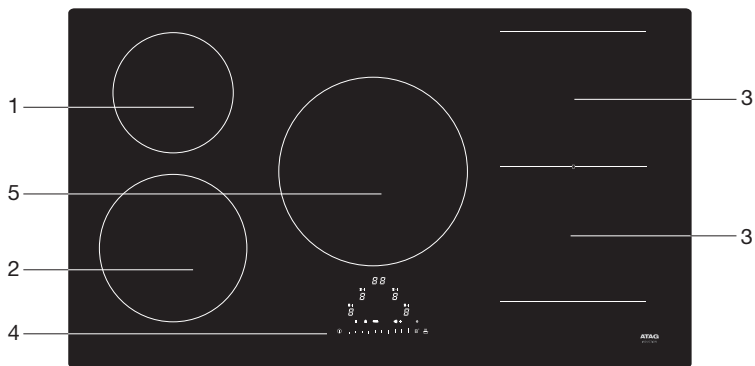
1. Kookzone ø 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
2. Kookzone ø 21,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Bridge-inductiekookzone 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
4. Bedieningspaneel

UW KOOKPLAAT

BIH085__EV



BIH095__EV

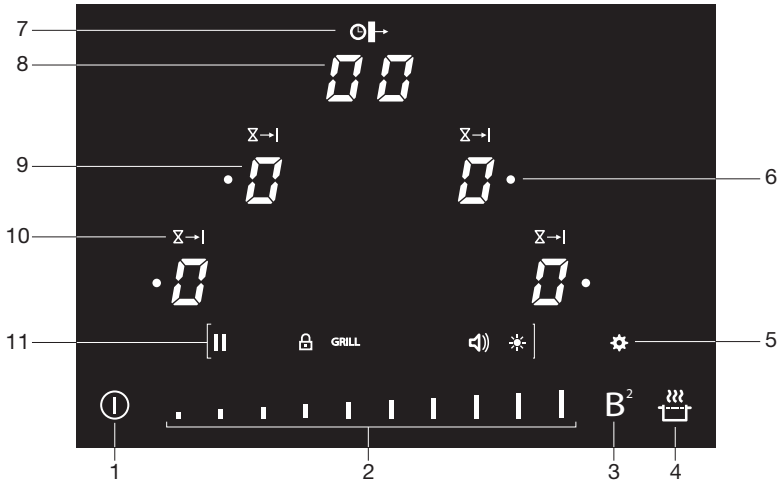


1. Kookzone ø 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
2. Kookzone ø 21,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Bridge-inductiekookzone 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone ø 26,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
6. Kookzone ø 16,0 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)

Bedieningspaneel



Alle voorbeelden in deze handleiding tonen het bedieningspaneel van een kookplaat met 4 kookzones.



1. Aan-/uittoets
2. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:
 - ▷ *het instellen van een waarde*
 - ▷ *het selecteren van een functie*
3. Boost-toets
4. Warmhoudtoets
5. Menutoets voor:
 - ▷ *Pauzefunctie*
 - ▷ *Vergrendelfunctie*
 - ▷ *Grillfunctie (afhankelijk van het model beschikbaar)*
 - ▷ *Geluidsinstelling*
 - ▷ *Helderheidsinstelling*
6. Kookduurindicator voor elke kookzone
7. Kookduursymbool
8. Timertoets en timerdisplay
9. Kookzonetoets en kookzonedisplay
10. Timersymbool voor elke kookzone
11. Menu-symbolen



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken!



Bij de eerste keer dat de kookplaat wordt aangezet, knippert de boost-toets. De kookplaat staat in de instelmodus. Laat de vermogensbegrenzer instellen door een installateur (zie hoofdstuk 'Installatie') of wacht 2 minuten. Na 2 minuten is de kookplaat klaar voor gebruik.

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. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer



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

Kookstand	Maximale gebruikstijd	Kookstand	Maximale gebruikstijd
1	516 minuten	6	138 minuten
2	402 minuten	7	138 minuten
3	318 minuten	8	108 minuten
4	258 minuten	9	90 minuten
5	210 minuten	P	5 minuten (schakelt dan terug naar niveau 9)

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

Om zo gezond mogelijk te bakken, wordt geadviseerd om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt, waarop er giftige gassen kunnen vrijkomen. Onderstaande tabel toont het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt in °C	Olie	Rookpunt in °C
Extra vergine olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maisolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vergine olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

Geluiden bij inductie

Tikkend geluid

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzone. Ook bij lagere instellingen 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. Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

- Het apparaat is voorzien van ventilators om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen. Dit zorgt voor een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten actief nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Pannen

- Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
- Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken met:
 - *een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);*
 - *een schone en vlakke onderkant.*



Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor een inductiekookplaat.



U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

Geschiedt	Ongeschiedt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium/kunststof



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal. Als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email afsplinteren (hierbij laat het email los van het staal). De panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld door oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

GEBRUIK

- Gebruik nooit een pan met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren, waardoor het toestel te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.
- Schade als gevolg van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 10 cm voor zone ø 16, en ø 17,5
 - ▷ 11 cm voor zone ø 21,5 cm en zone 19 x 21 cm
 - ▷ 13 cm voor zone ø 26,5 cm
 - ▷ 23 cm voor verbonden bridge-zones
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Panverplaatsingsfunctie

De kookplaat heeft een panverplaatsingsfunctie. Alle instellingen die bij een kookzone horen (vermogensniveau, timer, enz.) kunnen naar een andere kookzone worden verplaatst. Om de instellingen te verplaatsen, raakt u de toets voor de kookzone ten minste 3 seconden aan. Er klinkt één enkel geluidssignaal. Raak de kookzonetoets aan, waarnaar u de instellingen wilt verplaatsen. Plaats de pan op de nieuw gekozen kookzone.



Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.



U kunt ook twee pannen tegelijk verwisselen.



Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

Pandetectie

De kookzone detecteert automatisch een geschikte pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van de kookzone licht op. Een vermogensniveau kan worden ingesteld.

- Als er geen (geschikte) pan op een kookzone staat, wordt het pandetectiesymbool weergegeven als u een vermogensniveau instelt. Het symbool verdwijnt wanneer er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectiesymbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Automatische koppeling van bridge-inductiekookzones

Deze koppeling wordt automatisch gemaakt:

- als u de kookplaat inschakelt en er staat al kookgerei op de bridge-inductiekookzones;
- als u kookgerei (bijvoorbeeld een grillplaat) op de bridge-inductiekookzones plaatst als de kookplaat ingeschakeld is.

Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone.

Grillplaten

De kookplaat heeft een grillfunctie (afhankelijk van het model) voor het gebruik van een grillplaat. De functie houdt de grillplaat op een ideale temperatuur om te grillen.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast is er nog een boost-niveau (P). Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 5 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. De instelling van het vermogensniveau verandert wanneer u met uw vinger over de schuifregelaar gaat.

Het niveau wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. Het niveau wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint de kookzone op het ingestelde niveau te werken.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Vermogensbegrenzer

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.

Warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om voedsel na het koken warm te houden (op ongeveer 70 °C).

- Zo wordt voorkomen dat vloeistoffen overstromen en aan de bodem van de pan branden.
- Deze functie kan onafhankelijk van elkaar op alle kookzones worden gestart.
- Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, blijft de warmhoudfunctie ongeveer 10 minuten actief. De maximale duur van warmhouden is 2 uur.

Automatisch opwarmen

Met deze functie wordt de kookzone op niveau 9 opgewarmd zodat deze 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 de vermogensniveaus 1 tot 8.

Vermogens-niveau	Opwarmtijd (seconden)
1	45
2	140
3	230
4	310
5	408
6	120
7	175
8	215

De menufuncties

De volgende menufuncties zijn beschikbaar:

- Pauzefunctie
 - *Met deze functie wordt de kookactiviteit van de gehele kookplaat tijdelijk gestopt en kan opnieuw worden gestart met dezelfde instellingen.*
- Vergrendelingsfunctie
 - *Om te voorkomen dat de instelling van de kookzones per ongeluk wordt geactiveerd, met name tijdens het schoonmaken, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (met uitzondering van de aan/uit-toets).*
- Grillfunctie (afhankelijk van het model beschikbaar)
 - *Met deze functie kunt u een grillplaat optimaal gebruiken op 'verbonden' kookzones en het juiste vermogen gebruiken.*
- Geluidsinstelling
 - *Stel het volume van het geluidssignaal in (zie hoofdstuk 'Instellingen').*
- Helderheidsinstelling
 - *Stel het helderheidsniveau van het display in (zie hoofdstuk 'Instellingen').*

Meldingen op het display

Op display	Status
	Vermogensniveau '0' voor een kookzone
	Ingesteld vermogensniveau van een kookzone: 1 = laag, 9 = hoog
	Boostfunctie actief
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool)
	De Bridge-kookzones zijn gekoppeld (afhankelijk van het model beschikbaar)
	Automatisch opwarmen is geactiveerd
	Grillfunctie is geactiveerd (afhankelijk van het model beschikbaar)
	Warmhoudfunctie is geactiveerd; wordt automatisch op ongeveer 70 °C gehouden
	Pauzefunctie geactiveerd; de kookplaat staat in de pauzestand
	Vergrendelingsfunctie is geactiveerd; het bedieningspaneel is vergrendeld
	 Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Foutcode: zie hoofdstuk 'Problemen oplossen'

Gebruik van de timer

De timer kan op drie verschillende manieren worden gebruikt:

- Als eierwekker (tijd is aflopend)** — na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een alarm.
 - De eierwekker kan worden ingesteld op maximaal 99 minuten.
 - De eierwekker kan onafhankelijk van de werking van de kookplaat worden gebruikt.
 - De eierwekker kan alleen worden uitgeschakeld of versteld als de kookplaat is ingeschakeld.
 - Druk op de timertoets om het alarm uit te schakelen.
- Als kookwekker** — de timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm.
 - Een kookwekker kan worden ingesteld voor elke actieve kookzone op maximaal 99 minuten.
 - Druk op de timertoets om het alarm uit te schakelen.
- Als kookduur teller (tijd is oplopend)** — geeft de kookduur aan.
 - De kookduur teller is gekoppeld aan een kookzone.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-stand voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistoffen;
- slinken van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

Gebruik stand 9 voor het:

- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

Gebruik stand 7 en 8 voor het:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik stand 4-6 voor het:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

Gebruik stand 1-3 voor het:

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pochieren;
- smelten van kaas.

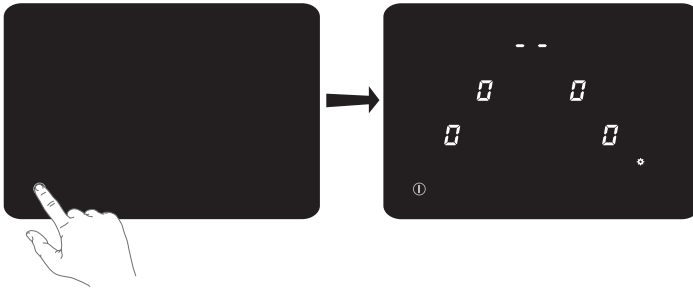
Bereiding starten

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.

Na activering van een toets of schuifregelaar klinkt een geluidssignaal.

1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▶ *Alle kookzonedisplays geven '0' weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de standby modus staat.*

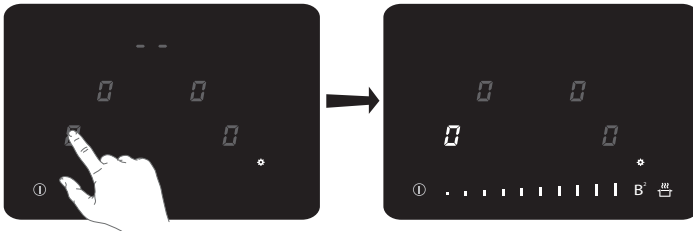


2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.



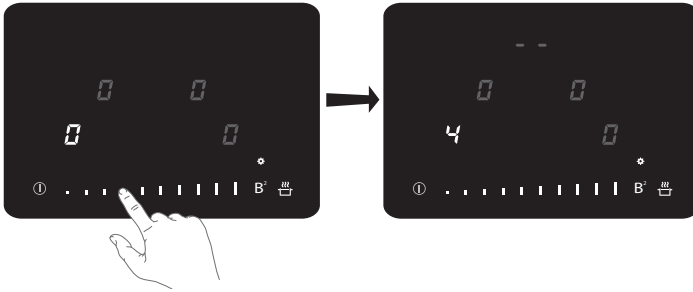
Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. De kookzone detecteert de pan automatisch. Om een andere kookzone te selecteren, raakt u de toets van de gewenste kookzone aan of plaatst u een tweede pan op een kookzone.
 - ▶ *Er klinkt één enkel geluidssignaal.*
 - ▶ *De '0' van de geselecteerde kookzone licht gedurende 3 seconden op.*



BEDIENING

4. Stel binnen 3 seconden het vermogen in door de schuifregelaar of de boost-toets aan te raken.
 - ▷ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - ▷ Stel een hoger of lager vermogensniveau in met de schuifregelaar.
 - ▷ Na 5 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld.



5. Verplaats de pannen, indien gewenst, over de kookplaat van de ene kookzone naar de andere kookzone (met behoud van alle instellingen). Raadpleeg hoofdstuk 'Gebruik/panverplaatsingsfunctie'.

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.



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

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.



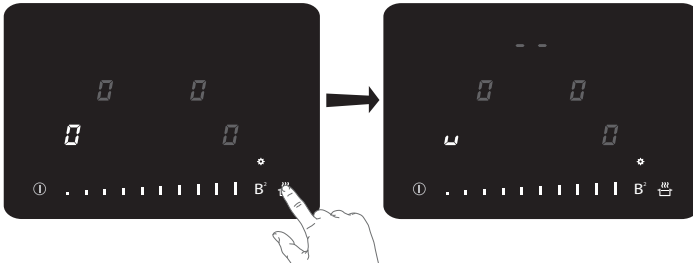
Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan.
 - *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 van de kookzones.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
 - *De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele piepton.*
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 (afhankelijk van het model beschikbaar)

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



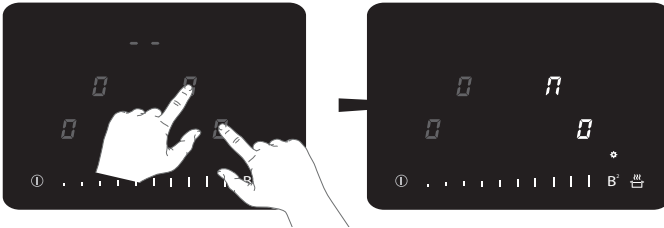
Deze koppeling wordt automatisch gemaakt als de kookplaat op beide zones kookgerei detecteert. Wilt u twee afzonderlijke pannen gebruiken, zet dan eerst een pan op de voorste kookzone en stel een vermogensniveau in. Zet vervolgens de tweede pan op de achterste kookzone en stel een vermogensniveau in voor de achterste zone.

Automatische koppeling van Bridge-inductiekookzones

1. Schakel de kookplaat in en plaats een grote pan op twee bridge-inductiekookzones.
 - ▶ Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.
2. Gebruik de schuifregelaar om het gewenste kookvermogen voor de twee verbonden kookzones in te stellen.
3. Om later het kookvermogen van de verbonden zones te wijzigen, drukt u eerst op de kookzonetoets van de voorste kookzone.

Handmatige koppeling van Bridge-inductiekookzones

1. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de rechterzijde aan.
 - ▶ Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.



Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones

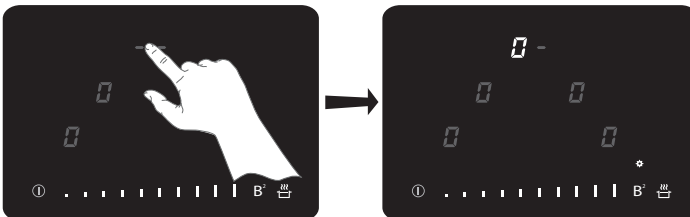
1. Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
 - ▶ Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.

Timerbediening

De eierwekker gebruiken (tijd is aflopend)

De kookplaat is ingeschakeld en er is geen kookzone geselecteerd.

1. Raak de timertoets aan om de eierwekker in te schakelen.
 - ▶ Op het display van de timer knippert '0-'.



2. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen (van 0 tot 99 minuten).
 - ▶ Stel een waarde in op het linkerdisplay en wacht totdat het cijfer niet meer knippert.

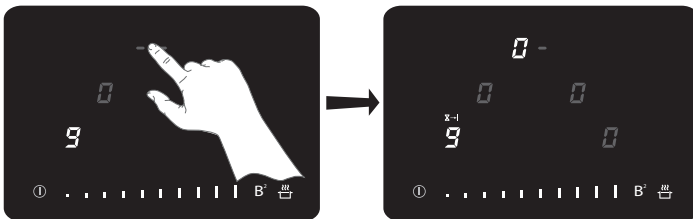
- Stel op het linkerdisplay de waarde '0' in als u minder dan 10 minuten in wilt stellen.
 - Het rechterdisplay begint te knipperen; stel het rechterdisplay in.
 - Wanneer de tijd is ingesteld, begint de tijd direct af te tellen.
 - Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.
 - De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
 - Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
3. Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
- Het alarm stopt na 2 minuten automatisch.



Raak de timertoets aan en raak vervolgens de schuifregelaar aan op stand '0' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

De kookwekker gebruiken

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de timertoets aan.
 - Het timersymbool boven de betreffende kookzone verschijnt.



3. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen (van 0 tot 99 minuten).
 - Stel eerst een waarde in op het linkerdisplay en wacht totdat het cijfer niet meer knippert en het rechterdisplay begint te knipperen. Stel vervolgens het rechterdisplay in.
 - Als u minder dan 10 minuten in wilt stellen, raakt u nogmaals de timertoets aan.
 - De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
 - Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
4. Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
 - Het alarm stopt automatisch na 30 seconden.

De vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de kookzonetoets aan om de zone te selecteren waarvan u de kookwekker wilt aanpassen.
 - Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het timersymbool boven het kookzonedisplay.
2. Raak de timertoets aan.
3. Gebruik de schuifregelaar om de tijd te wijzigen.

De resterende kookduur controleren

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt bekijken.
 - ▶ Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het timersymbool boven 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.

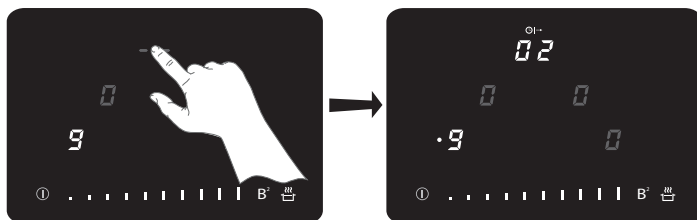
De kookwekker uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de kookwekker uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de kookwekker wilt uitschakelen.
 - ▶ Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het timersymbool boven het kookzonedisplay.
2. Raak de timertoets aan.
3. Raak de schuifregelaar aan op stand '0' om de tijd in te stellen op '00'.
 - ▶ Het timersymbool verdwijnt.

De kookduur teller gebruiken (tijd is oplopend)

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de timertoets minimaal 3 seconden aan totdat de kookduurindicator naast het kookzonedisplay verschijnt.
 - ▶ Bij het selecteren van de kookzone verschijnt het kookduursymbool boven het timerdisplay. De kookduur van de kookzone is zichtbaar.
 - ▶ Het timerdisplay geeft de actieve kookduur van de geselecteerde kookzone oplopend weer.



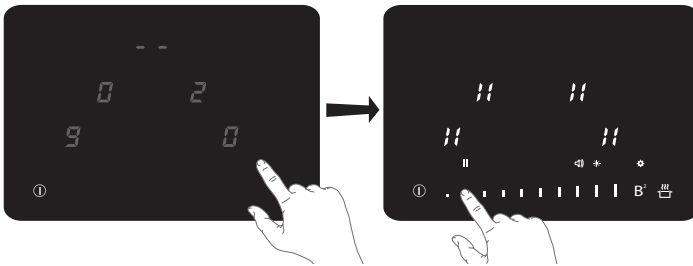
3. Om de kookduur teller te stoppen, selecteert u de kookzone en raakt u de timertoets twee keer aan.
 - ▶ Na een aantal seconden zijn de indicator, de symbolen en het knipperende timerdisplay verdwenen.
 - ▶ U kunt ook de kookzone uitschakelen om de kookduur teller te stoppen

Werking van de menufuncties

Koken pauzeren

Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 20 minuten); timers en tellers worden ook gepauzeerd.

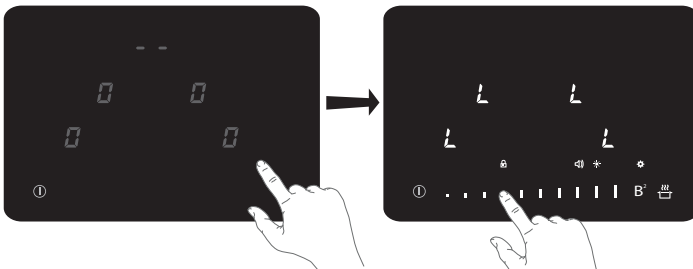
1. Raak de menu-toets aan.
 - *De menu-opties worden weergegeven.*
2. Raak de schuifregelaar aan op de positie van het pauzesymbool.



3. Raak de schuifregelaar opnieuw aan op de positie van het pauzesymbool om de pauzefunctie uit te schakelen.
 - *De kookplaat schakelt na 20 minuten automatisch uit als de pauzefunctie niet tussentijds is uitgeschakeld.*

Vergrendelingsfunctie

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de menu-toets aan.
3. Raak de schuifregelaar op de positie van het vergrendelingssymbool aan, totdat het symbool "L" in alle displays verschijnt.



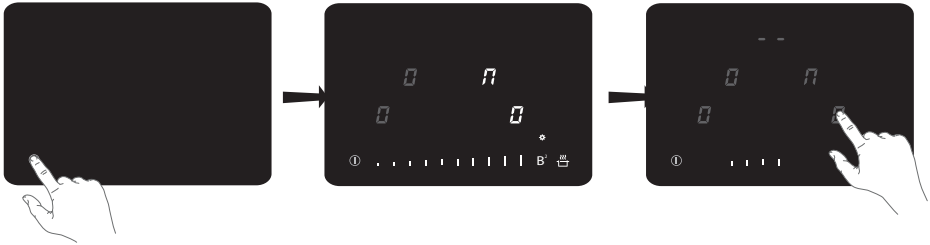
De kookplaat is nu vergrendeld. Na 5 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

4. Om te ontgrendelen, schakelt u de kookplaat in en drukt u op de menu-toets.
5. Raak de schuifregelaar op de positie van het vergrendelingssymbool ca. 8 sec. aan, totdat het symbool "L" in alle displays verdwijnt.
 - *De vergrendelingsfunctie is nu gedeactiveerd.*

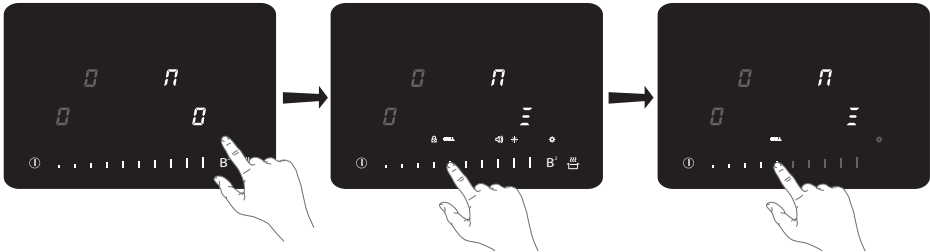
BEDIENING

De grillfunctie inschakelen (beschikbaar afhankelijk van het model)

1. Schakel de kookplaat in en plaats een grillplaat op twee bridge-inductiekookzones.
 - *Het verbindingssymbool verschijnt op de achterste kookzonedisplay.*
2. Selecteer de voorste kookzone.



3. Raak de menutoets aan.
4. Raak de schuifregelaar aan op de positie 'Grill'.
 - *Het grillsymbool verschijnt op de voorste kookzonedisplay.*
5. Stel een vermogensniveau in voor de grill door de schuifregelaar aan te raken.
 - *De grillfunctie is geactiveerd.*



6. Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan om de grillfunctie uit te schakelen.
 - *Om de grillfunctie uit te schakelen, kunt u ook de voorste kookzone selecteren en de menutoets aanraken. Raak vervolgens de schuifregelaar aan op de positie "grill". Het grillsymbool en het verbindingssymbool verdwijnen.*
 - *De grillfunctie is nu gedeactiveerd.*

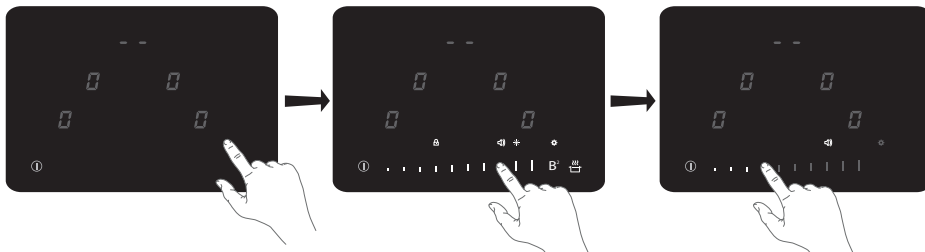
Herstelfunctie

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

1. Raak binnen 5 seconden de aan/uit-toets aan.
 - *Het pausesymbool knippert.*
2. Raak binnen 6 seconden de schuifregelaar aan op de positie van het pausesymbool.
 - *De vorige instellingen zijn weer actief.*

Het geluidssignaal instellen

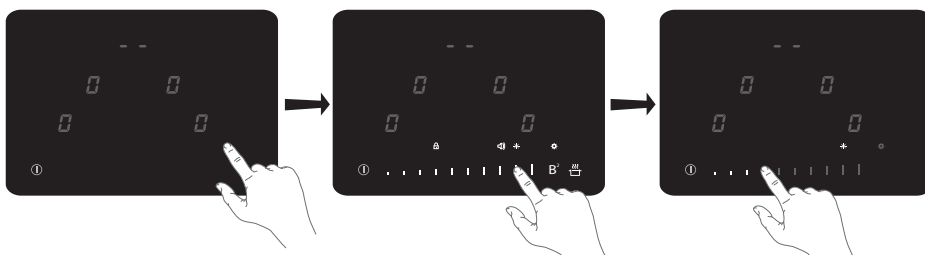
1. Raak de menu-toets aan.
‣ *De menu-opties worden weergegeven.*
2. Raak de schuifregelaar aan op de positie van het luidsprekersymbool.
‣ *De schuifregelaar geeft de geluidsinstelling weer.*
3. Stel het gewenste volume in met de schuifregelaar.



4. Raak de menutoets aan om te bevestigen.

De helderheid instellen

1. Raak de menu-toets aan.
‣ *De menu-opties worden weergegeven.*
2. Raak de schuifregelaar aan op de positie van het helderheidssymbool.
‣ *De schuifregelaar geeft het helderheidsniveau weer.*
3. Stel de gewenste helderheid in met de schuifregelaar.



4. Raak de menutoets aan om te bevestigen.

Vermogensbegrenzer



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

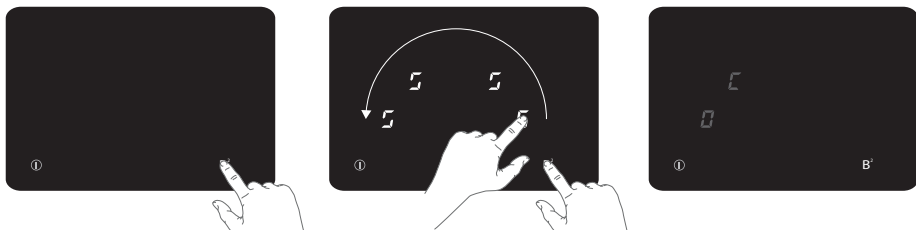
De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd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

- Voor de modellen BIH064__EV en BIH074__EV:
 - *De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W of 6000 W.*
- Voor de modellen BIH085__EV en BIH095__EV:
 - *De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W of 10400 W.*

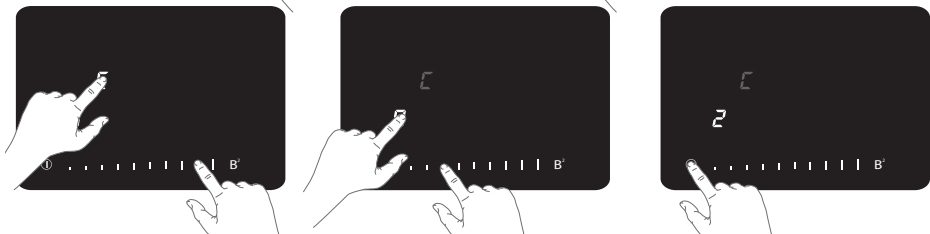
Configuratie van de vermogensbegrenzer

Controleer voordat u begint of er geen potten of pannen op de kookplaat staan.

1. Koppel het apparaat los van de hoofdtoevoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
 2. Sluit het apparaat weer aan op de stroomvoorziening.
 - *De boost-toets knippert.*
- **Voer, binnen 2 minuten na het opnieuw aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
 - **Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.**



3. Raak de boost-toets aan en houd deze vast.
4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets rechtsvoor).
5. Laat de boost-toets los als u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ "C" knippert afwisselend met "0" op het display van de kookzone linksachter.
 - ▷ De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone linksvoor.



6. Raak de kookzonetoets linksachter aan en kies "8" met behulp van de schuifregelaar.
 - ▷ "C" knippert afwisselend met "8" in het display van de kookzone linksachter.
7. Raak de kookzonetoets linksvoor aan en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met de schuifregelaar (afhankelijk van het model).

Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing voor:	
	BIH064__EV BIH074__EV	BIH085__EV BIH095__EV
0	7400 W	10400 W
1	6000 W	7400 W
2	4600 W	6000 W
3	3700 W	4600 W
4	3000 W	3700 W
5	2800 W	3000 W
6	2300 W	2300 W
7	1400 W	1400 W
8	700 W	

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.

Reinigen



Activeer de vergrendelingsfunctie voordat u begint met het reinigen van de kookplaat. Wij raden u aan het apparaat na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

Dagelijkse reiniging

1. Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) om het apparaat te reinigen.
2. Droog het apparaat af met een stukje keukenrol of een doek.

Sterk vervuild glas

1. Verwijder resten van voedsel, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct met een schraper van de kookplaat, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere voedselresten kunnen het glaskeramische oppervlak blijvend beschadigen.
 - ▶ *Houd de schraper in de juiste hoek (45° tot 60°) ten opzichte van het glas. Druk de schraper voorzichtig tegen het glas en schuif deze over het oppervlak om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat het plastic handvat van de schraper (bij sommige modellen) niet in aanraking komt met een hete kookzone.*
 - ▶ *Druk de schraper niet loodrecht op het glas.*
 - ▶ *Kras niet met de punten van de schraper op het oppervlak van de kookplaat. Dit kan permanente krassen in het glas veroorzaken.*
2. Nadat u de hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, voert u de stappen van de dagelijkse reiniging uit om de kookplaat schoon te maken.
3. Als het reinigingsresultaat niet naar wens is, kunt u de bovenstaande reinigingsstappen zo vaak als nodig herhalen.



Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken. Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of andere scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.



De kookplaat kan door het kookproces nog steeds erg heet zijn! Raak het oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik indien gewenst ovenwanten om verbranding te voorkomen tijdens het schoonmaken direct na het koken.

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Modelaanduiding	BIH064--EV BIH074--EV	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,5	17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	182,9	191,8
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	19x21	19x21
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	188 (achter)	159,5 (voor)
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	180,6	

Modelaanduiding	BIH085--EV		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	26,5	17,5	16,0
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	196,5	162,7	170,9
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	2x 19x21		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	188 (achter) / 159,5 (voor)		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	175,5		

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	BIH095--EV		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	26,5	21,5	17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	196,5	182,9	191,8
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	2x 19x21		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	188 (achter) / 159,5 (voor)		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	183,7		

Informatie volgens verordening (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0,5 \text{ W}$.

De kookplaat schakelt automatisch naar de Uit-modus in minder dan 20 minuten nadat alle functies zijn voltooid.

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de servicedienst.

Tabel voor probleemoplossing

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 punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website.

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden. De boost-toets knippert.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Het toestel werkt correct. Wacht 2 minuten voordat u de kookplaat in gebruik neemt.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het toestel een paar 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.	Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
De cirkel van de panbodem blijft zichtbaar na reiniging.	Er is een vieze panbodem gebruikt op de kookzone.	Reinig de inductiekookplaat met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en verwijder het vuil/vet van de bodem van de pan.
Een kookzone stopt plotseling en er klinkt een geluidssignaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de timertoets aan te raken.
De kookplaat werkt niet en het display geeft niets weer.	Het toestel krijgt geen stroom door een defecte kabel of onjuiste verbinding.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar en het stopcontact.
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	De kookplaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluitingen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
Foutcode  of Er03	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
	U hebt twee of meer toetsen tegelijk aangeraakt.	Bedien maar één toets tegelijk.
Foutcode E2	Het apparaat is te heet.	Laat het apparaat afkoelen.
Foutcode Er47 of Er400	De kookplaat is verkeerd aangesloten op de netvoeding.	Laat de stroomaansluiting controleren door een installateur.
Foutcode E5 of E6	Stroomuitval/ voedingsspanning verkeerd.	Laat de stroomaansluiting controleren door een installateur.
Foutcode E8	De luchtinlaat is geblokkeerd.	Controleer de luchtinlaat.
Andere foutcode	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Verpakking en toestel afdanken

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

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



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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



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 hob

Introduction	4
Induction hob	5
Control panel	7

Safety

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8
Healthy cooking	8

Use

Induction noises	9
Pans	9
Power level setting	11
Keep warm function	11
Automatic heat-up	12
The menu functions	12
Indications in the display	13
Timer use	13
Cooking settings	14

Operation

Start cooking	15
Finish cooking	16
Switch on the automatic heat-up function	17
Switch on the keep warm function	17
Connecting the Bridge induction cooking zones	17
Timer control	18
Operating the menu functions	21
Recall function	22

Settings

Setting the audio signal	23
Setting the brightness	23

Installation

Power limiter	24
---------------	----

Maintenance

Cleaning	26
----------	----

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	27
---	----

Troubleshooting

General	29
---------	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	31
-------------------------------------	----

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.**

The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

The installation instructions are included separate.

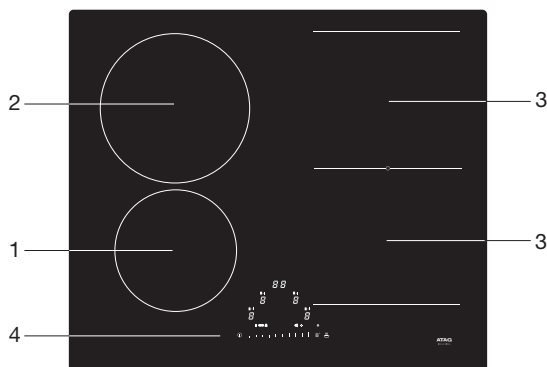
Enjoy your cooking!

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

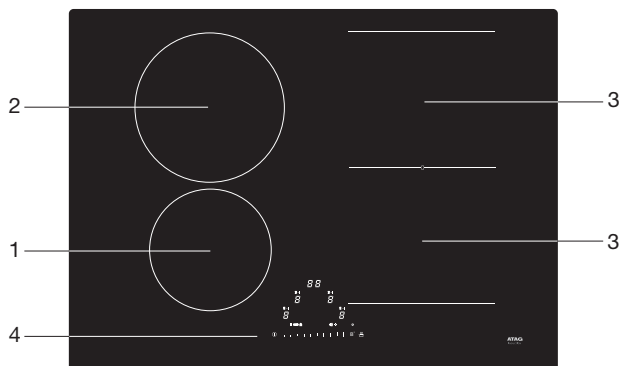
YOUR HOB

Induction hob

BIH064__EV



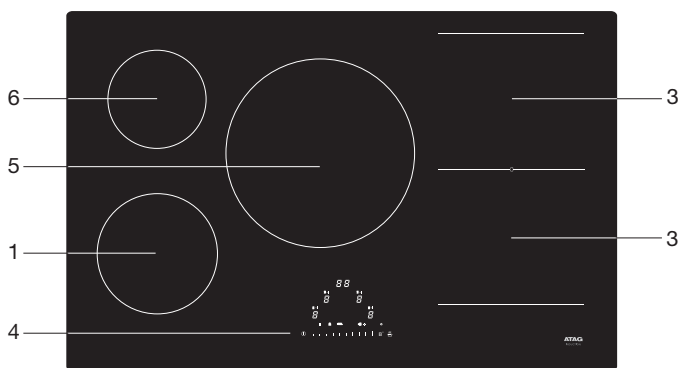
BIH074__EV



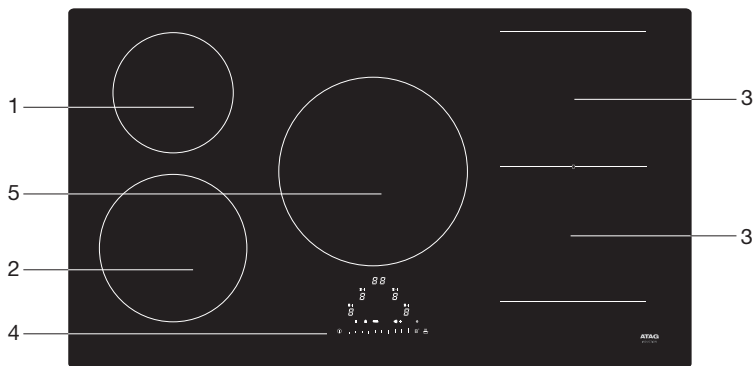
1. Cooking zone $\varnothing$ 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
2. Cooking zone $\varnothing$ 21,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Bridge induction cooking zone 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
4. Control panel

YOUR HOB

BIH085__EV



BIH095__EV

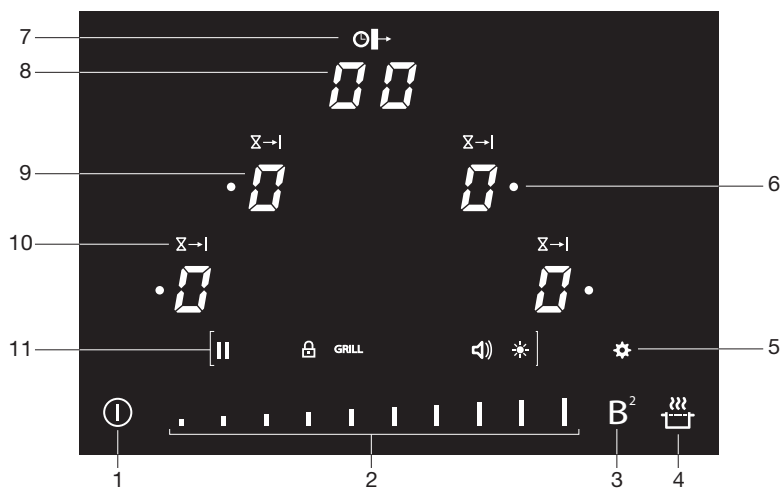


1. Cooking zone $\varnothing$ 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
2. Cooking zone $\varnothing$ 21,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Bridge induction cooking zone 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
4. Control panel
5. Cooking zone $\varnothing$ 26,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
6. Cooking zone $\varnothing$ 16,0 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)

Control panel



All examples in this manual show the control panel of a hob with 4 cooking zones.



1. On/off key
2. Slide control (from position 0 to position 9) for:
 - *setting a value*
 - *selecting a function*
3. Boost key
4. Keep warm key
5. Menu key for:
 - *Pause function*
 - *Lock function*
 - *Grill function (present depending on model)*
 - *Loudness setting*
 - *Brightness setting*
6. Cooking duration indicator for each cooking zone
7. Cooking duration symbol
8. Timer key and timer display
9. Cooking zone key and cooking zone display
10. Timer symbol for each cooking zone
11. Menu symbols

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!

At first power on the hob the boost key will flash. The hob is in the settings mode. Let the power limiter set by an installer (see chapter 'Installation') or wait 2 minutes. After 2 minutes the hob is ready to be used.

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 power 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 setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Max. operating time	Cooking level	Max. operating time
1	516 minutes	6	138 minutes
2	402 minutes	7	138 minutes
3	318 minutes	8	108 minutes
4	258 minutes	9	90 minutes
5	210 minutes	P	5 minutes (then switches back to level 9)

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, it's recommended to choose the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Smoke point °C	Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C	Sunflower oil	227 °C
Butter / Coconut oil	177 °C	Corn oil / Peanut oil	232 °C
Canola oil	204 °C	Olive oil	242 °C
Virgin olive oil	216 °C	Rice oil	255 °C

Induction noises

A ticking sound

- This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise

- Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. At high settings 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 fans. 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.

Pans

- Always place a pan in the middle of a cooking zone.
- Induction cooking requires a particular quality of pan.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - ▷ a *thick base (minimum 2.25 mm)*;
 - ▷ a *clean and flat base*.



Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.



You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

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



Be careful with enamelled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry. The base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting.
- Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
 - ▷ 10 cm for zone ø 16 and ø 17.5
 - ▷ 11 cm for zone 21.5 cm and zone 19 x 21 cm
 - ▷ 13 cm for zone ø 26.5 cm
 - ▷ 23 cm for connected Bridge zones
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

Pan move function

The hob has a pan move function. All settings that belong to a cooking zone (power level, timer etc.) can be moved to another cooking zone. To move the settings; touch and hold the cooking zone key for at least 3 seconds. A single beep sounds. Touch the cooking zone key of which you want to move the settings to. Put the pan on the new selected cooking zone.



We recommend that you lift pans and not move them over the hob.



You can also swap two pans at the same time.



Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Pan detection

The cooking zone automatically detects a suitable pan placed on a cooking zone. The cooking zone display lights up. A power level can be set.

- If there is no (suitable) pan on a cooking zone, the pan detection symbol shows when you set a power level. The symbol disappears when a suitable pan is put on the cooking zone.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level set before.

Automatic connection of bridge induction cooking zones

This connection is made automatically:

- when you switch on the hob and there is already cookware on the bridge induction cooking zones;
- when you put cookware (for instance a grill plate) on the bridge induction cooking zones when the hob is switched on.

A connection symbol appears on the rear cooking zone.

Grill plates

The hob has a Grill function (depending on the model) for using a grill plate. The function keeps the grill plate at an ideal temperature for grilling.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there is a level 'boost' (P). If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 5 seconds. Set the power level by touching the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. By sliding along the control, the power level setting is changing.

By sliding to the right, the level increases, while sliding 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 power level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Power limiter

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.

Keep warm function

Use this function to keep food warm directly after cooking (at approximately 70 °C).

- This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.
- This function can be started independently on all cooking zones.
- When the pan is removed from the cooking zone, the "Keep warm" function remains active for approximately 10 minutes. The maximum duration of "keeping warm" is 2 hours.

Automatic heat-up

This function heats the cooking zone at level 9 in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established setting. This function is available for power level 1 to 8.

Power level	Heat-up time (seconds)
1	45
2	140
3	230
4	310
5	408
6	120
7	175
8	215

The menu functions

The following menu functions are available:

- Pause function
 - *This function stops the entire hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.*
- Locking function
 - *To avoid accidentally activating the setting of the cooking zones, in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/off key).*
- Grill function (present depending on model)
 - *This function allows the optimal use of a grill plate with connected cooking zones and using appropriate power.*
- Loudness setting
 - *Adjust the volume of the audio signal (see chapter 'Settings').*
- Brightness setting
 - *Adjust the brightness level of the display (see chapter 'Settings').*

Indications in the display

In display	Status
0	Power level '0' for a cooking zone
1 9	Power level that is set for a cooking zone; 1 = low / 9 = high
P	Boost function active
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
∩	Bridge cooking zones are connected (present depending on model).
A	Automatic heat-up function is activated
≡	Grill function is activated (present depending on model)
W	Keep warm function is activated; maintain automatically at approximately 70°C
	Pause function activated; the hob is in pause mode
L	Locking function is activated; the control panel is locked
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.
E	Fault code; See chapter 'Troubleshooting'

Timer use

The timer can be used in 3 different ways:

- **As a minute minder (count-down timer)** — after the set time has elapsed, an alarm will sound.
 - ▷ The minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.
 - ▷ The minute minder can be used independently of whether the hob is operating.
 - ▷ The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched on.
 - ▷ Touch the timer key to stop the alarm.
- **As a cooking timer** — the timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically and an alarm will sound.
 - ▷ A cooking timer can be set for each active cooking zone and can be set for a maximum of 99 minutes.
 - ▷ Touch the timer key to stop the alarm.
- **As a cooking duration counter (count-up timer)** — shows the cooking time duration.
 - ▷ The cooking duration counter is connected to a cooking zone.

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:

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

Use setting 9 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat.

Use setting 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use settings 1-3 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

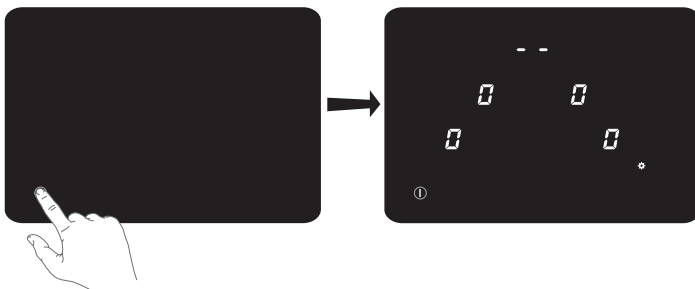
Start cooking

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.

Each key or slide control activation is followed by an audio signal.

1. Touch and hold the On/off key until you hear an audio signal.
 - ▶ All cooking zone displays show '0' indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

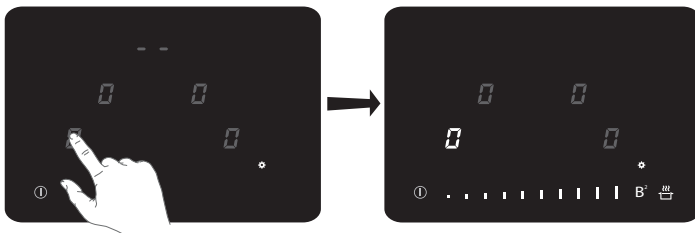


2. Place a suitable pan on the cooking zone.



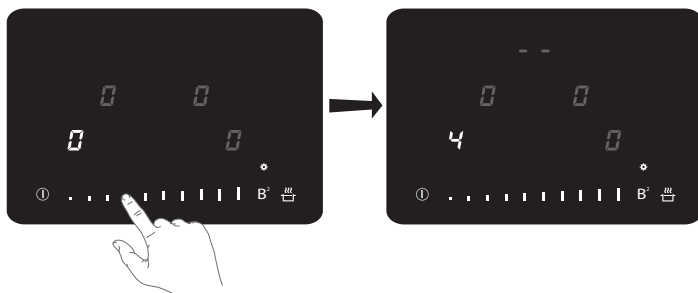
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. The cooking zone automatically detects the pan. To select another cooking zone, touch the cooking zone key of the desired cooking zone or place a second pan on a cooking zone.
 - ▶ A single beep sounds.
 - ▶ The '0' of the selected cooking zone will light up clearly for approx. 3 seconds.



OPERATION

4. Within 3 seconds, set the power level by touching the slide control or the boost key.
 - ▷ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - ▷ Set a higher or lower power level with the slide control.
 - ▷ After 5 seconds the slide control will switch off.



5. Move the pans, if desired, over the hob from one cooking zone to another cooking zone (while maintaining all settings). Consult chapter 'Use/Pan move function'.

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.



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

Finish cooking

1. Set the power level to '0' to turn off the cooking zone.
2. Turn the induction hob off by touching the On/off key.



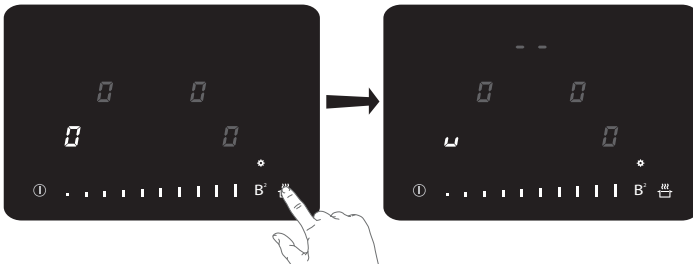
Symbol **H** will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

Switch on the automatic heat-up function

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.
 - 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 one of the cooking zones.
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 sound.
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 (present depending on model)

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 large fish pan on the same power. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear bridge induction cooking zone.



This connection is made automatically if the hob detects cookware on both bridge induction cooking zones. If you want to use two separate pans, put one pan on the front cooking zone and set a power level. Then put the second pan on the rear cooking zone and set a power level for the rear zone.

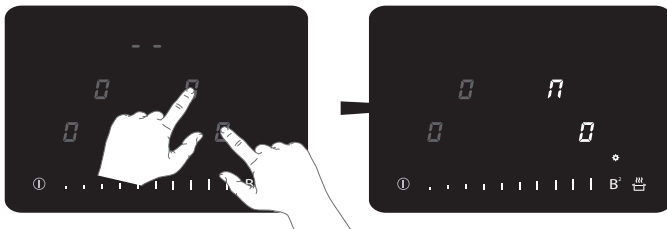
OPERATION

Automatic connection of bridge induction cooking zones

1. Switch on the hob and put a large pan on two bridge induction cooking zones.
 - The rear zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.
2. Use the slide control to set the desired cooking power for the two connected cooking zones.
3. To change the connected zone's cooking power later, first touch the cooking zone key of the front cooking zone.

Manual connection of bridge induction cooking zones

1. Simultaneously touch the right-hand side cooking zone keys.
 - The rear cooking zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.



Disconnection of bridge induction cooking zones

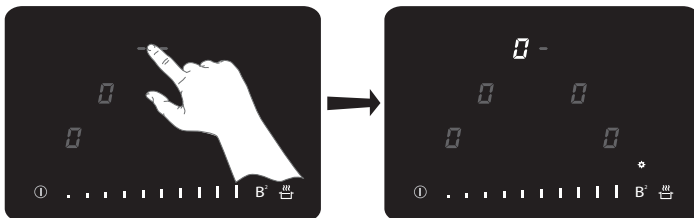
1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
 - The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.

Timer control

Using the minute minder (count-down timer)

The hob is switched on and no cooking zone is selected.

1. Touch the timer key to switch on the minute minder.
 - In the timer's display flashes '0-'.



2. Use the slide control to set the desired time (from 0 to 99 minutes).
 - First set a value in the left display and wait until the number no longer flashes.

OPERATION

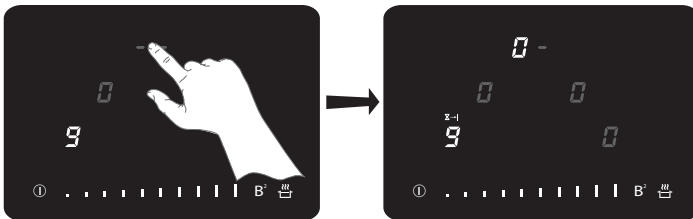
- ▶ Set the value '0' in the left display if you want to set a time less then 10 minutes.
 - ▶ The right display start flashing; set a value in the right display.
 - ▶ When the time is set, it will begin to countdown immediately.
 - ▶ The timer display will show the remaining time.
 - ▶ The last minute will be displayed in seconds.
 - ▶ The alarm beeps after the set time has passed.
3. Touch the timer key to stop the alarm.
- ▶ The alarm stops automatically after 2 minutes.



Touch the timer key and then touch the slide control at the position '0' to switch off the minute minder before the time has passed.

Using the cooking timer

1. Select the desired cooking zone.
2. Touch the timer key.
 - ▶ The timer symbol above the relevant cooking zone appears.



3. Use the slide control to set the desired time (from 0 to 99 minutes).
- ▶ First set a value in the left display and wait until the number no longer flashes and the right display start flashing. Then set a value in the right display.
 - ▶ If you want to set a time less then 10 minutes, touch the timer key again.
 - ▶ 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 timer key to stop the alarm.
- ▶ The alarm stops automatically after 30 seconds.

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 above the cooking zone display.
2. Touch the timer key.
3. Use the slide control to change the time.

OPERATION

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 above the cooking zone display.
 - ▶ The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.
 - ▶ During the last minute of countdown, remaining time will be displayed in seconds.

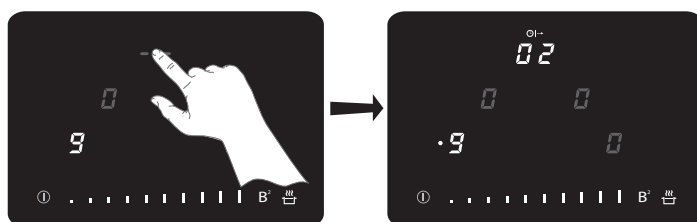
Switching off the cooking timer

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 above the cooking zone display.
2. Touch the timer key.
3. Touch the slide control at the position '0' to set the time to '00'.
 - ▶ The timer symbol disappears.

Using the cooking duration counter (count-up timer)

1. Select the desired cooking zone.
2. Touch and hold the timer key for at least 3 seconds until the cooking duration indicator next to the power display appears.
 - ▶ When selecting the cooking zone, the cooking duration symbol appears above the timer display. The cooking zone duration time is visible.
 - ▶ The timer display shows the active cooking duration time of the selected cooking zone in ascending order.



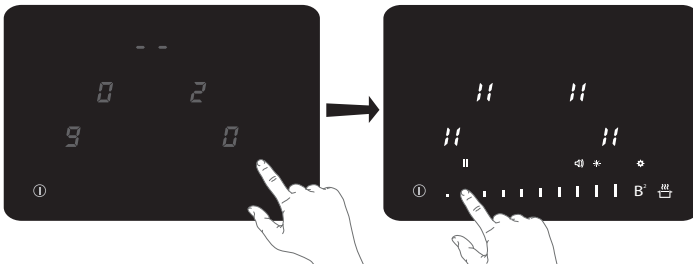
3. To stop the cooking duration counter, select the cooking zone and touch the timer key twice.
 - ▶ After a few seconds the indicator, the symbols and the flashing timer display are disappeared.
 - ▶ You can also switch off the cooking zone to stop the cooking duration counter.

Operating the menu functions

Pause cooking

This function stops the cooking activity temporarily (max. 20 minutes); timers and counters are also paused.

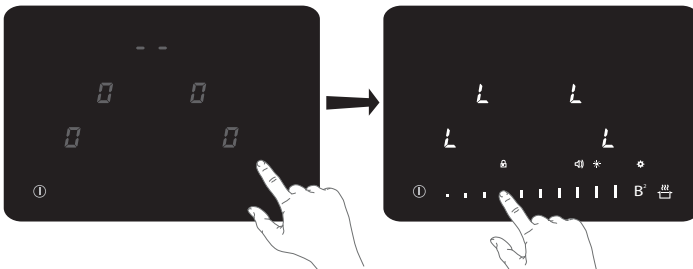
1. Touch the menu key.
 - *The menu options are displayed.*
2. Touch the slide control at the position of the pause symbol.



3. Touch the slide control again at the position of the pause symbol to turn off the pause function.
 - *The hob will automatically switch off after 20 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

Locking function

1. Switch on the hob.
2. Touch the menu key.
3. Touch and hold the slide control at the position of the locking symbol until symbol 'L' appears in all displays.



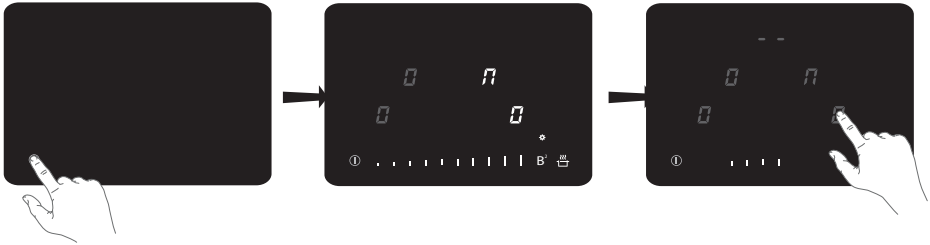
The hob is now locked. After 5 seconds, the hob will switch off automatically.

4. To unlock; switch on the hob and touch the menu key.
5. Touch and hold for at least 8 seconds the slide control at the position of the locking symbol until symbol 'L' disappears.
 - *The locking function is now de-activated.*

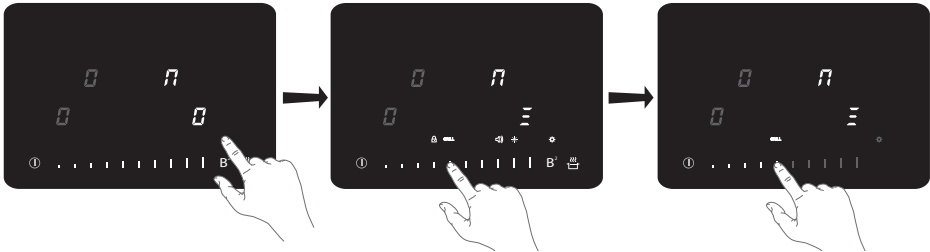
OPERATION

Switch on the grill function (present depending on model)

1. Switch on the hob and put a grill plate on two bridge induction cooking zones.
 - *The rear cooking zone display shows a connection symbol.*
2. Select the front cooking zone.



3. Touch the menu key.
4. Touch the slide control at the position 'Grill'.
 - *The grill symbol shows on the front cooking zone display.*
5. Set a power level for the grill by touching the slider.
 - *The grill function is active.*



6. To switch off the grill function, simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
 - *To switch off the grill function, you can also select the front cooking zone and touch the menu key. Then touch the slide control at the position 'Grill'. The grill symbol and the connect symbol disappear.*
 - *The grill function is now de-activated.*

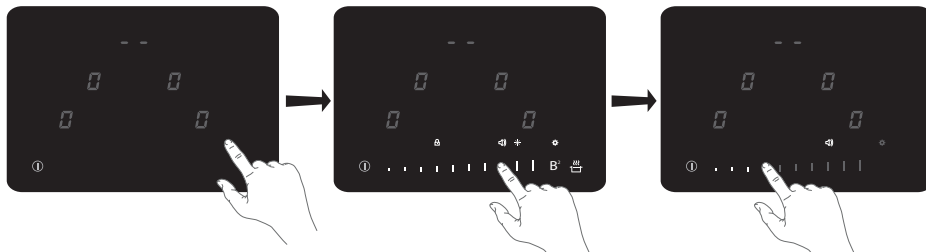
Recall function

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 symbol is flashing.*
2. Touch the slide control within 6 seconds at the position of the pause symbol.
 - *The previous settings are active again.*

Setting the audio signal

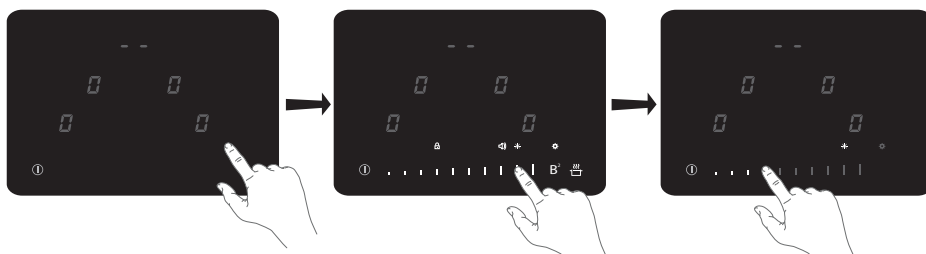
1. Touch the menu key.
 - *The menu options are displayed.*
2. Touch the slide control at the position of the loudspeaker symbol.
 - *The slide control shows the loudness setting.*
3. Set the desired loudness setting with the slide control.



4. Touch the menu key to confirm.

Setting the brightness

1. Touch the menu key.
 - *The menu options are displayed.*
2. Touch the slide control at the position of the brightness symbol.
 - *The slide control shows the brightness level.*
3. Set the desired brightness with the slide control.



4. Touch the menu key to confirm.

Power limiter



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.

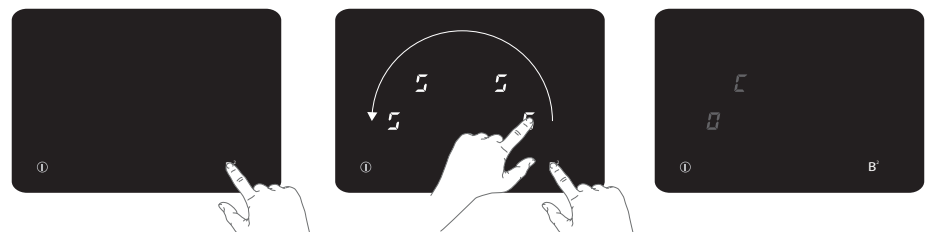
- For models BIH064__EV and BIH074__EV:
 - *The limiter is set at 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W or 6000 W.*
- For models BIH085__EV and BIH095__EV:
 - *The limiter is set at 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W or 10400 W.*

Power limiter configuration

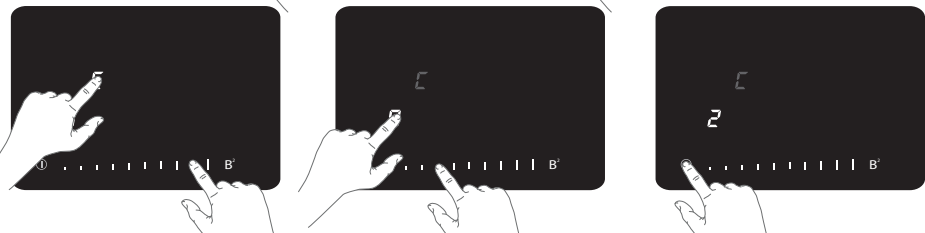
Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

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 boost 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.**

INSTALLATION



3. Touch and hold the boost key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).
5. Release the boost key when you hear an audio signal.
 - ▷ “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 (depending on model).

Setting slide control	Setting of the power limiter for:	
	BIH064__EV BIH074__EV	BIH064__EV BIH074__EV
0	7400 W	10400 W
1	6000 W	7400 W
2	4600 W	6000 W
3	3700 W	4600 W
4	3000 W	3700 W
5	2800 W	3000 W
6	2300 W	2300 W
7	1400 W	1400 W
8	700 W	

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.

MAINTENANCE

Cleaning



Set the locking function before you start cleaning the hob.

We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

Daily cleaning

1. Use a damp cloth and a mild cleaning agent (washing-up liquid) to clean the appliance.
2. Dry the appliance with a paper towel or a cloth.

Heavily polluted glass

1. Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the hob using a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface.
 - ▶ *Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°) in relative to the glass. Gently press the scraper against the glass and slide it over the surface to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not meet with a hot cooking zone.*
 - ▶ *Do not press the scraper perpendicularly against the glass.*
 - ▶ *Do not scratch the hob surface with the tips of the scraper blade. This can cause permanent scratches in the glass.*
2. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.
3. If the cleaning result is not at your satisfaction you can repeat the above cleaning steps as often as needed.



Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.

Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.



The hob can be still very hot due to the cooking process! Do not touch the surface directly. If desired use oven gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	BIH064--EV BIH074--EV	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	21,5	17,5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182,9	191,8
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	19x21	19x21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188 (back)	159,5 (front)
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	180,6	

Model identification	BIH085--EV		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	26,5	17,5	16,0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196,5	162,7	170,9
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	2x 19x21		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188 (back) / 159,5 (front)		
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	175,5		

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	BIH095--EV		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Inductiekookzones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	26,5	21,5	17,5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196,5	182,9	191,8
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	2x 19x21		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188 (back) / 159,5 (front)		
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	183,7		

Information according regulation (EU) 2023/826

$P_{\text{off}} \leq 0.5 \text{ W}$.

The hob automatically goes to the Off position in less than 20 minutes after all functions are completed.

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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 points mentioned below or check for more information the website.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time. Boost key is flashing.	This is the standard set-up routine.	Normal operation. Wait 2 minutes before operating the hob.
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 settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The pre-set time has ended.	Switch off the bleep by touching the timer key.
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 and the electric switch and the power socket.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Error code  or Er03	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have touched two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code E2	Appliance is too hot.	Let the appliance cool down.
Error code Er47 or Er400	The hob is wrong connencted to the mains power supply.	Let the power connection checked by an installer.
Error code E5 or E6	Power supply failure/Power voltage wrong.	Let the power connection checked by an installer.
Error code E8	The air inlet is obstructed.	Check air inlet.
Other error code	Other defect.	Contact the service department.

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



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 identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestelidentificatieplaatje.
Stick the appliance identification card 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



844202

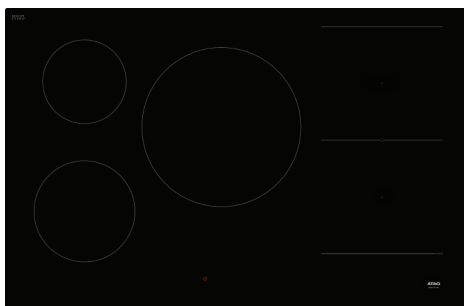
Mode d'emploi

Table de cuisson à induction

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

ATAG



BIH064__EV

BIH074__EV

BIH085__EV

BIH095__EV

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 31

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 31

Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme



Danger ! Risque de blessure – Gefahr! Verletzungsgefahr



**Vorsicht! Gefahr von Schäden am Gerät
Attention ! Risque de dommages matériels**



Remarque ! – Hinweis!

SOMMAIRE

Votre table de cuisson

Introduction	4
Table de cuisson à induction	5
Panneau de commande	7

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	8
Limiteur de temps de cuisson	8
Cuisson saine	8

Utilisation

Bruits de l'induction	9
Casseroles	9
Réglage de la puissance	11
Fonction Maintien au chaud	11
Préchauffage automatique	12
Les fonctions du menu	12
Indications dans l'affichage	13
Utilisation du minuteur	13
Réglages de cuisson	14

Fonctionnement

Lancer la cuisson	15
Finir la cuisson	16
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	17
Activation de la fonction de Maintien au chaud	17
Couplage des zones de cuisson à induction Bridge	17
Commande du minuteur	18
Utilisation des fonctions du menu	21
Fonction Rappel	22

Réglages

Régler le signal sonore	23
Réglage de la luminosité	23

Installation

Limiteur de puissance	24
-----------------------	----

Entretien

Nettoyage	26
-----------	----

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	27
--	----

Diagnostic des pannes

Généralités	29
-------------	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	31
---	----

Introduction

Cette table de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une table de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de sélectionner des réglages de très faible puissance. Et comme il est de même possible de sélectionner des réglages très puissants, le point d'ébullition des plats est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une table de cuisson à induction est différente de celle sur un appareil conventionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Vous ne pouvez donc pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre Casseroles fournit de plus amples informations à ce sujet.

Afin d'assurer une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité thermique et d'un indicateur de chaleur résiduelle. Ce dernier signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

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

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.**

La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

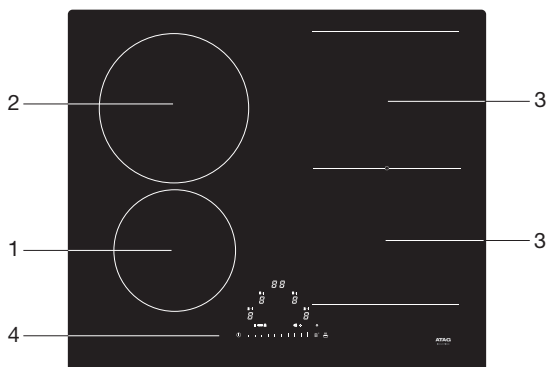
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

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

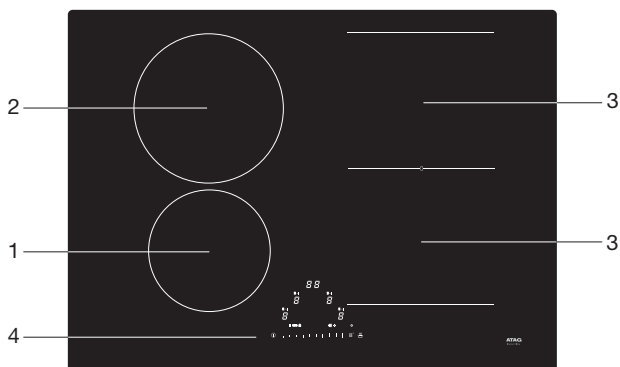
VOTRE TABLE DE CUISSON

Table de cuisson à induction

BIH064__EV



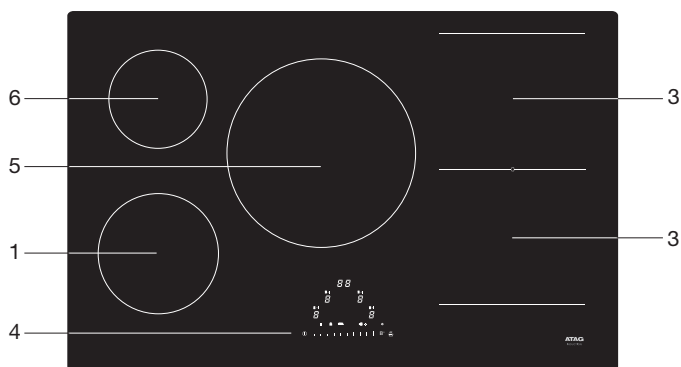
BIH074__EV



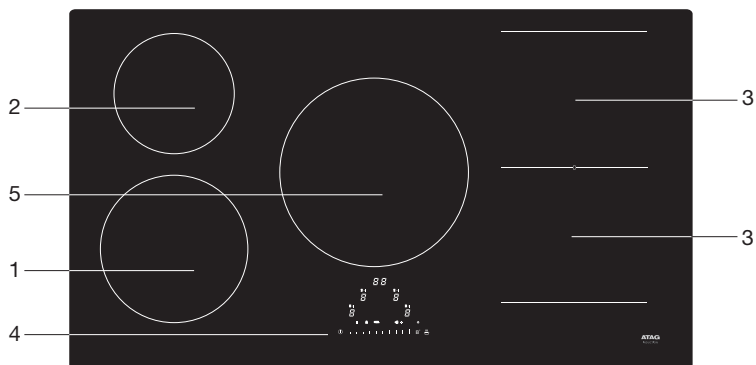
1. Zone de cuisson ø 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson ø 21,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson Bridge 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
4. Panneau de commande

VOTRE TABLE DE CUISSON

BIH085__EV



BIH095__EV



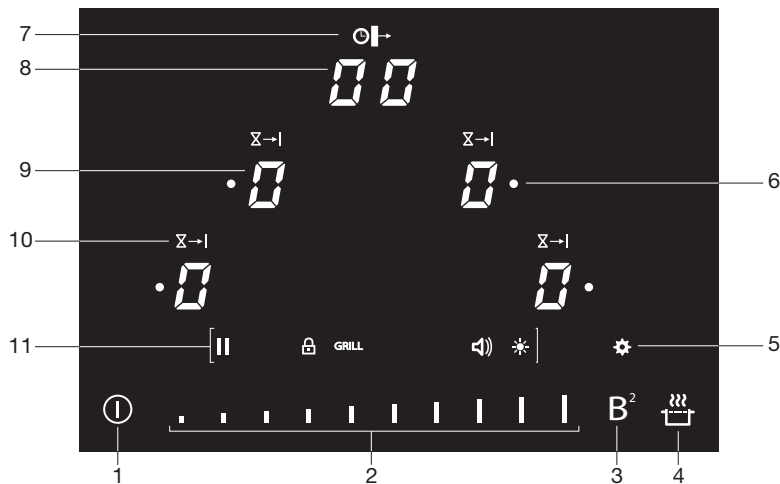
1. Zone de cuisson $\varnothing$ 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson $\varnothing$ 21,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson Bridge 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
4. Panneau de commande
5. Zone de cuisson $\varnothing$ 26,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
6. Zone de cuisson $\varnothing$ 16,0 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (fonction Boost)

VOTRE TABLE DE CUISSON

Panneau de commande



Tous les exemples dans ce mode d'emploi montrent le panneau de commande d'une table de cuisson avec 4 zones de cuisson.



1. Touche Marche/Arrêt
2. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
 - ▷ régler une valeur
 - ▷ sélectionner une fonction
3. Touche Boost
4. Touche de Maintien au chaud
5. Touche de menu pour :
 - ▷ Fonction Pause
 - ▷ Fonction de verrouillage
 - ▷ Fonction Gril (en fonction du modèle)
 - ▷ Réglage du volume sonore
 - ▷ Réglage de la luminosité
6. Indicateur de la durée de cuisson pour chacune des zones de cuisson
7. Symbole de la durée de cuisson
8. Touche du minuteur et affichage du minuteur
9. Touche de zone de cuisson et affichage de zone de cuisson
10. Symbole du minuteur pour chacune des zones de cuisson
11. Symboles du menu



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la table de cuisson !



Lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, la touche **Boost** clignote. La table de cuisson est alors en mode réglage. Faites régler le limiteur de puissance par un installateur (voir le chapitre « Installation ») ou attendez 2 minutes. Au bout de 2 minutes, la table de cuisson est prête à être utilisée.

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 température trop élevée, la puissance de la table ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou coupée.

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 réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement max.	Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement max.
1	516 minutes	6	138 minutes
2	402 minutes	7	138 minutes
3	318 minutes	8	108 minutes
4	258 minutes	9	90 minutes
5	210 minutes	P	5 minutes (revient ensuite au niveau 9)

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

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

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

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 moins puissants.

Bruit de casserole

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

Ventilation bruyante

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

Casseroles

- Placez toujours la casserole au centre d'une zone de cuisson.
- La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.
- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique et par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm),
 - ▷ un fond propre et plat.



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



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

Convient	Ne convient pas
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Classe Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium/plastique



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est réglée sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche. Le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe, par exemple, ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

UTILISATION

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité antisurchauffe et l'appareil risque de trop chauffer. La plaque de verre risque alors de se fissurer et le fond de la casserole peut fondre.
- Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inappropriées ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement) sont exclus du champ de la garantie.

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
 - ▷ 10 cm pour les zones ø 16 et ø 17,5
 - ▷ 11 cm pour la zone ø 21,5 et la zone 19 x 21 cm
 - ▷ 13 cm pour la zone ø 26,5 cm
 - ▷ 23 cm pour des zones Bridge connectées
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.

Fonction de déplacement de casserole

La table de cuisson dispose d'une fonction de déplacement de casserole. Tous les réglages d'une zone de cuisson (puissance, minuteur etc.) peuvent être déplacés vers une autre zone. Pour déplacer les réglages, appuyez pendant au moins 3 secondes sur la touche de la zone de cuisson. Un signal sonore unique retentit. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson vers laquelle vous souhaitez déplacer les réglages. Placez la casserole sur la zone de cuisson nouvellement sélectionnée.



Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.



Vous pouvez également échanger deux casseroles en même temps.



Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Détection de casserole

La table de cuisson détecte automatiquement une casserole adaptée placée sur une zone de cuisson. L'affichage de la zone de cuisson s'allume. Un niveau de puissance peut être réglé.

- Sans casserole (adaptée) sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole indique où vous avez réglé une puissance. Ce symbole disparaît lorsque vous placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

Couplage automatique des zones de cuisson à induction Bridge

Ce couplage se fait automatiquement :

- lorsque vous allumez la table de cuisson et qu'un récipient se trouve déjà sur les zones de cuisson à induction Bridge ;
- lorsque vous mettez un récipient (une poêle à griller, par exemple) sur les zones de cuisson à induction Bridge pendant que la table de cuisson est allumée.

Un symbole de couplage s'affiche sur la zone de cuisson arrière.

Poêles à griller

La table de cuisson offre une fonction Gril (en fonction du modèle) pour utiliser une poêle à griller. Cette fonction maintient la poêle à griller à une température idéale pour griller.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Elles disposent également d'une fonction « Boost » (P). Une fois que vous avez allumé la table de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 5 secondes suivantes. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance. À la première pression, la puissance réglée est celle correspondant à l'endroit du curseur que votre doigt a touché. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage de la puissance.

La puissance augmente lorsque vous faites glisser votre doigt vers la droite et elle diminue lorsque vous le faites glisser vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes maximum). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

Limiteur de puissance

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.

Fonction Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour maintenir des aliments au chaud immédiatement après leur cuisson (à 70 °C environ).

- Cela évitera que les liquides débordent et que des aliments brûlent dans le fond de la casserole.
- Cette fonction peut être démarrée de manière indépendante sur toutes les zones de cuisson.
- Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, la fonction de « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes. La durée maximale du « Maintien au chaud » est de 2 heures.

Préchauffage automatique

Cette fonction chauffe la zone de cuisson à la puissance 9 afin de la porter rapidement à la température requise. Après un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément au réglage défini. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	45
2	140
3	230
4	310
5	408
6	120
7	175
8	215

Les fonctions du menu

Les fonctions de menu suivantes sont disponibles :

- Fonction Pause
 - ▷ Cette fonction arrête temporairement toute activité de cuisson sur la table de cuisson et permet de redémarrer avec les mêmes réglages.
- Fonction de verrouillage
 - ▷ Pour éviter d'accidentellement activer les réglages des zones de cuisson, notamment pendant le nettoyage, le panneau de commande peut être verrouillé (sauf la touche Marche/arrêt).
- Fonction Gril (en fonction du modèle)
 - ▷ Cette fonction permet une utilisation optimale d'une poêle à griller avec des zones de cuisson connectées et à la puissance idéale.
- Réglage du volume sonore
 - ▷ Cette fonction permet de modifier le volume du signal sonore (voir le chapitre « Réglages »).
- Réglage de la luminosité
 - ▷ Cette fonction permet de modifier le niveau de luminosité de l'affichage (voir le chapitre « Réglages »).

Indications dans l'affichage

Affichage	État
0	Niveau de puissance « 0 » pour une zone de cuisson
1 9	Niveau de puissance réglé pour une zone de cuisson : 1 = faible / 9 = élevé
P	Fonction Boost activée
U	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole)
∩	Les zones de cuisson Bridge sont connectées (dépend du modèle).
A	La fonction de préchauffage automatique est activée
≡	La fonction gril est activée (dépend du modèle)
U	La fonction de Maintien au chaud est activée : maintient automatiquement à environ 70 °C
	La fonction Pause est activée : la table de cuisson est en mode pause
L	La fonction de verrouillage est activée : le panneau de commande est verrouillé.
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 affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
E	Code de panne : voir le chapitre « Dépannage »

Utilisation du minuteur

Le minuteur peut être utilisé de 3 manières différentes :

- **Comme minuteur de cuisine (minuteur dégressif)** — une fois le temps défini écoulé, un signal sonore retentit.
 - ▷ Le minuteur de cuisine peut être réglé pour une durée maximale de 99 minutes.
 - ▷ Le minuteur de cuisine peut s'utiliser indépendamment du fonctionnement de la table de cuisson.
 - ▷ Le minuteur de cuisine ne peut être désactivé ou modifié que lorsque la table de cuisson est allumée.
 - ▷ Appuyez sur la touche Minuteur pour stopper le signal sonore.
- **Comme minuteur de cuisson** — le minuteur est relié à une zone de cuisson active. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé et un signal sonore retentit.
 - ▷ Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active pour une durée maximale de 99 minutes.
 - ▷ Appuyez sur la touche Minuteur pour stopper le signal sonore.
- **Comme chronomètre de cuisson (minuteur progressif)** — affiche la durée de cuisson de la zone de cuisson utilisée.
 - ▷ Le chronomètre de cuisson est relié à une zone de cuisson.

Réglages de cuisson

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

Utilisez le réglage « 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 réglage 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 réglages 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les réglages 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 réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

Lancer la cuisson

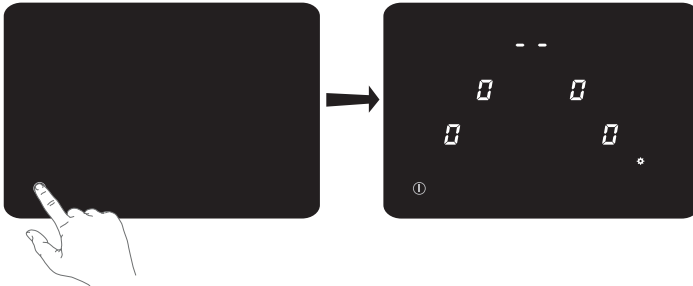
Utilisation des touches tactiles et du curseur

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.

Chaque activation d'une touche ou du curseur est suivie d'un signal sonore.

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - ▶ *Tous les affichages des zones de cuisson indiquent « 0 » signalant que la table à induction est passée à l'état de veille.*

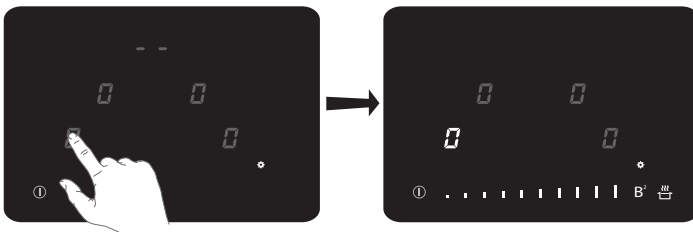


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.



Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

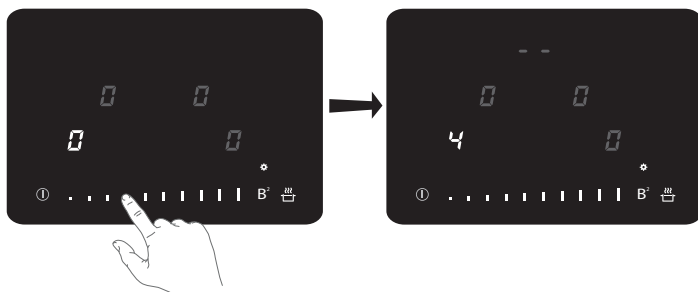
3. La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole. Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée ou placez une deuxième casserole sur une zone de cuisson.
 - ▶ *Un signal sonore unique retentit.*
 - ▶ *Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'éclairera pendant env. 3 secondes.*



FONCTIONNEMENT

4. Placez, dans les 3 secondes, votre doigt sur le curseur pour régler la puissance ou sur la touche Boost.

- ▷ La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance que vous avez réglée.
- ▷ Utilisez le curseur pour augmenter ou réduire la puissance.
- ▷ Après 5 secondes, le curseur s'éteint.



5. Si vous le souhaitez, vous pouvez déplacer les casseroles d'une zone de cuisson à une autre (tout en conservant tous les réglages). Consultez le chapitre « Utilisation/Fonction de déplacement 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.



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

Finir la cuisson

1. Réglez la puissance de cuisson sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour éteindre la table de cuisson à induction.



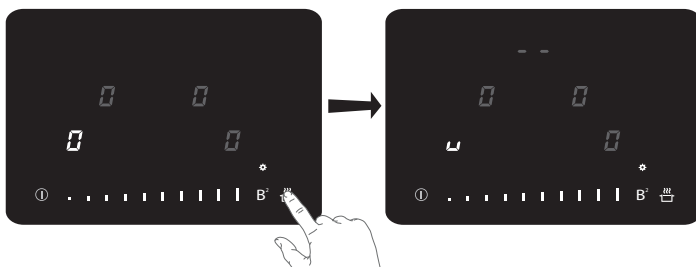
Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude pour être touchée. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer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

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

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.
 - 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 adaptée sur une des zones de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'éclairera 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.

Couplage des zones de cuisson à induction Bridge (dépend du modèle)

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.



Ce couplage est effectué automatiquement si la table de cuisson détecte un récipient sur les deux zones de cuisson à induction Bridge. Si vous souhaitez utiliser deux casseroles séparées, placez d'abord une casserole sur la zone de cuisson avant et réglez un niveau de puissance. Ensuite, placez la deuxième casserole sur la zone de cuisson arrière et réglez le niveau de puissance pour celle-ci.

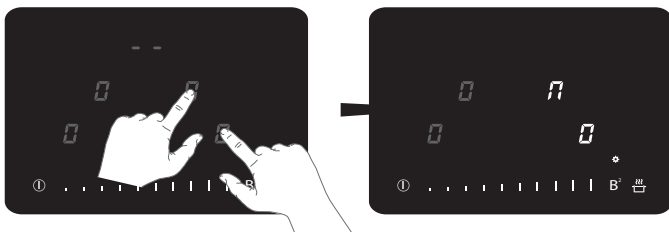
FONCTIONNEMENT

Couplage automatique des zones de cuisson à induction Bridge

1. Allumez la table de cuisson et placez une grande casserole sur deux zones de cuisson à induction Bridge.
 - Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.
2. Réglez la puissance souhaitée pour les deux zones de cuisson couplées à l'aide du curseur.
3. Pour modifier par la suite la puissance de cuisson de la zone couplée, appuyez tout d'abord sur la touche de la zone de cuisson avant.

Couplage manuel des zones de cuisson à induction Bridge

1. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson 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.



Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

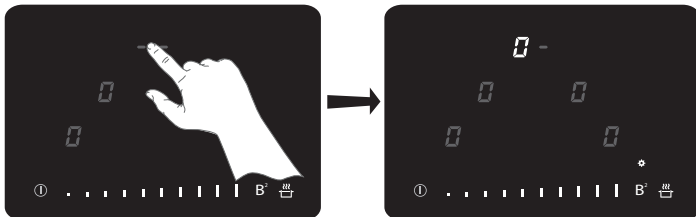
1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.

Commande du minuteur

Utilisation du minuteur de cuisine (minuteur dégressif)

La table de cuisson est allumée et aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

1. Appuyez sur la touche Minuteur pour activer le minuteur de cuisine.
 - « 0- » clignote dans l'affichage du minuteur.



2. Réglez le temps souhaité avec le curseur (de 0 à 99 minutes).
 - Définissez tout d'abord une valeur pour la gauche de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus.

FONCTIONNEMENT

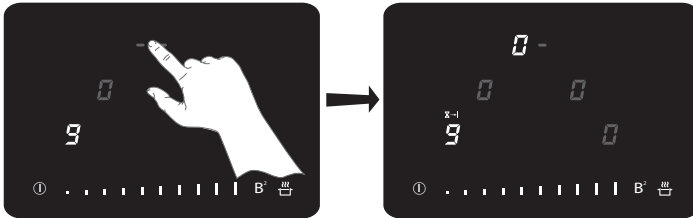
- ▷ Réglez la valeur « 0 » pour la gauche de l'affichage si vous souhaitez régler une durée de moins de 10 minutes.
 - ▷ La droite de l'affichage clignote ; réglez une valeur pour la droite de l'affichage.
 - ▷ Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence.
 - ▷ L'affichage du minuteur indiquera 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 Minuteur pour stopper le signal sonore.
- ▷ Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.



Appuyez sur la touche du minuteur, puis déplacez le curseur vers la position « 0 » pour couper le minuteur avant la fin du temps programmé.

Utilisation du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche Minuteur.
 - ▷ Le symbole du minuteur de la zone de cuisson concernée s'affiche.



3. Réglez le temps souhaité avec le curseur (de 0 à 99 minutes).
 - ▷ Définissez tout d'abord une valeur pour la gauche de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et que la droite de l'affichage clignote. Puis, réglez une valeur pour la droite de l'affichage.
 - ▷ Si vous souhaitez régler une durée de moins de 10 minutes, appuyez à nouveau sur la touche Minuteur.
 - ▷ 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 Minuteur pour stopper le signal sonore.
 - ▷ Après 30 secondes, le signal sonore s'arrête automatiquement.

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 connectée au minuteur est identifiée par le symbole du minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Minuteur.
3. Utilisez le curseur pour modifier le temps de cuisson.

FONCTIONNEMENT

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 connectée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole du minuteur au-dessus 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 s'affichera en secondes.

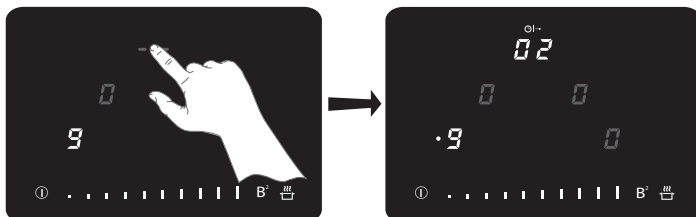
Arrêter le minuteur de cuisson

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 connectée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole du minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Minuteur.
3. Appuyez sur le curseur au niveau de la position « 0 » pour régler le temps sur « 00 ».
 - ▷ Le symbole du minuteur disparaît.

Utilisation du chronomètre de cuisson (minuteur progressif)

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez pendant au moins 3 secondes sur la touche du minuteur jusqu'à ce que l'indicateur du chronomètre de cuisson près de la zone de cuisson s'affiche.
 - ▷ Lorsque vous sélectionnez la zone de cuisson, le symbole du chronomètre de cuisson s'affiche au-dessus de l'affichage du minuteur. Le temps de fonctionnement de la zone de cuisson s'affiche.
 - ▷ L'affichage du minuteur affiche le temps de cuisson déjà écoulé pour la zone de cuisson sélectionnée.



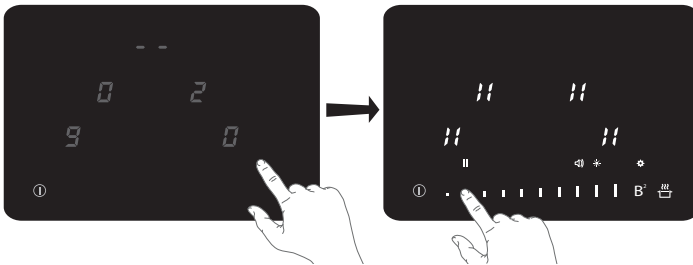
3. Pour arrêter le chronomètre de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez deux fois sur la touche du minuteur.
 - ▷ Après quelques secondes, l'indicateur, les symboles et l'affichage clignotant du minuteur s'éteignent.
 - ▷ Vous pouvez également éteindre la zone de cuisson pour arrêter le chronomètre de cuisson.

Utilisation des fonctions du menu

Pause de la cuisson

Cette fonction permet d'arrêter temporairement la cuisson (20 minutes max.) ; les minuteurs et les compteurs sont également mis en pause.

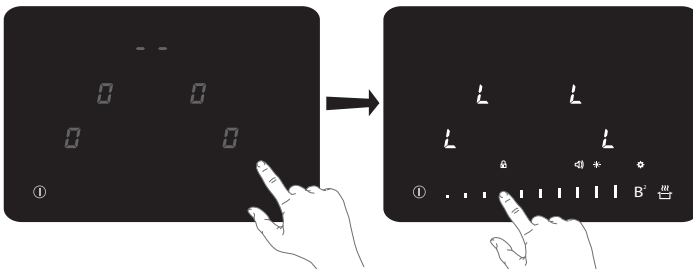
1. Appuyez sur la touche Menu.
 - Les options du menu s'affichent.
2. Touchez le curseur au niveau du symbole Pause.



3. Touchez à nouveau le curseur au niveau du symbole Pause pour désactiver la fonction de pause.
 - La table de cuisson s'éteint automatiquement après 20 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.

Fonction de verrouillage

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Menu.
3. Appuyez sur le curseur au niveau du symbole de verrouillage jusqu'à ce que le symbole « L » apparaisse sur tous les affichages.



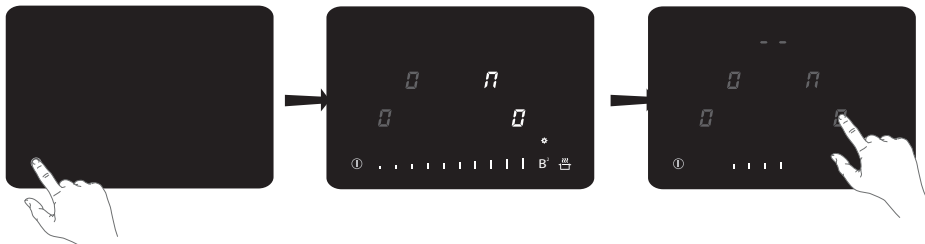
La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après 5 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

4. Pour déverrouiller : allumez la table de cuisson et appuyez sur la touche Menu.
5. Appuyez pendant au moins 8 sec. sur le curseur au niveau du symbole de verrouillage jusqu'à ce que le symbole « L » s'éteigne.
 - La fonction de verrouillage est à présent désactivée.

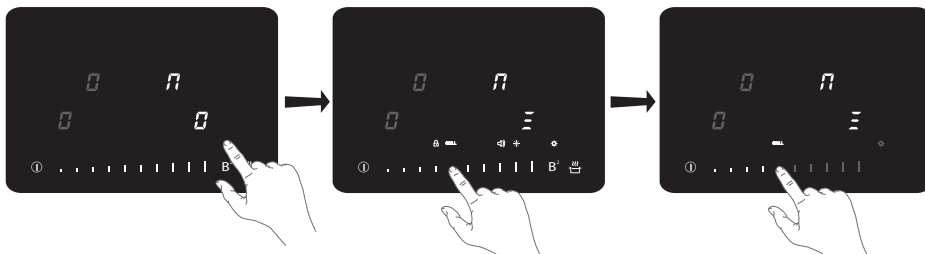
FONCTIONNEMENT

Allumer la fonction Gril (dépend du modèle)

1. Allumez la table de cuisson et placez une poêle à griller sur deux zones de cuisson à induction Bridge.
 - Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone arrière.
2. Sélectionnez la zone de cuisson avant.



3. Appuyez sur la touche Menu.
4. Touchez le curseur au niveau « Gril ».
 - Le symbole de Gril s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson avant.
5. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance du Gril.
 - La fonction de Gril est activée.



6. Pour couper la fonction de Gril, appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - Pour désactiver la fonction de Gril, vous pouvez également sélectionner la zone de cuisson avant et appuyez sur la touche du menu. Touchez ensuite le curseur au niveau « Gril ». Le symbole Gril et le symbole de couplage s'éteignent.
 - La fonction de Gril est à présent désactivée.

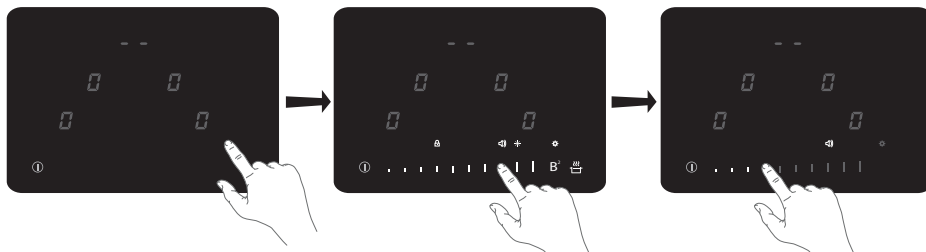
Fonction Rappel

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.
 - Le symbole de Pause clignote.
2. Touchez le curseur au niveau du symbole Pause dans les 6 secondes.
 - Les réglages précédents sont réactivés.

Régler le signal sonore

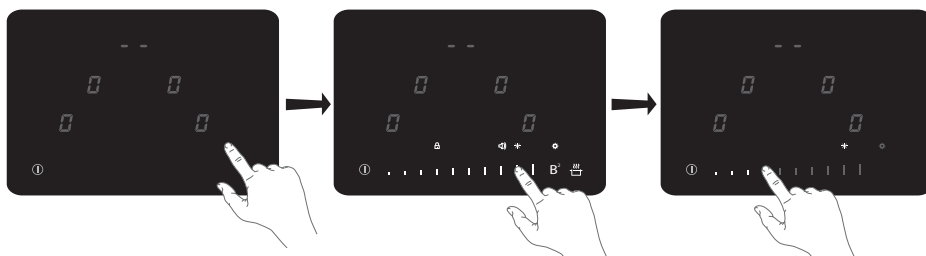
1. Appuyez sur la touche Menu.
 - Les options du menu s'affichent.
2. Touchez le curseur au niveau du symbole de haut-parleur.
 - Le curseur affiche le réglage du volume sonore.
3. Réglez le volume sonore souhaité à l'aide du curseur.



4. Appuyez sur la touche du Menu pour confirmer.

Réglage de la luminosité

1. Appuyez sur la touche Menu.
 - Les options du menu s'affichent.
2. Touchez le curseur au niveau du symbole de Luminosité.
 - Le curseur affiche le niveau de luminosité.
3. Réglez la luminosité souhaitée à l'aide du curseur.



4. Appuyez sur la touche du Menu pour confirmer.

Limiteur de puissance



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

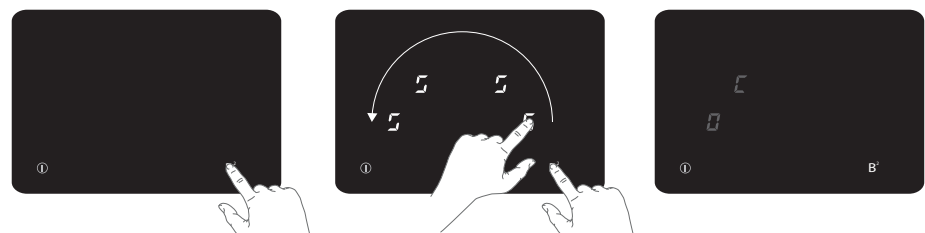
- Pour les modèles BIH064__EV et BIH074__EV :
 - *Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de le passer à 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W ou 6000 W.*
- Pour les modèles BIH085__EV et BIH095__EV :
 - *Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de le passer à 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W ou 10400 W.*

Configuration du limiteur de puissance

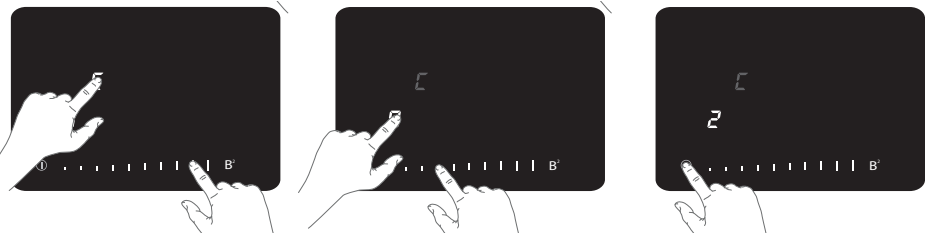
Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

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 Boost 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.**

INSTALLATION



3. Appuyez sur la touche Boost et ne la relâchez pas.
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 Boost lorsque vous entendez un signal sonore.
 - ▷ « 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 (en fonction du modèle).

Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance pour :	
	BIH064__EV BIH074__EV	BIH064__EV BIH074__EV
0	7400 W	10400 W
1	6000 W	7400 W
2	4600 W	6000 W
3	3700 W	4600 W
4	3000 W	3700 W
5	2800 W	3000 W
6	2300 W	2300 W
7	1400 W	1400 W
8	700 W	

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.

Nettoyage



Activez la fonction de verrouillage avant de nettoyer la table de cuisson.

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Vous éviterez alors que les aliments trop cuits qui ont débordé endommagent la surface en verre.

Nettoyage quotidien

1. Utilisez un linge humide et un détergent doux (produit vaisselle) pour nettoyer l'appareil.
2. Essayez l'appareil avec un essuie-tout ou un torchon.

Verre très sale

1. Retirez immédiatement les éventuels restes d'aliments, la graisse brûlée, le sucre ou les taches tenaces de la table de cuisson, même si celle-ci est encore chaude ! Les restes de sucre et/ou d'autres aliments peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique.
 - ▶ *Tenez le racloir dans l'angle adéquat (entre 45 et 60°) par rapport au verre. Appuyez doucement avec le racloir sur la surface en verre et faites-le glisser sur la surface pour retirer la saleté. Assurez-vous que la poignée en plastique du racloir (sur certains modèles) n'entre pas en contact avec une zone de cuisson chaude.*
 - ▶ *N'utilisez pas le racloir perpendiculairement à la surface en verre.*
 - ▶ *Veillez à ne pas rayer la surface de la table de cuisson avec les extrémités de la lame du racloir. Cela pourrait provoquer des rayures indélébiles dans le verre.*
2. Après avoir enlevé les taches tenaces de la surface en verre, suivez les étapes du nettoyage quotidien pour nettoyer la table de cuisson.
3. Si le résultat du nettoyage n'est pas satisfaisant, vous pouvez recommencer les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.



N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs parce qu'ils peuvent provoquer des rayures.

N'utilisez pas de la paille de fer, des éponges à récurer ou tout objet pointu pour nettoyer l'appareil.



La table de cuisson peut encore être très chaude suite au processus de cuisson. Ne touchez pas directement la surface. Si nécessaire, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler en nettoyant immédiatement après la cuisson.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	BIH064--EV BIH074--EV	
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	21,5	17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	182,9	191,8
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) Long./larg. en cm	19x21	19x21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	188 (le dos)	159,5 (l'avant)
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	180,6	

Identification du modèle	BIH085--EV		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	26,5	17,5	16,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	196,5	162,7	170,9
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) Long./larg. en cm	2x 19x21		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	188 (le dos) / 159,5 (l'avant)		
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	175,5		

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Identification du modèle	BIH095--EV		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	26,5	21,5	17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	196,5	182,9	191,8
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) Long./larg. en cm	2x 19x21		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188 (le dos) / 159,5 (l'avant)		
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg ($CE_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	183,7		

Informations conformément au règlement (UE) 2023/826

$P_{\text{off}} \leq 0,5 \text{ W}$.

La table de cuisson passera automatiquement en mode Arrêt en moins de 20 minutes une fois toutes les fonctions terminées.

Généralités

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

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez d'abord de résoudre le problème par vous-même en vérifiant les points indiqués ci-dessous ou consultez le site Web pour plus d'informations.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois. La touche Boost clignote.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal. Attendez 2 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.
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 normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Le cercle du fond de la casserole reste visible après le nettoyage.	Le fond de la casserole utilisée sur la zone de cuisson était sale.	Nettoyez la table à induction avec un nettoyant pour vitrocéramique et enlevez la saleté/graisse du fond de la casserole.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Appuyez sur la touche du minuteur 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, le commutateur électrique et la prise de courant.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Problème	Cause possible	Solution
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code d'erreur Er ou Er03	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code d'erreur E2	L'appareil est trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir.
Code d'erreur Er47 ou Er400	Erreur au niveau du branchement de l'appareil à l'alimentation électrique.	Faites vérifier le branchement électrique par un installateur.
Code d'erreur E5 ou E6	Défaut d'alimentation électrique/Tension d'alimentation incorrecte	Faites vérifier le branchement électrique par un installateur.
Code d'erreur E8	L'entrée d'air est obstruée.	Vérifiez l'entrée d'air.
Autre code d'erreur	Autre dysfonctionnement.	Prenez contact avec le service après-vente.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez 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



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

Ihr Kochfeld

Einführung	4
Induktionskochfeld	5
Bedienfeld	7

Sicherheit

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8
Gesund kochen	8

Verwendung

Induktionsgeräusche	9
Kochgeschirr	9
Leistungsstufen einstellen	11
Warmhaltefunktion	11
Ankochautomatik	12
Menüfunktionen	12
Anzeigen auf dem Display	13
Verwenden des Timers	13
Leistungsstufen	14

Bedienung

Kochvorgang starten	15
Kochvorgang beenden	16
Ankochautomatik einschalten	17
Warmhaltefunktion einschalten	17
Bridge-Induktionskochzonen miteinander verbinden	17
Timer-Steuerung	18
Bedienung der Menüfunktionen	21
Wiederherstellungsfunktion	22

Einstellungen

Einstellen der Lautstärke des akustischen Signals	23
Einstellen der Anzeihelligkeit	23

Installation

Leistungsbegrenzung	24
---------------------	----

Pflege

Reinigung	26
-----------	----

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	27
---	----

Fehlerbehebung

Allgemeine Hinweise	29
---------------------	----

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	31
-------------------------------------	----

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistungsreserven können Speisen schnell zum Kochen gebracht werden. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Die Wärmeerzeugung erfolgt bei Induktionskochfeldern mit Magnetfeldern. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Nutzung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

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

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzdokument für Kundendiensttechniker.

Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.

Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

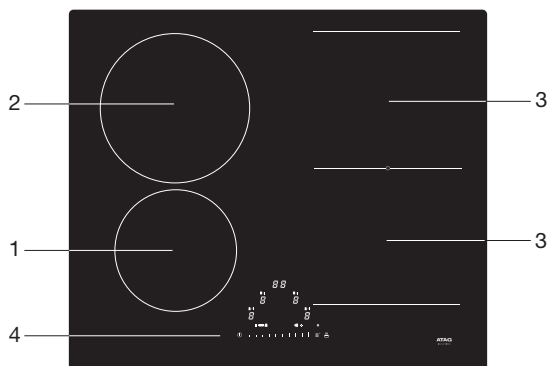
Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

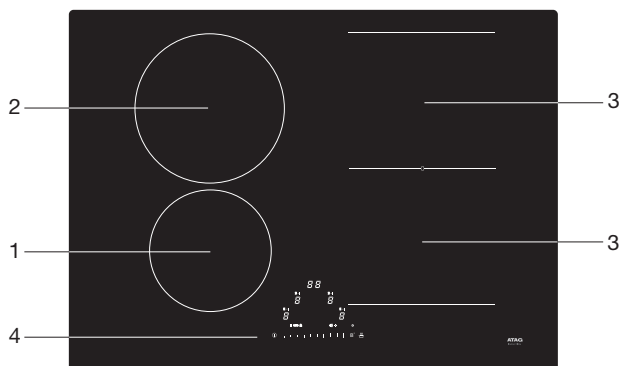
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Induktionskochfeld

BIH064__EV



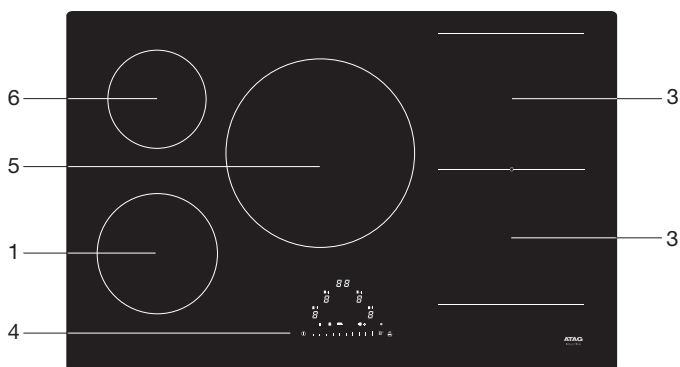
BIH074__EV



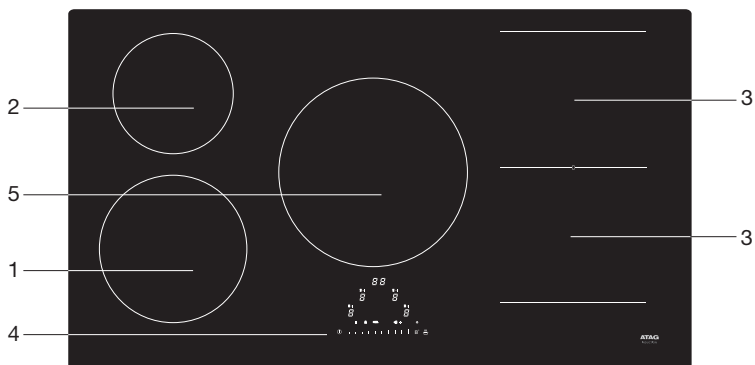
1. Kochzone ø 17,5 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
2. Kochzone ø 21,5 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
3. Bridge-Induktionskochzone 19 × 21 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
4. Bedienfeld

IHR KOCHFELD

BIH085__EV



BIH095__EV

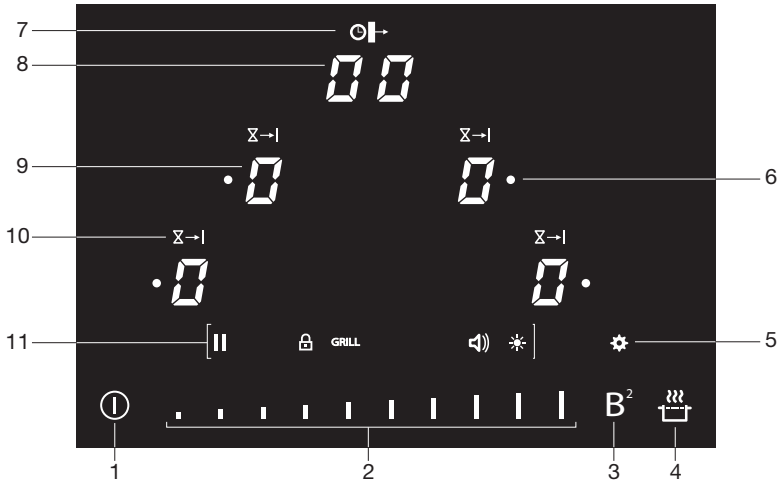


1. Kochzone ø 17,5 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
2. Kochzone ø 21,5 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
3. Bridge-Induktionskochzone 19 × 21 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
4. Bedienfeld
5. Kochzone ø 26,5 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
6. Kochzone ø 16,0 cm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)

Bedienfeld



Alle Beispiele in diesem Handbuch zeigen das Bedienfeld eines Kochfelds mit 4 Kochzonen.



1. Ein/Aus-Taste
2. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:
 - *Einstellen von Werten*
 - *Funktionen auswählen*
3. Boost-Taste
4. Warmhaltetaste
5. Menütaste für die folgenden Funktionen
 - *Pause*
 - *Tastensperre*
 - *Grillfunktion (nur bei bestimmten Modellen)*
 - *Lautstärke*
 - *Helligkeit*
6. Anzeige der Garzeit für jede Kochzone
7. Garzeitsymbol
8. Timertaste und -anzeige
9. Kochzonentaste und Kochzonenanzeige
10. Timersymbol für jede Kochzone
11. Menüsymbole



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!



Bei der Erstinbetriebnahme des Kochfelds blinkt die Boost-Taste. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Einrichtungsmodus. Bitten Sie einen Installateur, die Leistungsbegrenzung einzustellen (siehe Kapitel „Installation“) oder warten Sie 2 Minuten. Nach 2 Minuten ist das Kochfeld einsatzbereit.

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 Leistung 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 Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit	Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit
1	516 Minuten	6	138 Minuten
2	402 Minuten	7	138 Minuten
3	318 Minuten	8	108 Minuten
4	258 Minuten	9	90 Minuten
5	210 Minuten	P	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

Öl	Rauchpunkt in °C	Öl	Rauchpunkt in °C
natives Olivenöl extra	160 °C	Sonnenblumenöl	227 °C
Butter/Kokosöl	177 °C	Maisöl/Erdnussöl	232 °C
Rapsöl	204 °C	Olivenöl	242 °C
natives Olivenöl	216 °C	Reisöl	255 °C

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. Ursache ist der Energiestrom vom Kochfeld zum Topf. 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 Lüftern ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Kochgeschirr

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.
- Für das Induktionskochen wird spezielles Kochgeschirr benötigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - ▷ einem mindestens 2,25 mm dicken Boden;
 - ▷ einem sauberen und ebenen Boden.



Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!



Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

Geeignet	Ungeeignet
spezielles Edelstahl-Kochgeschirr	Keramik
Class Induction	Edelstahl
robuste Emailletöpfe	Porzellan
Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen	Kupfer/Aluminium/Kunststoff



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Wenn der Topf zu trocken ist, kann das Email bei hoher Induktionsleistung abspringen und der Topfboden kann sich verziehen.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, sodass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt.
- Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
 - ▷ 10 cm betragen bei einem Zonendurchmesser von 16 und 17,5 cm
 - ▷ 11 cm betragen bei einem Zonendurchmesser von 21,5 cm und bei einer Kochzonengröße von 19 × 21 cm
 - ▷ 13 cm betragen bei einem Zonendurchmesser von 26,5 cm
 - ▷ 23 cm bei miteinander verbundenen Bridge-Zonen
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Zonenwechselfunktion

Das Kochfeld verfügt über eine Zonenwechselfunktion: Alle zu einer Zone gehörenden Einstellungen (Leistungsstufe, Timer etc.) können damit auf eine andere Kochzone übertragen werden. Betätigen Sie dazu die Taste der Kochzone und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone, auf die Sie die Einstellungen übertragen möchten. Stellen Sie das Kochgeschirr von der alten auf die neue Kochzone.



Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.



Sie können auch zwei Töpfe/Pfannen in einem einzigen Vorgang gegeneinander austauschen.



Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.

Kochgeschirrerkennung

Wenn geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird, so erkennt die Zone dies automatisch. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf. Die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

- Wenn kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone steht, leuchtet beim Einstellen der Leistungsstufe das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Sobald geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird, erlischt das Symbol wieder.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

Automatisches Verbinden von Bridge-Induktionskochzonen

Die Verbindung wird automatisch hergestellt, wenn:

- Sie das Kochfeld einschalten und bereits Kochgeschirr auf einer Bridge-Induktionszone steht;
- Sie bei eingeschaltetem Kochfeld Kochgeschirr (zum Beispiel eine Grillplatte) auf eine Bridge-Induktionszone stellen.

Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol.

Grillplatten

Das Kochfeld verfügt (je nach Modell) über eine Grillfunktion für die Verwendung einer Grillplatte. Diese Funktion hält die Grillplatte auf einer idealen Temperatur für das Grillen.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Daneben gibt es noch die Stufe „Boost“ (P). Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 5 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein. Berühren Sie den Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie bei Bedarf mit dem Finger über den Schieberegler, um die Leistungsstufe zu ändern.

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 Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Leistungsbegrenzung

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.

Warmhaltefunktion

Verwenden Sie diese Funktion zum Warmhalten von Speisen direkt nach dem Garen (bei ca. 70 °C).

- So wird verhindert, dass Flüssigkeiten überkochen oder Gargut am Boden des Kochgeschirrs anbrennt.
- Die Funktion kann unabhängig voneinander auf allen Kochzonen aktiviert werden.
- Wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, bleibt die Warmhaltefunktion noch etwa 10 Minuten lang aktiv. Die maximale Warmhaltedauer beträgt 2 Stunden.

Ankochautomatik

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 eingeschaltet, um sie schnell auf die notwendige Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Wartezeit wird die Leistung wieder auf die vorgegebene Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	45
2	140
3	230
4	310
5	408
6	120
7	175
8	215

Menüfunktionen

Die folgenden Menüfunktionen können ausgewählt werden:

- Pause
 - ▷ *Alle Kochzonen werden vorübergehend ausgeschaltet und können danach mit unveränderten Einstellungen wieder eingeschaltet werden.*
- Tastensperre
 - ▷ *Um zu verhindern, dass (insbesondere während der Reinigung) unbeabsichtigt Kochzonen eingeschaltet oder sonstige Einstellungen verändert werden, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste) gesperrt werden.*
- Grillfunktion (nur bei bestimmten Modellen)
 - ▷ *Diese Funktion erlaubt die optimale Verwendung einer Grillpfanne mit verbundenen Kochzonen durch die Wahl der passenden Leistung.*
- Lautstärke
 - ▷ *Diese Funktion dient der Einstellung der Lautstärke des akustischen Signals (siehe Kapitel „Einstellungen“).*
- Helligkeit
 - ▷ *Diese Funktion dient der Einstellung der Helligkeit des Displays (siehe Kapitel „Einstellungen“).*

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
	Leistungsstufe „0“
	Leistungsstufe („1“ = geringe Leistung, „9“ = hohe Leistung)
	Boost-Funktion aktiv
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Bridge-Kochzonen sind miteinander verbunden (nur bei bestimmten Modellen).
	Ankochautomatik ist aktiviert.
	Grillfunktion ist aktiviert (nur bei bestimmten Modellen)
	Warmhaltefunktion ist aktiviert, Temperatur wird automatisch auf ca. 70 °C gehalten.
	Pausenfunktion ist aktiviert, das Kochfeld ist im Pausenmodus.
	Tastensperre ist aktiviert, Bedienfeld ist gesperrt.
	 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.
	Fehlercode, siehe Kapitel „Störungstabelle“.

Verwenden des Timers

Der Timer kann auf drei unterschiedlichen Arten verwendet werden:

- **Als Kurzzeituhr (die Zeit läuft abwärts):** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarmsignal.
 - ▷ Die Kurzzeituhr kann auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.
 - ▷ Die Kurzzeituhr kann auch bei abgeschaltetem Kochfeld verwendet werden.
 - ▷ Die Kurzzeituhr kann nur eingestellt oder ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.
 - ▷ Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Timertaste.
- **Als Abschalttimer:** Der Timer ist mit einer aktiven Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet und ein Alarm ertönt.
 - ▷ Für jede aktive Kochzone kann ein Abschalttimer mit einem Maximum von 99 Minuten eingestellt werden.
 - ▷ Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Timertaste.
- **Als Stoppuhr (die Zeit läuft aufwärts): Anzeige der verstrichenen Garzeit**
 - ▷ Die Stoppuhr ist mit einer Kochzone verbunden.

Leistungsstufen

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

Leistungsstufe „Boost“:

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

Leistungsstufe 9:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Leistungsstufen 7 und 8:

- dicke Pfannkuchen backen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- arme Ritter backen
- panierten Fisch braten
- Pasta
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Leistungsstufen 4–6:

- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Leistungsstufen 1–3:

- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

Kochvorgang starten

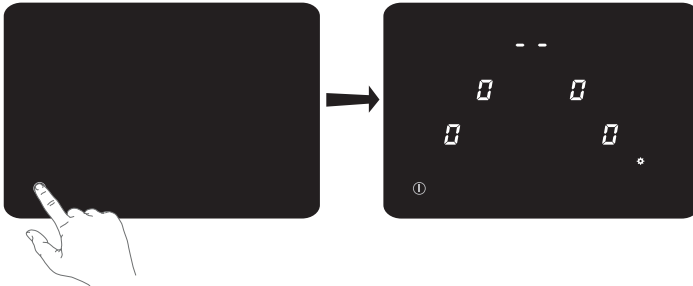
Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

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.

Nach jeder Betätigung einer Taste oder des Schiebereglers wird ein Tonsignal wiedergegeben.

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - Auf allen Kochfelddisplays wird „0“ angezeigt. Damit wird signalisiert, dass sich das Induktionskochfeld im Standbymodus befindet.

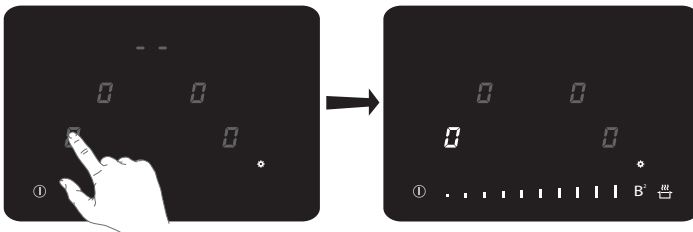


2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.



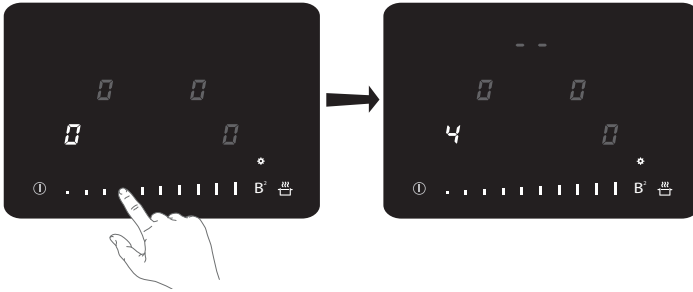
Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.

3. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Um eine andere Kochzone auszuwählen, betätigen Sie die Taste der gewünschten Kochzone oder stellen Sie einen weiteren Topf bzw. eine weitere Pfanne auf eine andere Kochzone.
 - Ein einzelner Signalton wird wiedergegeben.
 - Die Anzeige „0“ auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet ca. 3 Sekunden lang deutlich auf.



BEDIENUNG

4. Stellen Sie mit dem Schieberegler oder der Boost-Taste innerhalb von 3 Sekunden die Leistungsstufe ein.
 - ▷ Die Kochzone wird automatisch mit der eingestellten Stufe gestartet.
 - ▷ Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Leistungsstufe.
 - ▷ Nach 5 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert.



5. Falls gewünscht können Sie das Kochgeschirr auch von einer Kochzone auf eine andere schieben, wobei die jeweiligen Einstellungen „mitgenommen“ werden. Siehe dazu Kapitel „Zonenwechselfunktion“.

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.



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

Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistungsstufe „0“ ein.
2. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein/Aus-Taste aus.



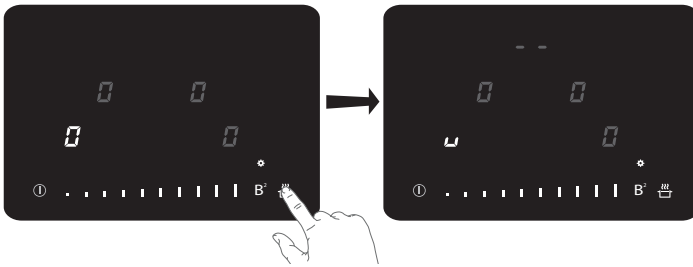
Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

Ankochautomatik einschalten

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 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 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-Induktionskochzonen miteinander verbinden (nur bei bestimmten Modellen)

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.



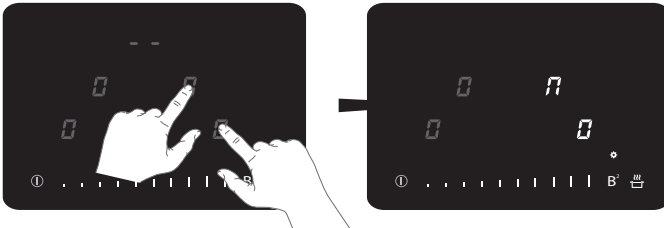
Die Verbindung wird automatisch hergestellt, wenn: das Kochfeld auf beiden Bridge-Induktionszonen Kochgeschirr erkennt. Wenn Sie die Kochzonen verwenden möchten, ohne Sie miteinander zu verbinden, stellen Sie zunächst Kochgeschirr auf die vordere Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Setzen Sie dann einen Topf bzw. eine Pfanne auf die hintere Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für die hintere Zone ein.

Automatisches Verbinden von Bridge-Induktionskochzonen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf bzw. eine Pfanne mit ausreichender Größe auf die beiden Bridge-Induktionszonen.
 - Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungsstufe für die beiden miteinander verbundenen Kochzonen ein.
3. Um die Leistungsstufen der Bridge-Kochzone später zu ändern, berühren Sie zuerst die Taste für die vordere Kochzone.

Manuelles Verbinden von Bridge-Induktionskochzonen

1. Halten Sie beide rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
 - Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.



Bridge-Induktionskochzonen trennen

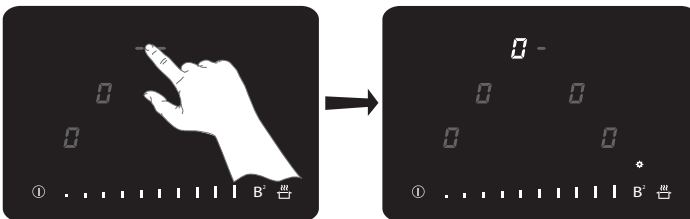
1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
 - Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.

Timer-Steuerung

Die Kurzzeituhr benutzen (die Zeit läuft abwärts)

Das Kochfeld ist eingeschaltet, es ist keine Kochzone ausgewählt.

1. Betätigen Sie die Timertaste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - Auf dem Timerdisplay blinkt „0-“.



2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein (0 bis 99 Minuten).
 - Stellen Sie zuerst die linke Ziffer ein und warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt.

BEDIENUNG

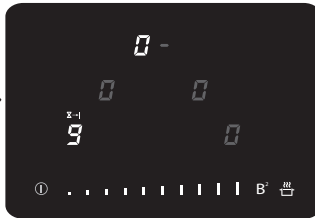
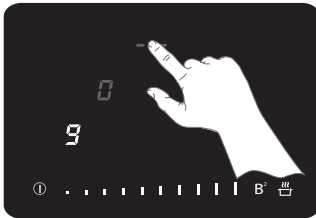
- ▶ Um einen Wert von weniger als 10 Minuten einzustellen, stellen Sie als linke Ziffer „0“ ein.
 - ▶ Wenn die rechte Ziffer blinkt, kann der entsprechende Wert auch hier eingestellt werden.
 - ▶ Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
 - ▶ Auf der Anzeige wird die Restzeit 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 auf die Timertaste.
- ▶ Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.



Betätigen Sie die Timertaste und danach den Schieberegler auf der Position „0“, um die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Abschalttimer benutzen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Tippen Sie auf die Timertaste.
 - ▶ Das Timersymbol über der betreffenden Kochzone blinkt.



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein (0 bis 99 Minuten).
 - ▶ Stellen Sie zuerst die linke Ziffer ein. Warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt und die rechte Ziffer zu blinken beginnt. Stellen Sie nun die rechte Ziffer ein.
 - ▶ Wenn Sie einen Wert von weniger als 10 Minuten einstellen möchten, betätigen Sie die Timertaste erneut.
 - ▶ 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 auf die Timertaste.
 - ▶ Der Alarm stoppt automatisch nach 30 Sekunden.

Ändern der eingestellten Garzeit

Die Garzeit 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 über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
2. Tippen Sie auf die Timertaste.
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 über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.
 - ▷ Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.

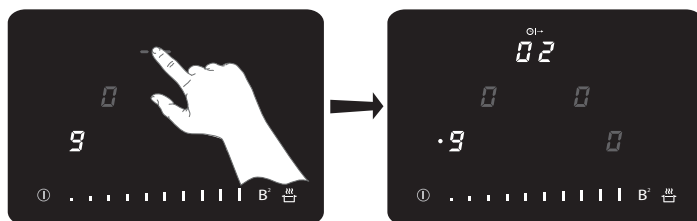
Ausschalten der Abschalttimer

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 über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
2. Tippen Sie auf die Timertaste.
3. Berühren Sie den Schieberegler an der Position „0“, um die Zeit auf „00“ zu stellen.
 - ▷ Das Timersymbol erlischt.

Die Stoppuhr benutzen (die Zeit läuft aufwärts)

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Halten Sie die Timertaste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige der Garzeit neben der Leistungsstufenanzeige erscheint.
 - ▷ Bei der Auswahl der Kochzone erscheint das Garzeitsymbol über dem Timerdisplay. Die verstrichene Garzeit der Kochzone wird nun angezeigt.
 - ▷ Auf dem Timerdisplay wird die verstrichene Garzeit der ausgewählten Kochzone angezeigt.



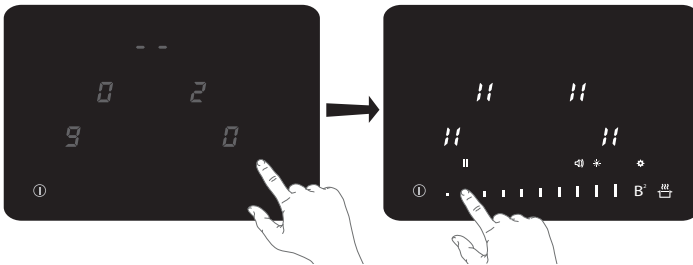
3. Um die Stoppuhr zu deaktivieren, wählen Sie die Kochzone aus und betätigen Sie die Timertaste zweimal.
 - ▷ Nach einigen Sekunden erlöschen die Anzeige, die Symbole und das blinkende Timerdisplay.
 - ▷ Die Stoppuhr wird auch durch das Abschalten der jeweiligen Kochzone deaktiviert.

Bedienung der Menüfunktionen

Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 20 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden angehalten.

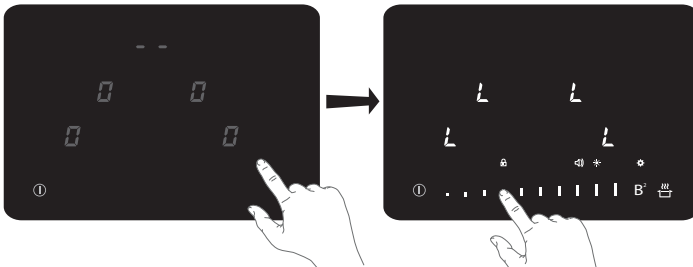
1. Berühren Sie die Menütaste.
 - Die Menüoptionen werden angezeigt.
2. Berühren Sie den Schieberegler an der Position des Pausensymbols.



3. Berühren Sie den Schieberegler erneut an der Position des Pausensymbols, um die Pausenfunktion wieder aufzuheben.
 - Wenn die Pausenfunktion nicht nach 20 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Tastensperre

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Tippen Sie auf die Menütaste.
3. Berühren Sie den Schieberegler an der Position des Tastensperre-Symbols und halten Sie die Position gedrückt, bis auf allen Displays „L“ angezeigt wird.

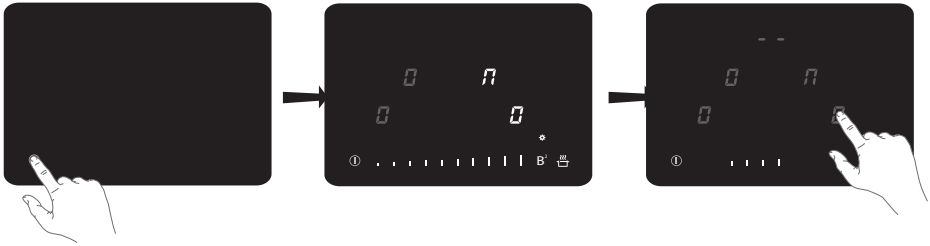


Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 5 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

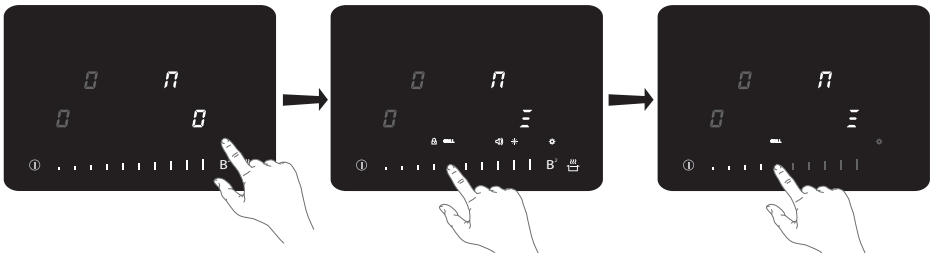
4. Um die Sperre aufzuheben, schalten Sie das Kochfeld ein und betätigen Sie die Menütaste.
5. Berühren Sie den Schieberegler mindestens 8 Sekunden lang an der Position des Tastensperre-Symbols und halten Sie die Position gedrückt, bis auf allen Displays das „L“ erlischt.
 - Die Tastensperre ist nun deaktiviert.

Grillfunktion einschalten (nur bei bestimmten Modellen)

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie eine Grillplatte auf die gewünschten Bridge-Induktionszonen.
 ▶ Auf dem Display der hinteren Zone erscheint das Verbindungssymbol.
2. Wählen Sie die vordere Kochzone aus.



3. Tippen Sie auf die Menütaste.
4. Berühren Sie den Schieberegler an der Position „Grill“.
 ▶ Auf der vorderen Kochzonenanzeige erscheint das Grillsymbol.
5. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe des Grills ein.
 ▶ Die Grillfunktion ist damit aktiviert.



6. Um die Grillfunktion zu deaktivieren, berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
 ▶ Die Grillfunktion kann auch deaktiviert werden, indem Sie die vordere Kochzone auswählen und dann die Menütaste berühren. Berühren Sie dann den Schieberegler an der Position „Grill“. Das Grillsymbol und das Verbindungssymbol erlöschen.
- ▶ Damit ist die Grillfunktion deaktiviert.

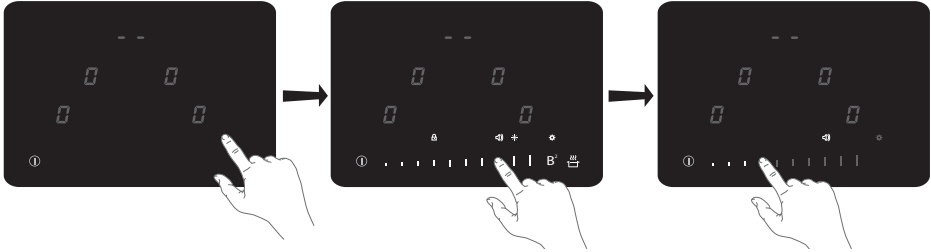
Wiederherstellungsfunktion

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.
 ▶ Das Pausensymbol blinkt.
2. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden den Schieberegler an der Position des Pausensymbols.
 ▶ Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.

Einstellen der Lautstärke des akustischen Signals

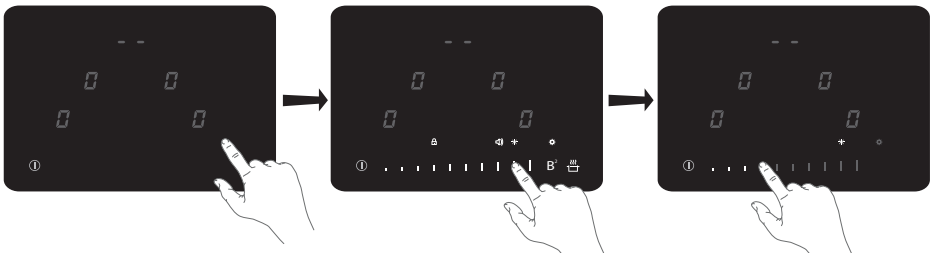
1. Berühren Sie die Menütaste.
‣ *Die Menüoptionen werden angezeigt.*
2. Berühren Sie den Schieberegler an der Position des Lautsprechersymbols.
‣ *Der Schieberegler zeigt nun die eingestellte Lautstärke an.*
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Lautstärke ein.



4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Antippen der Menütaste.

Einstellen der Anzeigehelligkeit

1. Berühren Sie die Menütaste.
‣ *Die Menüoptionen werden angezeigt.*
2. Berühren Sie den Schieberegler an der Position des Symbols für die Helligkeit.
‣ *Der Schieberegler zeigt nun die eingestellte Helligkeit an.*
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Helligkeit ein.



4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Antippen der Menütaste.

Leistungsbegrenzung



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

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.

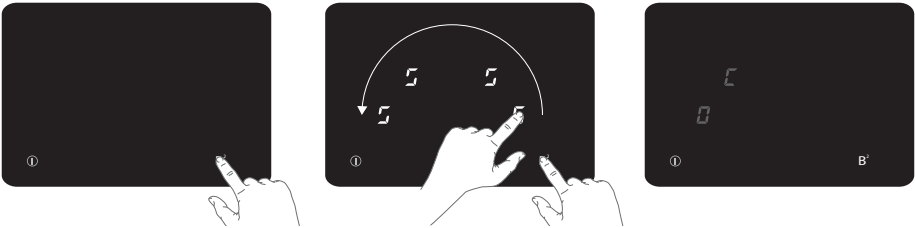
- Modelle BIH064__EV und BIH074__EV:
 - *Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W oder 6000 W geändert werden.*
- Modelle BIH085__EV und BIH095__EV:
 - *Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W oder 10400 W geändert werden.*

Konfiguration der Leistungsbegrenzung

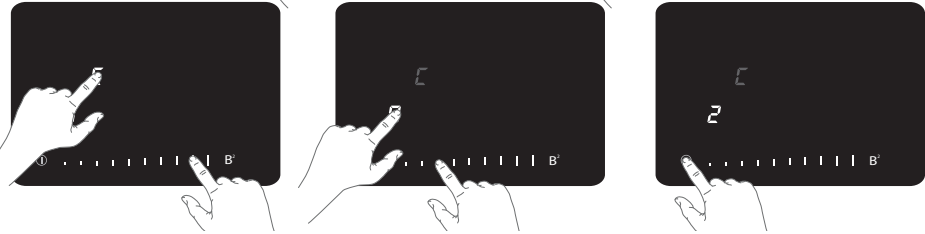
Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

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

INSTALLATION



- 3. Berühren Sie die Boost-Taste und halten Sie sie gedrückt.
- 4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.
- 5. Lassen Sie die Boost-Taste wieder los, wenn das Audiosignal ertönt.
 - ▷ 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 (je nach Modell).

Leistungsstufe Schieberegler	Einstellen der Leistungsbegrenzung für:	
	BIH064__EV BIH074__EV	BIH064__EV BIH074__EV
0	7400 W	10400 W
1	6000 W	7400 W
2	4600 W	6000 W
3	3700 W	4600 W
4	3000 W	3700 W
5	2800 W	3000 W
6	2300 W	2300 W
7	1400 W	1400 W
8	700 W	

- 8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.
 - ▷ Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.

Reinigung



Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfelds die Tastensperre.

Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. So verhindern Sie, dass übergekochte Speisen die Glasoberfläche beschädigen.

Tägliche Reinigung

1. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch.
2. Mit Tuch oder Papiertuch abtrocknen.

Stark verschmutzte Glasoberfläche

1. Entfernen Sie Speisereste, angebrannte Fett- und Zuckerrückstände sowie hartnäckige Flecken unverzüglich mit einem Schaber vom Kochfeld, auch wenn es noch heiß ist! Zucker- und andere Lebensmittelrückstände können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
 - ▶ *Halten Sie den Schaber im richtigen Winkel zum Glas (45° bis 60°). Führen Sie den Schaber mit leichtem Druck über die Oberfläche, um die Verunreinigungen zu beseitigen. Achten Sie darauf, dass der Griff des Schabers, der bei manchen Modellen aus Kunststoff besteht, keine heißen Kochzonen berührt.*
 - ▶ *Drücken Sie den Schaber nicht senkrecht auf das Glas.*
 - ▶ *Achten Sie darauf, die Kochfeldoberfläche nicht mit den Ecken der Schaberklinge zu zerkratzen. Solche Kratzer können das Glas dauerhaft schädigen.*
2. Führen Sie nach dem Entfernen von hartnäckigen Flecken die normalen täglichen Reinigungsschritte durch.
3. Wenn das Reinigungsergebnis nicht zufriedenstellend ist, wiederholen Sie die obigen Schritte, falls nötig mehrmals.



Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.

Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.



Das Kochfeld kann nach dem Gebrauch noch sehr heiß sein! Berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds direkt nach dem Kochen ggf. Topfhandschuhe.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	BIH064--EV BIH074--EV	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	21,5	17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	182,9	191,8
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L × B in cm	19x21	19x21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	188 (hinten)	159,5 (vorne)
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	180,6	

Modellbezeichnung	BIH085--EV		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	26,5	17,5	16,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	196,5	162,7	170,9
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L × B in cm	2x 19x21		
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	188 (hinten) / 159,5 (vorne)		
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	175,5		

TECHNISCHE DATEN

Modellbezeichnung	BIH095--EV		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	26,5	21,5	17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196,5	182,9	191,8
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L x B in cm	2x 19x21		
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188 (hinten) / 159,5 (vorne)		
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	183,7		

Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826

$P_{\text{off}} \leq 0.5 \text{ W}$.

Das Kochfeld schaltet sich in weniger als 20 Minuten nach Abschluss aller Funktionen automatisch in den Aus-Modus.

Allgemeine Hinweise

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf. Boost-Taste blinkt.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal. 2 Minuten warten, bevor Sie das Kochfeld benutzen.
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.
Auf dem Kochfeld bleibt nach dem Reinigen ein Abdruck des Kochgeschirrbodens zurück.	Verunreinigter Topfboden.	Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem Glaskeramikreiniger und beseitigen Sie alle Fett- und sonstigen Rückstände vom Topfboden.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Ein voreingestellter Timer ist abgelaufen.	Betätigen Sie die Timertaste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Kontrollieren Sie die Sicherungen, den Schalter und die Steckdose.

DE

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode  oder Er03	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Fehlercode E2	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Fehlercode Er47 oder Er400	Das Kochfeld ist nicht korrekt an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektroinstallateur überprüfen.
Fehlercode E5 oder E6	Fehlerhafte Spannungsversorgung / falsche Anschlussspannung.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektroinstallateur überprüfen.
Fehlercode E8	Der Lufteinlass ist verstopft oder blockiert.	Lufteinlass überprüfen.
Anderer Fehlercode	Es liegt ein anderes Problem vor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

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



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



La fiche signalétique de l'appareil se trouve sur le dessous de celui-ci.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild 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



863324